

令和7年度 愛媛県食の安全安心推進県民会議 議事概要

日時 令和8年2月20日（金）10時30分～11時30分
場所 いよてつ会館 5階会議室（松山市大街道3丁目1-1）
出席者 委員9名（うち3名はオンライン参加）
事務局（保健福祉部健康衛生局薬務衛生課）
関係課（県民生活課、農産園芸課）
オブザーバー（松山市保健所衛生検査課）

1 開 会

2 議 事

（1）令和7年度愛媛県食品衛生監視指導の実施状況について

- ・ 令和7年度の食品衛生監視指導の実施状況について事務局から説明。

〔加藤委員〕

令和7年12月末時点の営業施設への監視指導の実施率（実施数/計画に基づく目標数）について、保健所別で見ると、今治保健所の実施率が他の保健所と比較してやや低い結果となっているが、主な要因は。

〔事務局〕

今年度、今治保健所管内では食中毒が複数件発生しており、調査等の対応に労力を要したことが要因の一つに挙げられるが、年度内の残りの期間（1～3月）を考慮すると概ね計画通り実施できている。年度末までに実施率の向上に努める。

〔加藤委員〕

確かに、食中毒の発生状況を見ると、原因施設が今治保健所管内に集中しており、患者数の多い事件もあったことから、保健所が対応に追われたものと推察する。

〔月原委員〕

食品の収去検査の結果、氷菓やアイスマルクにおいて違反（一般生菌数の基準値超過、大腸菌群陽性）があったとの説明を受け、これらの食品では温度管理を適切に実施すれば細菌が増殖することは少ないと考えていたので驚いた。

最近では温度管理が自動化（機械化）されている施設も多く、便利な側面もあるが、一方で人の目による確認が減っていることが課題と感じる。

〔三好委員〕

コロナ禍以降、手指消毒等の衛生管理が習慣化したように思われるが、依然として食中毒が発生している状況を再認識した。一方で、行政等による食中毒の予防啓発や注意喚起により、現在の発生状況に止まっているとも思う。

また、月原委員と同じく、氷菓等において違反が発生していることに少し驚いた。

〔濱本委員〕

氷菓等については、販売場所での温度管理が適切であっても、製造現場での衛生管理が適切でないと、製品に細菌の増殖等の問題が生じるおそれがある。

特に、小規模な製造所では衛生管理が不十分な場合も想定されるので、引き続き効果的な監視指導を行っていただきたい。

（２）令和８年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について

- ・ 令和８年度愛媛県食品衛生監視指導計画（案）について事務局から説明。

〔垣原委員〕

監視指導の重要度に基づく業種（施設）のランク分け（ランク毎に監視指導の頻度を設定）については、過去の食中毒発生施設の実態に着目し、よりリスクに基づくものに見直されており、食中毒の再発や同様事例の発生を防止する観点から評価できる。

また、ランク分けにおいて、近年増加している自動車による飲食店営業も明記されており、監視指導の実施により、安全安心な食品の提供につながることを期待している。

〔バード委員〕

食品の収去検査実施計画において、アレルギーを含む食品の検査も計画されているので、アレルギーに関する食品表示を含め、検査が適切に実施されることで、事業者や消費者が安心して食品を使用できると思う。

〔渡辺委員〕

監視指導計画（案）にもあるように、全国植樹祭えひめ2026等の大規模イベントに出店等を行う事業者に対しては、食中毒防止のため、講習会等を通じた啓発や、監視指導の強化を着実にやっていただきたい。

〔木村委員〕

食品衛生協会では、食品衛生指導員が事業者への巡回指導・助言を行っているところであるが、監視指導計画（案）で目標としている「HACCPに沿った衛生管理の一層

の定着」については、実施記録を残すことが習慣化していない等、まだ不十分な施設も存在するのが現状。

また、加熱不十分な食肉を提供する飲食店も一部で散見され、カンピロバクター等の食中毒の発生が心配。生食用の鶏肉に関しては衛生基準等の法規制がないため、指導・助言の難しさを感じる場面もある。

全国植樹祭など、多くの来県者が見込まれるイベントも予定されているので、そういった施設に対する監視指導に注力していただきたい。

〔加藤委員〕

食品衛生法の改正から5年が経過した中で、県内においても、飲食店などで外国人の従業者が年々増えていると思う。HACCPも含め、衛生管理に関する教育を外国人従業者にも周知し、実践していくことが重要であるので、行政としても力を入れていただきたい。

〔事務局〕

県では、外国語に対応したリーフレット等を独自に作成しているほか、厚生労働省等が作成した啓発資材を活用し、グローバル化に対応した事業者の指導・支援を行っており、今後も実際に働く外国人を含めた従業者へ浸透するよう努めてまいりたい。

(3) その他 食の安全安心に関する自由意見

〔渡辺委員〕

私の勤務先でも、多数の外国人スタッフに働いてもらっている。日本人のスタッフも含め、改めてHACCPに沿った衛生管理について理解を深めていこうと感じた。

〔垣原委員〕

私の勤める大学にも多くの留学生がおり、災害時を含め、外国人へのアレルギー対応が大きな関心事となっている。国によって対象となる食品が違う場合もあり、情報提供のあり方など、今後重要な課題となっていくと思うので、意見交換を行っていききたい。

〔舟橋委員〕

今年度、県内で学校給食等における異物混入（金属片、虫など）がたびたび報道されたと思うが、こうした事案に対し、保健所はどのような対応を行うのか。また、調理の現場からご意見等があればお聞かせいただきたい。

〔バード委員〕

調理の現場としては、他所でそうした事案が発生した場合、自分の施設とは関係ないことと思わずに、使用器具の再点検を行うなど、気を引き締めている。また、気を付けるだけでなく、事故が起こらない仕組みや環境の整備について改めて検討している。

〔事務局〕

学校給食等で異物混入やその疑い事案が発生した際には、市町の対応にもよるが、基本的には報道発表等がなされる前に保健所に連絡が入る。保健所としては、その時点で状況を確認し、現場への立入や、施設による原因究明や再発防止策について助言等を行う形で対応する。

3 閉 会