

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向4	食中毒防止対策の推進

具体的な取組み
 (17)食品衛生監視機動班等による監視指導の徹底
 愛媛県食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、食品衛生監視機動班等による食品関係施設への監視指導を計画的に実施します。また、必要に応じて、関係部局合同での立入調査を行います。学校給食、病院、事業所食堂などの大規模調理施設等に対しては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「学校給食衛生管理基準」等に基づき、衛生管理の徹底を図るよう指導の強化に努めます。

①概要
 保健所において、愛媛県食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が県内の食品関係施設へ定期的に立入り、監視指導を実施する。また、他法令にも関わる案件については、当該部局と合同で実施し、指導を行う。
 大規模調理施設への監視指導については、食品衛生法のほか、厚生労働省から示されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、学校給食については文部科学省から示されている「学校給食衛生管理基準」に基づき実施する。

②推進指標
 【愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく施設監視達成率】(松山市保健所分を除く。)
 監視率の維持により監視活動状況の指標となる(計画で年間監視予定施設数を設定しており、これを超えることが目標となる。年間監視予定施設数は、県内施設数に応じ毎年変化するため、指標はパーセントでの記載としている。)

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	100%	—	—	—	—	100%	—	100%
実績	125.6%	126.0%	130.8%	111.5%	117.7%	142.7%	139.5%	123.2%	108.5%
	25,989件 (監視件数)	26,180件 (監視件数)	20,615件 (監視件数)	17,511件 (監視件数)	18,404件 (監視件数)	16,542件 (監視件数)	15,761件 (監視件数)	13,715件 (監視件数)	11,176件 (監視件数)

③用語解説
 《食品衛生法》 飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とする法律(昭和22年制定)。一般的に言う飲食物のほか、飲食物等に直接接する器具、容器包装やおもちや、洗浄剤等も対象とし、食品等の規格基準、検査制度、営業許可等についても規定している。
 《食品衛生監視機動班》 食品衛生法に基づき食品等の収去、検査並びに食品関係施設の監視、指導等を行い、もって食品衛生上の危害の発生を防止し、県民の食品衛生の向上を図ることを目的として、昭和51年に設置。西条、今治、中予、八幡浜、宇和島の各保健所に機動班を設置している。
 《愛媛県食品衛生監視指導計画》 県では、食品衛生法第24条に基づき、国の食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針を基に、本県の実情に即応した愛媛県食品衛生監視指導計画を毎年度策定し実施している(策定にあたっては、パブリックコメントを実施)。主な内容は、①重点的に監視指導を実施すべき項目、②食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導、③隣接する都道府県等その他関係行政機関との連携の確保に関する事項など。
 《食品衛生監視員》 食品衛生法に基づき、国や自治体職員のうち一定の資格を有する者が任命される。飲食に起因する衛生上の危害を防止するために食品衛生に関する監視指導等を行う。
 《大量調理施設衛生管理マニュアル》 厚生労働省において平成9年に作成された、いわゆる大量調理施設(1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設)における食中毒の発生を防止するため、HACCPの概念に基づいた調理過程における重要管理事項(十分な加熱、二次汚染防止等)やこれらの点検・記録について示したものである。

《学校給食衛生管理基準》 学校給食法の規定に基づき、学校給食施設における衛生管理の徹底を図るための重要事項について示したもので、平成21年4月1日から施行された。

【令和3年度事業実施状況】

- 食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課)
 ・県内6保健所において地域全体の食品衛生水準の向上を目的とした一般監視を実施するとともに、四国中央保健所を除く5保健所に設置している食品衛生監視機動班を中心として広域的かつ専門的な重点監視を実施した。違反等を確認した際は、指導や始末書の徴収等の処分を行った。
 ・令和3年度監視件数(松山市保健所分を除く。):11,176件(監視達成率108.5%)、表示検査件数:9,176件、収去検査件数:1,250件、官能検査件数:5,817件。
 ・監視の結果、規格基準違反等により処分(始末書を含む。)した件数:20件
 ・食中毒事件や苦情食品等の原因調査を行うとともに、再発の防止を図った。また、集団食中毒防止月間、おぐく中毒防止月間等に集中的に食中毒防止の啓蒙活動を実施した。
 ・学校給食、病院、事業所食堂等、大量調理施設へ食品衛生監視機動班による重点的な監視指導を実施した。
 ・令和3年度集団給食施設監視件数(松山市保健所分を除く。):166件
 ●病原性大腸菌O157検査費(健康増進課)
 ・学校給食施設従事者や食品関係従事者に対し検便検査を実施した。
 ・検査実施件数(松山市保健所分を除く。):3,316件
 ●一般防疫対策費(健康増進課)
 ・学校給食施設従事者や食品関係従事者に対し赤痢菌等の検査を実施した。
 ・赤痢菌検査実施件数(松山市保健所分を除く。):288件
 ●学校給食の衛生管理等に関する調査研究事業(保健体育課)
 ・学校給食施設が所へ衛生管理に関する指導者を派遣し、状況調査を行うとともに改善指導を行った。

【令和3年度取組みの評価】

(業務衛生課)
 県内における、食品等の生産、製造、加工、輸入、流通、販売等の実態、食中毒等の発生状況、施設の食品衛生管理の状況等を踏まえて策定した令和3年度食品衛生監視指導計画に基づき、計画的に監視指導を実施した。その結果、令和3年度も監視施設数は目標総数を上回ることであった。
 大量調理施設については、事故が発生した場合、大規模食中毒につながるおそれがあることから、計画に基づき重点的に監視指導を実施し、食の安全安心の確保に努めた。
 引き続き、実情に即応した監視指導を計画的に実施する。
 (健康増進課)
 学校給食施設従事者及び食品関係従事者に対し、検便検査を実施することにより、腸管出血性大腸菌感染症や細菌性赤痢等の患者、感染者の集団発生防止を図った。
 (保健体育課)
 学校給食施設に対し、「学校給食衛生管理基準」等の趣旨の徹底を図るとともに、衛生状態の改善を行うことができた。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向 4	食中毒防止対策の推進
具体的な取組み	<p>(18)食肉等取扱施設、と畜場等に対する監視指導 食肉等の生食については、生食用食肉(牛肉)の規格基準が制定される等、食中毒発症リスクが高いことから、牛、豚、鶏や野生鳥獣等を取り扱う食肉等取扱施設の監視指導を強化します。 と畜場及び食鳥処理場で処理される全ての牛、豚、鶏等の検査を確実に実施するとともに、食中毒菌等による食肉の汚染を防止するため、微生物モニタリング検査の実施に併せて、監視指導を強化します。なお、BSE対策については、関係法令等に基づき適正に実施します。特に、事業者に対して、月齢確認の徹底並びに特定部位の除去や廃棄の徹底を指導します。</p> <p>①概要 県域において、愛媛県食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が県内の生食用食肉取扱施設に立入り、監視指導を実施する。 食肉衛生検査センター等において、と畜場及び食鳥処理場に搬入される牛等の検査、指導を適切に実施する。</p> <p>②推進指標</p> <p>③用語解説 《生食用食肉(牛肉)》生食用として販売される牛の食肉(内臓を除く。)のことを言う。平成23年に発せられた焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受けて食品衛生法が改正され、肉表面の加熱殺菌が義務付けられる等、新たに生食用食肉(牛肉)の取扱いに関する加工・調理基準等が定められた。(なお、県では、要領により生食用食肉の取扱施設の事前届出制度を導入している。) 《特定部位》牛の「扁桃」及び「回腸遠位部」並びに「月齢が30ヶ月を超える牛の頭部(舌、頬肉及び皮下を除く)、せき髄及び背根神経節を含むせき柱」のことを言い、食肉処理時における除去・焼却が法令上義務化されている。(BSE対策開始後10年を経て、最新の科学的知見に基づいた対策の見直しが行われ、取扱いが変更された。平成25年4月1日適用、平成27年3月27日新たに頭部の皮を特定部位から除外。)</p>
【令和3年度事業実施状況】	<p>●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課) 食中毒菌等による食中毒対策として、食肉類を取り扱う飲食店等での食肉類の適切な加熱と衛生的な取扱状況を監視した。 ●牛の肝臓については平成24年7月1日から、豚の食肉については平成27年6月12日から、生食用として提供・販売が禁止されていることから、遵守状況を監視するとともに、県民への周知に努めた。 ●生食用食肉(牛肉)を取り扱う施設に対しては、「愛媛県生食用食肉の加工等を行う者に関する取扱い要領」に基づく適切な届出と、規格基準に基づく適切な加工・調理や、表示基準に基づく適切な表示の記載を指導した。 ●生食用食肉取扱施設(届出施設)数:5件(松山市2件を含む。令和4年3月末現在) ●鶏肉等の生食の危険性について周知に努めた。 ●野生鳥獣肉については、平成29年2月に、捕獲者を含めた関係者に衛生面で配慮すべき事項を示した「愛媛県・松山市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を策定するとともに、県内の野生鳥獣肉処理業者を把握し、衛生指導を行うため、「愛媛県野生鳥獣肉処理業を営む者に関する衛生管理要領」を制定し、関係団体の講習会等において周知を図った。</p>

●と畜検査費(業務衛生課)	●と畜検査費(業務衛生課)
●県内のと畜場(1施設)に搬入される獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)の全頭について、獣医師であると畜検査員により検査を実施するとともに、と畜場の管理者に対して衛生的な処理を行うための指導及び外部検証を行い、食肉の安全を確保するために、と畜場に搬入される24ヶ月齢以上の神経牛海綿状脳症に関して、食肉の安全を確保するために、と畜場に搬入される24ヶ月齢以上の神経処理に関しても監視指導等を行い、確実に除去・廃棄を行っていることを確認した。 〔令和3年度と畜検査頭数及び処分状況〕 牛(こ牛、乳用こ牛含む) 2,948頭、豚 182,975頭 計 185,923頭 全部廃棄 1,398頭、一部廃棄 148,888頭 処分率 80.8% 〔令和3年度牛海綿状脳症検査状況〕 検査頭数 17頭 (検査の対象となった牛の割合は 0.6%、陽性件数 0件) 〔令和3年度外部検証実施状況〕 牛(枝肉):延べ 150検体、豚(枝肉):延べ 150検体 ●食鳥検査費(業務衛生課) ●大規模食鳥処理場(年間処理羽数30万羽を超える施設、1施設)に搬入される食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の全羽について、獣医師である食鳥検査員により検査を実施するとともに、食鳥処理業者に対して衛生的な処理を行うための指導及び外部検証を行い、食鳥の安全性確保に努めた。 ●認定小規模食鳥処理施設(年間処理羽数30万羽以下の施設、12施設)については、適正な食鳥処理に関する技術的指導・助言及び微生物モニタリング検査を行った。 〔令和3年度食鳥検査羽数及び処分状況〕(松山市保健所分を除く。) 検査羽数 561,443羽 全部廃棄 5,946羽、一部廃棄 18,834羽 処分率 4.4% 〔令和3年度微生物モニタリング検査実施状況(認定小規模)〕 延べ 30検体	●と畜検査費(業務衛生課) ●県内のと畜場(1施設)に搬入される獣畜(牛、馬、豚、めん羊及び山羊)の全頭について、獣医師であると畜検査員により検査を実施するとともに、と畜場の管理者に対して衛生的な処理を行うための指導及び外部検証を行い、食肉の安全を確保するために、と畜場に搬入される24ヶ月齢以上の神経牛海綿状脳症に関して、食肉の安全を確保するために、と畜場に搬入される24ヶ月齢以上の神経処理に関しても監視指導等を行い、確実に除去・廃棄を行っていることを確認した。 〔令和3年度と畜検査頭数及び処分状況〕 牛(こ牛、乳用こ牛含む) 2,948頭、豚 182,975頭 計 185,923頭 全部廃棄 1,398頭、一部廃棄 148,888頭 処分率 80.8% 〔令和3年度牛海綿状脳症検査状況〕 検査頭数 17頭 (検査の対象となった牛の割合は 0.6%、陽性件数 0件) 〔令和3年度外部検証実施状況〕 牛(枝肉):延べ 150検体、豚(枝肉):延べ 150検体 ●食鳥検査費(業務衛生課) ●大規模食鳥処理場(年間処理羽数30万羽を超える施設、1施設)に搬入される食鳥(鶏、あひる、七面鳥)の全羽について、獣医師である食鳥検査員により検査を実施するとともに、食鳥処理業者に対して衛生的な処理を行うための指導及び外部検証を行い、食鳥の安全性確保に努めた。 ●認定小規模食鳥処理施設(年間処理羽数30万羽以下の施設、12施設)については、適正な食鳥処理に関する技術的指導・助言及び微生物モニタリング検査を行った。 〔令和3年度食鳥検査羽数及び処分状況〕(松山市保健所分を除く。) 検査羽数 561,443羽 全部廃棄 5,946羽、一部廃棄 18,834羽 処分率 4.4% 〔令和3年度微生物モニタリング検査実施状況(認定小規模)〕 延べ 30検体
【令和3年度取組みの評価】	【令和3年度取組みの評価】
(業務衛生課) 令和3年度 県内では牛肉の生食による食中毒事件の発生はなく、また、豚肉の生食用としての提供もみられなかったことから、監視指導の徹底による効果と考えている。一方で、カンピロバクターによる食中毒事件が後を絶たないため、平成29年3月末に発出された通知に基づき、食鳥処理施設に対し適切に加熱調理を行う旨の表示を行うこと、調理提供施設に対し十分に加熱調理を行うよう指導を行うとともに、消費者にもリスクの周知に努めた。また、野生鳥獣肉についても、処理業者の把握に努めるとともに、研修会の開催により衛生指導を行った。 ●獣畜及び食鳥の検査等を適切に実施し、食用に不適な食肉及び食鳥肉を排除することによって、安全確保に努めるとともに、微生物モニタリング検査及び外部検証の結果等に基づき、事業者に対して衛生的取扱い等について適切に指導を行った。 また、BSE検査については、平成29年度から健康牛の検査が廃止され、24ヶ月齢以上の神経症状又は全身症状を呈する牛のみに変更となったことから、牛の月齢確認を厳格に行い、対象牛の検査を確実に行うとともに、特定部位の除去等の監視・指導を適切に実施した。 今後、と畜、食鳥検査、微生物モニタリング検査に基づく衛生指導やBSE検査、更には高度検査機器の整備等により、総合的な食肉・食鳥肉の安全対策を図り、県内で処理される食肉及び食鳥肉に起因するリスクをより一層低下させるよう努める。	(業務衛生課) 令和3年度 県内では牛肉の生食による食中毒事件の発生はなく、また、豚肉の生食用としての提供もみられなかったことから、監視指導の徹底による効果と考えている。一方で、カンピロバクターによる食中毒事件が後を絶たないため、平成29年3月末に発出された通知に基づき、食鳥処理施設に対し適切に加熱調理を行う旨の表示を行うこと、調理提供施設に対し十分に加熱調理を行うよう指導を行うとともに、消費者にもリスクの周知に努めた。また、野生鳥獣肉についても、処理業者の把握に努めるとともに、研修会の開催により衛生指導を行った。 ●獣畜及び食鳥の検査等を適切に実施し、食用に不適な食肉及び食鳥肉を排除することによって、安全確保に努めるとともに、微生物モニタリング検査及び外部検証の結果等に基づき、事業者に対して衛生的取扱い等について適切に指導を行った。 また、BSE検査については、平成29年度から健康牛の検査が廃止され、24ヶ月齢以上の神経症状又は全身症状を呈する牛のみに変更となったことから、牛の月齢確認を厳格に行い、対象牛の検査を確実に行うとともに、特定部位の除去等の監視・指導を適切に実施した。 今後、と畜、食鳥検査、微生物モニタリング検査に基づく衛生指導やBSE検査、更には高度検査機器の整備等により、総合的な食肉・食鳥肉の安全対策を図り、県内で処理される食肉及び食鳥肉に起因するリスクをより一層低下させるよう努める。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向4	食中毒防止対策の推進
具体的な取組み	
(19) 収去検査の計画的な実施等	
食品、使用添加物、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品等の収去検査を計画的に実施するとともに、食品検査を円滑に実施するため、検査機器の充実強化に努めます。	

①概要
収去検査にあたっては、毎年度「食品等収去検査実施要領」により対象食品や検査項目を設定し、計画的に実施するとともに、保健所や衛生環境研究所の検査機器について適宜更新等を行う。

②推進指標
【食品等の収去検査による規格基準違反率】(松山市保健所分を除く。)
違反率の減少により監視活動効果の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	0.30%	—	—	—	—	0.10%	—	0.10%以下
実績	0.12%	0.12%	0.12%	0.32%	0.21%	0.40%	0.21%	0.46%	0.48%

③用語解説
《収去検査》 果は、食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づき、販売等されている食品等を無償で引き取り、同法に基づく規格基準等への適合状況について検査を行うことができる。
《残留農薬》 農薬の使用に起因して食品に含まれる特定の物質のこと。農薬が残留した食品を摂取することにより、人の健康を損なうことがないよう、食品衛生法に基づき、全ての農薬について残留基準(いわゆる「一律基準を含む。')が設定され、これを超えるような農薬が残留している農産物等は販売禁止等の措置が取られる(ポジティブリスト制度)。
《遺伝子組換え食品》 遺伝子組換えとは、細菌などの遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えて元の生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術。例えば、細菌の持つ除草剤の成分を分解する性質を発見させる遺伝子を、植物の遺伝子に挿入することで、除草剤に強い作物を作り出すことができる。
《規格基準》 食品衛生法に規定されている、食品毎の成分規格(食品に含まれる添加物や微生物の基準)、製造・加工基準及び保存基準等のこと。

【令和3年度事業実施状況】
●食品衛生監視機動班等事業費(薬務衛生課)
●食品等検査費(薬務衛生課)
●食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品、使用添加物、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品等の収去検査を実施した。
●令和3年度収去検査件数(松山市保健所分を除く。):1,250件、うち違反件数・6件(規格基準違反3件、添加物使用基準違反2件、食品表示違反1件)。違反に対しては、保健所から関係自治体への情報提供や改善指導、始末書の徴収等を行った。なお、当該違反による健康被害は確認されていない。

【令和3年度取組みの評価】
(薬務衛生課)
食品の季節的な需給動向等を勘案した年間計画により製造所や販売店から重点食品を収去し検査した結果、令和3年度の収去検査による基準違反率は、前年度より0.02ポイント高い0.48%であった。引き続き計画的に実施し、不良、違反食品等の市場流通の未然防止及び排除に努める。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向4	食中毒防止対策の推進
具体的な取組み	
(20) 流通食品の放射性物質検査等の実施	
流通食品を対象とした計画的な「収去検査」や食品関連事業者等からの「委託検査」のほか、消費者からの「相談検査」を実施することにより、食品衛生法に基づき放射性物質の基準値を超過した食品の流通防止に努めます。	

①概要
西条・宇和島の保健所及び衛生環境研究所に、γ線簡易測定器を、衛生環境研究所に精密分析用ゲルマニウム半導体検出器を配備し、「収去検査」、「委託検査」、「相談検査」を実施する。

②推進指標
【流通食品の放射性物質収去検査件数】(松山市保健所分を除く。)
検査件数維持により監視活動効果の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	500件	—	—	—	—	500件	—	50件以上
実績	502件	500件	515件	366件	201件	100件	100件	50件	46件

③用語解説
《放射性物質》 放射線を出す能力をもった物質をいう。
《放射性物質の基準値》 食品中に含まれる放射性セシウム(放射性物質の一種)の基準値。福島第一原子力発電所事故に伴い、食の安全安心を確保するため、新たな基準値として食品衛生法で定められた。基準値は、4つの食品区分ごとに設定されており、一般食品100ベクレル/kg、乳児用食品50ベクレル/kg、牛乳50ベクレル/kg、飲料水10ベクレル/kg。

【令和3年度事業実施状況】
●食品等検査費(薬務衛生課)
●衛生試験検査事業費(薬務衛生課)
●食品衛生法に基づき、県内流通食品をスーパー等から収去し、γ線簡易測定器及び精密分析用ゲルマニウム半導体検出器を活用した「収去検査」を実施した。
●衛生環境研究所において、食品関連事業者から分析依頼のあった食品について、精密分析用ゲルマニウム半導体検出器を活用した「委託検査」を有料で実施した。
●各保健所の「食の安全・安心総合相談窓口」において、消費者から相談があった食品について、γ線簡易測定器を活用した「相談検査」を無料で実施する体制を整えている。

【令和3年度放射線物質検査実績】
収去検査 検査件数:46件(結果は、すべて検出限界値未満)
検査内訳:飲料水11件、牛乳6件、乳児用食品9件、一般食品20件
委託検査 検査件数:133件(結果は、すべて検出限界値未満)
検査内訳:飲料水12件、一般食品121件
相談検査 検査件数:0件

【令和3年度取組みの評価】
(薬務衛生課)
平成23年3月の福島第一原子力発電所事故の発生を受け、放射性物質検査機器を活用し、県民からの相談対応や出荷制限食品等の流通監視に努めた。令和3年度も計画的に46件の収去検査を実施したが、すべて検出限界値未満であり、県内流通食品の安全安心を確保することができた。

●食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)
 ●食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)
 ●食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)
 ●食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)
 ●食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)

【令和3年度取組みの評価】
 (業務衛生課)
 令和3年度の実務講習会受講率は76.1%と、前年度より減少した。事業者向け出前講座については、新型コロナウイルス感染症対策を講じつつ、例年通りの実施を目指し、各会場の参加数を減らしつつ、実施件数を増やして開催したが、参加者数は前年を下回る実績となった。また、令和3年度はHACCPに関連する内容をテーマに食の安全・安心県民講座を開催し、県民や事業者に対し、HACCP導入の有効性や必要性について周知啓発することができた。食品衛生推進員の巡回施設数は9,683件となり、食品関連事業者の自主衛生管理に対する意識の高場に寄与することができた。今後も、各種講習会における周知、監視指導時の助言、食品衛生推進員を通じた活動により、自主衛生管理に関する周知啓発を行う。

基本施策 I 生産から消費に至る食の安全安心の確保
 I-② 製造・加工・販売ステージ
 施策の方向 5 HACCPの浸透・自主衛生管理の推進 ★
 具体的な取組み
 (21)自主衛生管理の周知啓発
 講習会等において、食品営業者や食品衛生責任者へ、食品衛生に関する最新知識や自主衛生管理に必要な事項を周知するとともに、食品衛生推進員を通じ、食品営業者へ自主衛生管理に関する啓発を図ります。

①概要
 保健所で実施する事業者を対象とした講習会や監視指導において、自主衛生管理(特に手順書の作成や記録の作成保管など)に関する周知啓発を行う。
 また、県が委嘱している食品衛生推進員が、食品関連施設に出向き、営業者等へ自主衛生管理に関する助言等を行う。

②推進指標
 【食品衛生責任者実務講習会受講率】(松山市保健所分を除く。)
 受講率の増加により周知啓発活動の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	100%	—	—	—	—	100%	—	100%
実績	85.4%	87.3%	83.3%	85.0%	77.3%	81.6%	70.0%	84.6%	76.1%

【事業者向け出前講座実施件数】(松山市保健所分を除く。)
 件数増により周知啓発活動の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	—	—	—	—	—	80件	—	80件以上
実績	71件	62件	68件	88件	89件	92件	74件	24件	26件

②用語解説
 《食品衛生責任者》食品衛生法に基づき営業許可及び届出対象となるすべての施設又はその部門ごとに、食品等を取り扱う者のうちから食品衛生責任者を1名以上置く必要がある。責任者は、保健所長が指示する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する最新の知識及び技術の習得に努めるなど、施設の衛生管理向上に向けた業務を行う。
 《食品衛生推進員》県では、平成13年4月より、食品衛生法第61条に基づき、食品等事業者の食品衛生向上に関する自主的活動を促進するため、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と職員がある人の中から、2年の任期で食品衛生推進員として委嘱している。推進員は、飲食店営業の施設の衛生管理の方法その他の食品衛生に関する事項につき、都道府県等の施策に協力して、食品等事業者からの相談に応じ、助言その他の活動を行う。

【令和3年度事業実施状況】
 ●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課)
 ●保健所が開催又は事業者等の要望に応じて講師を派遣した講習会において、食品衛生に関する最新知識や自主衛生管理に必要な事項の周知啓発を行った。
 ●令和3年度事業者向け出前講座 実施件数:26件、参加者数:807名(松山市保健所分を除く。)
 ●食品関係施設への監視指導時に、自主衛生管理に関する啓発を行った。
 ●食の安全・安心推進事業費(業務衛生課)
 ●食の安全・安心県民講座を開催し、周知啓発を図った。(5回、195名)

基本施策 I
I-② 生産から消費に至る食の安全安心の確保
製造・加工・販売ステージ
HACCPの浸透・自主衛生管理の推進 ★
具体的な取組み

(22)食品自主衛生管理認証制度の普及促進
食品等事業者団体が作成した業種別手引書等を活用し、食品衛生法等の改正により、原則、すべての食品関連事業者に求められることとなったHACCPに沿った衛生管理に食品関連事業者が取り組めるよう支援します。

①概要
愛媛県食品自主衛生管理認証制度について、説明会や手引き等により周知し、認証施設数の増加を図る。
愛媛県食品衛生法施行条例で定めるHACCP導入型基準を導入している施設数の増加を図る。

②推進指標
【愛媛県食品自主衛生管理認証制度における認証施設数(累積)】
自主衛生管理認証施設数の増加により、えひめの食の安全安心の確保の推進が図られる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	20施設	—	—	—	—	50施設	—	—
実績	17施設	19施設	21施設	23施設	24施設	25施設	27施設	29施設	31施設

③用語解説

《HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)》食品の衛生管理手法の一つ、危害分析重要管理点方式ともいう。HACCPは、製造における重要な工程を連続的に監視することによって、ひとつひとつの製品の安全性を保証しようとする衛生管理手法であり、危害分析、CCP(重要管理点)、CL(管理基準)、モニタリング、改善措置、検証、記録の7原則から成り立っている。1983年に、FAO/WHO合同食品規格委員会(コーデックス委員会)が、HACCPの具体的な原則と手順(7原則12手順)を示し、食品の安全性をより高めるシステムとして国際的に推奨している。
《愛媛県食品自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP制度)》HACCPの手法を取り入れ、自主的に高度な衛生管理を行っている食品営業施設を、県が認証する制度。平成22年10月開始。
《HACCP導入型基準》平成26年5月、厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」に新たに規定された、HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準をいう。国内の食品等事業者に対し、将来的なHACCPによる工程管理の義務化を見据えつつHACCPの段階的な導入を図るためにガイドラインが改正され、従来の基準に加えHACCP導入型基準が規定された。HACCPの導入により食品の安全性の向上が期待されるとともに、食品の輸出にあたり、他国からHACCPによる衛生管理が求められることから、HACCPによる工程管理の普及を加速させる必要がある。

【令和3年度事業実施状況】

●食の安全・安心推進事業費(業務衛生課)
・「愛媛県食品自主衛生管理認証制度」(愛媛県HACCP制度)について、認証を希望する事業者の助言・指導を行うとともに、えひめ食の安全・安心情報ホームページへの掲載や食の安全・安心県民講座等での説明などにより広く周知した。
【対象業種】(平成22年10月～)菓子製造業
(平成23年10月～)食品衛生法の営業許可を要する製造業24業種
(平成24年10月～)鶏卵選別包装施設(GPセンター)、鶏の液卵製造業 計26業種

【令和3年度未認証施設数(累積)】 12業種31施設
内訳:菓子製造業 15施設、鶏卵選別包装施設 3施設、食肉処理業 2施設、清涼飲料水製造業 1施設、魚肉ねり製品製造業 1施設、缶詰又は瓶詰食品製造業 1施設、めん類製造業 1施設、食肉製品製造業 1施設、食品の冷運又は冷蔵業 3施設、みそ製造業 1施設、そうざい製造業 1施設、あん類製造業 1施設
●食品営業自主管理強化事業費(業務衛生課)
・県食品衛生協会に委託して、HACCPに関する研修会を実施した。
実施回数:103回、受講者数3,521名

【令和3年度取組みの評価】

(業務衛生課)

愛媛県HACCP制度の周知に努めたほか、申請から認証及びその後の運用まで、保健所職員等がきめ細かにサポートした結果、令和3年度は2施設を新たに認証することができた。
今後は、食品衛生法等の改正により、原則、すべての食品関連事業者に求められることとなったHACCPに沿った衛生管理に事業者が取り組めるよう支援し、普及推進を図る。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向5	HACCPの浸透・自主衛生管理の推進 ★
具体的な取組み	
(23) 自主衛生管理推進事業の支援	愛媛県食品衛生協会が実施している自主衛生管理の推進に関する自主事業を支援します。

①概要
愛媛県食品衛生協会に対し、「食品営業自主管理強化事業」を委託し、協会の自主衛生管理推進事業を支援する。

②推進指標
【HACCP研修会受講者数】(松山市保健所分を含む。)
受講者数維持により周知啓発活動の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	—	—	—	—	—	5,000人	—	5,000人以上
実績	5,153人	4,623人	4,469人	5,211人	5,100人	4,794人	4,482人	4,162人	3,521人

③用語解説
《食品衛生協会》昭和22年の食品衛生法制定を機に、これに呼応して、食品関係のあらゆる業態の方達が相集い、同法の趣旨に添って行政に協力し、自主衛生管理を実施することを目的として、昭和23年11月1日に社団法人日本食品衛生協会(日食協)が設立された。また、日食協の下部組織である愛媛県食品衛生協会は、食品関係事業者が自主衛生管理を徹底し、消費者に対して安全で安心な食品を提供するために、昭和31年10月に発足した。

【令和3年度事業実施状況】
●食品営業自主管理強化事業費(業務衛生課)
・食品衛生協会に「愛媛県食品衛生推進員事業」、「消費者の一日食品衛生監視員事業」、「食品衛生責任者講習会」及び「自主衛生管理体制構築推進事業」を委託し、協会を通じて事業者の自主衛生管理を徹底させるとともに、消費者に対して食品衛生思想の普及啓蒙を図った。
・愛媛県食品衛生推進員事業(松山市保健所分を除く。)
食品衛生推進員が食品関連施設へ食中毒注意報発令や不良食品の回収情報等の周知及び施設への巡回指導を行ったほか、推進員に対する研修会を実施した。(8回、106名(実員))
・消費者の一日食品衛生監視員事業(松山市保健所分を除く。)
一般消費者が施設の巡回指導及び食品衛生についての意見交換を行い、事業者の改善意欲の促進を図るとともに消費者と事業者の意思疎通と食品衛生の正しい知識の普及を図った。(9回、170名、監視施設数:208件)
・食品衛生責任者講習会事業(松山市保健所分を除く。)
県民に対する食品の安全性を確保するため、食品衛生法施行条例の規定による食品衛生責任者を対象とした講習会を実施した。(73回、2,601名)
・自主衛生管理体制構築推進事業(松山市保健所分を含む。)
食品関連事業者及び食品衛生推進員等に対し、HACCPの概念に基づいた自主衛生管理手法に関する研修会を開催した。(食品関連事業者:85回、3,211名、食品衛生推進員:9回、136名、食品衛生指導員:9回、174名、合計:103回、3,521名)

【令和3年度取組みの評価】
(業務衛生課)
食品営業施設における自主衛生管理体制の強化を目的に取り組んだ。一日食品衛生監視員事業では、消費者との意見交換等により事業者の意識向上が図られた。また、食品衛生推進員の活動も活発に行われた。今後も、事業者の自主衛生管理体制の強化を図るとともに、推進員の活動が保健所食品衛生監視員の業務の一部を補完できるように当該事業の支援を継続する。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向5	HACCPの浸透・自主衛生管理の推進 ★
具体的な取組み	
(24) 集団給食施設における自主衛生管理の促進	学校給食等集団給食施設に対し、床のドライシステム化及びドライ運用に関する啓蒙や、調理場内の汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化に関する指導などを行い、自主衛生管理の促進を図ります。

①概要
集団給食施設における衛生管理の上で重要な床のドライ化、汚染度に応じた作業場内の区画及び加熱温度等の記録管理などについて、食品衛生監視員が監視指導を行う。

②推進指標

③用語解説
《床のドライシステム化(ドライ運用)》従来、給食施設等の調理室では、床面を水で流す方法が主流であったが、高温多湿の環境となり、従業員の健康上の問題や跳ね水等による二次汚染等の問題があった。ドライシステムは、給食室の床面を乾いた状態で使用するもので、細菌やカビの繁殖を抑えるとともに、床面からの跳ね水による二次汚染を防ぐなど、衛生管理面の向上や作業環境の改善が可能となる。

【令和3年度事業実施状況】
●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課)
・集団給食施設に対し、床のドライシステム化及びドライ運用に関する啓蒙や、調理場内における汚染作業区域と非汚染作業区域の明確化に関する指導、加熱温度等の記録管理などについて指導を行った。

【令和3年度取組みの評価】
(業務衛生課)
集団給食施設における衛生管理の向上や作業環境の改善等、自主衛生管理の促進に努めた。今後も、自主衛生管理体制の強化を図るための適切な指導・助言を行う。

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向6	新たな制度による食品表示の適正化の推進 ★
具体的な取組み	(25)新しい食品表示制度に対応した体制の整備 県民や食品関連事業者にわかりやすい食品表示の運用を図るとともに、一元のかつ効率的な監視指導や食品表示に関する相談に対応できる体制づくりを進めます。
①概要	食品表示に関する相談については、保健所に設置している「食の安全安心総合相談窓口」で総合的に対応するほか、農林水産部門で設置している「食品表示相談窓口」を引き続き設置して、連携して対応する。また、効率的な監視指導等の実施のための執行体制のあり方について検討する。 県消費生活センターに消費生活相談員を配置するとともに、県及び市町の消費生活相談窓口で相談等に従事する者に対して、他機関が実施する研修への参加を支援することで、相談対応能力の向上を図る。また、関係部局間の連携を強化し、消費者から寄せられた情報を指導等に結び付ける。
②推進指標	
③用語解説	《食品表示法》食品を採取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品表示について一元化して規定した法律。平成25年6月21日成立、6月28日公布、平成27年4月1日施行。

【令和3年度事業実施状況】	
(薬務衛生課)	
●県民や食品関連事業者に分かりやすく、効率的な監視指導の実施のための執行体制のあり方について、関係課(食品表示法の本庁執行機関である薬務衛生課・健康増進課・農産園芸課、食品表示法の本庁執行機関である県民生活課)で検討を行った。	
●食の安全・安心・推進事業費(薬務衛生課)	
●食の安全・安心総合相談窓口寄せられた食品表示に関する苦情、相談に応じるとともに、必要に応じて事業者等へ指導等を行った。	
●食品表示に関する県民からの相談等件数(松山市保健所分を除く。):3件	
●食品衛生監視機動班等事業費(薬務衛生課)	
●各保健所において、事業者からの相談に対応した。	
●事業者からの相談等件数(松山市保健所分を除く。):170件	
●消費者行政推進費(県民生活課)	
●消費者行政推進費(県民生活課)	
●県消費生活センターに消費生活相談員を7名配置し、市町相談窓口と連携して県民の消費者相談に対応するとともに、消費者行政・初任者への研修の実施や関係職員の国民生活センター等の研修受講の支援など、相談体制の強化に努めた。	
令和3年度に県内消費生活相談窓口寄せられた食品に係る相談件数:626件	
●食品表示適正化推進事業費(農産園芸課)	
●食品表示の適正化を推進するため、本庁及び各地方局(支局)に設置されている食品表示相談窓口において、一般消費者等からの食品表示に関する相談等に対応した。	
相談等件数:301件	

【令和3年度取組みの評価】	
(薬務衛生課)	
関係課で連携して監視指導に対応することができた。	
「食の安全・安心総合相談窓口」で、表示に関する苦情や相談に丁寧に対応し、品質事項や保健事項など他課所管事項についても関係部局と連携しながら対応することができた。	
今後は、県の執行体制のあり方について、引き続き検討を行う。	
(県民生活課)	
市町相談窓口と県消費生活センターとの間に設置しているホットラインを通じて、県相談員が市町相談窓口を技術的に支援するなど、継続して連携強化に努めるとともに、引き続き検討を行う。	
(農産園芸課)	
食品表示相談窓口への相談件数は、食品表示基準に関する相談が多数、寄せられ、令和3年度は301件の相談があった。今後も、適正な食品表示を推進するため、関係部局と連携して対応する。	

基本施策 I	生産から消費に至る食の安全安心の確保
I-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向6	新たな制度による食品表示の適正化の推進 ★
具体的な取組み	
(26) 新しい食品表示基準の周知	
食品関連事業者に対する食品表示に関する講習会の開催やパンフレットの配布等を通じて、最新の情報等について周知啓発を行います。	
①概要	
(薬務衛生課)	
事業者を対象とした表示講習会の開催や、事業者主催の研修会に出向いて表示について説明するなどにより、適正な食品表示の普及啓発を行う。	
(県民生活課)	
事業者向けの法令等の講習会や消費者向けの食品表示・安全に関する講習会を開催し、食品表示・安全に関する正しい知識を普及啓発する。	
(健康増進課)	
食品表示法の施行により義務化された栄養成分表示について、リーフレット等を作成し、食品関連事業者への周知を図る。	
(農産園芸課)	
食品関連事業者自らが主体的な取組みを行うことが重要であるため、業界団体及び食品事業者等を対象とした「適正な食品表示推進講習会」を開催し、食品表示に対する意識の高揚を図る。	
また、各地方高産業振興課では、食品製造事業者や販売店舗等の社内研修等において、食品表示制度を説明するなどの啓発活動を行う。	
②推進指標	
③用語解説	

【令和3年度事業実施状況】
●食の安全・安心推進事業費（薬務衛生課）
・国の通知やパンフレット等について、「えひめ食の安全・安心情報」ホームページにタイムリーに掲載し、周知を図った。
●食品衛生監視機動班等事業費（薬務衛生課）
・各種講習会において、食品表示について説明した。
●消費者行政推進費（県民生活課）
・事業者向けの「表示等に関するコンプライアンス講習会」を資料送付により実施した。（1回、93名）
●消費者行政活性化事業費（県民生活課）
・消費者・事業者向けの「食品表示・安全に関する講習会」を資料送付により実施した。（1回、105名）
●適正な栄養成分表示に関する周知（健康増進課）
・栄養成分表示に関するリーフレットを作成し、夏期一斉取締りや年末一斉取締りに併せて、リーフレットを用い周知活動を行った。
●食品表示適正化推進事業費（農産園芸課）
・食品表示の適正化を推進するため、業界団体のリーダー等を対象とした「適正な食品表示推進講習会」を開催した（1回、121名）。また、食品関連事業者に対し研修会を実施（1回、10名（対面開催））するとともに、産直市の出荷者等に対し食品表示のポイントに関する冊子及び資料を配布し、周知を図った（1回、200部）。
・食品表示制度の周知のため、事業者向けパンフレットを作成した。
「押さえておきたい食品表示のポイント」（A4版全26ページ、4,000部）

【令和3年度取組みの評価】
(薬務衛生課)
食品表示は、飲食による健康被害発生防止のために重要な役割を果たしていることから、今後も関係部局と連携して事業者に対する周知を行い、食品表示の適正化を推進する。
(県民生活課)
食品表示法の施行（平成27年4月1日）や、景品表示法の改正（平成26年11月27日公布、平成28年4月1日施行）等により、事業者の表示に関する関心が高まる中、事業者向けの「表示等に関するコンプライアンス講習会」や、消費者・事業者向けの「食品表示・安全に関する講習会」を資料送付により実施した。
今後とも関係機関と連携しながら、事業者の表示の適正化に向けた取組みを支援するとともに、一般消費者への食品表示・安全に関する正しい知識を普及啓発する必要がある。
(健康増進課)
栄養成分表示義務化の経過措置期間は終了し（令和2年3月31日まで）、相談件数は前年より減ったものの依然多い状況であり、引き続き適正な表示に関する周知活動を行う必要がある。
(農産園芸課)
研修会等の参加者は表示に関する知識の習得に意欲的であり、今後も食品表示適正化のため、継続して開催する。

基本施策 I 生産から消費に至る食の安全安心の確保

I-② 製造・加工・販売ステージ

施策の方向6 新たな制度による食品表示の適正化の推進 ★

具体的な取組み

(27) 効果的な監視指導の実施

関係法令に基づき、食品関連事業者への立ち入りや食品表示ウォッチャーによる小売店舗等における表示状況のモニタリングを行い、不適正な表示を行った事業者に対する改善指導を実施して、事業者自らの表示適正化への意識向上を図ります。
食品表示に関する知識を有する職員を育成するため、研修会を実施するとともに、国等が実施する関係講習会へ職員を積極的に派遣します。
愛媛県食品表示監視協議会において、不適正な食品表示に関する情報共有や意見交換を行い、関係機関の連携強化を図ります。

①概要

(業務衛生課)
保健所の食品衛生監視員が施設監視指導業務の一環として、販売店等に立ち入り、表示を確認し、不適正なものについては改善指導を行う。県民や関係機関から提供される被疑情報については、所要の調査を行い、違反等が確認された場合は改善指導を行う。
(県民生活課)

各地方局で毎月実施している店頭表示調査や新聞折り込み広告のチェック等による職権探知や一般消費者等からの申告、関係機関から提供される景品表示法違反疑義情報に基づき調査を実施し、当該不適正表示を行った事業者に対し、改善指導を行う。
(健康増進課)

保健所の食品衛生監視員が夏期一斉取締り及び年末一斉取締りに併せて、販売店等に立ち入り、表示を確認し、不適正なものについては改善指導を行う。
(産業政策課)

計量検定所及び特定市において、販売店等に立ち入り内容量を計量し、不適正なものについては、改善指導を行う。
(農産園芸課)

食品表示ウォッチャー
県が委嘱したウォッチャー(R4年3月末現在99名)が、毎月、小売店舗等で食品の表示状況を確認し、問題がある表示が確認された場合には県が啓発・指導を行う。
不適正表示を行った事業者に対する改善指導

表示内容の事実確認調査を実施し、その結果、食品表示法に基づく食品表示基準違反(品質事項)が確認された場合には、違反内容に応じて指示や文書指導等の措置を行う。
(農産園芸課)

重大な案件で必要と認められた場合、愛媛県食品表示監視協議会において、構成機関に対し情報を提供する。また、同協議会以外でも、被疑情報入手した場合においては、関係機関に情報提供し、必要に応じて合同で調査等を行う。

②推進指標

【食品表示監視実施数】(松山市保健所分を除く。)実施数の増加により監視活動充実の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	32,000件	—	—	—	—	32,000件	—	15,000件以上
実績	25,033件	28,165件	26,292件	14,770件	15,343件	13,240件	13,026件	10,016件	9,176件

【商品量目立入検査の立入事業所数】食肉類・魚介類等日常消費される商品を生産する事業者に対する立入検査の実施状況の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	—	—	—	—	—	43箇所	—	43箇所以上
実績	45箇所	43箇所	45箇所	29箇所	36箇所	23箇所	43箇所	43箇所	23箇所

【食品表示ウォッチャーからの報告に基づく不適切な表示の割合】食品表示ウォッチャーの減少によりウォッチャーによる監視活動の指標となる。

年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	0%	—	—	—	—	0%	—	0%
実績	19.1%	17.3%	16.7%	14.0%	13.2%	15.0%	16.1%	9.6%	20.5%

③用語解説

《食品表示ウォッチャー》食料品販売店において、日頃の買い物を通じて把握した食品表示の状況や、不適正と思われる食品表示について県に報告してもらう制度。
《愛媛県食品表示監視協議会》関係機関との連携強化を図るとともに、不適正な食品表示を行っている事業者に対して迅速かつ適正に対応することを目的として、平成20年4月に設置(事務局:中国四国農政局愛媛県拠点)。県(県警、農産園芸課、県民生活課、業務衛生課、消費生活センター、健康増進課)、松山市、独立行政法人農林水産消費安全技術センター神戸センタ及び愛媛県拠点との間で、不適正な食品表示に関する情報共有や意見交換を行っている。

【令和3年度事業実施状況】

- 食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課)
 - 食品等検査費(業務衛生課)
 - 施設への監視指導等を実施した。(食品表示監視実施数9,176件)
 - 県民や関係機関から提供された被疑情報に基づき、所要の調査を行い、不適正なものについて改善指導等を実施した。(調査件数6件)
 - 国等が開催する研修会に職員を派遣した。
中国四国地域食品表示行政担当者研修会(11月 中国四国地域食品表示監視連絡会議主催)4名
 - 消費者行政推進費(県民生活課)
 - 消費若行政推進費(県民生活課)
 - 食品衛生監視員による立ち入り等(健康増進課)
 - 保健所の食品衛生監視員が夏期一斉取締り及び年末一斉取締りに併せて、販売店や道の駅などの産直市に立ち入り、表示を確認し、不適正なものについては改善指導を行った。
 - 消費若行政推進費(産業政策課)
 - 計量検定取締事業登録費(産業政策課)
 - 適正な計量の実施を確保するため、食肉類・魚介類等日常消費される商品を生産する事業者へ立ち入り、内容量を計量し、不適正なものについて改善指導等を実施した。(計量特定市である松山市、新居浜市、今治市分を除く。)
- 実施時期:令和3年11月～12月
立入事業所数:23箇所(検査個数:2,408個)

基本施策Ⅰ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅰ-②	製造・加工・販売ステージ
施策の方向6	新たな制度による食品表示の適正化の推進★
具体的な取組み	
(28)安心感に配慮した表示の推進	
表示義務の対象外である外食やばら売り食品等に対する県民の信頼性を確保するため、事業者の自主的なアレルギーマテリアル表示等の取り組みを支援します。	
①概要	食品表示基準が適用されない食品に対する任意の表示を促進するため、説明会やパンフレットによる周知を行うとともに、監視指導時に助言等を行う。
②推進指標	
③用語解説	
【令和3年度事業実施状況】	
●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課)	事業者対象の講習会等において表示について説明、助言したほか、監視指導の中で任意表示について助言するなど、事業者の自主的な情報提供の取組みについて意識向上を図った。
●食品表示適正化推進事業費(農産園芸課)	食品表示適正化を推進するため、業界団体のリーダー等を対象とした「適正な食品表示推進講習会」を開催した(1回、121名)。また、食品関連事業者に対し研修会を実施(1回、10名(対面開催)するとともに、産直市の出荷者等に対し食品表示のポイントに関する冊子及び資料を配布し、周知を図った(1回、200部)。
【令和3年度取組みの評価】	
(業務衛生課)	食品表示は、消費者が食品を選択する際の重要な情報であることから、監視指導や講習会等で、適正な食品表示や適切な情報提供の重要性について周知した。食品に対する県民の信頼性を確保するため、任意表示の促進について引き続き指導・助言に努める。
(農産園芸課)	研修会等の参加者は表示に関する知識の習得に意欲的であり、今後も食品表示適正化のため、継続して開催する。

●食品表示適正化推進事業費(農産園芸課)	県食品表示ウォッチャーが、毎月、小売店舗等で食品の表示状況をモニタリングし、問題がある表示が確認された場合には県が啓発・指導を行った。
【指摘件数・指導件数】	指摘件数:258件 指導件数:53件
●国等が開催する研修会に職員を派遣した。	中国四国地域食品表示行政担当者研修会(11月 中国四国地域食品表示監視連絡会議主催) 2名 (農産園芸課)(業務衛生課)(県民生活課)(健康増進課)
●食品表示関係法令等に係る相互理解を深め、連携の強化を図るため、愛媛県食品表示監視協議会(書面開催)で情報共有を行った。	開催回数:1回(書面開催)
【令和3年度取組みの評価】	
(業務衛生課)	販売店や製造所に対する監視指導の結果、不適正な表示を理由に始末書の徴収等を行った件数が、平成22年度の11件から、令和2年度は1件にまで減少し、一定の効果が現れている。一方で、表示誤りを理由とする自主回収の報告が後を絶たないことから、今後も表示の適正化に向けて監視指導を実施する。
(県民生活課)	県民等からの情報提供や県自らの調査等により、事業者に対して適切な表示を行うよう指導を行っている。平成28年度は全国のホテル等で食材の虚偽表示が相次いだことなどから、不適正な表示等による行政指導は24件に上ったが、令和3年度には3件と減少している。
	一般消費者の食品をはじめとする商品の表示に対する関心がますます高まる中、食品表示法が改正され、事業者自身のコンプライアンス体制の確立を求めるとともに、監視指導体制の強化の一環としてこれまで「課徴金制度」が導入され、今後も国、他県や関係機関等と連携を取りながら効率的・統一的な法執行に努める。
(健康増進課)	販売店や道の駅などの産直市に立ち入り、表示を確認し、不適正なものについては改善指導を行った。平成28年度から健康増進法の虚偽・誇大表示の禁止に係る権限が都道府県に移譲されておき、今後更に適正な監視指導に努める。
(産業政策課)	令和3年度は新型コロナウイルスの影響により、中元期の立入検査は行わず、歳暮期のみの実施となったが、県民の消費生活の安全及び適正な計量による商取引の安定の確保を図るため、今後も立ち入り検査を継続して実施する。
(農産園芸課)	食品表示ウォッチャーからの報告に基づく不適正な表示の割合は20.5%であった。今後も、不適正表示が減少するよう、ウォッチャーによるモニタリング結果等により、不適正な表示が確認された場合には指導を行う。
(農産園芸課)(業務衛生課)(県民生活課)(健康増進課)	監視協議会を中心に関係機関が連携し、今後も不適正な食品表示を行っている事業者に対して迅速かつ厳正に対応する。