

基本施策Ⅰ Ⅰ-③ 施策の方針7 具体的な取組み	生産から消費に至る食の安全安心の確保 消費ステージ 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進																														
	「第3次愛媛県食育推進計画」に基づき、生涯食育社会を目指し、食育を県民運動として、「みんなで！楽しく！バランスよく！愛ある食卓・元気なえひめ」をスローガンに、実践します。																														
	小中学校等に栄養教諭の配置を促進し、児童生徒に対して、食に関する指導の充実を図るとともに、学校給食を生きた教材として活用するため、地場産物の利用促進に努めます。																														
①概要 (健康増進課)	「第3次愛媛県食育推進計画」に基づき、生涯食育社会を目指し、食育を県民運動として、「みんなで！楽しく！バランスよく！愛ある食卓・元気なえひめ」をスローガンに、実践します。																														
②推進指標 (保健体育課)	本県では、平成18年度から各学校への栄養教諭の配置を進めています。また、県が食に関する知識と「食」に対する力を身につけ、健全な食生活が実践できるように、本年度は、平成28年度に策定した「県食育推進計画(第3次)」を周知するとともに、食育月間、食育の日に合わせた啓発事業の開催や、市町における食育推進計画の策定支援等を行っています。																														
③用語解説 (学校給食における地場産物の使用割合(食材数ベース))	【学校給食における地場産物の使用割合(食材数ベース)】 学校給食における地場産物の使用は、子どもが食材を通じて地域の自然や文化、産業等について理解を深め、関係者の努力や食への感謝の念をはぐくむとともに、郷土への愛着を深めるという教育的効果を有するため、学校における食に関する指導の充実の指標となる。																														
④実績 (H25)(H26)(H27)(H28)(H29)(H30)(R元)(R2)(R3)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H25)</th> <th>(H26)</th> <th>(H27)</th> <th>(H28)</th> <th>(H29)</th> <th>(H30)</th> <th>(R元)</th> <th>(R2)</th> <th>(R3)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>30%以上</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>40%以上</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>35.8%</td> <td>35.0%</td> <td>38.1%</td> <td>37.4%</td> <td>37.2%</td> <td>40.8%</td> <td>42.3%</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H25)	(H26)	(H27)	(H28)	(H29)	(H30)	(R元)	(R2)	(R3)	目標	—	30%以上	—	—	—	—	—	—	40%以上	実績	35.8%	35.0%	38.1%	37.4%	37.2%	40.8%	42.3%	—	—
年度	(H25)	(H26)	(H27)	(H28)	(H29)	(H30)	(R元)	(R2)	(R3)																						
目標	—	30%以上	—	—	—	—	—	—	40%以上																						
実績	35.8%	35.0%	38.1%	37.4%	37.2%	40.8%	42.3%	—	—																						
⑤用語解説 (『愛媛県食育推進計画』)	『愛媛県食育推進計画』 食育基本法が平成17年7月に施行され、県では、平成19年3月に第1次、平成24年3月に第2次の食育推進計画を策定した。平成29年3月に、生涯食育社会を目指し、県民との協働による課題解決や目標達成のための施策を総合的かつ計画的に推進するため、周知から実践に向けた、第3次食育推進計画を策定している。																														

### 【令和元年度取組みの評価】

(健康増進課)  
「愛顔のE-YOプロジェクト推進事業」では、6保健所で若い世代や働く世代へのアンケート調査の実施や食育講座等を開催し、各ライフステージに応じた県民一人ひとりの食育への取組みの定着に努めた。  
(保健体育課)  
栄養教諭指導員が新規採用栄養教諭等へのサポートを行ったことにより、学校と調理場間の連携を円滑に進めることができ、また、学校給食管理や食に関する指導(授業への参加等)を実施することができます。  
また、健康教育研修会や栄養教諭論の実施したことでも、県下の栄養教諭・学校栄養職員のみならず、小・中学校・高等学校の関係教職員、PTA関係者、各市町教育委員会担当者へも食育の必要性を広く周知することができた。  
各市町の地場産物の活用状況については、各市町が、食材データベースの活用や、生産者との積極的な情報交換を実施したことでも、各市町とも地場産物の活用率が上昇し、県目標(40%以上)を年連続で達成することができた。

⑥県民健づくり運動推進事業費(健康増進課)
・「愛顔のE-YO」というプロジェクト推進事業の開催(各保健所が、若い世代、働く世代等を対象に食生活改善のための啓発、支援を実施。延べ22回)
・栄養教諭の配置(保健体育課)
・103名(県内20市町及び一部の県立学校)に配置
・対象:新規採用及び採用2年目の栄養教諭
・指導員:退職栄養教諭・教員等
・指導回数:年間各15回
・健康教育研修会
・教職員、PTA関係者等を対象に食育に関する研修会を開催
・栄養教諭公開授業(保健体育課)
・6月の「食育月間」及び11月の「えひめ教育月間」に県内2カ所で、栄養教諭による食に関する公開授業を実施、実施校の保護者等や報道機関にも公開した。

<p>●魚食推進事業費(漁政課)</p> <p>県産水産物の消費拡大に向け、県産水産物に関する情報提供や普及啓発活動を積極的に展開した。</p> <p>・魚食普及推進PR事業の実施 量販店イベント、各地区イベント、料理体験等6回</p> <p>●漁村女性地域活性化支援事業費(漁政課)</p> <p>漁村女性グループによる地域の水産物を利用した活動を総合的に支援・指導した。</p>	
<p>①概要</p> <p>(ブランド戦略課)</p> <p>未来を担う若い世代を中心としたPR事業と、学校給食を対象とした食育に関する事業を同時に実施することにより、効果的に地産地消に対する意識啓発や県産農林水産物の利用促進を図ることができた。</p> <p>若い世代を対象としたPR事業では、高校生が考案したレシピが一般販売されなど広く県産農林水産物のPRができ、学校給食においては、食材リストの活用により四国中央市の伊予美人(サトイモ)が松山市で利用される等、計71品目のマッチングが行われた。</p> <p>(漁政課)</p> <p>量販店でのイベント等において、鯛・ブリ・ハモ・アカモク等の食べ方提案やレシピ紹介などを実施し、県産水産物の消費拡大に努めた。</p> <p>今後も、引き続き県産水産物に関する情報発信や魚食の普及啓発活動を積極的に実施する。</p>	

<p>基本施策 I 生産から消費に至る食の安全安心の確保</p> <p>I-③ 消費ステージ</p> <p>施策の方針7 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進</p> <p>具体的な取組み</p> <p>(3) 地産地消の推進</p> <p>「えひめ地産地消の日」や「地産地消・愛あるサポート制度」のPR、サポートの交流促進、地産地消フェアの実施等により、安全で安心な県内産農林水産物の提供を積極的に推進し、地産地消の促進を図ります。</p>																															
<p>①概要</p> <p>(ブランド戦略課)</p> <p>未来を担う若い世代を中心としたPR事業と、学校給食への県産食材の活用に向けた仕組みづくりを推進するとともに、子どもたちが記憶に残る食体験事業の実践等を通じて、県産食材の魅力発信及び理解促進に努め、生産者と消費者の連携や安全で安心な地元産品の提供の場づくり等に取り組み、生産と消費の結びつけを推進する。</p> <p>(漁政課)</p> <p>食生活の多様化とともに水産物の消費量は年々減少しており、特に若年層の「魚離れ」をいかに止められるかは喫緊の課題となっている。このため水産県として様々な角度から県民に魚食普及を啓発し、県産水産物の消費拡大を目指す。</p>																															
<p>②推進指標</p> <p>【地産地消・愛あるサポート登録数(累積)】</p> <p>登録数の増加が地産地消の普及活動の指標となる。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H25)</th> <th>(H26)</th> <th>H27</th> <th>H28</th> <th>H29</th> <th>H30</th> <th>R元</th> <th>R2</th> <th>R3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>一</td> <td>2,400</td> <td>一</td> <td>一</td> <td>一</td> <td>2,500</td> <td>一</td> <td>一</td> <td>一</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>2,352</td> <td>2,354</td> <td>2,354</td> <td>2,354</td> <td>2,356</td> <td>2,357</td> <td>2,357</td> <td>一</td> <td>一</td> </tr> </tbody> </table>		年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	目標	一	2,400	一	一	一	2,500	一	一	一	実績	2,352	2,354	2,354	2,354	2,356	2,357	2,357	一	一
年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3																						
目標	一	2,400	一	一	一	2,500	一	一	一																						
実績	2,352	2,354	2,354	2,354	2,356	2,357	2,357	一	一																						
<p>③用語解説</p> <p>《地産地消・愛あるサポート制度》 地産地消の趣旨に賛同する生産者や消費者、食品流通・加工、外食産業などの食品に携われる関係者に、サポートに従事している方へ、健全な食生活の推進と地産地消の食品の連携、安全で安心な地元産品の提供の場づくりによる生産と消費の結びつけを推進するため、生産者と学校給食関係者を対象とした研修会、若い世代を対象とした食育体験や、親子対象の収穫体験ツアーや、県産農林水産物の利用拡大に向けた活動を通して、地産地消のネットワークを築くことを目的として、平成15年12月に創設された制度。</p>																															
<p>【令和元年度事業実施状況】</p> <p>●地産地消活動促進事業費(ブランド戦略課)</p> <p>生産者と消費者の連携、安全で安心な地元産品の提供の場づくりによる生産と消費の結びつけを推進するため、生産者と学校給食関係者を対象とした研修会、若い世代を対象とした食育体験や、親子対象の収穫体験ツアーや、県産農林水産物の利用拡大に向けた研修会として、「学校給食週間」の推進して、平成元年7月、令和2年2月に実施し、のべ84人が出席。</p> <p>県産農林水産物を紹介する普及啓発リーフレットを作成し、学校給食を実施している県内の公立小中学校等を対象に配布。</p> <p>・地城食材のリスト化による学校給食での地場食材利用促進</p> <p>・農業体験味覚育成事業</p> <p>・県内の農業高校生を対象に、生産者との交流や食育活動に熱心な講師との地元農産物を使ったレシピ開発など、生徒の記憶に残る食育体験事業を実施した。</p> <p>・安心安全農産物収穫体験事業</p> <p>・安心安全親子を対象に、エコえひめ農産物の収穫体験と料理教室を実施した。(5回、約100人参加)</p>																															

基本施策Ⅰ Ⅰ-③	生産から消費に至る食の安全安心の確保 消費ステージ 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進
施策の方向7 具体的な取組み	学校関係者がアレルギー対応について学ぶ研修会を開催するなど、学校全体で食物アレルギー対策に取り組むための支援に努めます。
①概要	食物アレルギーを有する児童にも安全な給食を提供するために、学校給食における食物アレルギー対応指針を周知し、理解を図る。アレルギー疾患の基本的な知識及び緊急時の対応の充実を図るために講習会を開催し、理解を図ります。
②推進指標	
③用語解説	『食物アレルギー』 食物の摂取により生体に障害を引き起こす反応のうち、食物抗原に対する免疫学的反応によるものとします。アレルギー体质を持ついる人の場合、食物抗原の摄入に対して過敏な反応をし、じんま疹、湿疹等の皮膚症状、血圧低下、呼吸困難又は意識障害等、様々なアレルギー症状が引き起される。
【令和元年度事業実施状況】	<p>●栄養教諭及び学校栄養職員、養護教諭及び教諭等に対する研修(保健体育課)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・新規採用栄養教諭・養護教諭研修ににおける研修</li> <li>・南予教育事務所管内栄養教諭・学校栄養職員及び養護教諭研修会</li> <li>・県愛媛県教育協議会栄養職員部及び養護教諭研修会</li> <li>・学校給食調理従事職員研修会(東・中・南予)</li> <li>・小中学校初任者研修</li> <li>・幼稚園等新規採用教員研修</li> <li>・高等学校保健会研修会</li> <li>・栄養教諭及び養護教諭キャリアアップ研修Ⅱ</li> <li>・スクールヘルスリーダー連絡協議会</li> <li>・総合危機管理等研修会</li> </ul>
【令和元年度取組みの評価】	(保健体育課) 「学校給食における食物アレルギー対応指針(平成27年3月文部科学省通知)」について、様々な研修の機会を通じて周知することにより、アレルギー疾患の基本的知識や緊急時の対応等について普及啓発に努めた。 引き続き、様々な機会を活用して、同指針に基づくアレルギー対応の徹底について、各市町や学校等へ働きかける。

基本方針Ⅰ	生産から消費に至る食の安全安心の確保								
Ⅰ-③	消費ステージ 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進								
施策の方向7 具体的な取組み	(3)えひめの食文化の普及推進 消費者や子供たちに、農業や食の大切さを学び、理解してもらうために、伝統食や行事食など愛媛の地域農産物を活用した食文化普及講座を開催します。								
①概要	食の大切さとそれを支える農業について学び理解を深めるために、消費者や次代を担う子供たちを対象として、地域農産物に関する知識や栽培指導、地域伝統食や行事食等の加工指導を行う食文化普及講座を開催し、地域農産物の利用促進と食文化の普及・継承を図る。								
②推進指標	【えひめ食文化普及講座開催回数】 講座回数の維持により、消費者や子供たちに対する食の安全安心や地域における食文化への理解促進の指標となる。								
年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	50回	—	—	—	—	50回	—	50回以上
実績	47回	50回	48回	58回	55回	55回	49回		
③用語解説									
【令和元年度事業実施状況】	●えひめ食農教育推進事業費（農産園芸課） ・食育基本法が施行され、消費者や次代を担う子供たちが食の大切さとそれを支える農業を学び、理解を深めるとともに、農作業や郷土料理づくりを通じて、食文化の普及・継承と地域特産物の利用促進を図った。 ・えひめ食文化普及講座の開催結果 〔日程・参加者数〕 平成31年4月～令和2年3月 県内13地区 延べ49回 延べ1,982名参加 〔開催内容〕 ・学童、一般消費者、地域住民等を対象にした地域の味や農村食文化の普及・伝承 ・地域農産物を利用した郷土料理や加工品の紹介と普及								
【令和元年度取組みの評価】	(農産園芸課) 学童を中心とした一般消費者も含めて、地域特産品を利用した郷土料理づくりを通じて、食の大切さ及び食の原点である農業の意義を広く伝えることができた。								

<b>基本施策Ⅰ</b> <b>I-③ 消費ステージ</b> <b>施策の方向8 具体的な取組み</b>	<p><b>生産から消費に至る食の安全安心の確保</b></p> <p><b>I-③ 消費ステージ</b>  <b>自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用</b></p> <p>(34) <b>自主回収報告内容の迅速な情報提供</b></p> <p>食品関連事業者から報告された回収情報については、えひめ食の安全・安心情報ホームページにより県民へ速やかに提供するとともに、回収対象食品等が流通している他の自治体へも速やかに情報提供を行います。</p> <p>①<b>概要</b>      提供を受けた自主回収情報については、迅速にえひめ食の安全・安心情報ホームページ等で公表するとともに、関係自治体(県外)へメール等により情報提供を行ふ。</p> <p>②<b>推進指標</b></p> <p>③<b>用語解説</b>      《自主回収の公表等》 愛媛県食の安全安心推進条例第23条に、提出された自主回収報告の内容について速やかに公表するとともに、関係行政機関へ情報提供するよう規定されている。</p> <p><b>【令和元年度事業実施状況】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食の安全・安心推進事業費(業務衛生課)</li> <li>・県内事業者から報告のあつた自主回収情報について、緊急食品情報提供システムにより、各保健所を通じて食品衛生協会各支部(食品開運事業者)に情報提供を行うとともに、えひめ食の安全・安心情報ホームページへの掲載、メールマガジンの配信により県民へ広く周知した。</li> </ul> <p>④<b>用語解説</b>      《自主回収報告制度》 愛媛県食の安全安心推進条例第22条に基づき、食品関連事業者が県内において食品等の自主回収を行った際に知事に報告する制度。</p> <p><b>【自主回収情報の提供件数】</b>      提供件数の増加により制度の浸透及び情報提供活動の指標となる。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H25)</th> <th>(H26)</th> <th>H27</th> <th>H28</th> <th>H29</th> <th>H30</th> <th>R元</th> <th>R2</th> <th>R3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>10件</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>20件</td> <td>—</td> <td>20件以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>11件</td> <td>9件</td> <td>16件</td> <td>9件</td> <td>9件</td> <td>19件</td> <td>10件</td> <td>10件</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>⑤<b>用語解説</b>      《自主回収報告制度》 愛媛県食の安全安心推進条例第22条に基づき、食品関連事業者が県内において食品等の自主回収を行った際に知事に報告する制度。</p> <p><b>【令和元年度事業実施状況】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食の安全・安心推進事業費(業務衛生課)</li> <li>・平成21年10月に開始した「自主回収報告制度」について、適正に制度を運用した。</li> <li>・令和元年度県内事業者による自主回収件数:10件(うち県保健所8件、松山市保健所2件)</li> <li>・着手事業者に対しては管轄する保健所が着手報告書の記載方法や回収作業の円滑な実施について指導、助言等を行い、いずれも適切に回収が行われた。</li> <li>(回収製品) 菓子、農産加工品、そつざい半製品等</li> <li>(主な回収理由) かびの発生、賞味期限の誤表示、添加物の使用基準超過、等</li> <li>※松山市管内における自主回収報告制度に係る事務は、松山市へ権限移譲を行っている。</li> </ul> <p><b>【令和元年度取組みの評価】</b>      (業務衛生課)</p> <p>ホームページや各種講習会等を活用して制度の周知、普及に努めた。      着手事業者に対して必要な指導、助言を行うことにより、いすれも回収が適切に行われ、不良食品の流通防止に寄与することができた。      推進指標である「提供件数」は、年度により変動はあるものの、近年は年間15件前後で推移しており、制度が浸透している。一方で、不良食品の流通という看過できない状況の顕在化でもあるため、今後も監視指導に努めていく。</p>	年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	目標	—	10件	—	—	—	20件	—	20件以上		実績	11件	9件	16件	9件	9件	19件	10件	10件	
年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3																						
目標	—	10件	—	—	—	20件	—	20件以上																							
実績	11件	9件	16件	9件	9件	19件	10件	10件																							

<b>基本施策Ⅰ</b> <b>I-③ 消費ステージ</b> <b>施策の方向8 具体的な取組み</b>	<p><b>生産から消費に至る食の安全安心の確保</b></p> <p><b>I-③ 消費ステージ</b>  <b>自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用</b></p> <p>(33) <b>自主回収報告制度の周知及び指導等</b></p> <p>講習会等において制度について周知し、制度の普及を行います。      自主回収着手事業者に対し、回収対象食品等の撤去等作業を行ふ小売業者や卸売業者等(以下「自主回収協力事業者」という。)へ速やかな情報提供や協力依頼を行うなど、緊密な連携を図るよう指導するほか、自主回収協力事業者に対し、必要な助言等を行い、自主回収の円滑な実施を支援します。</p> <p>①<b>概要</b>      えひめ食の安全・安心情報ホームページ等により、制度を広く周知する。      食品関連事業者に対しては、手引き等を活用し、着手事業者が行うべき事項(小売店等への情報提供や協力依頼、回収品の適切な保管等)について周知を図るほか、着手報告書提出時にも助言等を行ふ。また、着手事業者からの依頼を受け、実際に回収等作業を行う小売店舗等に対し、保健所から円滑な回収方法等に関する助言等を行ふ。</p> <p>②<b>推進指標</b></p> <p>【自主回収情報の提供件数】</p> <p>提供件数の増加により制度の浸透及び情報提供活動の指標となる。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H25)</th> <th>(H26)</th> <th>H27</th> <th>H28</th> <th>H29</th> <th>H30</th> <th>R元</th> <th>R2</th> <th>R3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>10件</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>20件</td> <td>—</td> <td>20件以上</td> <td></td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>11件</td> <td>9件</td> <td>16件</td> <td>9件</td> <td>9件</td> <td>19件</td> <td>10件</td> <td>10件</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>③<b>用語解説</b>      《自主回収報告制度》 愛媛県食の安全安心推進条例第22条に基づき、食品関連事業者が県内において食品等の自主回収を行った際に知事に報告する制度。</p> <p><b>【令和元年度事業実施状況】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 食の安全・安心推進事業費(業務衛生課)</li> <li>・平成21年10月に開始した「自主回収報告制度」について、適正に制度を運用した。</li> <li>・令和元年度県内事業者による自主回収件数:10件(うち県保健所8件、松山市保健所2件)</li> <li>・着手事業者に対しては管轄する保健所が着手報告書の記載方法や回収作業の円滑な実施について指導、助言等を行い、いずれも適切に回収が行われた。</li> <li>(回収製品) 菓子、農産加工品、そつざい半製品等</li> <li>(主な回収理由) かびの発生、賞味期限の誤表示、添加物の使用基準超過、等</li> <li>※松山市管内における自主回収報告制度に係る事務は、松山市へ権限移譲を行っている。</li> </ul> <p><b>【令和元年度取組みの評価】</b>      (業務衛生課)</p> <p>ホームページや各種講習会等を活用して制度の周知、普及に努めた。      着手事業者に対して必要な指導、助言を行うことにより、いすれも回収が適切に行われ、不良食品の流通防止に寄与することができた。      推進指標である「提供件数」は、年度により変動はあるものの、近年は年間15件前後で推移しており、制度が浸透している。一方で、不良食品の流通という看過できない状況の顕在化でもあるため、今後も監視指導に努めていく。</p>	年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	目標	—	10件	—	—	—	20件	—	20件以上		実績	11件	9件	16件	9件	9件	19件	10件	10件	
年度	(H25)	(H26)	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3																						
目標	—	10件	—	—	—	20件	—	20件以上																							
実績	11件	9件	16件	9件	9件	19件	10件	10件																							

<b>基本施策 I</b>	<b>生産から消費に至る食の安全安心の確保</b>								
I-③ 消費ステージ									
<b>施策の方針8</b>	<b>自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用</b>								
<b>具体的な取組み</b>									
(35) 危害情報申出制度の周知及び迅速な対応	<p>えひめ食の安全・安心情報ホームページ等により制度について周知し、制度の普及を図ります。</p> <p>県民から申出のあるたつた危害情報に対し、該当食品関係施設への速やかな立入調査や改善指導等を実施するとともに、申出者へ調査結果を迅速かつ丁寧に回答します。</p> <p>申出内容が他の自治体の所管に属する場合には、速やかに所管自治体へ調査を依頼し、調査結果を申出者へ回答します。</p>								
<b>①概要</b>	県民に対し、えひめ食の安全・安心情報ホームページや講習会等で制度や相談窓口について広く周知し、申出しやすい環境を整備する。保健所は、申出内容に対し、速やかに対象施設の調査を行い、必要に応じ改善指導等を実施し、その結果を申出者へ回答する。なお、申出内容が他自治体に係るものである場合には、県庁を通じて当該自治体へ情報提供を行い、調査を行います。								
<b>②推進目標</b>	【危害情報申出制度に対する件数】 件数の維持により対応活動の指標となる。								
年度	(H25)	(H26)	(H27)	(H28)	H29	H30	R元	R2	R3
目標	—	65件	—	—	—	—	85件	—	85件以上
実績	92件	200件	193件	129件	171件	144件	122件	—	—
<b>③用語解説</b>	『危害情報申出制度』 県民が、人の健康に悪影響を及ぼすおそれのある食品について情報を入手したときに県へ申し出ることができる制度。申出を受けた県は、速やかに調査し、必要な措置を行います。								
<b>【令和元年度事業実施状況】</b>	<p>● 食の安全・安心推進事業費（業務衛生課）</p> <p>平成21年10月に開始した「危害情報申出制度」について、えひめ食の安全・安心情報ホームページへ申出先等を掲載するなど、制度の円滑な運用を図った。</p> <p>・危害情報を受けた保健所において、該当食品関連施設等へ速やかに立入調査を行い、必要に応じて改善指導等を実施した。また、調査結果等について、申出者に対して説明を行った。</p> <p>〔主な申出内容〕 食品を原因とする休眠不良の訴え（原因究明及び施設指導の依頼）</p> <p>・令和元年度危害情報申出件数：122件（うち県保健所11件、松山市保健所111件）</p> <p>※松山市管内における危害情報申出制度に係る事務は、松山市へ権限移譲を行っている。</p>								
<b>【令和元年度取組みの評価】</b>	（業務衛生課）								
	ホームページや各種講習会等を活用して制度を周知し、申しやすい環境整備に努めた。								
	申出を受けた保健所において、速やかに立入調査、改善指導及び申出者への丁寧な説明を行った。								
	● 食の安全安心の確保及び食品安全防護につなげた。								
	・推進目標である「対応件数」は、目標を上回る122件となつており、制度が浸透していると考えられるが、一方で不良食品の流通という状況の観点化でもあるため、今後も監視指導に努めていく。								