

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造・加工・販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	

(31) 計画的かつ効果的な食品関係施設への監視指導の実施
 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。

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、当該部局と合同で施設へ立ち入りし、指導を行う。

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)
 監視者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、県内施設数に占むる割合)のため、指標はパーセントでの記載としている。

年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26
目標	—	—	—	—	100%	—	100%
実績	105.3%	114.7%	119.4%	121.8%	124.7%	124.7%	124.7%
	22,977件 (22,977件)	24,476件 (21,247件)	25,690件 (21,337件)	26,149件 (21,337件)	26,158件 (21,337件)	26,158件 (21,337件)	26,158件 (21,337件)

③用語解説
 《愛媛県食品衛生監視指導計画》
 毎年度策定しており、県内食品関係施設への立入件数、頻度、収去検査件数等を定めている。

【平成24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保健所において食品関係施設への監視指導等を実施し、違反等を確認した際は、指導や始末費の徴収等の処分を行った。
 ・平成24年度監視件数(松山市保健所分を除く):26,158件(監視達成率124.7%)、表示検査件数:30,225件、収去検査件数:2,502件、官能検査件数:33,249件等を実施した結果、表示及び規格基準違反等により処分した件数:38件
 ・特に、平成24年7月の白菜漬物による食中毒による死亡事故発生(北海道)を受け、平成25年1月には、漬物製造事業者を把握し、適切な周知・指導を行うために届出制度を新たに導入した。漬物製造届出施設数783施設(平成25年4月16日現在、松山市を除く)
 ・感染性胃腸炎の発生が同時期では過去10年で2番目に多かったことと、ノロウイルス食中毒の発生原因が調理従事者を介した発生が主要なものとなっていることから、ノロウイルスの予防啓発を強化した。

【中間評価及び今後の取組み方針】
 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ふまえて毎年度策定する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、各年度とも監視目標総数を上回り、推進指標の「施設監視達成率」は、目標の100%を達成している。
 今後とも計画的かつ実情に即した監視指導を実施する。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造・加工・販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	

(32) 生食用食肉取扱施設に対する監視指導 ◆ 中間見直しにより追加
 牛生レバターの生食用としての提供の禁止や生食用食肉(牛肉)の規格基準の制定等に伴い、生食用食肉取扱施設について、重点的に監視指導を行います。

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生食用食肉取扱施設に立入り、監視指導を実施する。

②推進指標

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。)を言う。平成23年に発生し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。

【平成24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)
 ・平成24年度食品衛生監視指導計画の重点監視指導事項に位置付け、生食用食肉の規格基準及び表示基準の遵守について周知徹底する等、取扱施設の監視指導を強化するとともに、県民に対し、食肉の生食による食中毒発生の注意喚起を行った。
 ・生食用食肉取扱施設の施設基準を食品衛生法施行条例に規定するとともに、生食用食肉取扱施設届出制度を導入し、効率的な監視指導及び生食用食肉(牛肉)に起因する衛生上の危害発生防止に努めた(平成24年10月1日施行)。届出施設数:3件(松山市1件を含む)。平成25年3月来現在)生食用牛レバターの提供禁止(平成24年7月1日施行)について、取扱施設及び県民への周知に努めた。

【中間評価及び今後の取組み方針】
 県では、従来から、食肉には食中毒菌が付着している場合があり、生食や加熱不足により食中毒を引き起こす可能性があることから、食肉を生食しないよう呼びかけてきたが、平成23年4月の牛肉の生食を原因とする食中毒による死亡事故発生(富山県)を受け、平成23年度は、生食用食肉(牛肉)取扱施設に対する緊急監視及び1,886件の立入調査を実施し、監視指導に努めるとともに、危険性について県民に周知した。平成24年度は、「食品衛生監視指導計画」における重点監視指導事項として取扱施設の監視指導を徹底するとともに、生食用食肉取扱施設の施設基準及び届出制度を設けて危害発生防止に努めた。県内では、取組み強化以後、牛肉の生食による食中毒事件は発生していない。
 平成25年度からは、生食用食肉取扱施設に対する監視指導の実施を「食の安全安心の推進に関する計画」の具体的な取組みとして位置づけるとともに、引き続き「食品衛生監視指導計画」における重点監視指導事項として適切な指導を行い、食中毒防止を図る。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	
(33)大規模調理施設に対する監視指導	
学校給食、病院、事業所食堂等大規模調理施設に対しては、「大規模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	学校給食等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「大規模調理施設衛生管理マニュアル」、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	
③用語解説	
《大規模調理施設衛生管理マニュアル》	厚生労働省において作成された、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)を対象とした食中毒発生防止対策(管理重要事項、記録等)を示したものである。
《学校給食衛生管理基準》	文部科学省にて作成された、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ある。

【平成24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)	・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監視指導を実施した。
●病原性大腸菌O157検査事業費(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。
●一般防疫対策事業費(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):1,341件	
【中間評価及び今後の取組み方針】	
(薬務衛生課)	毎年度策定する監視指導計画に基づき、計画的に監視指導を実施した。大量調理施設で事故が発生した場合、大規模食中毒につながる恐れがあることから、今後も適切な監視指導を行う。
(健康増進課)	学校給食施設従事者及び食品関係従事者等に対し、検便検査を実施することにより、患者、感染者の集団発生防止を図る。腸管出血性大腸菌、赤痢は、数多くある感染症の一つではあるが、集団発生を起すような感染症として注意を要することから、この感染症の予防とまん延を防止することの意義は大きい。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	
(34)と畜場等の監視指導等	
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防止のための監視指導を行います。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、特定危険部位の除去や焼却の徹底を指導します。	
①概要	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。
②推進指標	
③用語解説	
《BSE(Bovine Spongiform Encephalopathy)》	「牛海綿状脳症」と訳され、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、起立不能等の症状を示す避発性かつ悪性の中枢神経系の疾病。
《特定危険部位(SRM)》	牛の舌及び顎肉を除いた頭部、せき髄、せき柱並びに回腸遠位部のことを言い、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。(平成25年4月1日から、30か月齢以下の牛については、頭部(扁桃を除く)、せき髄及びせき柱が除外された。)

【平成24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)	・食中毒菌等による食肉の汚染防止のため、食品衛生監視機動班による監視指導を実施した。
●と畜検査費(薬務衛生課)	・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を行い、食肉の安全確保に努めた。
【平成24年度と畜検査頭数及び処分状況】	
牛(こ牛、乳用こ牛含む):5,458頭、豚0頭、馬0頭、豚182,182頭、めん羊・山羊0頭 計187,640頭	
全部廃棄604頭、一部廃棄137,335頭 処分率73.5%	
●牛海綿状脳症検査事業費(薬務衛生課)	・牛海綿状脳症検査を実施するとともに、SRMの処理に関しても監視指導等を行い、確実に除去・焼却を行っていることを確認した。
●牛海綿状脳症検査状況	検査頭数5,458頭 陰性件数5,458件(陽性件数0件)
【平成24年度牛海綿状脳症検査状況】	
●食鳥検査費(薬務衛生課)	・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、21施設)については、適正な食鳥処理に関する技術的指導・助言を行った。	
【平成24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578,918羽 全部廃棄10,951羽、一部廃棄11,325羽 処分率3.8%

【中間評価及び今後の取組み方針】
 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、安全確保に努めた。今後、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ため、検査及び衛生指導の更なる強化に努める。
 なお、BSE対策については、リスクが低下し、国が検査体制の見直しを実施したことから、本県でも平成25年7月1日からBSEの全頭検査を廃止し、スクリーニング検査対象を48か月齢超としたが、今後も対象牛の確実な検査並びにSRMの除去及び分別管理等の監視・指導を徹底していく。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保																								
Ⅱ-i	製造、加工、販売段階における安全安心の確保																								
Ⅱ-ii	県内流通食品の監視指導の徹底																								
施策の方向6																									
具体的な取組み																									
(35)取去検査の計画的な実施等	食品(輸入食品を含む)、使用添加物、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品等の取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	取去検査にあたっては、毎年度「食品等取去検査実施要領」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、適宜更新等を行うことにより、円滑な検査を実施するものである。																								
②推進指標	<p>【食品等の取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。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H20)</th> <th>(H21)</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> <th>H25</th> <th>H26</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>0.50%</td> <td>—</td> <td>0.30%</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>0.66%</td> <td>0.26%</td> <td>0.47%</td> <td>0.45%</td> <td>0.16%</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標	—	—	—	—	0.50%	—	0.30%	実績	0.66%	0.26%	0.47%	0.45%	0.16%	—	—
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標	—	—	—	—	0.50%	—	0.30%																		
実績	0.66%	0.26%	0.47%	0.45%	0.16%	—	—																		
③用語解説																									

【平成24年度事業実施状況】

- 食品等検査費(業務衛生課)
 食品衛生法に基づき、食品、食品等、使用添加物、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品等の取去検査を実施し、違反食品等を排除し、安全な食品の流通を確保した。
- 平成24年度取去検査件数(松山市保健所分を除く):2,502件、うち違反件数4件(表示違反1件、規格基準違反3件)。違反に対しては、保健所から改善指導を行うとともに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。
- 輸入食品検査体制整備事業費(業務衛生課)
 ・輸入食品検査を円滑に実施する体制を整備している。
- 植物くん蒸所管理運営費(産業政策課)
 ・平成24年度は、植物防疫所の実施する植物検疫の結果、当くん蒸所において、くん蒸作業が必要となった輸入植物はなかったが、病害虫等が発見された場合に臨機にくん蒸作業を実施できるように、適切に施設を維持管理した。

【中間評価及び今後の取組み方針】
 (業務衛生課)
 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取去し、食品の安全性の確保と食品添加物の不正使用の排除に努めた。また、輸入事業者の自主検査を円滑に実施できるよう衛生環境研究所の検査体制を整備し、食品関連事業者の輸入食品に対する食の安全安心の確保に対する取組みを促進した。この結果、「取去検査による規格基準違反率」は、年々減少し、平成24年度には0.16%となり、中間目標を達成することができた。
 今後も、これらの取組みを継続することにより、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。
 (産業政策課)
 必要に応じて、適切なくん蒸処理の対応ができており、今後も臨機にくん蒸作業を実施できるように、適切な施設の維持管理に努める。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	
(36)流通食品の放射性物質検査等の実施	◆中間見直しにより追加 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・中子・宇和島の3保健所に、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、「相談検査」、「委託検査」、「収去検査」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。
③用語解説	《放射性物質》放射線を出す能力をもった物質。 《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となっている。
【平成24年度事業実施状況】	●食品等検査費(業務衛生課) ●衛生試験検査事業費(業務衛生課) 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、線簡易測定器を活用した「相談検査」を無料で実施した。 ●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。 【平成24年度放射性物質検査実績】 相談検査 検査件数:21件(結果は、すべて基準値以下) 収去検査 検査品目:米(福島県産)、茶葉(静岡県産)、りんご(青森県産)等 検査件数:513件(結果は、すべて基準値以下) 委託検査 検査内訳:飲料水51件、牛乳65件、乳児用食品50件、一般食品347件 検査件数:204件(結果は、すべて検出限界以下) 検査内訳:飲料水11件、牛乳6件、乳児用食品9件、一般食品172件、食品以外6件
【中間評価及び今後の取組み方針】	平成23年3月の福島第一原子力発電所事故に伴い、食の安全性に対する県民の関心が高まるなか、平成23年度に放射性物質検査機器を整備し、放射性セシウムの新基準値に対応できる検査体制を確立するとともに、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。なお、平成24年度には、予定の収去検査件数500件を上回る513件の食品を検査したが、すべて基準値以下であり、県内流通食品の安全安心の確保を図ることができた。 平成25年度からは、これらの検査実施を「食の安全安心の推進に関する計画」の具体的な取組みとして位置付け、引き続き、検査・相談対応に努め、放射性物質の監視強化を図るとともに、「収去検査」の結果は速やかに公表して県民への的確な情報提供を行う。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向6	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	
(37)食品に関する調査研究の推進	高度化する食品の生産技術や分析技術に対応するため、国等とも連携しながら、食品の安全性、食品検査等に関する調査研究を推進します。
①概要	国からの請負事業(食品残留農薬等一日摂取量実態調査、食品の食中毒菌汚染実態調査)に協力するとともに、衛生環境研究所において食品に関する検査法の確立等調査研究を行う。
②推進指標	
③用語解説	《国からの請負事業》 食の安全確保のため、国が自治体に委託して実施して実施する事業である。 食品残留農薬等一日摂取量実態調査は、人が1日に摂取する食品中に含まれる残留農薬の量を調査するものであり、食品の食中毒菌汚染実態調査は、流通する野菜、肉類(生鮮品)に行着する食中毒菌の状況を調査するもの。
【平成24年度事業実施状況】	●食品衛生調査費(業務衛生課) ●国からの委託事業(食品残留農薬等一日摂取量実態調査、食品の食中毒菌汚染実態調査)を実施し、人が1日に摂取する食品中に含まれる残留農薬量、流通する食品に付着する食中毒菌の状況を調査した。 ●平成24年度残留農薬一日摂取量実態調査件数:938件、うち緑黄色野菜からプロシロミン、アズキシストロピン及びフルフェノグスロンが、果実類からイマザリルが検出された。(検出値は、人体に影響を及ぼす程の数値ではなく問題なし。) ●平成24年度食中毒菌汚染実態調査件数:351件、うち大腸菌検出37件、サルモネラ菌検出7件、カンピロバクター検出5件(検出された施設に対しては、保健所から指導を行った。)
【中間評価及び今後の取組み方針】	上記2事業を毎年度国から受託して実施し、食品の安全性確保に資するとともに、検査技術及び知見向上を図ることができた。 今後も国等とも連携しながら、食品の安全性、食品検査に関する調査研究を推進していく。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向	県内流通食品の監視指導の徹底
具体的な取組み	
(38)食品関係施設への監視指導等を行う人材の育成	
	食品関係施設の監視指導や食品関係検査等を行う担当職員の技術等向上を図るため、担当者研修会を実施するとともに、国等が実施する講習会等へ職員を積極的に派遣します。
①概要	
	県において、特に経験の浅い食品衛生監視員を対象とした研修会を開催し、監視指導に必要な知識の習得に努めるとともに、国が開催する食品安全行政講習会やHACCP関連講習会へ職員を派遣し、食品衛生に関する最新かつ専門の知識の習得を図る。
②推進指標	
③用語解説	

(平成24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)	
・食品関係施設の監視指導や食品関係検査等を行う担当職員の技術等向上を図るため担当者研修会を実施した。(平成24年度食品衛生担当者研修会 7月27日開催 参加者34名)	
・国等が開催する講習会等へ県職員を積極的に派遣した。	
食品安全行政講習会 4月11日 4名派遣	
全国食品衛生監視員研修会 10月25日～10月26日 4名派遣	
HACCP関連研修会 11月13日～11月16日 4名派遣	
●食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課)	
・HACCPに基づく監視指導業務に係る研修へ県職員を派遣した。	
国立保健医療科学院「食品衛生監視指導研修」 10月15日～11月2日 1名派遣	
【中間評価及び今後の取組み方針】	
監視指導に必要な知識及び最新かつ専門的な知識を習得するため、研修会の開催や、国等が開催する講習会に職員を派遣して人材育成に努めた。これにより、職員の資質向上を図り、的確な監視指導の実施につなげることができた。	
今後とも積極的な研修会への参加等により、担当職員のレベルアップを図り、監視指導を徹底して食の安全安心を確保する。	

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保																								
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保																								
施策の方向	自主的な衛生管理体制の構築に向けた意識の高揚																								
具体的な取組み																									
(39)自主衛生管理の周知啓発																									
	講習会等により、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																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H20)</th> <th>(H21)</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> <th>H25</th> <th>H26</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td></td> <td></td> <td>—</td> <td>—</td> <td>80%</td> <td>—</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>66.4%</td> <td>73.7%</td> <td>67.8%</td> <td>82.1%</td> <td>69.0%</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標			—	—	80%	—	100%	実績	66.4%	73.7%	67.8%	82.1%	69.0%		
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	80%	—	100%																		
実績	66.4%	73.7%	67.8%	82.1%	69.0%																				
③用語解説																									
	《食品衛生推進員》 県食品衛生協会から推薦のあった食品衛生の向上に熱意と識見がある者に、県が推進員として委嘱しており、食品関連事業者への助言や緊急食品情報の広報等の業務を行っている。 (現在130名に委嘱)																								

(平成24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)	
・保健所が開催する事業者を対象とした講習会や食品関係施設への監視指導時に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。また、食品衛生推進員を通じて営業者等への周知啓発、助言等も実施した。	
●食品営業自主管理強化事業費(松山市保健所分を除く)(薬務衛生課)	
・食品衛生責任者講習会事業	
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。	
実施回数:68回、総受講者数:3,628名	
【中間評価及び今後の取組み方針】	
各保健所において、講習会や監視指導時に周知啓発したほか、食品衛生推進員を通じて助言等を行い、食品関連事業者の自主衛生管理に対する意識の高揚を図った。	
推進指標「実務講習会受講率」は、中間目標80%の達成が平成23年度のみとなっており、受講率向上が今後の課題となっている。	
今後、参加しやすい講習会の設定を検討するとともに、監視指導時の助言や食品衛生推進員の活動をさらに活性化する等、自主衛生管理体制の構築に向けて引き続き周知啓発を行う。	

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向7	自主的な衛生管理体制の構築に向けた意識の高揚
具体的な取組み	
(40)自主衛生管理に関する助言等	製造施設におけるHACCPの概念に基づいた衛生管理体制や自主衛生基準の導入、自主検査の実施、記録の作成・保存等に関し、必要な助言等を行います。また、HACCPに関する専門知識を有する担当職員を育成するため、国等で実施するHACCP関係研修会へ職員を積極的に派遣します。
①概要	国のHACCP制度(総合衛生管理製造過程、対米・対EU輸出水産食品加工施設)の導入等、自主衛生管理の向上を検討している事業者からの相談に応じ、技術的な助言等を行う。 また、技術的な助言を行うための専門知識を養成するため、国や地方ブロックで開催しているHACCP関係講習会へ職員を派遣する。
②推進指標	
③用語解説	
《国のHACCP制度》	総合衛生管理製造過程：食品衛生法に規定、牛乳や食肉製品等特定製品の製造過程が承認対象 対米・対EU輸出水産食品加工施設：アメリカやEUへ水産食品を輸出する施設は、HACCPによる管理を行うことが条件となっており、これを承認する制度

【平成24年度事業実施状況】	<ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課) ●食品等製造施設において、HACCPの概念に基づいた衛生管理体制や自主衛生基準の導入等に必要な助言を行った。 ●HACCPに関する専門的な知識を有する担当職員を育成するため、国等が開催するHACCP関係研修会へ県職員を積極的に派遣した。 ●HACCP関係講習会 11月13日～11月16日 4名派遣 ●食の安全・安心推進事業費(業務衛生課) ●HACCPに基づく監視指導業務に係る研修へ県職員を派遣した。 <p>国立保健医療科学院「食品衛生監視指導研修」 10月15日～11月2日 1名派遣</p>
【中間評価及び今後の取組み方針】	<p>国のHACCP制度を導入している施設に対し、国と連携して助言・指導を行ったほか、国等が開催するHACCP関係研修会に職員を積極的に派遣して、職員の資質向上に努め、事業者が取り組む自主衛生管理を推進した。</p> <p>今後も監視指導を徹底するとともに、職員の指導力を高めて自主衛生管理に関する助言等を行い、事業者の自主衛生管理体制の構築を支援していく。</p>

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向7	自主的な衛生管理体制の構築に向けた意識の高揚
具体的な取組み	
(41)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	
③用語解説	
《消費者の一日食品衛生監視員事業》	消費者が一日監視員となり、スーパーや飲食店等を監視し、意見交換等を行う。

【平成24年度事業実施状況】	<ul style="list-style-type: none"> ●食品営業自主管理強化事業費(松山市保健所分を除く)(業務衛生課) ●食品衛生協会に対し、「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事業」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意識の普及啓蒙を図った。 ●愛媛県食品衛生推進員事業 ●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。 ●研修会の実施：6回実施、参加者合計129名 ●消費者の一日食品衛生監視員事業 ●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。 ●食品衛生責任者講習会事業 ●食品衛生責任者講習会事業 ●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。 ●実施回数：68回、総受講者数：3,628名 ●自主衛生管理体制構築推進事業 ●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) 92回 4,985名 ●(食品衛生推進員) 8回 147名 ●(食品衛生指導員) 7回 271名
【中間評価及び今後の取組み方針】	<p>協会の自主事業を支援することにより、食品営業施設における自主衛生管理体制の強化を目的としているが、一日食品衛生監視員事業の実施による消費者と事業者の意見交換等により、事業者の意識向上が図られるなど、自主衛生管理体制の強化以外にも効果が見られている。また、食品衛生推進員の活動も頻りに評価されていると考えている。</p> <p>今後も食品関連事業者の自主衛生管理体制の強化を図るとともに、地域における食品衛生推進員の活動が、保健所食品衛生監視員の業務の一部を補完できるものとなるよう協会の自主衛生管理推進事業の支援を継続する。</p>

基本施策Ⅱ Ⅱ-ii	生産から消費に至る食の安全安心の確保 製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向7	自主的な衛生管理体制の構築に向けた意識の高揚
具体的な取組み	(42)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発や、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	《ドライシステム》 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。

【平成24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) ・学校給食等集団施設に対し、床のドライシステム化及びドライ運用に関する啓発や、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。
【中間評価及び今後の取組み方針】	監視指導の中で、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。22～24年度の3年間で、29施設(松山市保健所分を除く)において床のドライシステムが新たに導入される等、効果が表れている。 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Ⅱ Ⅱ-ii	生産から消費に至る食の安全安心の確保 製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向7	自主的な衛生管理体制の構築に向けた意識の高揚
具体的な取組み	(43)自主衛生管理等推進事業者の表彰 自主衛生管理を積極的に推進するなど、食の安全安心の確保に貢献した個人又は団体を表彰することにより、食の安全安心の推進を図ります。
①概要	現在、食品衛生功労者及び優良施設に対する知事表彰制度があるが、今後、食の安全安心に功績のあった者又は団体に對する表彰制度の創設について、既存の表彰制度の利用も含めて検討する。
②推進指標	
③用語解説	《食品衛生功労者及び優良施設に対する知事表彰》 食品衛生の向上のため、多年業務に精励しその功績が特に顕著と認められる功労者及び多年施設の衛生を確保し他の模範たる優良施設を表彰する制度
【平成24年度事業実施状況】	・食品衛生功労者及び食品衛生優良施設に対する知事表彰制度により、食の安全安心に関し功績のあった個人及び施設を表彰した。 [平成24年度知事表彰実績] 食品衛生功労者 10人 食品衛生優良施設 5施設
【中間評価及び今後の取組み方針】	毎年度、知事表彰制度により、食の安全安心に関し功績のあった個人及び施設を表彰して、関係者の食品衛生に関する意欲の向上に努め、自主衛生管理の推進を図った。 今後も、上記知事表彰制度を適正に運用するとともに、平成22年10月に開始した愛媛県HACCP制度のさらなる普及啓発を図る等、自主衛生管理を推進する中で、顕彰方法についても検討していく。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保																								
Ⅱ-i	製造、加工、販売段階における安全安心の確保																								
施策の方向	自主的な衛生管理手法の導入推進																								
具体的な取組み																									
(44) 食品自主衛生管理認証制度の普及促進	HACCPの概念を導入した愛媛県食品自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP制度)を適用し、食品関連事業者への普及促進を図ります。また、認証を取得した事業者については、えひめ食の安全・安心情報ホームページ等を通じて積極的に公表します。																								
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するとともに、順次、認証対象業種を拡大して認証施設数の増加を図る。																								
②推進指標	【食品自主衛生管理認証制度における認証施設数】※各年度末時点における認証施設数 自主衛生管理認証施設数の増加により、えひめ食の安全安心の確保の推進が図られる。																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H20)</th> <th>(H21)</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> <th>H25</th> <th>H26</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>10施設</td> <td>—</td> <td>20施設</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>7施設</td> <td>9施設</td> <td>12施設</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標	—	—	—	—	10施設	—	20施設	実績	0	0	7施設	9施設	12施設	—	—
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標	—	—	—	—	10施設	—	20施設																		
実績	0	0	7施設	9施設	12施設	—	—																		
③用語解説	《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。																								

【平成24年度事業実施状況】	<ul style="list-style-type: none"> ●食の安全・安心推進事業費(業務衛生課) ●食品営業自主管理強化事業費(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広く周知した。また、対象業種に新たに2業種(「鶏卵選別包装施設(GPセンター)」及び「鶏の液卵製造業」)を追加し、制度の充実を図った。
【対象業種】	(当初)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～)食品衛生法の営業許可を要する製造業24業種 鶏卵選別包装施設(GPセンター) 計26業種 鶏の液卵製造業
【平成24年度未認証施設数】	8社12施設 ・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:107回、受講者数5,403名
【中間評価及び今後の取組み方針】	平成22年10月に「愛媛県食品自主衛生管理認証制度」(愛媛県HACCP制度)を創設し、制度の普及促進に取り組んだ。 新たな設備投資を必要とせず、手順書の作成や記録管理等のソフト面の対策強化を基本とした制度にするともに、申請から認証及びその後の運用まで、保健所職員がきめ細かにサポートした結果、推進指標の「認証施設数」は、24年度末で8社12施設となり、中間目標の10施設を達成した。 今後も、制度の普及啓発に努めるとともに、事業者のニーズをふまえて認証対象業種を拡大する等、一層の制度の充実を図る。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保																																																
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保																																																
施策の方向	食品表示の適正化の推進																																																
具体的な取組み																																																	
(45) 食品表示の監視指導	関係法令に基づき、食品関係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、不適切な表示を行った事業者に対する改善指導や啓発を行います。また、効率的かつ効果的な監視指導を図るため、必要に応じて関係部局合同での立ち入り調査を実施します。食品表示に関する知識を有する職員を育成するため、表示に関する研修会を実施するとともに、国等が実施する表示関係講習会へ職員を積極的に派遣します。																																																
①概要	<p>(業務衛生課)</p> <p>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、不適切なものについては改善指導を行う。また、他法令にまたがる案件については、関係部局合同での立ち入りにより効果的な指導を実施する。</p> <p>(県民生活課)</p> <p>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食品表示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。</p> <p>(ブランド戦略課)</p> <p>○食品表示ウォッチャー 県が委嘱したウォッチャー(H25年3月末現在97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発行する改善指導 ○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、JAS法違反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っている。 ※指示を行った場合には、違反した事業者名、違反内容等について公表。 ※H24年度の指示・公表の実績は0件。 ○国等が実施する表示関係講習会への職員派遣 中国四国農政局や松山地域センター等が主催する研修会に本庁及び地方局職員を派遣している。 ※食品表示業務担当者研修会(法令研修)(H24年4月、松山地域センター主催) 参加者7名 食品表示行政担当者研修会(H24年7月、中国四国農政局等主催) 参加者1名 (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、改善計画の提出を求める。</p>																																																
②推進指標	<p>【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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H20)</th> <th>(H21)</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> <th>H25</th> <th>H26</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>30,000件</td> <td>—</td> <td>32,000件</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>28,024件</td> <td>31,199件</td> <td>25,452件</td> <td>27,916件</td> <td>30,225件</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table> <p>【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】 不適正表示率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</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>年度</th> <th>(H20)</th> <th>(H21)</th> <th>H22</th> <th>H23</th> <th>H24</th> <th>H25</th> <th>H26</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>目標</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>—</td> <td>20.8%</td> <td>—</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>35.8%</td> <td>26.5%</td> <td>16.5%</td> <td>14.7%</td> <td>11.8%</td> <td>—</td> <td>—</td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標	—	—	—	—	30,000件	—	32,000件	実績	28,024件	31,199件	25,452件	27,916件	30,225件	—	—	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標	—	—	—	—	20.8%	—	0%	実績	35.8%	26.5%	16.5%	14.7%	11.8%	—	—
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																																										
目標	—	—	—	—	30,000件	—	32,000件																																										
実績	28,024件	31,199件	25,452件	27,916件	30,225件	—	—																																										
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																																										
目標	—	—	—	—	20.8%	—	0%																																										
実績	35.8%	26.5%	16.5%	14.7%	11.8%	—	—																																										

<p>③用語解説</p>	<p>〔平成24年度事業実施状況〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視機動班等事業費(薬務衛生課) 施設への監視指導業務の一環として、販売店に立ち入り、表示を確認し、不適切なものについて改善指導等を実施した。また、食品表示に関する知識を育成するため、国等が開催する食品表示等に関する講習会へ職員を積極的に派遣した。(食品表示監視実施数30,225件、始末費徴収4件) ●消費者行政推進費(県民生活課) 不当食品類及び不当表示防止法に基づき、実際のものより著しく優良な表示等について調査を実施し、不適正表示を行った事業者に対し改善指導等を行った。(注意14件) ●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課) ●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:508件 指導件数:60件 ●計量検定取締事業登録費(産業政策課) ●県民の消費生活の安全を守るため、食肉類・魚介類等日常消費される商品を製造及び販売する事業者へ立入検査等を行い適正な計量の確保を図った。(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:平成24年8月、平成24年11月～平成24年12月 立入事業所数:63箇所 検査件数:2,964件(うち量目不足のもの 47件) 量目不足の主な原因は、乾燥などの自然減量。その場で口頭指導により、改善済み。
<p>【中間評価及び今後の取組み方針】</p> <p>(薬務衛生課) 監視指導業務の一環として、販売店に立ち入り、不適切なものについて改善指導等を実施した。積極的に監視活動を行った結果、食品表示監視実施数は、平成24年度には30,225件となり中間目標の30,000件を達成した。また、平成22年度は、不適切な表示を理由に始末書の徴収等を行ったのが11件だったのに対し、平成24年度は4件に減少し、一定の効果が表れている。今後も適正に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22年度の不適正な表示等は27件であったのに対し、平成24年度は、14件に減少している。 しかし、食肉やうなぎなどの原産国・産地等の偽装事件及び加工食品の不適正表示等により、一般消費者の食品をはじめとする表示に対する関心が高まっています。今後も、適切な指導を図る。 (産業政策課) 事業所へ立入検査等を行うことにより、適正な計量の実施が図られており、今後も、立入検査等を実施する。 (ブランド戦略課(平成25年度から農産園芸課)) 食品表示ウォッチャーからの報告に基づく不適切な表示の割合は、平成22年度には16.5%であったが平成24年度は11.8%に減少している。しかし、不適正な表示はあるため、今後とも食品表示ウォッチャーによるモニタリングを継続し、食品表示の適正化を図る。</p>	

<p>基本施策Ⅱ Ⅱ-ii 施策の方向9 食品表示の適正化の推進</p>	<p>生産から消費に至る食の安全安心の確保 製造、加工、販売段階における安全安心の確保 食品表示の適正化の推進</p> <p>具体的な取組み (46)食品表示に関する啓発 食品表示の方法等を解説したパンフレット等を作成し、食品関連事業者等へ配布することにより、食品表示の適正化を促進します。食品製造、販売事業者等に対し、食品表示に関する講習会を実施し、事業者自らの表示適正化への意識向上や最新の情報等について周知啓発を行います。なお、食品表示については、多くの法令が関係することから、必要に応じ、関係部局合同で講習会を実施します。</p> <p>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等により、食品関連事業者の表示に関する知識向上を図る。 (県民生活課) 消費者向けの食品表示・安全に関する講演会を開催し、食品表示・安全に関する正しい知識を普及啓発する。 (ブランド戦略課) ブランド戦略課では、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、平成20年度から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、各地方局産業振興課では、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。</p> <p>②推進指標</p> <p>③用語解説</p>
<p>【平成24年度事業実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視機動班等事業費(薬務衛生課) 講習会において、表示について説明したほか、関係部局合同で社内研修等に出向き指導する等、事業者自らの表示適正化への意識向上を図るとともに最新の情報等について周知した。 ●消費者行政活性化事業費(県民生活課) 消費者向けの食品表示・安全に関する講演会を実施した。(1回、101人) ●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課) 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」を開催するとともに、本庁、各地方局(支局)において、食品関連事業者に対し研修会等を実施した。 (開催回数・参加者数) ①適正な食品表示推進講習会 2回:209名 ②研修会等 13回:631名 	

【中間評価及び今後の取組み方針】
 (業務衛生課)
 継続して啓発することにより、事業者の適正な表示に対する意識の向上が徐々に図られている。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、今後も関係部局と連携して事業者に対して積極的に啓発し、食品表示の適正化を促進する。
 (県民生活課)
 平成22年度から24年度の間、年に1回、「食品表示・安全に関する講演会」を実施し、3年間で約400名の県民に対して、表示を正しく理解したうえで選択することの大切さについての啓発活動を行った。
 今後とも、関係機関と連携しながら、適切な商品選択が行われるよう、消費者への正しい情報提供を推進する。
 (ブランド戦略課(平成25年度から農産園芸課))
 食品表示の適正化を図るためには、研修等の場は必要であり、今後とも関係部局と連携し対応していく。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-i	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向9	食品表示の適正化の推進
具体的な取組み	
(47)食品表示に関する連携	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ため、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	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、不適正表示商品の情報を入手した場合には、その機関が、抵触するおそれのある食品関係法会の監視機関に対して情報提供し、関係機関合同で調査等を行うなど、当該事業者に対して効果的な改善指導を実施し、食品表示の適正化に努める。
②推進指標	—
③用語解説	《愛媛県食品表示監視協議会》 松山地域センターが事務局となり、県(県警、ブランド戦略課、業務衛生課、県民生活課、消費生活センター(21.11))、松山市、農林水産消費安全技術センターから構成され、表示に関する意見交換等を行う。(平成20年4月設置)
【平成24年度事業実施状況】	<ul style="list-style-type: none"> ●食の安全・安心推進事業費(業務衛生課) ●食品衛生監視機動班等事業費(業務衛生課) ●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課) ●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を開催した。 開催回数:1回
【中間評価及び今後の取組み方針】	(ブランド戦略課(平成25年度から農産園芸課))(業務衛生課) 今後とも関係機関が連携して、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。

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向9	食品表示の適正化の推進
具体的な取組み	
(48)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ッチ表示や原産地表示等の取組みを支援します。	
①概要	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定期的に研修を実施したり、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	

【平成24年度事業実施状況】	
●食品衛生監視補助班等事業費(薬務衛生課)	
・事業者対象の講習会において、表示について説明したほか、関係部局合同で社内研修等に出向き指導する等、事業者自らの表示適正化への意識向上を図るとともに最新の情報等について周知した。	
●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課)	
・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」を開催するとともに、本庁、各地方局(支局)において、食品関連事業者に対し研修等を実施した。	
【開催回数・参加者数】	
①適正な食品表示推進講習会	2回:209名
②研修会等	13回:631名

【中間評価及び今後の取組み方針】	
(薬務衛生課)	
継続して啓発することにより、事業者の適正な表示に対する意識の向上が徐々に図られている。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、今後も関係部局と連携して事業者に対し積極的に啓発して、意識の向上を図り、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。	
(ブランド戦略課(平成25年度から農産園芸課))	
食品表示の適正化を図るためには、研修等の場は必要であり、今後とも関係部局と連携し対応していく。	

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向9	食品表示の適正化の推進
具体的な取組み	
(49)食品表示に関する相談への対応	
食品表示に関する相談については、一元的に対応できる体制整備を図ります。	
①概要	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定期的に研修を実施したり、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	

【平成24年度事業実施状況】	
●食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課)	
●食品衛生監視補助班等事業費(薬務衛生課)	
・食の安全・安心相談窓口へ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。	
相談等件数(松山市保健所分を除く):6件(食品表示に関するもの)	
●消費生活相談員拡充事業費(県民生活課)	
●消費者行政活性化事業費(県民生活課)	
・市町の消費生活相談員等に対し、食品表示に関する研修を実施した。(スキルアップ研修のうち1回、食品衛生法、JAS法、景品表示法)	
●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課)	
・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:231件	

【中間評価及び今後の取組み方針】	
(薬務衛生課)	
県下6保健所に設置している「食の安全・安心総合相談窓口」を適正に運営し、食品表示に関する苦情や相談に丁寧に対応した。今後とも関係部局と連絡を密にし、関係窓口への円滑な案内を行うなど、消費者や事業者の利便性に配慮した相談対応に努める。	
(県民生活課)	
従前より、市町相談窓口からのホットラインを通じて恒常的な支援体制を構築するとともに、平成24年度からは、県相談員による市町相談窓口の技術的支援など県消費生活センターの中核機能の強化を図っている。	
加えて、県と市町が合同で概ね月に1度、相談業務に関する法律や専門知識の研修、意見交換会を実施するなど、相談員等の能力の向上及び情報共有を図っている。	
なお、県民の消費者問題の解決を図るためには、高度の専門性や広域的見地等が欠かせないことから、今後とも、市町との合同の研修等を実施し、相談員等の能力の向上を図る。	
(ブランド戦略課(平成25年度から農産園芸課))	
食品表示の適正化を図るためには、事業者等からの表示相談対応は必要であり、今後とも関係部局と連携し対応していく。	

基本施策Ⅱ	生産から消費に至る食の安全安心の確保
Ⅱ-i-ii	製造、加工、販売段階における安全安心の確保
施策の方向9	食品表示の適正化の推進
具体的な取組み	
(50)食品表示一元化に伴う体制の整備	◆中間見直しにより追加 食品表示制度について、食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示部分を一元化した新たな法律の整備が検討されていることから、今後、国の動向等を注視しながら、県民や食品関係事業者にわかりやすい食品表示の運用を図るとともに、一元的かつ効率的な監視指導等を行うための体制づくりを検討します。
①概要	食品表示について一元的に定める食品表示法が成立・公布されたことから、今後、国の動向等を注視し、一元的かつ効率的な監視指導等を行うための体制づくりを検討する。
②推進指標	—
③用語解説	《食品表示法》 食品を摂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、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で、平成25年6月21日成立、6月28日に公布された。公布から2年以内に施行される。
【平成24年度事業実施状況】	関係地方公共団体により組織する全国食品安全自治ネットワーク会議(事務局:群馬県)に出席して、食品表示を所管する消費者庁及び他自治体から新制度の内容及び食品表示3法の所管状況について意見交換した。
【中間評価及び今後の取組み方針】	平成25年度に新たに食品表示法が公布されたが、表示基準の取扱いについては、今後検討されることとなっており、詳細未定の状況である。今後も国の動向等を注視しながら、食品表示に関する啓蒙や事業者等からの相談に対応する中で、効率的な監視指導等を行うための体制づくりについて検討する。