

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																									
(29) 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、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連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)。																									
	<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>100%</td> <td>—</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>105.3% 22,977件 (監視件数)</td> <td>114.7% 24,476件 (監視件数)</td> <td>119.4% 25,690件 (監視件数)</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標			—	—	100%	—	100%	実績	105.3% 22,977件 (監視件数)	114.7% 24,476件 (監視件数)	119.4% 25,690件 (監視件数)				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	100%	—	100%																		
実績	105.3% 22,977件 (監視件数)	114.7% 24,476件 (監視件数)	119.4% 25,690件 (監視件数)																						
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、県内食品関連施設への立入件数、頻度、収去検査件数等を定めている。																									
【平成22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) ・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、指導や始末書の徴収等の処分を行った。 ・平成22年度監視件数(松山市保健所分を除く):25,690件(監視達成率119.4%)、表示検査件数:25,452件、収去検査件数:2,097件、官能検査件数:27,253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:42件 なお、当該違反による健康被害は確認されていない。																									

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	
(30) 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。 《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。	
【平成22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、事業所食堂等へ食品衛生監視機動班による監視指導を実施したところ、特に問題となる事例はなかった。 ・平成22年度集団給食施設監視件数(松山市保健所分を除く):518件 ●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。 検査実施件数(松山市保健所分を除く):7,912件 ●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):1,484件	

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)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。特に、BSE対策については、BSEスクリーニング検査を厳正に実施するとともに、特定危険部位の除去や焼却を徹底し、県内産牛肉の安全を確保します。
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全頭検査を適切に実施するとともに、特に牛については、BSEスクリーニング検査を当面全頭を対象に実施する。
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こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中樞神経系の疾病。 《特定危険部位》 牛の舌及び頬肉を除いた頭部、脊髄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22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2か所のと畜場に搬入される獣畜(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22年度と畜検査頭数〕
牛(こ牛、乳用こ牛含む) 6,927頭、馬 21頭、豚 187,632頭、めん羊・山羊 0頭 計 194,580頭
〔平成22年度と畜検査に基づく処分状況〕
全部廃棄 604頭、一部廃棄 145,057頭 処分率 74.9%
●牛海綿状脳症検査事業費(薬務衛生課)
・牛海綿状脳症に関して、食肉の安全を確保するとともに、県民の不安を解消するため、と畜場に搬入される全ての牛についてBSEスクリーニング検査を実施した。
また、特定危険部位とされている牛の頭(舌、頬肉を除く。)及び眼、脊髄並びに回腸遠位部の処理に関しては、随時監視指導等を行い、確実に除去・焼却を行っていることを確認した。
〔平成22年度牛海綿状脳症検査状況〕
検査頭数 6,927頭 陰性件数 6,927件 (陽性件数 0件)
●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、県内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、県内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。
・なお、平成16年に国内で79年ぶりに高病原性鳥インフルエンザが発生したことから、検査キットを常備して当該疾病に対する検査体制をとっている。
〔平成22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 511,549羽 全部廃棄 8,383羽、一部廃棄 12,362羽 処分率 4.1%

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)収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	【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。																								
	<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></td> <td></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%				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	0.50%	—	0.30%																		
実績	0.66%	0.26%	0.47%																						
③用語解説																									

【平成22年度事業実施状況】
●食品等検査費(薬務衛生課)
・食品衛生法に基づき、食品、使用添加物、農産物の残留農薬、遺伝子組み換え食品等の収去検査を実施し、違反食品等を排除し、安全な食品の流通を確保した。
・平成22年度収去検査件数(松山市保健所分を除く):2,097件、うち違反件数10件(表示違反6件、規格基準違反3件、残留農薬基準違反1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(薬務衛生課)
・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22年度は、植物防疫所の実施する植物検疫の結果、当くん蒸所での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、適切に施設を維持管理した。

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
具体的な取り組み	
(33) 食品に関する調査研究の推進	
<p>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。</p>	
①概要	
<p>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。</p>	
②推進指標	
③用語解説	
<p>《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)に付着する食中毒菌の状況を調査するもの。</p>	

【平成22年度事業実施状況】	
●食品衛生調査費(薬務衛生課)	
・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22年度残留農薬一日摂取量実態調査件数:672件、うち果実類からイマザリル及びチアベンダゾルが、緑黄色野菜からアゾキシスロビンが検出された。(検出値は、人体に影響を及ぼす程の数值ではなく問題なし。) ・平成22年度食中毒汚染実態調査件数:475件、うち大腸菌検出47件、サルモネラ属菌検出7件、カンピロバクター検出1件(検出された施設に対しては、保健所から指導を行った。)	

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
具体的な取り組み	
(34) 食品関係施設への監視指導等を行う人材の育成	
<p>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。</p>	
①概要	
<p>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。</p>	
②推進指標	
③用語解説	

【平成22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22年度食品衛生担当者研修会 7月28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。 講習会(日程、派遣人数等)	
食品安全行政講習会	6月2～6月4日 3名派遣
全国食品衛生監視員研修会	10月27日～10月28日 2名派遣
HACCP関連研修会	2月22日～2月25日 8名派遣
●食の安全県版HACCP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」 9月27日～10月15日 1名派遣	

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																									
(35) 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></td> <td></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%				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標	—	—	—	—	80%	—	100%																		
実績	66.4%	73.7%	67.8%																						
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)																								

<p>【平成22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) ・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:66回、総受講者数:3,244名
--

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	
(36) 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持つ職員を養成するため、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

<p>【平成22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) ・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に基づく監視指導業務に係る研修へ県職員を派遣した。 ・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」 9月27日～10月15日 1名派遣
--

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	(37)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	県食品衛生協会に対し、「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22年度事業実施状況】	
●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)	
・県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」及び「食品衛生責任者講習会事業」を委託し、協会を通じて事業者の自主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	
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130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。	
実施回数:12回、参加者合計419名、監視施設数365件	
・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:66回、総受講者数:3,244名	
●食の安全県版HACCP推進事業費(業務衛生課)	
・県食品衛生協会へ「自主衛生管理体制構築推進事業」を委託し、県内の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】 50回、3,212名	
【食品衛生推進員】 7回、164名	
【食品衛生指導員】 8回、325名	

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	(38)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22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。	

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	
(39) 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対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22年度事業実施状況】
自主衛生管理等推進事業者の表彰制度は、現在検討中である。

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8	自主的な衛生管理手法の導入推進																								
具体的な取組み																									
(40) 食品自主衛生管理認証制度の創設、普及促進																									
HACCPの概念を導入した食品自主衛生管理認証制度を創設し、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、総合ホームページ等を通じて積極的に公表します。																									
①概要																									
今後、制度の詳細(認証基準、対象業種等)を検討し、できるだけ早期に開始する。制度の周知については、説明会や手引き等により行い、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】 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。																									
	<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></td> <td></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				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	10施設	—	20施設																		
実績	0	0	7施設																						
③用語解説																									

【平成22年度事業実施状況】
●食の安全県版HACCP推進事業費(薬務衛生課)
食品関係事業者の自主的な衛生管理手法について、一定の水準以上にあると認められる施設を認証する「愛媛県食品自主衛生管理認証制度」(愛媛県HACCP制度)を、菓子製造業を対象に平成22年10月から開始した。認証施設については、えひめ食の安全・安心情報ホームページで公表したほか、認証企業は、県が作成した認証マークを施設や商品等に表示できるなど、消費者にも食の安全安心に関する取り組みがPRできる制度とした。なお、県政広報番組や県政広報誌による紹介、食の安全・安心県民講座等で説明を行うなど広く周知を図った。
・平成22年度認証施設数:4社7施設(菓子製造業)

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	(41)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、不適正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、必要に応じ関係部局合同での立入調査等を実施します。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	(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入により効率的な指導を実施する。 (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、同法に抵触する事実が確認された場合は、当該不適正表示を行った事業者に対し、改善指導を行う。 (ブランド戦略課) ○食品表示ウォッチャー 県が委嘱したウォッチャー(現在88名)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・指導を行っている。 ○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。 ※H22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 中国四国農政局や愛媛農政事務所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。 ※表示・規格業務関係初任者研修(H22年4月、愛媛農政事務所主催) 参加者3名 食品表示行政担当研修会(H22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。

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	(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				
	【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							
	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26
	目標			—	—	20.8%	—	—
	実績	35.8%	26.5%	16.5%				
③用語解説	—							

【平成22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) ・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有する職員を育成するため、国等が開催する食品表示に関する講習会へ職員を積極的に派遣した。
●消費者行政推進費(県民生活課) ・不当景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、同法に抵触する事実が確認された事業者に対し改善指導を行った。(改善注意:24件)
●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課) ・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:792件 指導件数:131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所へ立入検査等を行い適正な計量の実施の確保を図った。(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22年9月、平成22年11月～平成23年2月 立入事業所数:54箇所 検査件数:8,002件(うち量目不足のもの 168件) 量目不足の主な原因は、乾燥などの自然減量。その場で店頭指導により、改善済み。

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	(42)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。
①概要	(薬務衛生課) 保健所において、事業者を対象とした表示講習会を開催し、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。
②推進指標	
③用語解説	

<p>【平成22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) ・事業者自らの表示適正化への意識向上や最新の情報等の周知啓発を行うため、関係部局合同で講習会を実施した。 ●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、200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、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。 <p>【開催回数・参加者数】</p> <ul style="list-style-type: none"> ①適正な食品表示推進講習会 2回:250名 ②研修会等 23回:730名
--

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	(43)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令の管轄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率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》 愛媛農政事務所が事務局となり、県(県警、ブランド戦略課、薬務衛生課、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)

<p>【平成22年度事業実施状況】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課) ●食品衛生監視機動班等事業費(薬務衛生課) ●食品表示適正化推進事業費(ブランド戦略課) <p>・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</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9	食品表示の適正化の推進
具体的な取組み	
(44)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物質や原産地表示等の取組みを支援します。
①概要	
	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	

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	
(45)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22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)
事業者自らの表示適正化への意識向上や最新の情報等の周知啓発を行うため、関係部局合同で講習会を実施した。
●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、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:250名
②研修会等
23回:730名

【平成22年度事業実施状況】
●食の安全・安心推進事業費(薬務衛生課)
●食品衛生監視機動班等事業費(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):7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)の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:358件