

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進																								
施策の方向14	民間組織等との協働																								
具体的な取組み	(57)食品関係団体との連携 食の安全安心に関する施策を推進するため、自主衛生管理の推進、消費者との意見交換会の開催、食品衛生責任者講習会等の事業について、愛媛県食品衛生協会と連携して実施するほか、食の安全安心に関する講習会や各種イベント等の開催にあたっては、飲食関連組合等の関係団体とも連携・協働して内容の充実や手法について検討し、参加者の増加に努めるなど、食の安全安心の確保を推進します。																								
①概要	県食品衛生協会へ、自主衛生管理の推進等に関する事業について委託し、連携を図る。また、飲食関連組合との協働については、講習会や食の安全安心に関するイベントの共催等の可能性について今後検討する。																								
②推進指標	【食品衛生推進員巡回施設数】(松山市保健所分を除く) 施設数の増加により協働活動促進の指標となる。																								
	<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>9,500</td> <td>—</td> <td>10,000</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>9,000</td> <td>7,700</td> <td>7,140</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標			—	—	9,500	—	10,000	実績	9,000	7,700	7,140				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	9,500	—	10,000																		
実績	9,000	7,700	7,140																						
③用語解説																									

【平成22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)(薬務衛生課) ・県食品衛生協会と連携して、自主衛生管理の推進、消費者との意見交換会の開催、食品衛生責任者講習会等を実施し、食の安全安心に関する施策の推進を図った。 ・フードスタンプ(手指や調理器具等の汚染状況を調べる為の簡易な細菌検査キット)による巡回指導(1,314件実施、うち508件陽性)なお、陽性となった施設には食品衛生指導員等が結果を伝え、注意喚起を行った。 ・消費者の一日食品衛生監視員事業による消費者と営業者の意見交換等(実施回数12回、参加者合計419名) ・平成22年度食品衛生責任者講習会(実施回数66回、受講者数3,244名) ・食中毒注意報発令時を含めた全体の巡回施設数は、H22:13,755件

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進																								
施策の方向15	消費者・食品関連事業者との情報・意見交換の実施																								
具体的な取組み	(58)リスクコミュニケーションの推進 生産者、製造者、消費者等が一体となって積極的に意見交換等を行う食の安全・安心県民講座を県内各地で開催し、リスクコミュニケーションの推進を図ります。																								
①概要	21年度は、県内3ヶ所で実施したが、今後、さらなる内容の充実を図り、開催回数も増やすことで、より多くの県民が参加できるものとする。																								
②推進指標	【食の安全・安心県民講座の開催回数、参加者数】 回数・人数の増加により活動充実の指標となる。																								
	<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>4回 400名</td> <td>—</td> <td>5回 500名</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>3回 278名</td> <td>3回 446名</td> <td>5回 727名</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標			—	—	4回 400名	—	5回 500名	実績	3回 278名	3回 446名	5回 727名				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	4回 400名	—	5回 500名																		
実績	3回 278名	3回 446名	5回 727名																						
③用語解説	《リスクコミュニケーション》 消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換・共有するもの																								

【平成22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(薬務衛生課) ・県民の食品等への不信、不安を解消するため、県下5地方局・支局において食の安全・安心県民講座を開催し、行政及び食品関連事業者の取組み紹介や参加者との意見交換を行った。 ・平成22年度食の安全・安心県民講座の開催結果
【日程・参加者数】
<ul style="list-style-type: none"> 8月20日 愛媛県女性総合センター 200名 8月24日 南予地方局 86名 8月25日 八幡浜支局 134名 8月27日 今治市民会館 140名 8月31日 東予地方局 167名 (計 727名)
【開催内容】
<ul style="list-style-type: none"> ・愛媛県の食の安全・安心に対する取組みについて ・農林水産省の食の安全・安心に対する取組みについて ・各地域で活躍する食品関連事業者の取組みについて
※8月20日開催分は、「食品表示・安全に関する講演会」と連携し、県の取組み説明を実施。

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進							
施策の方向15	消費者・食品関連事業者との情報・意見交換の実施							
具体的な取組み	(59)消費者との意見交換会の実施等 消費者による製造施設等の見学及び意見交換等を実施し、関係者相互間の理解促進を図ります。また、食品関連事業者が自主的に実施する施設見学会等、消費者との交流を促進する事業を支援します。							
①概要	県食品衛生協会に委託して実施している「消費者の一日食品衛生監視員事業」について、今後とも実施し、消費者からの意見を業務に反映する。 また、事業者が実施する工場見学等について、県民へ総合ホームページ等で情報提供することなどにより支援を行う。							
②推進指標	【消費者との意見交換会の実施回数、参加者数】(松山市保健所分を除く) 回数・人数の維持により活動状況の指標となる。							
	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26
	目標			—	—	9回 350名	—	9回 350名
	実績	9回 328名	12回 410名	12回 419名				
③用語解説	—							

【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)(薬務衛生課)	
・県食品衛生協会に委託して実施している「消費者の一日食品衛生監視員事業」等により、消費者による製造施設等の見学及び意見交換等を実施し、関係者相互間の理解促進を図った。	
・一日食品衛生監視員事業(実施回数12回 参加人数419名)	

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進						
施策の方向15	消費者・食品関連事業者との情報・意見交換の実施						
具体的な取組み	(60)リスクコミュニケーターの育成等 食に関する様々な立場や相互の十分な意思疎通を図るため、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる人材を育成し、活用します。						
①概要	リスクコミュニケーションを推進する上で重要なリスクコミュニケーター(関係機関からの情報などを理解し、参加者に情報を分かりやすく伝える人)や司会進行のできる人材を育成するため、食品安全委員会等と協力し、育成講座を開催する。						
②推進指標	—						
③用語解説	—						

【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)	
・内閣府食品安全委員会、愛媛農政事務所、松山市と連携し、「食品のリスクを考えるワークショップ～ノロウイルス食中毒の予防と対策～」を開催した。	
【日程・参加者数】	
11月12日 松山市保健所 30名	
【開催内容】	
・「食品中のノロウイルス」(情報提供:内閣府食品安全委員会)	
・各グループでノロウイルスのリスクについて意見交換 等	

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進
施策の方向16	県民の意見の反映
具体的な取組み	
(61)パブリックコメントの実施	
愛媛県食品衛生監視指導計画など食品等に関する県の重要な計画については、パブリックコメントを実施し、広く県民の意見を取り入れます。	
①概要	
重要な計画等を策定する際には、パブリック・コメントにより広く県民からの意見を募集し、必要に応じ修正等に反映させる。	
②推進指標	
③用語解説	

【平成22年度事業実施状況】
・平成23年度愛媛県食品衛生監視指導計画の策定にあたりパブリックコメントを実施した。 食品衛生監視指導計画（意見募集期間：2月7日～2月25日） 提出意見：1名から2件（県ホームページにおいて意見に対する県の考え方を掲載）

基本施策Ⅲ	関係者間の相互理解と協働の推進																								
施策の方向16	県民の意見の反映																								
具体的な取組み																									
(62)アンケート等による県民の意識の把握																									
食の安全安心に関する県民の意識を把握するため、県民へのアンケート等を実施し、今後の施策に反映させます。																									
①概要																									
県民講座等県民が集まるイベント時等にアンケートを実施し、その結果を施策の決定等に反映させる。																									
②推進指標																									
【食の安全安心に関するアンケート協力者数】 アンケート協力者数の増加を図り、より多くの県民の意見を把握し施策に反映させる。																									
	<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>400名</td> <td>—</td> <td>500名</td> </tr> <tr> <td>実績</td> <td>278名</td> <td>502名</td> <td>521名</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26	目標			—	—	400名	—	500名	実績	278名	502名	521名				
年度	(H20)	(H21)	H22	H23	H24	H25	H26																		
目標			—	—	400名	—	500名																		
実績	278名	502名	521名																						
③用語解説																									

【平成22年度事業実施状況】
●食の安全・安心推進事業（薬務衛生課）
・県下5箇所で開催した食の安全・安心県民講座において「食の安全・安心に関するアンケート」を実施した。
〔実施時期〕平成22年8月20日～8月31日
〔回答者数〕521名
〔主な結果（各項目上位3つ）〕
○食品等の安全性について、不安に感じていることは。
1. 輸入食品の安全性
2. 食中毒
3. 偽装表示
○食品等の安全性について、どのような点を基準に判断しているか。
1. 消費期限・賞味期限
2. 製造者・生産者の信頼性
3. 国内産であること
○原材料の生産から食品の消費までの段階の中で、食品の安全性確保のために、最も重要だと考えるのはどの段階か。
1. 食品の製造や加工
2. 農畜水産物の生産（作物の栽培、家畜の飼育など）
3. 飲食店での調理（給食施設なども含む）