

令和3年度食の安全安心に関して講じた施策の実施状況の報告について

I はじめに

県では、愛媛県食の安全安心推進条例(平成20年愛媛県条例第71号)(平成21年4月施行)以下「条例」という。)に基づき、「第2次愛媛県食の安全安心の推進に関する計画」(平成27年3月策定、同年4月施行。以下「第2次推進計画」という。)を策定し、副知事を本部長とする「えひめ食の安全・安心推進本部」(平成15年10月設置)を中心に、関係部署で連携を図りながら、食の安全安心に関する施策の総合的かつ計画的な推進に努めています。

食品衛生法等の一部を改正する法律(平成30年法律第46号)は、3年間をかけて段階的に施行され、HACCPに沿った衛生管理の制度化など、食品衛生規制が大きく見直されることとなりました。このため、令和3年6月の完全施行後に、計画を改定することとし、「第2次推進計画」を令和3年度まで延長することとしました。

こうした状況を踏まえながら、「安全安心・豊かな食文化の継承と発信」をスローガンとする第2次推進計画の7年目として、食の安全安心の確保に関する各種施策に取り組みました。

II 報告の根拠規定等

この報告書は、条例第10条の「知事は、毎年度、食の安全安心に関して講じた施策の実施状況について、議会に報告するとともに、これを公表しなければならない。」との規定に基づき、議会に報告し、公表するものです。

III 施策の実施状況

1 条例に基づく施策の実施状況について

(1)「愛媛県食の安全安心推進県民会議」の開催等について

条例第27条第1項では、「食の安全安心に関する重要な事項を調査審議させるため、愛媛県食の安全安心推進県民会議を置く。」とされています。

このため、学識経験者等の民間有識者10名で構成する「愛媛県食の安全安心推進県民会議」を平成21年4月から設置しており、令和3年度は、第3次愛媛県食の安全安心の推進に関する計画(案)及び令和4年度愛媛県食品衛生監視指導計画(案)等について御審議いただきました。

【会議内容】

○令和3年度会議(書面開催)

- ・第3次愛媛県食の安全安心の推進に関する計画(案)
- ・令和4年度愛媛県食品衛生監視指導計画(案)について

【愛媛県食の安全安心推進県民会議委員】

(R4.3.31現在五十音順:敬称略)

氏名	現職	備考
茨木 仁美	愛媛県学校栄養士協議会	
大原 理延	一般社団法人愛媛県食品衛生協会常務理事	
加藤 孝司	越智今治農業協同組合営農販売部長	
木原美喜子	えひめ消費生活センター友の会会長	
月原 文子	株式会社フジお客様サービス・品質管理推進室室長	
濱本 晃	生活協同組合コープえひめ品質管理部マネージャー	
平田 和弘	愛媛県漁業協同組合宇和島事業部加工販売部部長	
舟橋 達也	松山大学薬学部教授	会長
渡辺 恵子	株式会社味彩総務統括部長	
渡邊 雅子	学校法人愛媛学園愛媛調理製菓専門学校校長	副会長

(2)「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

条例第15条第1項では、県は、食品関連事業者の自主的な衛生管理の取組を促進するため、「食品等の製造、加工等を行う工程の安全性を保証するための制度の整備及びその普及に努めるものとする。」とされています。

このため、平成22年10月から、自主的な衛生管理手法について、HACCPの概念を取り入れた一定の水準以上にあると認められる施設を県が認証する「愛媛県食品自主衛生管理認証制度」(愛媛県 HACCP 制度)を運用しています。

令和3年度は、講習会やホームページ等を活用して制度の周知に努めたほか、認証を希望する事業者を職員がきめ細かにサポートした結果、新たに1業種2施設を認証し、認証施設は、年度末時点で12業種31施設となりました。

認証施設	施設数	うち令和3年度認証施設数
菓子製造業	15	2
鶏卵選別包装施設	3	
食肉処理業	2	
清涼飲料水製造業	1	
魚肉ねり製品製造業	1	
缶詰又は瓶詰食品製造業	1	
めん類製造業	1	
食肉製品製造業	1	
食品の冷凍又は冷蔵業	3	
みそ製造業	1	
そうざい製造業	1	
あん類製造業	1	
12業種31施設		(うち令和3年度1業種2施設)

HACCP 認証マーク



【愛媛県 HACCP 制度の概要】

○対象施設(26 業種)

- ・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)及び鶏の液卵製造業

H22. 10. 1～:菓子製造業のみ

H23. 10. 1～:食品衛生法の営業許可を要する製造業(24業種)に拡大

H24. 10. 1～: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

○認証の基準

[管理運営基準]

- ・衛生管理の組織体制が確立され、それが明らかとなる書類が作成されていること。
- ・一般的衛生管理基準項目(施設設備等の衛生管理・保守点検、従事者の衛生管理・衛生教育など)に必要な手順書が、それぞれ作成されていること。

[HACCPプランに関する基準]

- ・施設で製造される全品目の一覧表が作成されていること。
- ・申請品目について、HACCPプランに関する書類が作成され、これにより実施されていること。

○認証の有効期間 3年

○認証マークの表示 認証を受けた営業者は、認証マークを表示することができる。

○認証に関する手数料 無料

(3)「自主回収報告制度」について

条例第22条第1項では、「食品関連事業者は、県内において、その生産し、採取し、製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手したときは、直ちに、規則で定めるところにより、知事に報告しなければならない。」こととなっていました。平成30年の食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から法律に基づく報告制度が施行されました。両制度を併せて、令和3年度は表示の誤記、欠落など13件(うち松山市2件)の報告があり、いずれも適正に運用されました。

(4)「危害情報申出制度」について

条例第25条第1項では、「県民は、人の健康に悪影響を及ぼすおそれがある食品に関する情報を入手したときは、規則で定めるところにより、知事に対し、その旨を申し出ることができる。」こと、また、同条第2項で、「知事は、前項の規定による申出があったときは、速やかに必要な調査を行い、当該申出の内容に相当の理由があると認めるときは、関係法令及びこの条例に基づく必要な措置を講ずるものとする。」こととなっています。令和3年度は、食品に関する調査依頼等について82件(うち松山市65件)の申出があり、いずれも所要の調査を行い、必要な指導を行うなど適正に運用されました。

2 食の安全安心に関する具体的な取組みに関する実施状況について

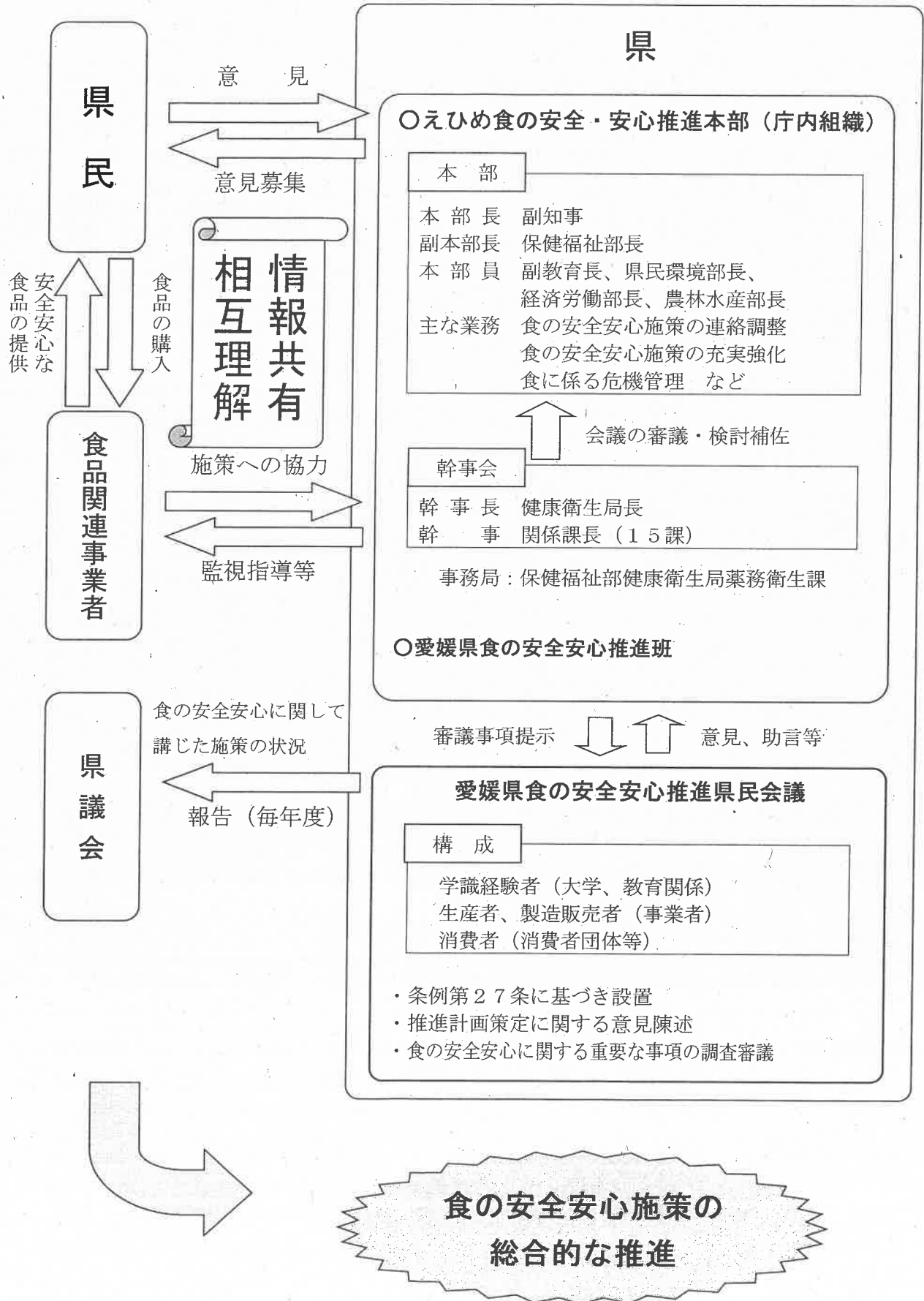
令和3年度の施策の実施状況については、第2次推進計画(平成27～令和3年度)の施策体系に基づき、「IV取組個票」(P7～45)のとおり、それぞれの具体的な取組み毎に取りまとめました。令和3年度は、令和2年度に引き続き、新型コロナウイルス感染症により、講習会や研修会等が計画どおり実施できず、関連指標が昨年度実績を下回る結果となっています。

○推進指標一覧（平成27～令和3年度・第2次推進計画）

基本 施策	施策の 方向	推進指標名	実績 (27年度)	実績 (28年度)	実績 (29年度)	実績 (30年度)	実績 (元年度)	実績 (2年度)	実績 (3年度)	目標 (3年度)	
I 生産から消費に至る食の安全安心の確保	① 生産ステージ	1 安全な農林産物の提供の推進									
		農薬適正使用講習会・研修会の開催回数	351回	449回	325回	227回	346回	267回	480回	400回以上	
		農薬販売者に対する立入検査実施件数	257件	265件	257件	333件	307件	264件	251件	300件以上	
		出荷前の農産物の残留農薬分析件数	322件	326件	331件	336件	332件	338件	333件	330件以上	
		有機農業取組面積	355ha	376ha	416ha	478ha	491ha	471ha	458ha	463ha以上	
		エコファーマー取組面積	545ha	542ha	510ha	470ha	456ha	-	-	-	
		原木しいたけ生産者技術講習会・研修会の開催回数 ◇	8回	4回	11回	16回	6回	4回	4回	10回以上	
		2 安全な畜産物の提供の推進									
		生産者、飼料販売店、動物用医薬品販売店巡回件数	624件	597件	613件	631件	614件	621件	514件	700件以上	
	牛耳標装着率	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	
	安全安心な畜産物生産に関する開発技術の数（累積）	5	5	5	6	6	7	8	8	8以上	
	畜産関係生産者巡回戸数	498(全戸)	473(全戸)	448(全戸)	414(全戸)	407(全戸)	389(全戸)	383(全戸)	383(全戸)	全戸	
	高病原性鳥インフルエンザ検査羽数	1,250羽 (100%)	1,130羽 (100%)	990羽 (100%)	1,240羽 (100%)	1,220羽 (100%)	1,320羽 (100%)	1,240羽 (101%)	1,240羽 (101%)	対象鶏全羽	
	3 安全な水産物の提供の推進										
	養殖衛生管理指導を行った養殖経営体数の割合	63.6%	68.3%	79.5%	92.5%	84.2%	79.1%	90.3%	70%以上		
貝毒検査の予定件数に占める検査件数の割合	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%		
② 製造・加工・販売ステージ	4 食中毒防止対策の推進										
	愛媛県食衛生監視指導計画に基づく施設監視達成率	130.8% (20,615件)	111.5% (17,511件)	117.7% (18,404件)	142.7% (16,542件)	139.5% (15,761件)	123.2% (13,715件)	108.5% (11,176件)	100%		
	食品等の取去検査による規格基準違反率	0.12%	0.32%	0.21%	0.40%	0.21%	0.46%	0.48%	0.10%以下		
	流通食品の放射性物質取去検査件数 ※	515件	366件	201件	100件	100件	50件	46件	50件以上		
	5 HACCPの浸透・自主衛生管理の推進										
	食品衛生責任者実務講習会受講率	83.3%	85.0%	77.3%	81.6%	70.0%	84.6%	76.1%	100%		
事業者向け出前講座実施件数 ◇	68件	88件	89件	92件	74件	24件	26件	80件以上			
食品自主衛生管理認証制度における認証施設数（累積）	21施設	23施設	24施設	25施設	27施設	29施設	31施設	-			
HACCP研修会受講者数 ◇	4,469人	5,211人	5,100人	4,794人	4,482人	4,162人	3,521人	5,000人以上			
6 新たな制度による食品表示の適正化の推進											
食品表示監視実施数	26,292件	14,770件	15,343件	13,240件	13,026件	10,016件	9,176件	15,000件以上			
商品量目立入検査の立入事業所数 ◇	45箇所	29箇所	36箇所	23箇所	43箇所	実施無し	23箇所	43箇所以上			
食品表示ウェブサイトからの報告に基づく不適切な表示の割合	16.7%	14.0%	13.2%	15.0%	16.1%	9.6%	20.5%	0%			
③ 消費ステージ	7 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進										
	学校給食における地産地消の使用割合（食材数ベース）	38.1%	37.4%	37.2%	40.8%	42.3%	42.0%	45.0%	40%以上		
	地産地消・愛あるサポーター登録数（累積）	2,354	2,354	2,356	2,357	2,357	-	-	-		
	「愛媛産には愛がある」使用許可申請数	-	-	-	360件	358件	299件	187件	370件以上		
えひめ食文化普及講座開催回数	48回	58回	55回	55回	49回	36回	36回	50回以上			
8 自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用											
自主回収情報の提供件数	16件	9件	9件	19件	10件	10件	13件	20件以上			
危害情報申出制度対応件数	193件	129件	171件	144件	122件	92件	82件	85件以上			
④ 人材育成基盤整備	9 安全を確保する基盤整備										
	食品衛生監視員のHACCP関係有資格者率 ◇	78.7%	77.0%	75.4%	75.4%	68.4%	62.7%	63.1%	75%以上		
食品衛生調査研究事業検査実施件数 ◇	795件	624件	614件	190件	0件	-	-	-			
II 食の安全安心に 対応した確保	10 グローバルスタンダードを踏まえた事業者の育成・支援										
	輸出食品の自主検査受託件数 ◇	114件	75件	88件	111件	103件	111件	121件	80件以上		
	輸出食品に係る衛生証明書発行件数 ◇	362件	633件	760件	602件	612件	908件	408件	300件以上		
	輸出農産物の残留農薬検査件数 ◇	24件	5件	4件	13件	10件	12件	8件	20件		
	県内産農産物の放射性物質安全確認検査件数 ※	20件	20件	20件	0件	0件	0件	0件	5件		
県内産水産物の放射性物質安全確認検査件数 ※	10件	8件	8件	0件	0件	0件	0件	8件			
11 輸入食品の安全確保の充実											
輸入食品の取去検査実施検体数 ◇	125件	125件	109件	101件	32件	29件	29件	125件以上			
輸入食品の自主検査受託件数 ◇	67件	56件	66件	53件	51件	54件	39件	60件以上			
III 相互理解と協働による食の安全安心の確保	12 情報提供の充実										
	食の安全安心総合ホームページ閲覧件数	25,855件	22,914件	18,159件	14,832件	9,138件	11,718件	8,838件	5,000件以上		
	メールマガジン登録者数（累積）	549人	596人	603人	608人	634人	641人	628人	1,000人以上		
	食品関連情報の提供件数	216件	212件	96件	132件	137件	154件	14件	220件以上		
	人口10万人あたりの食中毒患者数	29.3人	18.2人	12.7人	42.6人	12.4人	16.1人	13.5人	15人以下		
	農林水産参観デー開催回数	10回	10回	9回	6回	10回	3回	3回	10回以上		
	13 相談窓口の充実										
	相談窓口における相談受付件数	162件	185件	153件	176件	171件	146件	115件	200件以上		
	消費者向け出前講座実施件数 □	36件	55件	38件	45件	49件	14件	10件	20件以上		
	14 県民・民間団体との協働										
ふれあい牧場等の開催回数	89回	80回	67回	77回	79回	0回	0回	80回以上			
食育教室開催回数	62回	65回	67回	61回	61回	39回	23回	50回以上			
食品衛生推進員巡回施設数 □	16,669件	20,242件	19,672件	16,113件	11,993件	13,322件	9,683件	5,000件以上			
15 消費者・食品関連事業者による意見交換の実施及び県民の意見の反映											
食の安全・安心県民講座の開催回数、参加者数	6回694名	6回470名	3回302名	5回460名	6回528名	5回232名	5回195名	5回以上500名以上			
消費者との意見交換会の実施回数、参加者数	11回322名	11回348名	11回335名	11回330名	11回350名	11回228名	9回170名	12回以上400名以上			
食の安全安心に関するアンケート協力者数	581名	405名	258名	396名	394名	164名	90名	500名以上			

※：当初計画の中間見直し時に設定及び修正したもの。
◇：第2次計画において新たに推進指標として設定したもの。
□：第2次計画において集計方法等を変更したもの。

○食の安全安心推進体制



○施策体系図

目標	基本施策	施策の方向	具体的な取組み	
安全安心・豊かなえひめ食文化の継承と発信	Ⅰ 生産から消費に至る食の安全安心の確保	① 生産ステージ	1 安全な農林産物の提供の推進 (1) 生産者に対する農薬適正使用の啓発 (2) 農薬販売者や農薬使用者に対する立入検査の実施 (3) 出荷前農産物の残留農薬分析による安全性の確認 (4) 農薬適正使用の推進 (5) 有機農業、環境保全型農業の推進 (6) GAP(農業生産工程管理)の推進 (7) 原木しいたけ等生産者を対象とした技術講習会等の開催 2 安全な畜産物の提供の推進 (8) 生産者や飼料販売店、動物用医薬品販売店等への巡回 (9) 牛耳標装着の農家指導 (10) 消費者ニーズに対応した生産技術の開発 (11) 畜産関係生産者の巡回による普及指導 (12) 死亡牛のBSE検査 (13) 高病原性鳥インフルエンザ対策 3 安全な水産物の提供の推進 (14) 養殖衛生管理体制の推進 (15) 貝毒検査の実施 (16) 養殖ヒラメに係る新種クドアの防疫体制の推進	
		② 製造・加工・販売ステージ	4 食中毒防止対策の推進 (17) 食品衛生監視機動班等による監視指導の徹底 (18) 食肉等取扱施設、と畜場等に対する監視指導 (19) 収去検査の計画的な実施等 (20) 流通食品の放射性物質検査等の実施 ★5 HACCPの浸透・自主衛生管理の推進 (21) 自主衛生管理の周知啓発 (22) 食品自主衛生管理認証制度の普及促進 (23) 自主衛生管理推進事業の支援 (24) 集団給食施設における自主衛生管理の促進 ★6 新たな制度による食品表示の適正化の推進 (25) 新しい食品表示制度に対応した体制の整備 (26) 新しい食品表示基準の周知 (27) 効果的な監視指導の実施 (28) 安心感に配慮した表示の推進	
		③ 消費ステージ	7 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進 (29) 食育の推進 (30) 地産地消の推進 (31) えひめの食文化の普及推進 (32) 食物アレルギー対策の推進 8 自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用 (33) 自主回収報告制度の周知及び指導等 (34) 自主回収報告内容の迅速な情報提供 (35) 危害情報申出制度の周知及び迅速な対応	
		④ 人材育成基盤整備	★9 安全を確保する基盤整備 (36) 食品関係施設への監視指導等を行う人材の育成 (37) 国、他都道府県、保健所設置市間の連携 (38) 衛生環境研究所等の機能充実・調査研究の推進 (39) 食品衛生功労、自主衛生管理等推進事業者の表彰	
		Ⅱ グローバル化に対応した食の安全安心の確保	★10 グローバルスタンダードを踏まえた事業者の育成・支援	(40) 国際基準であるHACCP導入支援 (41) 輸出食品に対する検査、衛生証明の実施 (42) 輸出農産物に対する残留農薬検査の実施 (43) 県内産農水産物の放射性物質安全確認の検査
			★11 輸入食品の安全確保の充実	(44) 輸入食品の監視指導及び収去検査の実施 (45) 輸入食品の検査体制の整備
		Ⅲ 相互理解と協働による食の安全安心の確保	12 情報提供の充実	(46) 食の安全安心総合ホームページの運営 (47) メールマガジンの発行 (48) 食品衛生監視指導及び収去検査結果等の公表 (49) 食中毒予防に関する情報発信 (50) 食品関連事業者からの情報提供支援システム (51) 消費者苦情等に関する一般消費者への情報提供 (52) 農林水産参観デーの開催
			13 相談窓口の充実	(53) 相談への的確な対応、情報共有 (54) 出前講座や出前相談室の実施
			14 県民・民間団体との協働	(55) 畜産関係団体等との連携 (56) 生産者団体及び販売関係団体との連携 (57) 食品関係団体との連携
			★15 消費者・食品関連事業者による意見交換の実施及び県民の意見の反映	(58) リスクコミュニケーションの推進 (59) パブリック・コメント、アンケート等による県民意識の把握

★特に重視するもの