

令和3年度愛媛県食品衛生監視指導計画の概要

食品衛生法第24条の規定に基づき、令和3年度愛媛県食品衛生監視指導計画を策定します。



- 計画の対象区域** : 愛媛県内（保健所設置市である松山市を除く。）
- 実施期間** : 令和3年4月1日～令和4年3月31日までの1年間
- 実施機関** : 薬務衛生課、県6保健所、食肉衛生検査センター、衛生環境研究所
- 基本的な方向** : 食品による危害の発生を防止するため、「監視指導の実施に関する基本方針」に基づき、食品関連事業者への監視指導、消費者等との情報及び意見の交換等の推進に取り組みます。

監視指導の実施に関する基本方針

- ①食品等の流通実態、食中毒等の危害発生状況等を踏まえ、愛媛県の実情に即応した監視指導を実施します。
- ②消費者、食品関連事業者及び行政の役割分担を前提とし、情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を推進します。
- ③生産から販売に至る食品供給行程（フードチェーン）の各段階に応じて効果的な監視指導を実施します。
- ④生産段階における食品安全規制を実施する農林水産部局と連携して監視指導を実施します。

①愛媛県の実情に即応した監視指導

■業種別監視指導回数の設定

- ・食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通状況を考慮した業種別指導回数（重要度の高い業種の順にA～Eに分類）による効果的な監視指導の実施 **表1**

■重点的に監視指導を実施する事項

食中毒予防対策

- ・ウイルス性食中毒、細菌性食中毒、自然毒食中毒、寄生虫性食中毒の防止のための啓発、監視指導の実施
- ・食中毒注意報の発令による注意喚起

食品表示対策

- ・新しい食品表示制度の周知、相談対応及び指導
- ・アレルギー、期限等の適正表示を目的とした監視指導

食肉（と畜場）・食鳥肉（食鳥処理場）等の衛生対策

- ・HACCPに沿った衛生管理等の妥当性確認、指導

野生獣肉の衛生対策

- ・処理施設への監視指導、技術的助言

輸入及び輸出食品の衛生対策

- ・県内流通食品に対する残留農薬、添加物等検査の実施
- ・事業者が行う自主検査の受託
- ・衛生証明書の円滑な発行と監視指導の実施

HACCPに沿った衛生管理

- ・HACCPに沿った衛生管理の導入に関する事業規模等に応じた助言指導の実施

県内産農畜水産食品の衛生対策

- ・一次産品及びその加工品の製造販売施設に対する監視指導

食品製造施設等に係る衛生対策

- ・保存された記録等に基づく監視指導

危害情報の申出、苦情等に基づく監視

- ・「食の安全・安心総合相談窓口」に寄せられる県民からの申出等に対する迅速な対応

■食品等の収去検査

- ・大規模食中毒の防止、不良食品の流通防止を目的とした県内製造・販売食品等の検査の実施 **表2**

■一斉取締りの実施

- ・夏期及び年末一斉取締り、集団食中毒防止月間（9月）、ふぐ中毒防止月間（12月）等の設定による効果的な監視の実施

②消費者、食品関連事業者及び行政の役割とリスクコミュニケーション

■情報発信・意見交換

- ・本計画及びその実施状況の公表
- ・えひめ食の安全・安心情報ホームページ、メールマガジン「えひめ食の安全安心メール」による情報提供
- ・緊急食品情報提供システム、食の安全緊急サポートシステムによる情報提供
- ・「食の安全・安心県民講座」における食の安全・安心に関する県の取組状況等の情報提供及び参加者との意見交換の実施
- ・事業者による食品の自主回収情報等の公表
- ・食の安全・安心総合相談窓口での相談対応
- ・愛媛県HACCP制度に基づく認証施設の公表
- ・放射能汚染に関する検査の実施と公表

③食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導

■関係部局との連携

- ・生産から流通・消費に至る総合的な食の安全・安心施策を推進することを目的として設置した「えひめ食の安全・安心推進本部」における関係部局との連携強化
- ・「愛媛県食品表示監視協議会」における各構成機関との情報共有と連携した対応

④生産段階の食品安全規制と連携した監視指導

■農林水産部局との連携

- ・家畜や家きんの病歴や動物用医薬品の投与歴等の情報共有による食肉・食鳥肉の安全確保
- ・漁港や魚介類競り売り施設の衛生管理状況について、連携した監視を実施
- ・残留農薬や動物用医薬品等の基準違反状況の情報提供

その他

■食品衛生に係る人材育成

- ・食品衛生監視員、と畜等の検査員及び検査担当職員の知識及び技術向上のための各種研修や講習会の実施

表1 業種別監視指導回数

ランク	監視指導回数	対象業種(施設)	施設数・監視目標数
Aランク	3回/年 (最大)	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒等の食品による事故の発生頻度が高く、事故が発生した場合に、大規模な食中毒につながるおそれがある大量調理施設に該当する業種(施設) 飲食店営業・集団給食施設(大量調理施設に限る。) ・食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要とする業種(施設)であって、食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は違反事例が多い業種(施設) 食品製造業(乳処理業、乳製品製造業、魚肉練り製品製造業等) ・HACCP導入施設 ・過去3年間における食中毒発生施設及び法違反などの行政処分を受けた施設 	施設数:(462)施設 監視目標:(568)回
Bランク	2回/年 (最大)	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒等の食品による事故の発生頻度は高いが、大量調理施設に該当しない業種(施設) 飲食店営業(仕出し・弁当屋の大量調理施設に該当しないもの) ・食品衛生管理者の設置等による衛生管理を必要としないが、食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工している業種(施設)又は違反事例の発生頻度が中程度である業種(施設) 食品製造業(アイスクリーム類製造業、食肉処理業、豆腐製造業等) 	施設数:(1,968)施設 監視目標:(1,714)回
Cランク	1回/年 (最大)	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒等の食品による事故の発生頻度が中程度で、大量調理施設に該当しない業種(施設) 飲食店営業(旅館・事業場の大量調理施設に該当しないもの) 集団給食施設(大量調理施設を除く。) ・食中毒等の食品による事故が発生した場合に、広域的な違反・不良食品の流通等につながるおそれがある食品等を製造・加工しているが、違反事例の発生頻度が低い業種(施設) 食品製造業(あん類製造業、みそ製造業、しょうゆ製造業等) 魚介類競り売り営業 	施設数:(3,213)施設 監視目標:(1,936)回
Dランク	1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒等の食品による事故及び違反事例の発生頻度が低い業種(施設)であって、製造又は調理する食品の流通範囲が限定される等、危害度の低い業種(施設) 飲食店営業(一般飲食店・自動車に限る。) 食肉・魚介類販売業(簡易販売を除く。) 氷雪製造業・酒類製造業・食品の小分け業 	施設数:(4,338)施設 監視目標:(2,179)回
Eランク	1回/3年	A、B、C、Dランク以外の業種	施設数:(13,057)施設 監視目標:(4,397)回
【合計】			施設数:(23,038)施設 監視目標:(10,794)回

*大量調理施設:同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設

表2 食品の収去検査実施計画

検査の分類	主な検査項目	検査対象食品
食品添加物等検査	保存料、着色料、甘味料、漂白剤他	各種食品
細菌検査	規格基準、各衛生規範、自主基準	各種食品
残留農薬検査	約180種類の農薬	野菜(輸入、県内産)他
腸管出血性大腸菌検査	腸管出血性大腸菌検査	各種食品
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え大豆	原料大豆
アレルギー物質を含む食品検査	小麦	菓子・パン類
生食用かき検査	規格基準	生食用かき
有機スズ化合物検査	有機スズ化合物	養殖魚、天然魚
抗生物質、抗菌性物質	抗生物質、抗菌性物質	養殖魚、食肉
防カビ剤検査	OPP、アゾキシストロビン、TBZ、イマザリル	輸入かんきつ類
容器包装、おもちゃ	規格基準、防カビ剤、漂白剤	容器包装、おもちゃ
放射性物質検査	放射性セシウム他	各種食品
年間検査件数		(1,344)検体