

## 第2次 愛媛県食の安全安心の推進に関する計画（案）

### 【これまでの主な取り組み成果】

- 愛媛県HACCP制度の創設・普及による自主衛生管理の推進
- 自主回収報告制度・危害情報申出制度の運用による不良食品の速やかな市場からの排除
- 放射性物質検査体制の整備（県内主要農水産物、流通食品）による安全確認・県民の不安払拭
- BSE対策の見直しによる科学的根拠に基づいた食肉の安全対策の実施
- 積極的な情報提供・意見交換の実施によるリスクコミュニケーションの推進

### 【現状と課題】

- 毎年一定数の食中毒が発生（変異型ノロウイルスの流行等）
- 食品の安全性に対する様々な不安の存在（輸入食品、化学物質の残留、偽装表示等）
- 輸出促進を視野に入れ国際基準のHACCP導入を推進（日本再興戦略等）
- 関税撤廃による輸入食品の増加に対する懸念（TPP参加動向等）
- 新たな食品表示制度の施行（食品表示法、機能性表示食品）

### 【計画の位置付け】

愛媛県食の安全安心推進条例第11条の規定に基づき策定。愛媛県の食の安全安心に関する基本的な方向や措置に関する事項、その他必要な事項を総合的かつ計画的に推進するための根幹となるもの。

### 【計画期間等】平成27年度～平成31年度（5年間）

社会情勢の変化や制度改正等により、内容変更の必要が生じた場合には、適宜見直し。  
施策の実施状況については、毎年度県議会に報告するとともに、広く県民に公表。

#### <基本施策Ⅰ>

生産から消費に至る食の安全安心の確保

（関係部局が連携して監視指導、研究開発、情報提供等を実施）

- ① 生産ステージ
  - 1 安全な農林産物の提供の推進
  - 2 安全な畜産物の提供の推進
  - 3 安全な水産物の提供の推進
- ② 製造・加工・販売ステージ
  - 4 食中毒防止対策の推進
  - ★5 HACCPの浸透・自主衛生管理の推進
  - ★6 新たな制度による食品表示の適正化の推進
- 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
  - 8 自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用
- ④ 人材育成・基盤整備
  - ★9 安全を確保する基盤整備

★特に重視

#### <基本施策Ⅱ>

グローバル化に対応した食の安全安心の確保

（輸出促進を視野に入れ、国際基準のHACCP導入を支援して愛媛の食の信頼度を高めるほか、輸入食品の検査等を実施）

- ★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
- ★11 輸入食品の安全確保の充実

#### <基本施策Ⅲ>

相互理解と協働による食の安全安心の確保

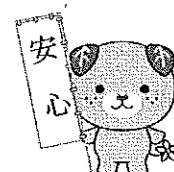
（正確で分かりやすい情報を県民へ提供するとともに、相互理解の場の設定や意見を反映しやすい環境を整備）

- 12 情報提供の充実
- 13 相談窓口の充実
- 14 県民・民間団体との協働
- ★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



食品の  
安全性の確保

食品に対する  
安心感の確保



安全安心・豊かなえひめ食文化の継承と発信