

愛媛県 食の安全安心の 推進に関する計画

概要

(計画期間:H22年度~H26年度)



私たちが毎日食べる食品は、生命や生活の源であり、安全な食品を安心して食べられることは、みんなの願いであり、欠くことができないものです。

食品は、流通のグローバル化や多様化が相まって、国外、国内の様々な工程を経て最終的に食卓に届くものとなり、食品の安全性を確保するためには、生産、加工、流通等の各段階において適切な衛生管理がなされなければなりません。

愛媛県では、平成21年4月1日から施行されている「愛媛県食の安全安心推進条例」に基づき、外部有識者等で構成される「愛媛県食の安全安心推進県民会議」や県民の皆様のご意見をいただいて策定した「愛媛県食の安全安心の推進に関する計画」により、食の安全安心の確保に関する取組みを総合的かつ計画的に推進しています。

本計画は、すべての県民が健康で安心して暮らすことのできる社会を実現するため、「安全安心・豊かなえひめ食文化の継承」という目標に向かって、「正確で分かりやすい情報の提供」、「生産から消費に至る食の安全安心の確保」、「関係者間の相互理解と協働の推進」を基本施策として掲げ、県や食品関連事業者、県民が取り組む施策の方向や具体的な取組みを示したものとなっています。

【平成22年2月策定・平成25年5月一部改定】

計画の位置付け等

本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等を総合的かつ計画的に推進するための根幹となるものです。

計画期間 平成22年度～26年度(5年間)

施行後3年目には中間的な見直しを実施したほか、社会情勢の変化等により、内容変更の必要が生じた場合には適宜見直すこととしています。

また、食の安全安心に関して講じた施策の実施状況は毎年度議会に報告するとともに、県のホームページ等で広く県民に公表することとしています。

目標(スローガン)

安全安心・豊かなえひめ食文化の継承

食の安全安心は、県民にとって最も身近で切実な願いの一つであるとともに、将来に向かってえひめの豊かな食文化を次の世代に継承していくことが不可欠であることから、この目標(スローガン)を設定しました。

基本施策

目標の達成に向けた各種施策の基本的な方向を示すため、3つの基本施策を設定しています。

I 正確で分かりやすい情報の提供

県民の健康保護を第一に考えた食の安全安心施策を推進するため、正確で分かりやすい情報を県民に提供し、健康危害の未然防止、食の安心感の向上を図ります。

II 生産から消費に至る食の安全安心の確保

生産から消費に至る一連の各段階において、関係部局が連携して監視指導、研究開発、情報提供等を実施することにより、食の安全安心の確保を図ります。

III 関係者間の相互理解と協働の推進

食の安全安心の推進に当たり、県民の意見の反映、県や事業者からの積極的な情報公開及び関係者間の相互理解が図られる環境づくりを目指します。

愛媛県食品自主衛生管理認証制度(愛媛県HACCP(ハサップ)制度)

HACCPの手法を取り入れ、自主的に高度な衛生管理を行っている食品営業施設を認証します。

この制度は、食の安全安心を確保するため、営業者の衛生管理水準の向上を図り、異物混入や食中毒などの事故を未然に防止することを目的に、平成22年10月から開始しました。

対象施設 以下の26業種(順次拡大を検討)
食品衛生法の営業許可を要する製造業(24業種)、
鶏卵選別包装施設及び鶏の液卵製造業

有効期間 3年 **手数料** 無料

HACCP認証マーク



認証施設数: 10社14施設(平成25年10月末現在)

HACCPとは… Hazard Analysis Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称。「危害分析重要管理点」と訳されます。

推進に関する計画の概要

施策の方向・施策体系

3つの基本施策に沿って効果的に取組みを推進するために16の「施策の方向」を設定し、個々の「施策の方向」ごとに、「具体的な取組み」(67項目)を示しています。

また、取組みの指標として「推進指標」(39指標)を設定し、事業の進捗状況の把握等に努めることとしています。

中間見直しの概要

福島第一原子力発電所事故に伴う放射性物質による食品の汚染や牛肉の生食を原因とする腸管出血性大腸菌による集団食中毒事件の発生等の施行後の状況を踏まえて、中間的な見直しを実施し、平成25年5月に一部改定しました。

追加した「具体的な取組み」から

●養殖ヒラメに係る新種クダアの防疫体制の推進

食中毒の原因とされる新種クダアの県内ヒラメ養殖場への侵入及び新種クダアが寄生した養殖ヒラメの流通を未然に防止するため、「愛媛県クダア疾病対策ガイドライン」に基づき、新種クダアの検査対応や、確認された場合の出荷自粛等を指導するほか、まん延防止や被害軽減に資する技術開発と知見収集を実施し、関係者への情報提供に努めます。

●生食用食肉取扱施設に対する監視指導

牛生レバーの生食用としての提供の禁止や生食用食肉(牛肉)の規格基準の制定等に伴い、生食用食肉取扱施設について、重点的に監視指導を行います。

●食品表示一元化に伴う体制の整備

食品表示制度について、食品衛生法、JAS法、健康増進法の表示部分を一元化し、新たに食品表示法が公布されたことから、今後、国の動向等を注視しながら、県民や食品関係事業者にわかりやすい食品表示の運用を図るとともに、一元的かつ効率的な監視指導等を行うための体制づくりを検討します。

●放射性物質検査の実施

県内を流通する食品を対象に「行政検査」を実施するほか、生産量の多い品目を中心に県内産農水産物の計画的な「安全確認検査」を実施します。

※検査結果は、えひめ食の安全・安心情報ホームページに掲載しています。

○えひめ食の安全・安心情報ホームページ

食の安全安心をはじめとする身近な情報や正しい知識などをわかりやすく提供しています。
愛媛県公式ホームページ (<http://www.pref.ehime.jp/>)
内で「食の安全安心」で検索

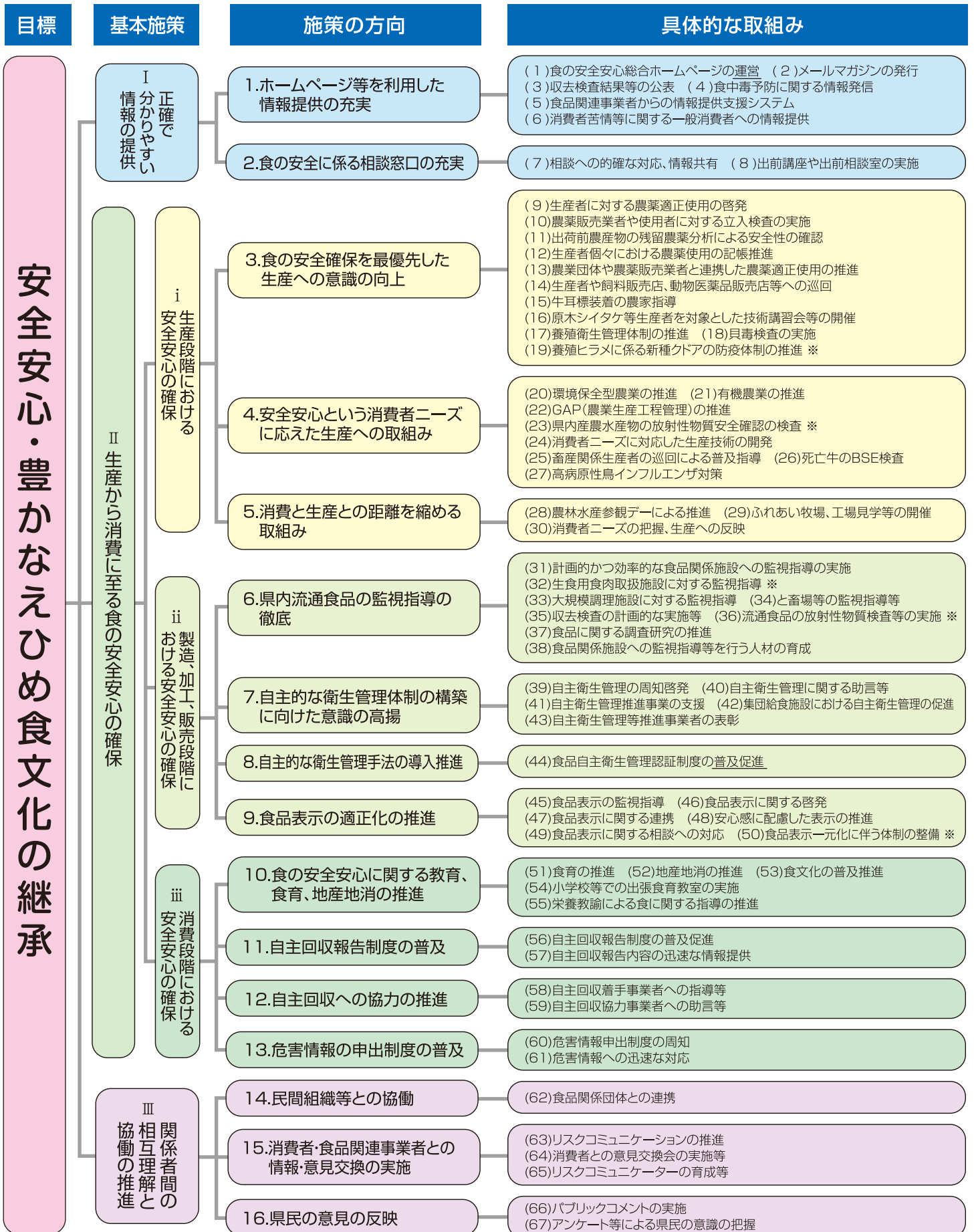
○メールマガジン「食の安全安心メール」

食品の回収情報や食中毒の発生情報など、食の安全安心に関するさまざまな情報をタイムリーにお届けします。
登録は、左記ホームページから。

○食の安全安心総合相談窓口 食の安全安心に関する疑問、相談等をお気軽にお寄せください。

保健所名	連絡先	管内市町
四国中央保健所	0896-23-3360	四国中央市
西条保健所	0897-56-1300	新居浜市、西条市
今治保健所	0898-23-2500	今治市、上島町
中予保健所	089-941-1111	伊予市、東温市、久万高原町、松前町、砥部町

保健所名	連絡先	管内市町
八幡浜保健所	0894-22-4111	八幡浜市、大洲市、西予市、内子町、伊方町
宇和島保健所	0895-22-5211	宇和島市、松野町、鬼北町、愛南町
松山市保健所	089-911-1808	松山市



※中間見直し時に追加したもの。 _____ 中間見直し時に修正したもの。