

平成29年度食の安全安心につい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12月議会にて議員提案により可決成立、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を図っています。

平成29年度においては、全国的にみると、蜂蜜による「乳児ボツリヌス症」による乳児の死亡事故発生、プエラリア・ミリフィカを含むいわゆる健康食品の健康被害の発生、ポテトサラダによる腸管出血性大腸菌O157食中毒の広域発生など、食の安全安心を揺るがす事件、事故が発生しました。また、HACCPに沿った衛生管理の制度化等が盛り込まれた「食品衛生法等の一部を改正する法律案」が第196回通常国会に提出されるなど、食を取り巻く体制や現状は変化しています。

本県においては、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3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。

また、平成29年度に開催された「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会」における食の安全に対応するため、営業宿泊施設及び弁当調製施設に対し立ち入りによる監視指導を実施し、さらに、開催中に食品ふるまい所等の現地確認を実施することにより、健康に危害を及ぼすような事故の発生はなく、無事に開催することができました。

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、食の安全安心につい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、平成29年度は、平成30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】

- 平成29年度会議(平成30年2月19日)
 - ・平成30年度愛媛県食品衛生監視指導計画(案)について

- ・食品衛生に関する動向について
- ・愛媛つなぐえひめ国体・えひめ大会における食品衛生対策について

【愛媛県食の安全安心推進県民会議委員】 (H30.3.31現在 五十音順:敬称略)

氏名	現職	備考
今井千代子	株式会社グリーンヒル代表取締役	
川本ゆかり	株式会社フジお客様サービス・品質管理推進室室長	
木原美喜子	えひめ消費生活センター友の会会長	
西坂 文秀	越智今治農業協同組合営農経済事業本部直販開発部部長	
濱野 幸代	生活協同組合コープえひめ役員室・涉外担当マネジャー	
舟橋 達也	松山大学薬学部教授	会長
松岡真喜男	遊子漁業協同組合代表理事組合長	
森 涼子	愛媛県学校栄養士協議会顧問	
渡邊 博幸	一般社団法人愛媛県食品衛生協会常務理事	
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

任期:H27.4.27～H30.4.26(3年)

※任期満了に伴い、H30. 4. 27に委嘱替えを行いました。(任期3年)

(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。

平成29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、1業種1施設を認証し、認証施設は、年度末時点で10業種24施設となりました。

認証施設	施設数	うち29年度認証施設数
菓子製造業	12	1
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	1	
みそ製造業	1	
10業種24施設		(うち29年度1業種1施設)

HACCP 認証マーク



【愛媛県 HACCP 制度の概要】

○対象施設

以下の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。」こととなっています。本制度は、平成21年10月から施行され、平成29年度は、表示の誤記、欠落など9件(うち松山市3件)の報告があり、いずれも適正に運用しました。

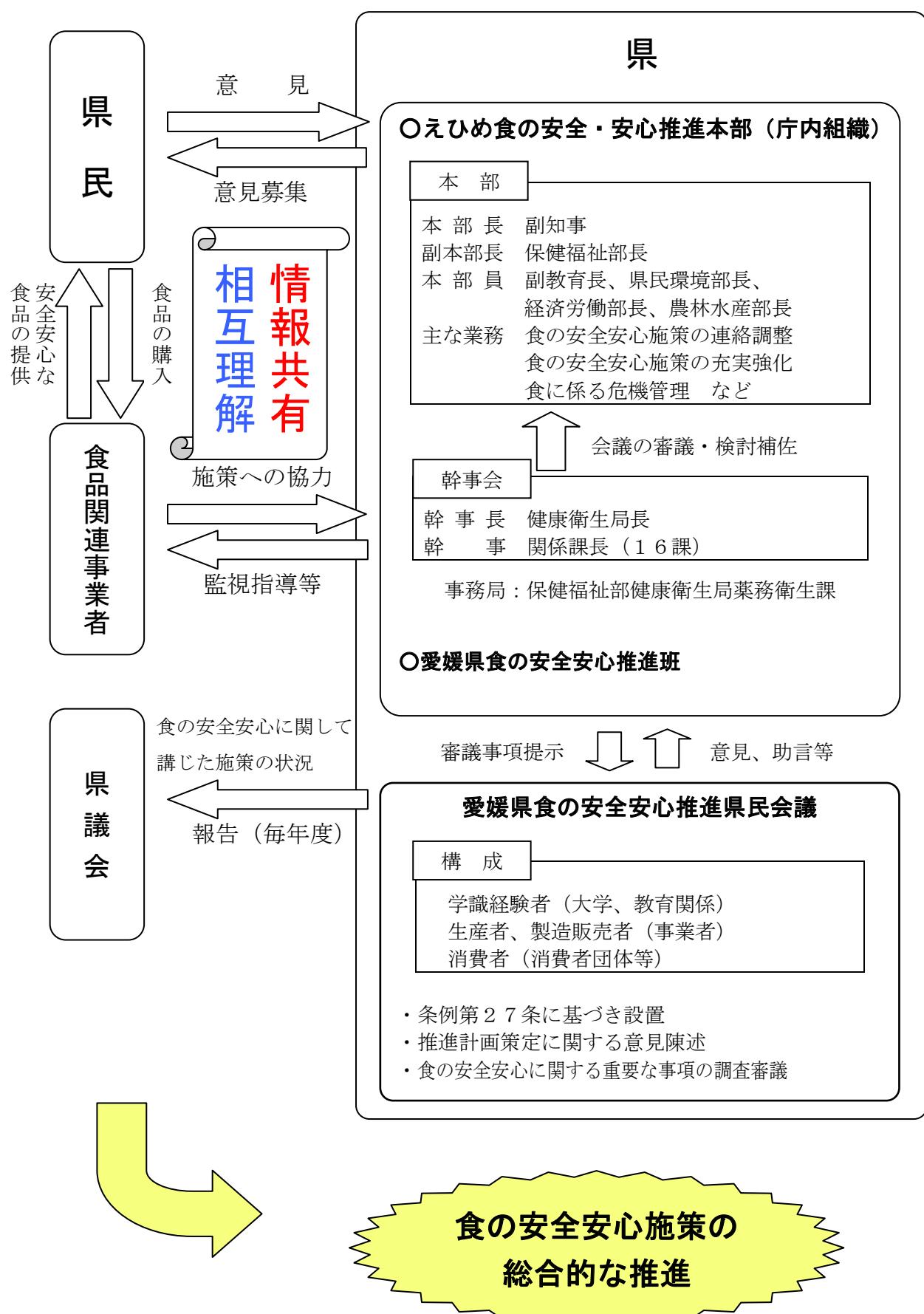
(4)「危害情報申出制度」について

条例第25条では、「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。」こととなっています。また、同条第2項では、「知事は、前項の規定による申出があつたときは、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。本制度も平成21年10月から施行されました。平成29年度は、食品に関する調査依頼等について171件(うち松山市144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しました。

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

平成29年度の施策の実施状況については、第2次推進計画(平成27～31年度)の施策体系に基づき、「IV取組個票」(P7～44)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。

○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	<p>1 安全な農林産物の提供の推進</p> <p>(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) G A P (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</p> <p>2 安全な畜産物の提供の推進</p> <p>(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B S E 検査 (13) 高病原性鳥インフルエンザ対策</p> <p>3 安全な水産物の提供の推進</p> <p>(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</p>	
		② 製造・加工テ・販売ジ	<p>4 食中毒防止対策の推進</p> <p>(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</p> <p>★5 H A C C P の浸透・自主衛生管理の推進</p> <p>(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</p> <p>★6 新たな制度による食品表示の適正化の推進</p> <p>(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</p>	
		③ 消費ステージ	<p>7 食の安全安心に関する教育、食育、地産地消の推進</p> <p>(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</p> <p>8 自主回収報告制度、危害情報申出制度の適正な運用</p> <p>(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</p>	
		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H A C C P 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
		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) ハッピリック・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