

愛媛県食の安全安心の

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。

HACCP認証マーク



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

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。