

令和 5 年度  
松山市食品衛生監視指導計画（案）

松山市 保健福祉部  
松山市保健所 生活衛生課

はじめに	P 1
第1 監視指導に関する基本的方向及び実施体制	P 2
1. 行政、食品等事業者及び消費者（市民）の役割分担	
2. 監視指導の実施体制	
3. 関連部局等との連携	
第2 監視指導の実施等に関する事項	P 6
1. 食品等の製造・加工施設等の監視指導に関する事項	
2. 松山市食品衛生監視指導実施計画の年間スケジュール等	
3. 一斉取締りの実施に関する事項	
第3 食品等の収去検査等に関する事項	P 13
1. 収去検査の対象食品の選定及び実施に当たっての留意事項	
2. 収去検査実施計画（対象食品及び検査項目）	
第4 違反を発見した場合の対応に関する事項	P 14
1. 監視指導により違反を発見した場合の対応	
2. 収去検査により違反を発見した場合の対応	
3. 違反事実の公表	
第5 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項	P 16
1. 事前対策（平常時の対応）	
2. 食中毒等健康被害発生時の対応	
第6 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項	P 17
1. 行政、食品等事業者及び消費者との情報及び意見の交換の推進	
2. 監視指導計画の策定に関する意見の交換及び実施状況の公表	
3. 市民等への食品衛生関連情報の提供と発信	
4. 新たな食品営業許可制度と届出制度の創設、食品等のリコール報告制度の義務化に関する取組	
第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項	P 18
1. 食品衛生管理者等の設置	
2. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	
第8 食品衛生に関する人材の育成及び資質向上に関する事項	P 19
1. 食品衛生監視員、食鳥検査員及び検査担当職員に関する事項	
2. 食品関係者に関する事項	
3. 食品衛生推進員等に関する事項	

# 令和5年度松山市食品衛生監視指導計画

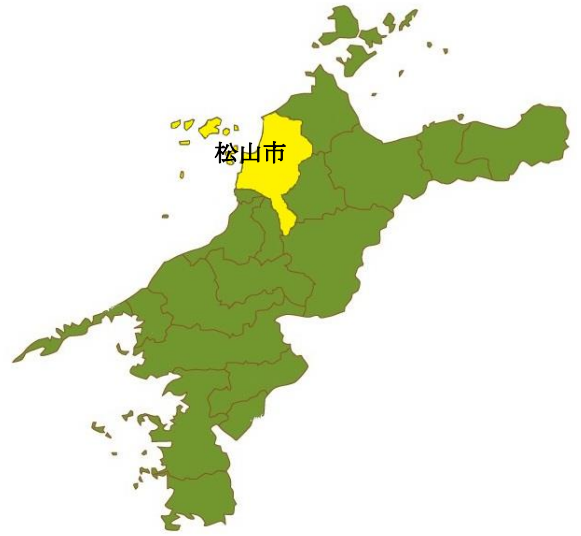
## はじめに

松山市では、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法第24条の規定により、「令和5年度松山市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

この計画は、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、市民及び食品等事業者の皆様のご意見を参考に、国及び松山市の食中毒発生状況や食品に対する問題等、地域の特性や監視指導の実施体制等を考慮して策定したものです。

令和4年度、松山市では、鶏肉の取扱不備（二次汚染された食品・生あるいは加熱不十分な鶏肉の提供）によるカンピロバクター食中毒が5件発生し、7月にカンピロバクター食中毒注意報を市・県で初めて発令しました。また、全国的に、事件数ではアニサキス寄生虫による食中毒が多く、患者数ではノロウイルスによる食中毒が多いなど、依然として、食品による健康被害への対応が重要な課題となっています。

松山市では、食の安心・安全に関する重要事案に対し、次に掲げる事項を重点的に取り組み、市内に流通する食品の安全性の確保を一層推進していきます。



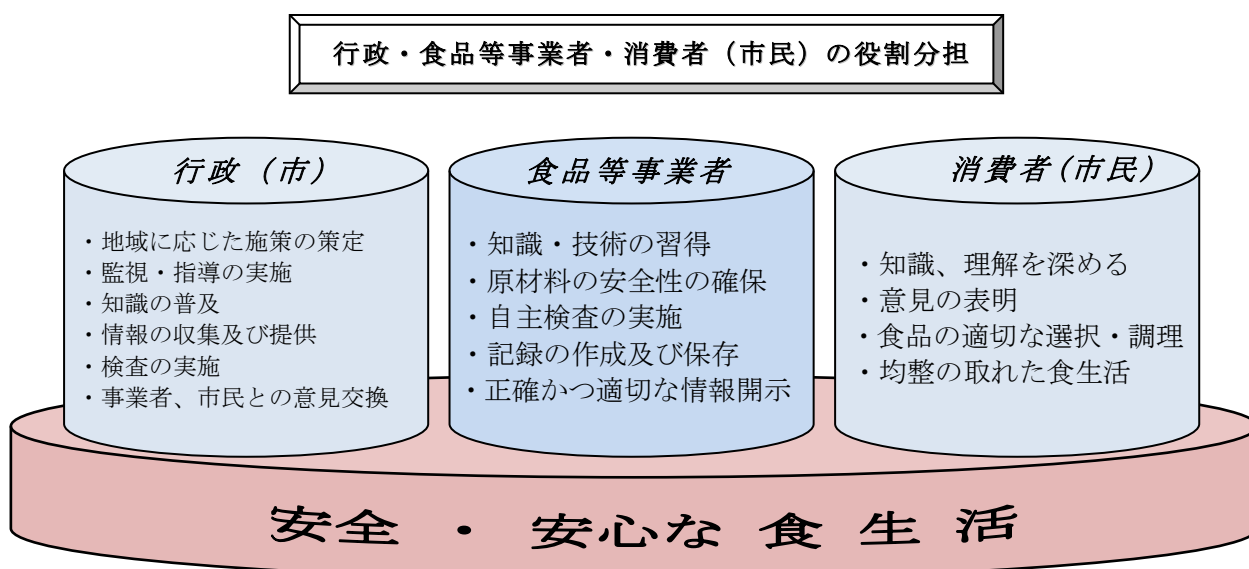
- 1 国、都道府県市及び庁内の食品関係部局との連携強化に努め、各種情報の積極的な収集と共有を図り、迅速かつ円滑な監視指導や啓発活動を行うとともに、市民や食品等事業者等への情報発信や意見交換等を行います。
- 2 本市の食品を取り巻く状況を考慮し、重点的に監視すべき項目や施設を定め、効果的かつ効率的な監視指導等を実施します。
- 3 市内で多発したカンピロバクターによる食中毒や、全国的に事件数・患者数が多いアニサキスやノロウイルス等による食中毒の発生予防を目的に、対象施設の監視指導及び食中毒対策等の周知啓発を強化します。
- 4 食品等事業者自らが実施するHACCPに沿った衛生管理について、実践状況等を確認し、衛生管理の強化につながるよう、助言等を行います。
- 5 新たな食品営業許可制度の導入と届出制度の創設、事業者の状況を確認しつつ、円滑な制度移行についての支援を引き続き行います。

## 第1 監視指導に関する基本的方向及び実施体制

松山市では、行政、食品等事業者及び消費者の各立場からの取組を重要視し、食品衛生に関する監視指導が迅速かつ円滑に実施されるよう、国や各自治体等との緊密な連携を図ります。

### 1. 行政（市）、食品等事業者及び消費者（市民）の役割分担

食品の安全性の確保に関し、行政には監視指導等の様々な施策を総合的に策定・実施する責任がありますが、食品等の生産から販売まで一連の食品供給行程（フードチェーン）に携わる食品等事業者には、食品安全基本法に規定されているとおり、食品等の供給者としての責任があります。また、消費者についても、食品の安全性確保に積極的な役割を果たすことが期待されています。

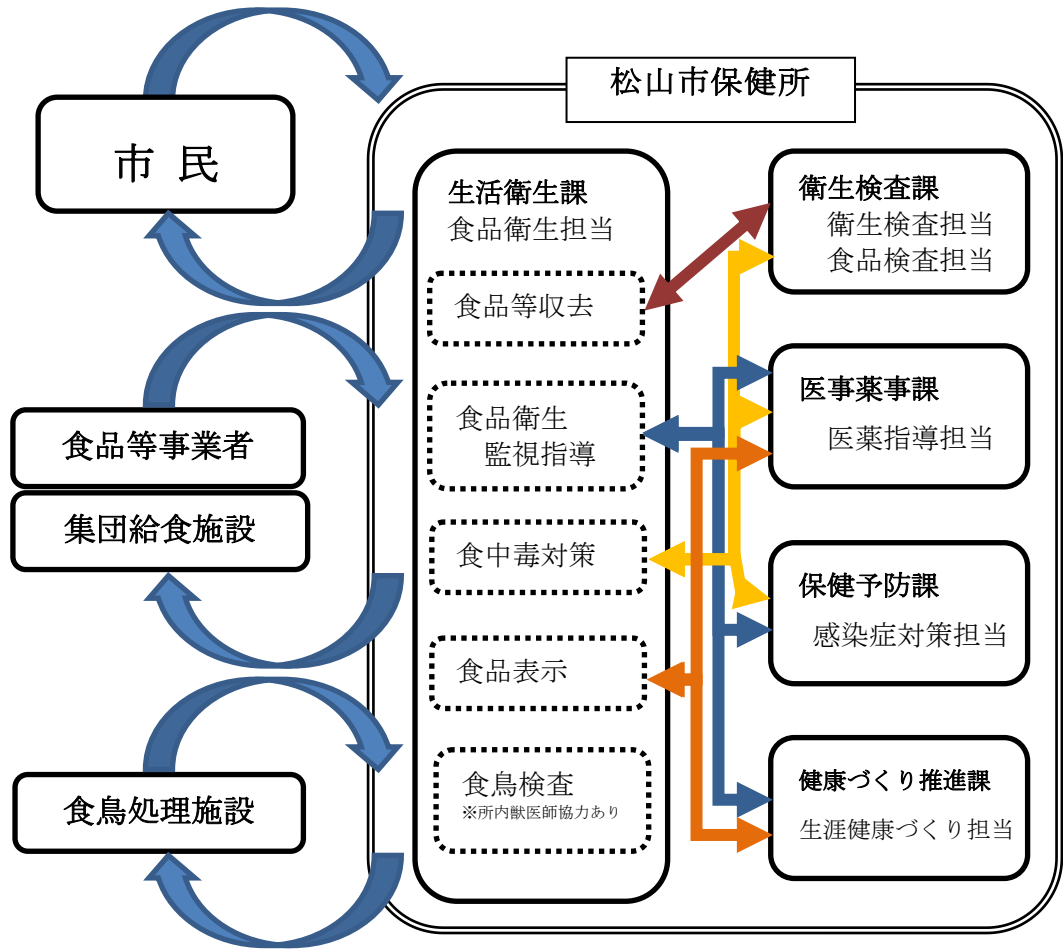


こうした役割分担を前提として、松山市では、消費者への安全な食品の供給、適切な情報の開示を行うとともに、食品等事業者への施設及び食品取扱状況の監視指導並びに違反に対する的確な行政処分を実施することによって、安全・安心な食品の流通を確保します。また、監視指導の実施以外に、知識の普及、情報収集、人材育成等を実施するとともに、意見交換（リスクコミュニケーション）を通して情報を共有しながら、行政（市）、食品等事業者及び消費者（市民）がそれぞれの役割を十分に認識し、相互に理解し連携し合える取組を実施していきます。

### 2. 監視指導の実施体制

監視指導計画に基づき必要な監視指導が実施できるよう、監視指導の実施体制を充実させるとともに、食品衛生監視員、食鳥検査員等の人員の確保を図ります。

(1) 実施体制



(2) 業務内容

食品衛生に関する業務は、主に生活衛生課及び衛生検査課で行われます。各々の役割分担の下、情報交換を密接に行い、監視指導や食品の検査等を実施します。

[ 業務内容 ]

組織の名称	業務名称	業務の内容
生活衛生課	食品衛生業務	食品営業許可及び監視指導等に関すること
	食品等収去検査業務	生産・製造・販売されている食品等の安全性の確認のための検査に関すること
	食中毒対策業務	食中毒対策及び発生時の対応に関すること
	食鳥検査業務	食鳥肉の衛生検査に関すること
衛生検査課	食品収去検査及び食中毒等の対応検査に関すること	

3. 関連部局等との連携

松山市では、本市の実情、地域性及び市民の意向を反映した監視指導計画を円滑に実施す

るため、庁内関係部局、他自治体及び国と緊密な情報交換を行い、連携して食品の安全性の確保を図っていきます。

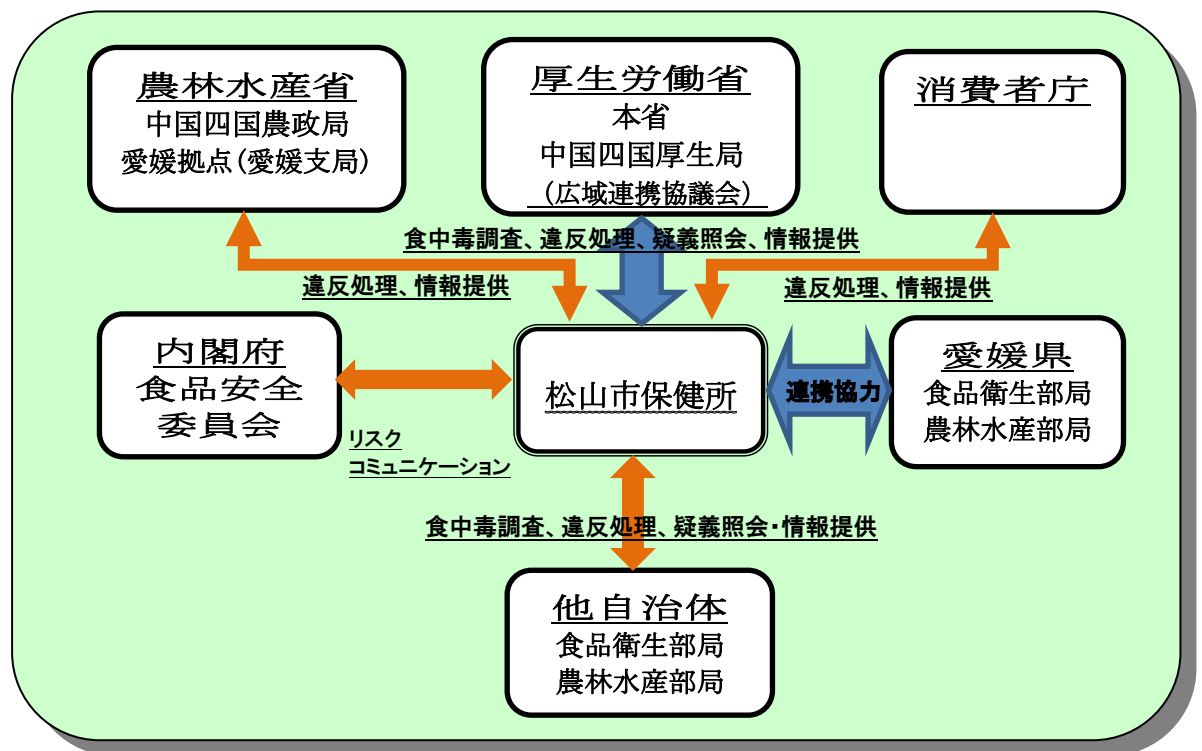
### (1) 庁内関係部局との連携

市内で生産される農水産物や食品の加工、給食等の安全を確保するため、松山市では、農水産物の生産や流通に携わる産業経済部、小・中学校の給食を管理している教育委員会、保育施設や社会福祉施設等に携わる保健福祉部等関係部局と情報を共有し、連携して対応します。

また、市が運営している集団給食施設等への監視指導結果について、主管部局に情報提供を行う等連携して対応します。

特に、保健所内で各種検査を担当する衛生検査課、腸管出血性大腸菌やノロウイルス等感染症を担当する保健予防課、医療提供施設への立入検査や承認前医薬品の広告等を担当する医事薬事課及び食育等を担当する健康づくり推進課と、随時緊密な情報交換及び連絡体制を確保し、連携して対応します。

### (2) 厚生労働省等との連携



#### ア 厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会等との連携

大規模又は広域的な食中毒等の発生時には直ちに厚生労働省へ、輸入食品等の違反発見時には速やかに厚生労働省及び厚生労働省中国四国厚生局へ通報するとともに、必要に応じて連携して対応します。また、輸出水産食品関連施設等に対する監視指導等は、必要に応じ、国の担当部局（厚生労働省及び中国四国厚生局）と連携して実施します。

食品表示法に基づく違反食品に対する指示、命令又は公表の事例が発生した場合

には、迅速に消費者庁に通報するとともに、必要に応じて連携して対応します。

なお、内閣府食品安全委員会等関係機関と協働し、リスクコミュニケーションを開催する等、市民や事業者との情報共有や意見交換等を行います。

#### イ 関係都道府県市等の食品衛生部局との連携

広域にわたる食中毒事件等の健康被害が発生した場合や違反食品を発見した場合には、関係都道府県市等の食品衛生部局と緊密な情報交換等の連携を図り、迅速かつ効率的に被害の拡大防止を図ります。また、広域連携協議会の設置に際しては、国や関係都道府県市等と相互に連携を図りながら協力するとともに、同協議会招集時には会議に出席し、必要な調査、検査、対応施策等について協議します。

特に、愛媛県とは「えひめ食の安全・安心推進本部」での連携等を通して監視指導を実施するとともに、「食中毒及び感染症対策の相互支援に係る協定」に基づき、食中毒及び感染症の拡大を速やかに防止するため、対策の相互支援を行います。

#### ウ 農林水産部局等との連携

農林水産物の生産段階から消費に至る総合的な食品の安全確保対策を推進するため、国及び関係都道府県市等の家畜伝染病予防法、農薬取締法、日本農林規格等に関する法律（以下「JAS法」という。）を所管する農林水産部局及び不当景品類及び不当表示防止法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律（以下「医薬品医療機器等法」という。）等を所管する関係部局と連絡体制を確立し、積極的な情報交換、合同監視等を行うことによって連携を図ります。

#### エ 食品表示法関係部局及び関係行政機関との連携

現在、食品表示法のうち、生活衛生課が食品表示の「衛生事項と保健事項」を所管していますが、引き続き、健康増進法（保健事項を除く。）を所管する健康づくり推進課並びにJAS法を所管する愛媛県農産園芸課及び中予地方局産業振興課と情報の交換を密にし、連携して監視指導を実施するとともに、不当景品類及び不当表示防止法や医薬品医療機器等法等を所管する各表示関係部局及び行政機関との間で情報を相互に提供し、食品表示の適正化を図ります。

#### オ 「ねんりんピック愛媛のえひめ2023」での関係機関との連携

令和5年10月28日から10月31日にかけて「ねんりんピック愛媛のえひめ2023」が開催されることから、愛媛県及び松山市の関係課と緊密に連携し、食中毒発生の未然防止を目的に関連施設の食品衛生管理の徹底を図ります。

### (3) 食品衛生試験検査との連携

適正かつ迅速に試験検査を実施するため、松山市保健所内で衛生検査課と密接に情報の交換を行い、円滑な検査が行えるよう連携を図ります。また、松山市で実施不可能な検査は、愛媛県立衛生環境研究所又は実施可能な他機関と連携することにより、検査体制を確保します。

衛生検査課では、食品検査の信頼性を確保するために、内部精度管理の実施、定期的な外部精度管理調査等により、試験精度の信頼性を確保し、検査技術の向上を図ります。また必

要な検査機器について、計画的な整備に努めます。

#### (4) 警察等との連携

食品への異物混入や食中毒等の調査過程で、故意による人為的混入等の可能性が示唆された場合は、速やかに警察等と連携し、情報の共有化を図り、円滑な原因追及及び再発防止の体制を確立します。なお、捜査照会等にも積極的に協力します。

## 第2 監視指導の実施等に関する事項

本市の食品を取り巻く状況を考慮し、重点的に監視すべき項目等を定め、効果的かつ効率的な監視指導を実施することで食品の安全確保に努めます。

### 1. 食品等の製造・加工施設等の監視指導に関する事項

#### (1) 業種別監視指導実施回数の設定（詳細：別紙1）

過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品等の流通の広域性及び営業の特殊性、消費者及び食品等事業者の意見等を考え合わせ、次の表に示すように監視指導の重要度の高い業種（施設）の順にAランク業種（施設）からEランク業種（施設）までの5ランクに分類し、的確かつ効果的な監視指導を実施します。

なお、以下に示す監視回数は、標準回数として設定したものであり、食品衛生管理の実態や食中毒の発生等、状況に変化が生じた場合には、回数にかかわらず必要に応じて監視指導を実施します。また、施設等の衛生管理状況が一定水準以上である優良施設に関しては監視指導頻度を軽減します。

#### [ ランク別標準監視回数 ]

ランク	監視回数	対象業種（施設）
A	3回／年	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒の発生頻度が高く、大量に調理提供する業種（同一メニューを1回300食又は1日750食以上調理提供する施設）</li> <li>過去3年間に行政処分を受けた施設</li> </ul>
B	2回／年	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒の発生頻度が高く、Aランクに該当する業種の中で大量調理施設に該当しない施設及び社会的影響の大きい施設</li> <li>食中毒の発生頻度が中程度で、食品が広域に流通している業種（施設）</li> <li>消費者及び食品等事業者から監視指導の要望の多い業種（製造業）</li> <li>大規模に食品を取り扱い、社会的影響が大きい施設</li> </ul>
C	1回／年	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒の発生頻度が中程度で、大量調理施設に該当する業種（施設）</li> <li>食中毒の発生頻度が中程度で、広域流通の少ない製造業種（施設）</li> <li>消費者及び食品等事業者から監視指導の要望の多い業種（施設）</li> <li>大規模に食品を取り扱う施設</li> </ul>
D	1回／3年	<ul style="list-style-type: none"> <li>食中毒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）</li> <li>製造・加工工程で食品危害が発生しがたい製造業種</li> <li>中規模に食品を取り扱う施設</li> </ul>



E	1回 ／5年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の発生頻度が非常に低く、大量調理施設に該当しない業種（施設）</li> <li>・食品の製造工程が簡易、又は食品危害発生が少ない方法で製造する業種</li> <li>・小規模に食品を取り扱う施設</li> </ul>
---	-----------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

なお、高齢者、児童、乳幼児、患者等が主に利用する施設は、食中毒が発生した場合に、重篤な健康被害が生じやすいことから、ランク別標準監視回数を基本としながら、優先的に監視指導を実施します。加えて、改正食品衛生法の施行に伴い、許可業種の再編等制度改正による実地確認が必要となる場合も、適切に対応していきます。

## （２）一般的な監視指導事項

市内で製造、加工及び調理される食品並びに流通及び販売される食品について事故等を未然に防止するため、次に示す監視項目について食品衛生監視員が監視指導を行うとともに、必要に応じて食品の収去検査を実施します。

- ア 改正食品衛生法第51条に規定する公衆衛生上行うべき必要な措置基準の遵守状況や運用の確認
- イ 愛媛県食品衛生法施行条例に規定する営業施設の基準の遵守状況の確認と改正食品衛生法政令に基づく許可等についての必要な手続等の確認（既存施設）
- ウ 愛媛県食品衛生法施行条例にて新たに規定された営業施設の基準の遵守状況の確認（改正食品衛生法政令許可施設）
- エ 製造、加工及び調理段階について、衛生管理計画等の内容の確認及び記録の作成状況の確認
- オ 製造、加工及び調理段階での衛生管理（食品取扱い、手洗い等）状況の確認
- カ 原材料由来の異物混入対策についての原材料の検品実施状況、製造工程（施設）での異物混入対策についての施設環境の整備状況及び従事者の身だしなみ等の状況の確認
- キ 不衛生な食品等、有毒・有害な食品等でないことの確認
- ク 食品衛生法で定められた製造基準、保存基準及び成分規格への適合状況並びに食品表示の確認
- ケ 許可及び届出事項に関する確認等
- コ 食品用器具等のポジティブリスト制度適合を確認できる情報伝達の内容確認
- サ 食鳥処理場は、衛生管理等の措置等についての適合確認

## （３）重点的な監視指導事項

上述した一般的な監視指導項目に加え、全国及び松山市での近年の食中毒、違反食品の発生状況、食品等の流通状況、消費者及び食品等事業者を取り巻く状況等を考慮し、関係施設に対して以下の事項について重点的に監視指導を実施します。

### ア 食中毒原因種別予防対策

令和4年5月から6月にかけて、松山市内でカンピロバクターによる食中毒事案が多発し、令和4年7月1日には、「カンピロバクター食中毒注意報」を市・県で初めて発令しました。このことを受け、特に、カンピロバクターによる食中毒予防の啓発活動及び営業施設等へ

の監視の強化を図ります。

また、全国的には、事件数はアニサキス寄生虫による食中毒が多く、患者数ではノロウイルスによる食中毒が多いこと、重篤な症状を示す腸管出血性大腸菌による食中毒事例も発生していることから、その原因除去のために監視指導及び食中毒予防啓発を実施します。

原因種別食中毒	監視項目
カンピロバクター食中毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・検収時の表示の確認と情報認識（鶏肉等の加熱の必要性等）</li> <li>・鶏肉等の衛生的な取扱いや二次汚染対策、十分な加熱の状況</li> <li>・食肉（特に鶏肉）の生食での提供状況及び注意喚起</li> <li>・食肉取扱い後の器具機材の洗浄、消毒状況</li> <li>・食肉の保管状況（相互汚染防止）</li> <li>・食肉取扱い後の手洗い状況</li> </ul>
ノロウイルス等のウイルス性食中毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従事者の健康状態の確認方法及びその記録の作成、検証、保存の状況</li> <li>・従事者による食品取扱状況</li> <li>・手洗い設備の使用状況、手洗い方法</li> <li>・従事者用トイレの清掃、消毒状況</li> <li>・従事者用トイレの使用状況（着衣、履物等）</li> <li>・飲食店等での二枚貝等の衛生的な取扱い及び加熱の状況</li> </ul>
腸管出血性大腸菌食中毒	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店等での生食用食肉の提供、販売に対する注意喚起</li> <li>・食肉処理場、飲食店等での「生食用食肉の規格基準」に基づいた適正な加工、調理、保存、生食用食肉の表示の確認状況</li> <li>・食肉等の検収時の表示の確認と情報認識、中心部までの加熱状況</li> <li>・食品の保管状況（相互汚染防止）</li> <li>・生野菜等の生食用食材の取扱い（洗浄、消毒を含む。）状況</li> <li>・手洗い状況</li> </ul>

## イ 食品表示対策

現在、食品表示法のうち、生活衛生課では、食品表示の「衛生事項と保健事項」を所管しています。市内の食品等事業者施設に対し、食品衛生監視員としての立場から監視指導を実施し、引き続き、食品表示の適性化を推進します。

- (ア) 食品販売業者による表示事項の確認の状況
- (イ) 製造・加工者による適正表示実施状況の確認
- (ウ) 期限表示に関する設定根拠、記録等の作成・保存状況の確認
- (エ) 「生食用かき」の採取海域等及び「フグ加工品」の原料フグの種類等に関する加工者による確認の状況
- (オ) アレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え食品に関する製造者及び加工者による使用原材料の点検の状況
- (カ) 筋切り、調味料浸潤、結着（食品添加物を用いて肉同士を接着させ、形状を整えること）、ミキシング（小肉塊に調味料を加え、ミキサーで揉みほぐすこと）、

タレかけ等をしたいわゆる加工肉については、処理を行った旨及び飲食に供する際にはその全体について十分な加熱を必要とする旨の表示事項の確認

- (キ) 「生食用食肉の表示基準」に基づく、生食用牛肉の製品表示及び店舗表示の状況
- (ク) 栄養成分表示事項の確認

#### ウ 食品添加物（その製剤を含む。）対策

次の事項について、監視指導を行います。

- (ア) 添加物及び食品の製造・加工者による使用添加物の確認の徹底
- (イ) 使用添加物の表示への適正な反映状況の確認
- (ウ) 添加物を使用して製造又は加工された食品についての添加物検査の実施

#### エ 危害情報等に基づく監視

消費者等からの危害情報、通報等があった場合は、食品等事業者への聴取、関係記録・帳簿や製造・加工施設内の状況を確認した上で、適切な指導を実施します。

#### オ その他の対策（「ねりんピック」関係施設等に対する啓発や監視等も含む）

- (ア) 新型コロナウイルス感染症の影響により、消費者が、弁当やそうざい、テイクアウトやキッチンカー等を利用する機会が増加していることから、食品の温度と時間管理、衛生的な取扱い等徹底が求められる事項
- (イ) 集団行動時（野外活動等）の利用施設での手洗い、加熱調理の徹底状況
- (ウ) 適切な原材料の使用状況（期限の遵守、農薬・動物用医薬品残留等の確認）
- (エ) 製造、加工、販売、保管、輸送段階での食品等の温度管理状況
- (オ) 加熱せずに喫食するカット野菜・カット果物を加工する施設での衛生管理状況
- (カ) 製造者及び加工者による異物の混入防止対策の徹底状況

#### （４）重点的に監視指導を行う食品群

上記（２）、（３）の事項に加え、次に掲げる食品群の区分ごとに重点的に監視指導を実施します。必要に応じ、農林水産部局等の関連部局と連携して監視指導を実施します。

対象食品	監視項目
鶏肉 (特に生食)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食鳥処理業者、卸売業者等に対し加熱に関する情報表示等の状況</li> <li>・鶏肉の未加熱及び加熱不十分な状態での提供実態の把握</li> <li>・生や半生の状態での提供自粛とリスクについての注意喚起</li> <li>・二次汚染対策の取組等</li> </ul>
仕出し・弁当 ・給食	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアル（準用含む。）による食品等取扱状況</li> <li>・施設の衛生及び調理に関する記録の作成状況</li> <li>・調理等を行う従事者の健康管理や確認記録の状況</li> <li>・検食の保存状況</li> <li>・調理から配食までの各工程における温度や時間管理等の状況</li> <li>・事業者自らが実施している衛生管理の状況（全般）</li> </ul>
生食用魚介類	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寄生虫「クドア セプトンククタータ」に対する注意喚起</li> <li>・寄生虫「アニサキス」等に対する注意喚起</li> <li>・生食に使用する二枚貝（カキ等）に対する注意喚起</li> <li>・生食用鮮魚介類の取扱い、保存管理状況</li> <li>・刺身等直接喫食する生鮮魚介類の加工時の取扱い、目視確認状況</li> </ul>

生食用食肉	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用食肉（牛肉）の規格基準等に基づく加工、調理の遵守状況</li> <li>・「松山市生食用食肉の加工等を行う施設に関する取扱要領」の遵守状況</li> <li>・牛レバー及び豚肉の生食用としての提供禁止の遵守状況</li> <li>・食肉（特に鶏肉）について生食としての提供自粛の状況と二次汚染対策</li> <li>・生食用食肉の規格基準によらない馬肉等を取り扱う施設を対象にした生食用食肉の衛生基準の遵守状況</li> <li>・結着肉や挽肉料理等の提供時に中心部まで十分に加熱すること、食肉の衛生的な取扱い及び二次汚染の防止の徹底状況</li> </ul>
漬物 (特に浅漬 け)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「漬物の製造業を営む者に関する取扱要領」の遵守状況</li> <li>・特に、浅漬は、HACCPに沿った衛生管理の確実な実施等（検収、温度管理、使用水の管理、流水洗浄、必要な殺菌、微生物・異物による汚染防止ほか）</li> <li>・政令許可業種として新設された漬物製造業についての必要な手続等</li> </ul>
臨時的に提供 される食品	<p>全国的に発生した事例を考慮し、以下の事項の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・提供食品の選択（食中毒発生リスクの少ない食品の選択）</li> <li>・直前加熱されない食品の提供に対する厳重な注意喚起、衛生指導</li> <li>・手洗いの徹底及び使い捨て手袋の使用推奨</li> <li>・器具機材の洗浄及び消毒</li> <li>・異物混入対策</li> <li>・表示義務のある食品の適正表示</li> <li>・食品に応じた温度や時間管理、衛生的な食品等の取扱い</li> <li>・調理加工等を行う従事者の健康管理ほか</li> </ul>

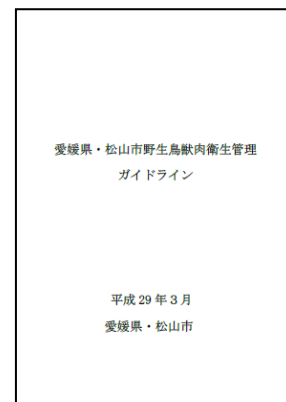
#### (5) HACCPに沿った衛生管理の推進

令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理が、原則全ての食品等事業者に対して義務化されました。監視指導時にはHACCPに沿った衛生管理取組状況を確認し、啓発パンフレットや国の手引書等を活用しながら、分かりやすい助言等に努め、衛生管理の充実や強化につながるよう推進していきます。

#### (6) 野生鳥獣肉に対する衛生対策の推進

シカやイノシシ等野生鳥獣の肉は人による飼育管理がされていないこと、屋外で捕獲及び捕殺されること並びにと畜場法に基づく規制を受けることなく、と殺及び解体処理されることから、家畜の食肉に比べ、細菌、ウイルス、寄生虫等を原因とする食中毒あるいは動物由来感染症等の危害が発生する可能性が高くなります。

それらの野生鳥獣由来の肉を地域の有効な資源として衛生的に処理し、安全かつ良質な食肉として流通させることを目的に、「愛媛県・松山市野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」に基づき、食肉処理段階、販売・提供段階、消費段階等、捕獲から消費までの各段階での各種の取扱施設及び関係者に対し監視指導を行います。特に、HACCPに沿った衛生管理が完全義務化となったことを踏まえ、食肉処理における衛生確保を一層推進します。



## 2. 松山市食品衛生監視指導実施計画の年間スケジュール等

(詳細:別紙2-1、2-2)

令和5年度松山市食品衛生監視指導事業計画の年間スケジュール及び食鳥検査についての実施計画は、別紙2-1、別紙2-2のとおりです。

## 3. 一斉取締りの実施に関する事項

次に挙げる期間中は、各期間の趣旨に沿って計画的に監視指導を実施します。

### (1) 夏期一斉取締り

ア 時期：7月

イ 内容：夏期に多発する細菌性食中毒防止を図るため、弁当・そうざい等を大量に製造販売する施設を重点的に監視指導することで食品の安全性を確保します。併せて収去検査を実施することで違反食品等の排除を行います。また、細菌性食中毒注意報発令の時期に合わせ、市保健所啓発コーナーを活用した資料展示や啓発資材の配布等、市民と食品等事業者両面から、食中毒防止の啓発を積極的に行います。

### (2) 敬老会の時期に食品を提供する施設に対する指導

ア 時期：8～9月

イ 内容：敬老会の時期には大量の弁当等が提供されることから、提供施設に対して集中的に監視指導を行います。

### (3) 食品衛生月間

ア 時期：8月

イ 内容：食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、食品関係業者及び消費者に対し、食品衛生講習会等様々な機会を活用し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報発信及びリスクコミュニケーションの推進を図ります。

### (4) 集団食中毒防止月間

ア 時期：9月

イ 内容：集団食中毒を未然に防止するため、飲食店営業（仕出し、弁当等）、集団給食施設（社会福祉施設等）について重点的に監視指導を実施します。

### (5) ウイルス性食中毒防止月間

ア 時期：11月

イ 内容：ノロウイルス等によるウイルス性食中毒等の発生が危惧される時期直前の11月に、各種講習会、市保健所啓発コーナーを活用した資料展示や啓発資材の配布、リーフレット等による周知啓発等を実施することにより、的確な知識と予防対策の普及を行います。特に、施設への監視指導の際、食品等事業者自らが実施している衛生管理の取組を重点的に確認し、ウイルス性食中毒の未然防止を図ります。

## (6) ふぐ中毒防止月間

ア 時期：12月

イ 内容：市場、食品加工施設等での適正表示の徹底、ふぐの処理を行う施設での必要な資格者をはじめ、改正食品衛生法や愛媛県ふぐの取扱いに関する条例の確認を行うとともに、消費者及びふぐ取扱い業者に対し、ポスター・リーフレット等を作成し、ふぐ中毒防止のための啓発を行います。

## (7) 年末一斉取締り

ア 時期：12月

イ 内容：多種の食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末年始の食品の安全確保を図るため、市場、総合スーパー、食品の製造販売施設等に対し重点的に監視指導を実施します。併せて収去検査を実施することで違反食品等の排除を行います。なお、広報紙等を活用した市民への啓発も併せて行います。

## (8) 修学旅行等で利用される施設に対する指導

ア 時期：随時

イ 内容：修学旅行や競技会等で多数の児童・生徒等が利用する宿泊施設、仕出し弁当店等の施設に対し、学校長等からの依頼のほか、計画的に監視指導を実施し、食品事故の発生防止を図ります。

## (9) 病院や有床診療所に対する指導

ア 時期：医療監視時

イ 内容：医事薬事課が実施する医療監視に同行する等、病院等医療提供施設での食品（食事）の衛生確保に関する監視・指導を実施し、医療と食に関する危機管理体制の構築を図ります。

## (10) その他の一斉取締り

「ねんりんピック愛顔のえひめ2023」の開催に際し、宿泊施設、仕出し弁当店等の監視指導を強化し、提供又は製造される食品等の安全の確保を図ります。なお、県・市の関係部署と緊密に連携を図り、情報共有に努めます。

また、行楽シーズン、松山市内を会場に開催される各種イベント等、時期により集団的又は大量に食品が消費される期間には、適応する業種や施設に対して集中的な監視指導を適宜実施します。

その他、新型コロナウイルス感染症の影響でテイクアウト商品やキッチンカー等を利用する機会が増加していることから、該当する事業者に対し、食中毒等食品事故を未然に防止するため、HACCPに沿った衛生管理の取組をはじめ、食品の温度や時間管理、衛生的な取扱いの徹底等、監視指導の強化を図るとともに、消費者にも広報紙等を活用した啓発を実施します。

### 第3 食品等の収去検査等に関する事項

市内を流通する食品の安全性の確認、健康被害の発生防止及び違反食品の流通防止を目的として、市内で製造又は販売される食品の微生物、残留農薬、添加物等について食品衛生法等に基づく検査（収去検査といいます。）を実施します。

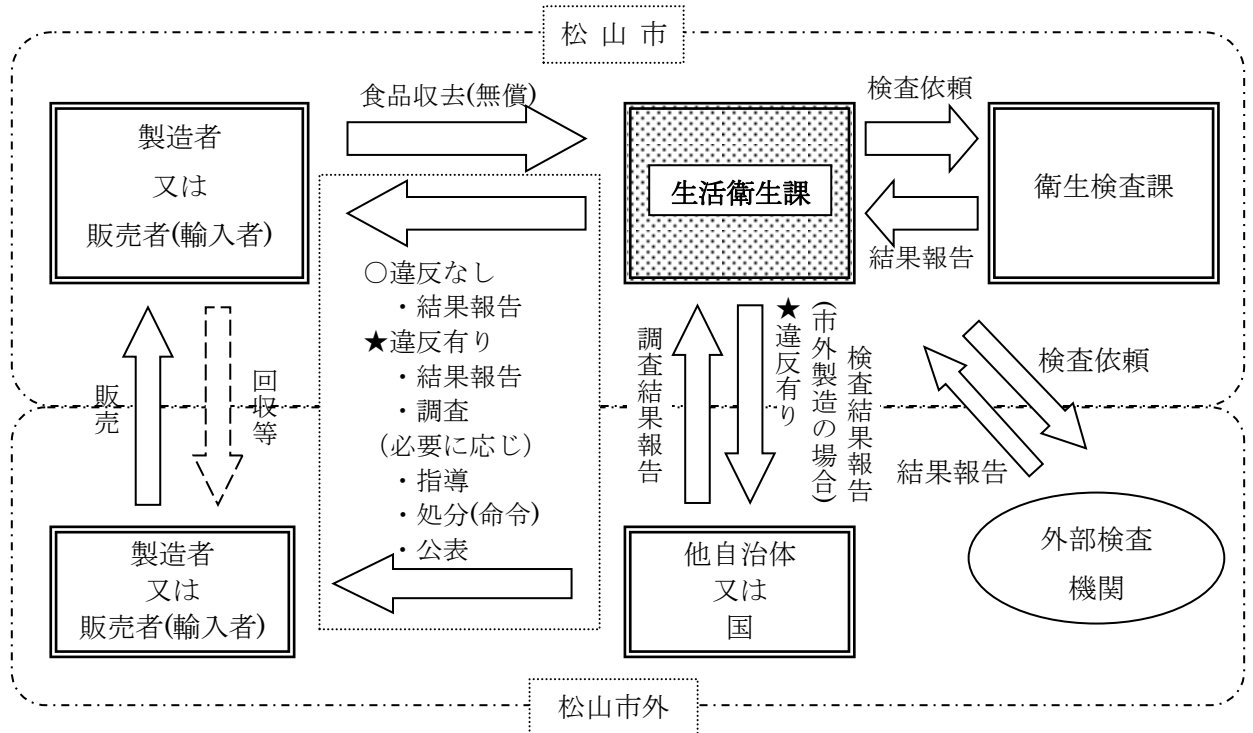
#### 1. 収去検査の対象食品の選定及び実施に当たっての留意事項

- (1) 市内で生産、製造、加工、販売等される食品及び市内を流通する食品のうち、リスクの高い食品、流通量の多い食品等社会的影響の大きい食品を中心とします。
- (2) 食品衛生法等の違反状況、問題発生状況等を分析及び評価するとともに、県内流通等広域的な要素を考慮し、愛媛県と必要な情報の交換や連絡調整等を行います。
- (3) 過去の監視指導状況等を考え合わせ、違反の可能性が比較的高いと考えられる食品及び項目に重点を置いて選定します。
- (4) 消費者、食品等事業者の意見及び社会情勢を考慮し、不安の高い食品に対しては、品目の選定及び予定数に検討を加えます。
- (5) 輸入食品については情報収集に努めるとともに、国が行う検査の実施状況等を考慮した上で、市独自に情勢に応じた食品等の検査を実施し、安全確保に努めます。
- (6) 残留農薬等のポジティブリスト制度に対応するため、生産者等の情報を確認の上、食肉、野菜等の検査を実施し、安全性の確認を行います。
- (7) 食中毒が発生した場合に、社会的影響が著しい学校給食、医療機関、福祉施設等に食品を納入する業者を、収去対象施設として考慮します。
- (8) 令和3年6月1日付け薬生食監発0601第3号通知（食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う営業等の取扱いについて）により、衛生規範が廃止されたものについては、食品等事業者が規定している基準等の情報収集を行い、旧衛生規範の基準値も参考としながら、項目を検討します。

#### 2. 収去検査実施計画（対象食品及び検査項目）（詳細：別紙3）

対象食品分類及び検査項目（微生物、残留農薬、添加物等）ごとの年間検査予定数を示した「令和5年度食品収去検査実施計画」を別紙3のとおり定めます。

## 収去検査の流れ



## 第4 違反を発見した場合の対応に関する事項

監視指導及び収去検査で食品衛生法や食品表示法に関する違反等が発見した場合は、迅速かつ的確に指導、指示、命令等を行うことにより、違反行為の是正や再発防止を図り、違反食品についてはその流通を遮断することにより、食の安全の確保に努めます。

### 1. 監視指導で違反を発見した場合の対応

#### (1) 食品衛生法に関する違反を発見した時の対応

- ア 違反している状況が発見した場合は、極力その場で改善指導を行います。
- イ 違反が軽微であって直ちに改善が図られるもの以外の違反は、文書で改善指導を行います。
- ウ 違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに行うとともに、必要に応じ行政処分、公表を行います。
- エ 悪質な違反に対しては告発を行います。
- オ 生産、製造所等が市外であった場合には、所管する都道府県等の食品衛生部局に速やかに連絡し、対応を協議します。

#### (2) 食品表示法に係る違反を発見した時の対応

- ア 監視指導時等に表示事項に関する違反を発見した場合には、次の指針、マニュアルに



従い、的確に指導又は指示を行います。

- 「食品表示法第4条第1項の規定に基づいて定められた食品表示基準の違反に係る同法第6条第1項及び第3項の指示及び指導並びに公表の指針」（平成27年3月20日 消費者庁 国税庁 農林水産省）
- 「食品表示法第6条第8項の規定に基づく命令等の指針」（平成27年3月20日 消費者庁）
- 「食品表示法の執行マニュアル」（令和2年3月25日改訂 消費者庁）

イ 指示に従わない食品関連事業者については食品表示法第6条第5項又は第8項の規定に基づき命令し、同法第7条の規定に基づき公表します。

ウ 悪質な違反に対しては告発を行います。

エ 違反事項が、複数の行政機関の管轄にまたがる場合には、情報を緊密に共有し、連携して対応します。

## 2. 収去検査で違反を発見した場合の対応

### (1) 食品衛生法に関する違反を発見した時の対応

ア 違反食品等について、販売し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の対策を行うとともに、必要に応じ、「松山市食品衛生法関係不利益処分等要領」に基づき行政処分を行い、健康被害の拡大防止の観点から公表します。

イ 違反食品等が松山市以外で生産、製造又は加工されていた場合は、管轄する都道府県等の食品衛生部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに行います。

ウ 輸入食品等の場合は厚生労働省へ、食品表示に関する場合は消費者庁へ迅速に情報を提供し、連携して違反食品等の流通防止措置等の必要な措置を行います。

エ 違反食品等の製造、加工状況等からみて、継続的に食品等の検査が必要と判断される場合には、命令検査を行います。

オ 悪質な違反に対しては告発を行います。

### (2) 食品表示法に関する違反を発見した時の対応

収去検査に供した食品について表示事項に関する違反を発見した場合には、上記1(2)の監視指導時の対応と同様に各種指針、マニュアルに基づき、的確に指示、指導又は命令を行い、必要に応じて公表します。また、悪質な場合には告発を行います。

## 3. 違反事実の公表

(1) 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため、食品衛生法等に違反した者及びその処分に従わなかった者（不利益処分を行うことなく勧告書による勧告を行う者又は始末書の提出を求める者等を除く。）の名称、対象食品、対象施設等を随時公表します。

また、食品表示法に違反した場合で、文書による指示や命令を行った場合には、上記1(2)の監視指導時の対応と同様に食品表示法に関連する各種指針及びマニュアルに基

づいて公表を行います。

- (2) 違反した者の名称等の公表に際しては、松山市の講じた措置の内容等についても併せて公表します。

## 第5 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

食中毒等健康被害発生時の対応については、食品衛生法の各種規定及び松山市の危機管理に関する基本的事項を定めた松山市危機管理指針に基づき策定されている「松山市大規模食中毒対応マニュアル」等に基づき、原因究明及び健康危機管理対策を実施します。

### 1. 事前対策（平常時の対応）

平常時からの対応として、緊急連絡網の整備、食中毒調査関連資機材の整備、関係機関等との連携体制の確立及び職員の研修を行うとともに、愛媛県と連携して実施している「食中毒注意報」等をはじめとした食中毒予防に関する情報や発生時の対処方法について、ホームページや広報紙等を活用し、積極的に情報を発信し、食品衛生に対する知識の普及を行います。

### 2. 食中毒等健康被害発生時の対応

- (1) 食中毒等発生時には、「松山市大規模食中毒対応マニュアル」等の規定に従い、関係各課への迅速な情報提供及び密接な連携を図るとともに、被害拡大防止のため、迅速な原因究明の実施、必要な情報の迅速な公表等に努めます。
- (2) 食中毒予防のために、食品等事業者及び市民に対し、食中毒発生状況等に関する積極的な情報提供を図ります。また、食中毒注意報や緊急食品情報等、随時、発生情報や予防対策情報等を発信して注意を促します。
- (3) 腸管出血性大腸菌やノロウイルス等感染症にも分類される原因が疑われる場合には、広範囲の同時多発的な集団発生等を予防するため、初動調査時から感染症対策部門等と緊密に連携をとり原因究明を迅速に行い、必要に応じて公表を行います。
- (4) いわゆる健康食品による健康被害発生時には、国からの関係通知に基づき、原因究明を迅速に行い、厚生労働省に対し、調査結果を遺漏なく報告するとともに、必要に応じて公表を行います。また、令和2年6月から、特別な注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集が制度化されましたので、営業者等から届出があれば、速やかに厚生労働省へ報告を行い適切に対応します。

## 第6 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

消費者及び食品等事業者に食の安全性確保に関する情報を積極的に提供していくとともに、監視指導計画及び食品衛生に関する施策について意見の交換を行い、相互理解を深めます。

### 1. 行政、食品等事業者及び消費者との情報及び意見の交換の推進

#### (1) 食の安全等に関するリスクコミュニケーション

様々な機会を活用して、市民等を対象とした食品に関するリスクコミュニケーションを行い、食品衛生に関する最新情報の提供を図るとともに、広く意見を募集し、意見の交換を実施します。

#### (2) 市民及び食品等事業者を対象とした講習会等の開催

市民及び食品等事業者を対象とした「食品衛生講習会」等の積極的な開催を図り、食品衛生に関する情報の提供を図るとともに、身近な意見や要望等を聴取することにより情報提供と意見交換を随時行います。

#### (3) 他団体等の開催するリスクコミュニケーションへの参加

内閣府食品安全委員会等、国や他自治体及び他団体の開催する市民及び食品等事業者を対象としたリスクコミュニケーションに積極的に参加し、市民等の意見を聴取するとともに、松山市の食品衛生の現状等について情報の提供及び意見の交換を行います。

#### (4) 食の安全・安心に関する相談対応

市民からの食の安全・安心に関する相談や苦情に適切に対応するとともに、必要に応じて関係機関等と連携を図りながら対応します。

### 2. 監視指導計画の策定に関する意見の交換及び実施状況の公表

監視指導計画の策定の際には、市民等を対象とした各種講習会での意見交換、アンケート調査の実施、計画素案の公表によるホームページ等を通じた意見募集の実施等、地域の実情に応じた手段により、市民からの意見を広く求め、寄せられた意見を踏まえ、計画を策定し公表します。また、令和5年度の監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要は、令和6年6月末までに公表します。

### 3. 市民等への食品衛生関連情報の提供と発信

広報紙、ホームページ及び各種パンフレットによる啓発とともに、愛媛県と連携して実施している食中毒注意報や緊急食品情報の発信等、積極的な情報の提供と、知識の普及に努めます。

特に、令和4年に市内で多発したカンピロバクターによる食中毒予防の啓発に注力します。また、1事件当たりの患者数が多いノロウイルスによる食中毒予防の注意点や、腸管出血性大腸菌O157等による重篤な食中毒の原因となりうる生食用食肉の喫食に伴うリスク、県内でも発生事例のある自然毒食中毒（ふぐ毒、有毒植物等）等について、正しい知識の啓発

に努め、広く啓発を行います。

特に、家庭での食中毒を未然に防止するため、まちかど講座等の機会を活用した食中毒予防の情報発信や意見交換を積極的に行い、家庭でできる食中毒予防の6つのポイント（家庭で行うHACCP）の実践を推進します。

#### 4. 新たな食品営業許可制度と届出制度の創設、食品等のリコール報告制度の義務化等に関する取組

令和3年6月1日から施行された改正食品衛生法について、引き続き、新たな制度等の情報発信を積極的に行うとともに、手続を要する食品等事業者に対しては、事前相談や必要な確認等を実施する等、継続した取組を行います。特に、経過措置期間が令和6年5月31日で終了する新設された業種の事業所への状況確認等を強化します。また、食品等のリコール報告制度の義務化についても、健康被害の未然防止等に直結することから、引き続き、事業者への制度周知に努めるとともに、自主回収の届出があった際は、厚生労働省令・内閣府令で定めるところにより対応し、消費者等への情報発信を行います。

### 第7 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進に関する事項

食品の安全性の確保について第一義的な責任を有している食品等事業者に対し、食品衛生法に規定された責務を周知するとともに、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を推進します。

#### 1. 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者、食鳥処理衛生管理者及び食品衛生責任者の設置の徹底を図り、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を推進します。

特に、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めておくこととなったことも踏まえ、当該責任者に公衆衛生上必要な措置に関する基準に従い衛生管理を行ってもらうとともに、責任者の意見を尊重し、施設の衛生管理の向上に努めるよう助言等を行います。

#### 2. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

##### (1) 食品等事業者の責務の推進

食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等を適切に実施させるとともに、「食品等事業者の記録の作成及び保存にかかる指針」に基づき記録の作成及び保存を推進します。また、食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する取組を促進するため、食品等事業者に対する助言、指導等活動の支援を行います。

##### (2) 食品衛生管理者等の責務の推進

食品衛生管理者等はその責務を果たすよう、行政が実施する講習会等に参加する等、積極的な情報収集に努めるように指導します。

##### (3) HACCP に沿った衛生管理の推進

HACCPに沿った衛生管理の制度化により、その取組が、原則として全ての食品等事業者に義務づけられましたので、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（準用運用含む）や関係業界団体等が作成し厚生労働省が内容を確認した手引書等を用いて、現場における実践状況を確認する等、自主衛生管理を一層推進します。

なお、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律の中で、大規模食鳥処理場にあつてはHACCPに基づく衛生管理が制度化されるとともに、認定小規模食鳥処理場にあつてはHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施が義務づけられたため、併せて自主衛生管理の推進に努めます。

#### （４）円滑な自主回収の推進

食品等事業者が食品等を自主回収する場合には、改正食品衛生法第58条に基づく食品の自主回収報告手続により、円滑かつ確実な回収を行わせるとともに、回収に至った原因の究明と適切な再発防止策を講じるよう指導します。本制度は、国と自治体が一体的に情報を把握する仕組であり、市民に対し、安心安全情報の迅速な発信にもつながっていることから、引き続き、積極的に周知を行います。

#### （５）臨時食品販売者等への自主管理の推進

地域、学校等で行うバザー、各種イベント等に付随して、特設施設を設けて臨時的に食品を調理又は提供する場合は、主催者等に対し、食品衛生に関する注意を喚起し、自主的な衛生管理を指導します。

## 第8 食品衛生に関する人材の育成及び資質向上に関する事項

食品衛生法に基づく地方自治体の責務内容を踏まえて、的確かつ適切な監視指導を実施するための情報収集や職員研修の実施によって食品衛生に関する人材の育成及び資質の向上を図ります。

### 1. 食品衛生監視員、食鳥検査員及び検査担当職員に関する事項

食品衛生監視員、食鳥検査員及び検査担当職員に対して技術や法令の内容等に関する研修の実施を図るとともに、厚生労働省等の行政機関及び関係機関が行う研修に積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集を行い、資質の向上に努めます。

### 2. 食品関係者に関する事項

- （１）食品等事業者、食品関係施設従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、食品衛生講習会（食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理、営業許可と営業届出制度等）を実施します。
- （２）学校等教育機関関係者に対し、必要に応じ食品衛生講習会を実施します。
- （３）食品衛生管理者及び食品衛生責任者には、その職責が果たされるよう、定期的な講習会の開催によって最新の情報や知識の情報提供を行います。特に、食品衛生責任者は、

身近な各営業施設での食品衛生のキーパーソンであることから、責任者の養成推進に努めるとともに、実務講習における情報や知識の習得等、資質向上につながる取組を一層推進します。

### 3. 食品衛生推進員等に関する事項

- (1) 毎年食品衛生推進員に対する知識、技術等に関する研修会及び巡回指導を一般社団法人愛媛県食品衛生協会に委託して実施します。
- (2) 食品衛生指導員の育成指導について、一般社団法人愛媛県食品衛生協会が開催している研修に対し、保健所から講師を派遣して技術及び知識の向上を図ります。
- (3) 食品衛生協力員に対し、食中毒の予防知識及び食品衛生の最新情報について、松山市保健所が講習会を開催し、知識の向上を図ります。

特に、HACCPにおける衛生管理の完全施行をはじめ、約半世紀ぶりの営業許可制度の再編と届出制度の創設、食品等リコール報告制度の義務化もあるため、食品衛生推進員や食品衛生指導員等に対し、制度や手続等について、引き続き情報を発信します。