平成30年度松山市食品衛生監視指導計画

実施結果

**松山市　保健福祉部**

**松山市保健所　生活衛生課**

***－　目　次　－***

はじめに

１ 監視指導に関する事項 1

（１）関連部局との連携

（２）業種別監視指導回数

（3）監視指導状況

（４）一斉取締りにおける監視指導状況

（５）食品に関する相談状況

（６）監視指導に係る違反への対応状況

２ 食品等の検査に関する事項 16

（１）収去検査実施状況

（２）収去検査実施一覧

３ 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 18

（１）意見交換会(リスクコミュニケーション)の実施状況

（２）市民への情報提供実施状況

（3）食中毒関係情報公表状況

（４）回収命令関係情報公表状況

４ 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項 22

５ 人材の育成及び資質の向上と衛生管理技術の向上に関する事項 23

（１）食品等事業者に関する事項

（２）食品衛生推進員に関する事項

（3）食品衛生指導員に関する事項

**平成30年度松山市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果**

**はじめに**

松山市では、市民の皆様の生活の基盤となる食品の安全を確保することを目的として、毎年度「松山市食品衛生監視指導計画」を策定・公表し、同計画に基づき監視指導を行っています。

平成30年度も、「松山市食品衛生監視指導計画」を策定し、監視指導、収去検査、啓発等の各種取組を、計画的に実施しました。

特に、平成30年6月13日、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布されたことから、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化に向けた取組の礎として、松山市食品衛生法施行条例の衛生措置の基準の確認強化や記録からの検証を行うなど、監視内容の充実と食品等事業者の自主衛生管理の取組の推進を図りました。

また、平成30年7月豪雨災害や台風などの事案に対し、市民の生命と財産を守ることを第一に、浸水被害や避難時等の食中毒予防と衛生対策に関する情報を、積極的に発信しました。

この度、平成30年度松山市食品衛生監視指導計画実施結果を取りまとめましたので、報告します。

**１．監視指導に関する事項**

**（１）関連部局との連携**

ア　庁内関係部局との連携

市が設置している集団給食施設等への監視指導を実施し、結果について主管部署と情報共有を行い、連携を図りました。

【学校給食調理施設（単独・共同）への監視指導実施状況】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 実施日 | 監視指導施設数 | 監視指導回数 |
| H30.9.13～H31.2.7 | 19施設 | 19件 |

【保育所給食調理施設への監視指導実施状況】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 実施日 | 監視指導施設数 | 監視指導回数 |
| H30.11.9～H30.12.6 | 13施設 | 13件 |

その他、庁内関係課からの依頼により、食中毒予防等に関する講習会へ講師を派遣し、連携して食品衛生の向上に努めました。

【関係課：保健体育課、健康づくり推進課、保育・幼稚園課、農林水産課、介護保　険課等】

|  |  |
| --- | --- |
| 講習回数 | 参加人数 |
| 6回 | 619人 |

また、食中毒（疑い含む。）発生時には、検体検査を実施する衛生検査課と緊密に連携し検査体制を確保するとともに、感染症の疑いがある場合は担当部署に情報提供するなど、所内連携のうえ対応しました。

イ　他自治体との連携

広域にわたる食中毒事件等の発生時や違反食品発見時に、関係自治体等の食品衛生部局と連携して被害の拡大防止を図りました。

【連携状況（他自治体と協力したものに限る）】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 事項 | 発生件数 | 関係自治体数  （延べ数） | 備考 |
| 食中毒調査関係 | 23件 | 20自治体  （31） | 食中毒（疑）調査を含む |
| 違反・苦情調査関係 | 16件 | 9自治体  （16） | 問い合わせ情報を含む |

**（２）業種別監視指導回数**

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等を考慮し、各施設の調査をもとに、食品関係施設を重要度の高い業種（施設）順に、ＡからＥの５ランクに分類し、ランクごとに目標監視回数を設定しました。

【ランク別施設数（※平成30年3月31日時点）】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ランク | 目標監視回数 | 許可施設数 | 許可不要施設数 | 計 |
| Ａランク | 3回／年 | 49 | 18 | 67 |
| Ｂランク | 2回／年 | 330 | 125 | 455 |
| Ｃランク | １回／年 | 1,604 | 510 | 2,114 |
| Ｄランク | １回／3年 | 2,321 | 516 | 2,837 |
| Ｅランク | １回／5年 | 5,498 | 1,844 | ７,342 |
| 計 | | 9,802 | 3,013 | 12,815 |

**（3）監視指導状況**

食品関係施設等に対し、次のとおり監視指導を実施しました。

ア　ランク別監視状況（食品衛生法関係施設：全体）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Ａﾗﾝｸ | Ｂﾗﾝｸ | Ｃﾗﾝｸ | Ｄﾗﾝｸ | Ｅﾗﾝｸ | 計 |
| ランク別施設数 | 67 | 455 | 2,114 | 2,837 | 7,342 | 12,815 |
| ランク別年間  目標監視回数 | 201 | 910 | 2,114 | 946 | 1,468 | 5,639 |
| 監視数合計 | 143 | 684 | 1,927 | 757 | 2,166 | 5,677 |
| ランク別監視率 | 71.1% | 75.2% | 91.2% | 80.0% | 147.5% | 100.6% |

イ　業種・ランク別監視状況（食品衛生法関係施設：具体的内容）

|  |
| --- |
| 【食鳥処理施設】 |
| 業種 | 施設数 | 目標監視回数  （検査） | 監視件数 | 監視率 |
| 大規模食鳥処理施設  （年間処理羽数30万羽をこえる） | 1 | 257 | 257 | 100％ |
| 認定小規模食鳥処理施設 | 2 | 4 | 2 | 50.0％ |
| 計 | 3 | 261 | 259 | 99.2％ |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 【許可を要しない施設】 | | | | | | |
| 業　種 | | ランク | 施設数 | 目標監視回数 | 監視件数 | 監視率 |
| 給食施設 | 学校 | A | 18 | 54 | 52 | 96.3% |
| B | 17 | 34 | 3 | 8.8% |
| 病院・  診療所 | B | 5 | 10 | 3 | 30.0% |
| C | 18 | 18 | 3 | 16.6% |
| D | 26 | 9 | 2 | 22.2% |
| 事業所 | C | 5 | 5 | 0 | 0.0% |
| D | 9 | 3 | 5 | 166.6% |
| その他 | C | 94 | 94 | 27 | 28.7% |
| D | 137 | 46 | 15 | 32.6% |
| 食品製造業 | | C | 13 | 13 | 13 | 100.0% |
| D | 122 | 41 | 23 | 56.1% |
| 食品販売業他 | | B | 103 | 206 | 173 | 84.0% |
| C | 380 | 380 | 813 | 213.9% |
| D | 222 | 74 | 277 | 374.3% |
| E | 1,844 | 369 | 762 | 206.5% |
| 小計・平均 | | | 3,013 | 1,356 | 2,171 | 160.1% |

※目標監視回数については、Dランク及びEランクの施設数を基準に算出し、端数を

繰り上げていることから、（３）監視指導状況におけるアのランク別年間目標監視回

数よりも、大きい値となっています。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 【許可を要する施設】 | | | | | |
| 業　種 | ランク | 許可施設数 | 目標監視数 | 監視件数 | 監視率 |
| 飲食店営業 | A | 49 | 147 | 91 | 61.9% |
| B | 140 | 280 | 240 | 85.7% |
| C | 462 | 462 | 315 | 68.2% |
| D | 2,228 | 743 | 378 | 50.9% |
| E | 3,004 | 601 | 558 | 92.8% |
| 菓子製造業 | B | 17 | 34 | 46 | 135.3% |
| C | 582 | 582 | 197 | 33.8% |
| D | 51 | 17 | 8 | 47.1% |
| E | 50 | 10 | 14 | 140.0% |
| 乳製品製造業 | B | 2 | 4 | 12 | 300.0% |
| 乳類販売業 | E | 858 | 172 | 353 | 205.2% |
| 乳酸菌飲料製造業 | B | 2 | 4 | 12 | 300.0% |
| 魚介類販売業 | C | 251 | 251 | 257 | 102.4% |
| E | 362 | 73 | 52 | 71.2% |
| 魚介類せり売り業 | C | 3 | 3 | 4 | 133.3% |
| 魚肉ねり製品製造業 | B | 14 | 28 | 8 | 28.6% |
| アイスクリーム類製造業 | B | 13 | 26 | 9 | 34.6% |
| E | 73 | 15 | 40 | 266.6% |
| 喫茶店営業 | E | 772 | 155 | 289 | 186.5% |
| あん類製造業 | C | 4 | 4 | 3 | 75.0% |
| 食肉処理業 | B | 46 | 92 | 57 | 62.0% |
| 食肉販売業 | C | 148 | 148 | 217 | 146.6% |
| E | 360 | 72 | 97 | 134.7% |
| 食肉製品製造業 | B | 8 | 16 | 7 | 43.8% |
| みそ製造業 | D | 9 | 3 | 14 | 466.6% |
| 醤油製造業 | D | 7 | 3 | 12 | 400.0% |
| ソース類製造業 | D | 17 | 6 | 15 | 250.0% |
| 酒類製造業 | D | 5 | 2 | 2 | 100.0% |
| 豆腐製造業 | C | 14 | 14 | 8 | 57.1% |
| 納豆製造業 | D | 1 | 1 | 0 | 0.0% |
| めん類製造業 | C | 16 | 16 | 11 | 68.8% 6 |
| そうざい製造業 | B | 19 | 38 | 32 | 84.2% |
| C | 101 | 101 | 34 | 33.7% |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | B | 51 | 102 | 59 | 57.8% |
| E | 13 | 3 | 1 | 33.3% |
| 缶詰又はびん詰食品製造業 | C | 17 | 17 | 23 | 135.3% |
| 添加物製造業 | C | 6 | 6 | 2 | 33.3% |
| 清涼飲料水製造業 | B | 18 | 36 | 23 | 63.8% |
| 食用油脂製造業 | D | 2 | 1 | 3 | 300.0% |
| 氷雪製造業 | D | 1 | 1 | 1 | 100.0% |
| 氷雪販売業 | E | 6 | 2 | 0 | 0.0% |
| 小計・平均 | | 9,802 | 4,291 | 3,506 | 81.7% |

※目標監視回数については、Dランク及びEランクの施設数から算出し、端数を繰り上　げていることから、アのランク別年間目標監視回数よりも、大きい値となっています。

ウ　内容別監視状況（食品衛生法関係施設）

各監視施設における調査及び違反件数は、次に示すとおりでした。直ちに、現場で指導し、改善措置が講じられていることを確認しました。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 調査件数 | 件数 | 違反 |  | 拭取り件数 | 件数 |
| 表示検査 | 7,240 | 4 |  | 大腸菌群 | 55 |
| 異物検査 | 4,244 | 0 |  | 黄色ブドウ球菌 | 55 |
| 食品の保存温度 | 3,602 | 3 |  | 腸炎ビブリオ | 55 |
| 遊離残留塩素濃度 | 63 | 0 |  | その他 | 391 |
| 計 | 15,149 | 7 |  | 計 | 556 |

エ　食鳥検査

食鳥処理事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥検査を実施し、　　鶏肉の安全確保を図りました。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 検査日数 | 検査羽数 | 処分 | 廃棄率 |
| 257日 | 3,600,057羽 | 43,362羽 | 1.2％ |

**（４）一斉取締りにおける監視指導状況**

ア　平成30年度　夏期一斉取締り月間

夏期に多発する細菌性食中毒等を防止するため、弁当・そうざい等を大量に製造販売する施設を中心に、監視指導を実施しました。腸炎ビブリオ食中毒注意報が発令されていたことから、市広報紙においても「腸炎ビブリオ食中毒に注意」を掲載し注意喚起を行うとともに、全国的にも食中毒の発生原因として報告が増加している寄生虫アニサキスに対しても、「アニサキスによる食中毒に注意」を掲載するなど、食中毒防止の啓発を行いました。また、夏場に需要の増加が想定されるアイスや氷雪など、計画的に収去検査を実施しました。

なお、平成30年7月豪雨災害や台風などの事案に対し、市民の生命と財産を守ることを第一に、浸水被害や避難時等の食中毒予防と衛生対策に関する情報を発信しました。

* 実施期間

平成30年7月1日～7月31日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 監視指導施設数 | 474 |
| 表示検査 | 550 |
| 異物検査 | 285 |
| 食品の保存温度確認 | 275 |
| 残留塩素濃度測定 | 2 |
| 収去検査 | 微生物検査 | ３１ |
| 理化学検査 | １７ |

* 違反及び不良食品発見状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 違反内容 | | 件数 | 指導内容 |
| 監視指導 | 法令違反なし |  |  |
| 収去検査 | アイスミルク  食品衛生法第11条第2項違反  （成分規格基準違反） | 1 | 回収と保管を指示。健康被害なし。原因究明と再発防止策を確認。そのうえで、始末書を徴収。 |

* 食品衛生講習会の実施

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 対象 | 回数 | 参加人数 | 平均受講者人数  (人/回) |
| 消費者 | 6 | 104 | 17.3 |
| 食品等事業者 | 11 | 807 | 73.3 |

イ　平成30年度　食品衛生月間

食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供を行うとともに、計画的に、施設に対する監視指導を実施しました。なお、平成30年度は、食品衛生月間の直前に、内閣府食品安全委員会と共催で、食育の現場から考える意見交換会in松山市～ノロウイルス食中毒を題材として～を開催しました。

* 実施期間

平成30年8月1日～8月31日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 監視指導施設数 | 394 |
| 表示検査 | 427 |
| 異物検査 | 234 |
| 食品の保存温度確認 | 273 |
| 残留塩素濃度測定 | 4 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 23 |
| 理化学検査 | 7 |

* 違反及び不良食品発見状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 違反内容 | | 件数 | 指導内容 |
| 監視指導 | 異物の混入（飲食店営業）  食品衛生法第6条第4号違反 | 1 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。始末書を徴収。 |
| 無許可営業（期限切れ）  食品衛生法第52条第3項違反 | 1 | 速やかに飲食店営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 収去検査 | 法令違反なし |  |  |

* 食品衛生講習会の実施

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 対象 | 回数 | 参加人数 | 平均受講者人数  (人/回) |
| 消費者 | 4 | 100 | 25.0 |
| 食品等事業者 | 4 | 152 | 38.0 |

* 内閣府食品安全委員会と共催でリスクコミュニケーションを開催

　　　　　　・食育の現場から考える意見交換会in松山市～ノロウイルス食中毒を題材として～

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参加者 | 人数 | 内容 |
| 松山市内の学校栄養教諭、学校栄養職員、学校給食調理場栄養士等 | 31名参加 | グループワークと意見交換 |

ウ　平成30年度　集団食中毒防止月間

９月は、敬老会や運動会など集団で飲食する機会が多く、学校生活においても新学期　が開始されることから、特に、集団給食施設（学校､事業所等）及び飲食店営業(仕出し、弁当等)に対し、重点的に監視指導を実施しました。

また、市広報紙に、「集団食中毒に気を付けましょう」を掲載するとともに、リーフレットを　　作成し、食品等事業者に配布するなど食中毒防止の啓発を行いました。

* 実施期間

平成30年9月1日～9月30日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 監視指導施設数 | 350 |
| 表示検査 | 565 |
| 異物検査 | 328 |
| 食品の保存温度確認 | 257 |
| 残留塩素濃度測定 | 3 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 21 |
| 理化学検査 | 26 |

* 違反及び不良食品発見状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 違反内容 | | 件数 | 指導内容 |
| 監視指導 | 無許可営業  食品衛生法第52条第1項違反 | 2 | 速やかに営業許可（飲食店営業、魚介類販売業）を取得。始末書を徴取。 |
| 無許可営業（期限切れ）  食品衛生法第52条第3項違反 | 1 | 速やかに飲食店営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 収去検査 | 法令違反なし |  |  |

* 食品衛生講習会の実施

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 対象 | 回数 | 参加人数 | 平均受講者人数  (人/回) |
| 消費者 | 9 | 251 | 27.8 |
| 食品等事業者 | 3 | 92 | 30.6 |

* リーフレット等の配布

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配布資料 | 対象 | 配布数 |
| 集団食中毒防止月間リーフレット | 食品関係事業者及び消費者 | 1,000 |

エ　ウイルス性食中毒防止月間（11月）

近年、ノロウイルス食中毒が、冬期に多発する傾向があります。本市では11月を「ウイルス性食中毒防止月間」と定め、正しい知識と予防対策の普及を図る月間としています。平成30年度も、食品等事業者及び消費者に対する講習会の開催や、リーフレット等による啓発活動を実施しました。また、市広報紙に「11月はウイルス性食中毒防止月間」に関する内容を掲載するとともに、中心市街地（商店街）において「ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーン」を行うなど、市民及び事業者の両面から、食中毒防止の取組を行いました。

○実施期間

平成30年11月1日～11月30日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 監視指導施設数 | 615 |
| 表示検査 | 615 |
| 異物検査 | 377 |
| 食品の保存温度確認 | 433 |
| 残留塩素濃度測定 | 18 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 38 |
| 理化学検査 | 37 |

* 違反及び不良食品発見状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 違反内容 | | 件数 | 指導内容 |
| 監視指導 | カビの発生  食品衛生法第6条第3号違反 | 1 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。始末書を徴取。 |
| 無許可営業（期限切れ）  食品衛生法第52条第3項違反 | 3 | 速やかに飲食店営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 収去検査 | 法令違反なし |  |  |

* 実施内容（講習会等）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 実施回数 | 参加人数 | 平均受講者人数  （人/回） |
| 消費者 | 8 | 200 | 41.7 |
| 食品等事業者 | 4 | 536 | 134.0 |

* リーフレット等の配布

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配布資料 | 対象 | 配布数 |
| ノロウイルスに注意 | 食品等事業者及び消費者 | 1,300 |

* ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーン

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配布資料 | 対象 | 配布数 |
| STOPノロウイルス食中毒 | 消費者 | 1,000 |

飲食店営業、集団給食施設の施設に対し、食品衛生の確保や健康管理の徹底など文書を通知するとともに、期間内において、615施設に対する監視指導を実施しました。また、家庭での食中毒を防止するため、各支所等へのポスター・リーフレット等の設置や、積極的に街頭キャンペーンを実施し、ウイルス性食中毒の未然防止に努めました。

オ　平成30年度　年末食品一斉取締り月間

食品が大量かつ広域に流通する年末において、食品の安全確保を図るため、重点的に

市場及び食品販売施設等への監視指導や、収去検査を計画的に実施しました。また、市広報紙に「年末年始の食品衛生」に関する内容を掲載し、周知啓発を行いました。

* 実施期間

平成30年12月1日～12月31日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 監視指導施設数 | 443 |
| 表示検査 | 590 |
| 異物検査 | 334 |
| 食品の保存温度確認 | 301 |
| 残留塩素濃度測定 | 7 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 10 |
| 理化学検査 | 19 |

* 違反及び不良食品発見状況

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 違　反　内　容 | | 件数 | 指導内容 |
| 監視指導 | 法令違反なし |  |  |
| 収去検査 | 法令違反なし |  |  |

カ　平成30年度　ふぐ中毒防止月間

全国的にも、毎年、ふぐの素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食により、ふぐによる食中毒が発生しています。そのため、松山市では、愛媛県と連携し12月を「ふぐ中毒防止月間」と定め、ふぐ取扱者及び一般消費者に対し、ふぐ毒の知識の普及を図るとともに、ふぐを取扱う営業施設に対する監視指導を実施しています。

平成30年度も、市場や加工施設等に対する適正表示の徹底をはじめ、ふぐの取扱所等への監視指導を行い、「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」の遵守等について、重点的に確認しました。加えて、素人調理による家庭での食中毒を防止するため、各支所や公民館へのポスター・リーフレット等の設置や、市広報紙に「12月はふぐ中毒防止月間です」を掲載するなど、家庭を含め、ふぐ中毒を防止するための啓発を行いました。

* 実施期間

平成30年12月1日～12月31日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 飲食店営業施設 | 133 |
| 魚介類販売業施設 | 29 |
| 魚介類せり売り業施設 | 4 |

* リーフレット等の配布

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配布資料 | 対象 | 配布数 |
| ふぐ中毒防止月間ポスター | 事業者・消費者 | 700 |
| ふぐ中毒防止月間リーフレット | 事業者・消費者 | 1,300 |

キ　敬老会と食品衛生の確保

敬老会の主催団体に衛生事項の注意文書を送付し、食品衛生の確保を促すとともに、敬老会にて飲食物を提供する仕出し弁当店など、67施設に対して監視指導を行いました。

ク　その他

1. 医療機関での食中毒対策  
   　医療法第25条第1項の規定に基づく立入検査に合わせ、病院や有床診療所の10給食施設への監視を実施し、大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ、関係通知に基づく、衛生的な管理運用を確認しました。
2. 修学旅行で利用する施設に対する監視指導等

修学旅行を実施する学校から、食事を利用する施設に対する衛生指導の依頼があり、旅館やレストランなど、33施設に対し監視指導を行いました。

1. カンピロバクター食中毒対策

全国的にも、飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とするカンピロバクター食中毒が急増していることから、国の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会での議論を踏まえ、食鳥処理業者、食肉処理業者については、「加熱用」の表示の徹底を、生または加熱不十分な鶏肉を提供する飲食店営業者には、表示に従い加熱して提供するよう、リーフレットを活用し、食肉の取り扱いの徹底と注意喚起を行いました。

1. 腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の啓発の徹底

腸管出血性大腸菌食中毒を防止するため、食肉を取り扱う飲食店営業、食肉処理業、食肉販売業等の施設に対し、計画的に監視指導を行いました。特に、表示の確認や、テンダライズ処理等の有無、中心部分までの十分な加熱、情報の提供など、食品衛生の確保と注意喚起を行いました。また、生食用食肉を取り扱う施設に対しては、生食用食肉の規格基準や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に基づく運用を確認しています。

1. 浅漬製造施設の監視指導

管内の漬物製造業施設のうち、浅漬けを製造している12施設へ、立ち入り調査を実施し、漬物の衛生規範に基づく、原料の受入れから製品販売までの各工程における衛生管理（洗浄・殺菌・低温管理等）を確認しました。なお、計画的に浅漬の収去検査（15検体）を行い、細菌検査を実施しています。

**（５）食品に関する相談状況**

平成30年度は、156件の食品に関する相談を受け付けました。

【平成30年度相談受付状況（原因施設別）】



【平成30年度相談受付状況（食品別）】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容 食品内訳 | 有症 苦情 | 異物 混入 | 施設 衛生 | 異味・異臭 | 食品 取扱 | 表示 不備 | 腐敗・ 変敗 | カビ | その 他 | 合計 | ％ |
| 複合調理食品 | 54 | 7 | 7 | 1 | 9 | 1 | 0 | 0 | 3 | 82 | 52.6% |
| パン・菓子類 | 2 | 4 | 0 | 3 | 3 | 1 | 0 | 5 | 1 | 19 | 12.2% |
| 農産食品とその加工品 | 1 | 2 | 0 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0 | 1 | 9 | 5.8% |
| 畜産食品とその加工品 | 3 | 0 | 0 | 1 | 6 | 1 | 0 | 0 | 0 | 11 | 7.1% |
| 水産食品とその加工品 | 0 | 3 | 0 | 0 | 3 | 2 | 0 | 1 | 0 | 9 | 5.8% |
| その他の動物性食品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 惣菜・惣菜半製品 | 1 | 4 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 8 | 5.1% |
| 飲料 | 1 | 1 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 2.6% |
| 食品添加物 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 油脂 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 調味料 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0.6% |
| 器具容器包装・おもちゃ | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0.6% |
| その他の食品 | 1 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1.9% |
| 食品類以外 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 9 | 5.8% |
| 不明 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 合計 | 64 | 23 | 13 | 6 | 27 | 9 | 0 | 6 | 8 | 156 |  |
| ％ | 41.0% | 14.7% | 8.3% | 3.8% | 17.3% | 5.8% | 0.0% | 3.8% | 5.1% |  |  |



　相談受付件数全体では、平成29年度の186件と比べ、平成30年度は156件に減少しました。食品等事業者における安全で安心な食を提供するという意識の醸成とともに、自主衛生管理等の取組により、異物混入や表示不備の事案の件数減少につながっていることが考えられます。

相談に係る原因施設としては、飲食店営業の許可施設が92件、デパート・スーパー・コンビニ等が32件と多く、食品の種類別では、複合調理食品についての相談が半分以上（52.6%）を占め、次いでパン・菓子類（12.2%）、畜産食品とその加工品、農産・水産食品とその加工品の順に多い傾向がありました。

　相談内容としては、それらの食品を喫食して体調を崩したという有症苦情が64件と最も多く（41.0%）、次いで、食品の取り扱い（17.3%）に関する相談、異物混入（14.7％）の順となりました。なお、年々、食品の取り扱いに関する割合が増加しており、消費者の食品衛生に係る意識が高くなっていることが考えられます。

**（６）監視指導に係る違反への対応状況**

監視指導に係る違反は、以下のとおり36件確認しましたが、当該違反行為による健康被害の発生はありませんでした。いずれの事例も、違反営業者による改善措置と再発防止策が取られていることを確認し、始末書を徴収しました。

【平成30年度違反状況】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **違反条項** | **業種** | **件数** | **違反内容** | **措置内容** |
| 食品衛生法第6条第3号違反 | 菓子製造業 | 2 | カビの発生 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。  始末書を徴収。 |
| 食品衛生法第6条第4号違反 | 飲食店営業 | 3 | 異物の混入 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。  始末書を徴収。 |
| 菓子製造業 | 1 | 異物の混入 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。  始末書を徴収。 |
| 食品衛生法第11条第2項違反 | アイスクリーム類製造業 | 1 | 成分規格基準違反 | 回収と保管を指示。健康被害なし。原因究明と再発防止策を確認のうえ、始末書を徴収。 |
| 食品衛生法第11条第3項違反 | 食品輸入業 | 1 | 規格基準違反  （残留農薬） | 回収廃棄等の状況を確認し、再発防止を指導。始末書を徴収。 |
| 食品衛生法第52条第1項違反 | 飲食店営業 | 3 | 無許可営業 | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴収。 |
| 喫茶店営業 | 12 | 無許可営業 | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴取。 |
| 魚介類販売業 | 1 | 無許可営業 | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴取。 |
| 食品衛生法第52条第3項違反 | 飲食店営業 | 9 | 無許可営業  （期限切れ） | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴収。 |
| 菓子製造業 | 2 | 無許可営業  （期限切れ） | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴収。 |
| 魚介類販売業 | 1 | 無許可営業  （期限切れ） | 速やかに営業許可を取得。  始末書を徴収。 |
| **合計** | | 36 |  |  |

**２．食品等の検査に関する事項**

**（１）収去検査実施状況**

生活衛生課の食品衛生監視員が、食品の製造又は販売施設から501食品を収去し、微生物検査や理化学検査(放射性物質含む)など、衛生検査課や委託登録検査機関にて、計569検体、10,049項目の検査を実施しました。

その結果、アイスミルクの成分規格基準違反が1件あり、食品衛生法第11条第2項違反として、商品回収と保管を指示し、原因究明と再発防止策を確認しました。健康被害はありませんでした。

**（２）収去検査実施一覧**

**【微生物検査】**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　　　品 | | 微生物検査 | | 細菌  （O157を除く） | | Ｏ１５７ | | ウイルス | | その他 | |
| 食品分類 | 食 品 名 | 検体数 | 違反  件数 | 検査件数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 |
| **［国産品］** | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | 刺身 | 8 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 養殖魚 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 生食用かき | 3 | 0 | 9 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 冷凍食品 | 冷凍食品 | 10 | 0 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類加工品 | 魚肉ねり製品 | 10 | 0 | 10 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 食肉 | 30 | 0 | 24 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| 食肉製品 | 7 | 0 | 21 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 卵類 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 0 |
| 乳 | | 5 | 0 | 10 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳製品 | 発酵乳 | 2 | 0 | 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳類加工品 | 乳酸菌飲料 | 5 | 0 | 10 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| アイスクリーム類・氷菓 | | 10 | 0 | 20 | 1 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及びその加工品 | ゆでめん | 10 | 0 | 30 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 豆腐 | 10 | 0 | 30 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 浅漬 | 15 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | 洋生菓子 | 20 | 0 | 60 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | | 8 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 氷雪 | | 3 | 0 | 6 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| その他の食品 | 弁当、そう菜 | 66 | 0 | 264 | 0 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　　計 |  | 229 | 0 | 564 | 1 | 187 | 0 | 0 | 0 | 57 | 0 |
| **［輸入食品］** | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | 鮮魚介類 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 冷凍食品 | 冷凍食品 | 10 | 0 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類加工品 | 魚肉ねり製品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 食肉 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 小　　　計 |  | 22 | 0 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| **合　　　計** |  | **251** | **0** | **584** | **0** | **197** | **0** | **0** | **0** | **93** | **0** |

**【化学検査】**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　　　品 | | | 理化学検査 | | 残留農薬 | | | 食品  添加物 | | | | 残留動物用医薬品 | | その他 | | 乳等省令  成分規格 | |
| 食品分類 | 食 品 名 | | 検体数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 | | 検査件数 | 違反件数 | | | 検査件数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 | 検査件数 | 違反件数 |
| **［国産品］** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | 養殖魚 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 107 | | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類  加工品 | 魚肉ねり製品 | | 10 | 0 | 0 | 0 | 160 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介乾製品 | | 13 | 0 | 0 | 0 | 221 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 食肉 | | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 295 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食肉製品 | | 7 | 0 | 0 | 0 | 112 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 卵類 | | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 69 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 乳 | | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 |
| 乳製品 | 発酵乳 | | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 乳加工品 | 乳酸菌飲料 | | 5 | 0 | 0 | 0 | 5 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 |
| 穀類及び加工品 | しょうゆ | | 8 | 0 | 0 | 0 | 40 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類・果物及び  その加工品 | みそ | | 8 | 0 | 0 | 0 | 32 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜･果物 | | 27 | 0 | 4862 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 漬物 | | 9 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 煮豆・佃煮 | | 9 | 0 | 0 | 0 | 36 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ソース類 | | 7 | 0 | 0 | 0 | 28 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | 菓子パン | | 13 | 0 | 0 | 0 | 52 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子 | | 28 | 0 | 0 | 0 | 438 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| あん類 | | 3 | 0 | 0 | 0 | 9 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ジャム・マ-マレード | | 9 | 0 | 0 | 0 | 135 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | | | 8 | 0 | 0 | 0 | 40 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 栗甘露煮 | | | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 器具及び容器包装 | | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　計 | | | 197 | 0 | 4862 | 0 | 1456 | | | 0 | 471 | | 0 | 29 | 0 | 27 | 0 |
| **【輸入食品】** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | | 鮮魚介類 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 83 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及び加工品 | | 食肉 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 195 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及び加工品 | | | 3 | 0 | 0 | 0 | 51 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類･果物及びその加工品 | | 野菜 | 10 | 0 | 1719 | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| かんきつ | 4 | 0 | 0 | 0 | 16 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ソース類 | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ピーナッツバター | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜果物類加工品 | 2 | 0 | 0 | 0 | 30 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | | 菓子 | 1 | 0 | 0 | 0 | 15 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| かん詰・びん詰食品 | | | 7 | 0 | 0 | 0 | 105 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| その他の食品 | | レトルト | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 器具及び容器包装 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　　計 | | | 41 | 0 | 1719 | 0 | 253 | | 0 | | | 278 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合　　　計 | | | **238** | **0** | **6581** | **0** | **1709** | | **0** | | | **749** | **0** | **29** | **0** | **27** | **0** |

**【放射性物質検査】**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品群 | 検体数 | 違反件数 | 基準値（Bq／kg） |
| 一般食品 | 64 | 0 | 100 |
| 乳幼児食品 | 5 | 0 | 50 |
| 牛乳 | 3 | 0 | 50 |
| 飲料水 | 8 | 0 | 10 |
| 計 | **80** | **0** |  |

**３．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**

**（１）意見交換会（リスクコミュニケーション）の実施状況**

平成30年7月31日（火）、内閣府食品安全委員会と共催で、松山市内の学校栄養教諭等（栄養士）を対象にノロウイルス食中毒を題材とした意見交換会を開催し、31名の参加がありました。内閣府食品安全委員会及び本市からの話題提供の後、参加者が5～6名ずつに分かれ、「学校給食でノロウイルス食中毒を防止するために調理場現場で特に気を付けていること」、「ノロウイルス食中毒を防止するための学校に対する情報提供のポイント」の2点についてグループワークを行いました。グループ発表や全体での意見交換も経て、学校現場でのノロウイルス食中毒予防について、参加者に一層理解を深めていただく大切な機会となりました。

その他、積極的なリスクコミュニケーションの機会として、松山市が開催する「まつやま農林水産まつり」において、食品衛生に関するコーナーを設け、ノロウイルス食中毒の予防について市民との情報交換や啓発活動を行いました。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 会議名等 | 開催日・場所 | 主催 | 内容 | 参加者 |
| まつやま農林水産  まつり  （食品衛生コーナー） | 2月16日・17日  アイテムえひめ | ・松山市 | ノロウイルス食中毒予防についてのパネル展示、クイズ等 | 511名 |

**（２）市民への情報提供実施状況**

　ア　市民向け講習会開催状況（まとめ）

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、市民向け講習会等（食の安全～

食中毒予防の豆知識～）を計47回開催し、1,147名の参加がありました。

|  |  |
| --- | --- |
| 開催回数 | 47回 |
| 受講者数 | 1,147名 |
| 受講者数平均(1回あたり) | 24.4名/回 |

　イ　食中毒注意報発令状況

｢食中毒注意報発令要領(平成16年4月27日施行)｣に基づき、愛媛県と連携し延べ7回の食中毒注意報を発令し、市民及び食品等事業者に対し、食品衛生に係る注意喚起と意識の高揚を図ることで、食中毒の未然防止につなげました。

|  |  |
| --- | --- |
| 名　　称 | 発　令　期　間 |
| 腸炎ビブリオ食中毒注意報 | ・平成30年6月27日～9月30日 |
| 食中毒注意報  (腸炎ビブリオ食中毒をのぞく細菌性食中毒) | ・平成30年7月11日～7月20日（10日間）  ・平成30年7月23日～8月1日（10日間）  ・平成30年8月 2日～8月11日（10日間）  ・平成30年8月13日～8月22日（10日間）  ・平成30年9月 5日～9月14日（10日間） |
| ノロウイルス食中毒注意報 | ・平成31年1月18日～3月28日（10週間） |

ウ　広報紙による啓発状況

食中毒の発生を予防し、食品衛生意識の向上を図るため、食品衛生に関する　情報を広報紙「広報まつやま」に25回掲載しました。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | 掲載号 | 内容 |
| 1 | 4月1日号 | ・お弁当の食品衛生　・ハチミツは1歳を過ぎてから |
| ２ | 5月1日号 | ・バーベキューをするときの注意 |
| ３ | 6月1日号 | ・お肉の生食は避けましょう |
| ４ | 6月1日号 | ・食品営業許可更新手続き |
| ５ | 6月1日号 | ・製菓衛生師試験 |
| ６ | 6月15日号 | ・調理師試験 |
| ７ | 7月１日号 | ・腸炎ビブリオ食中毒に注意 |
| ８ | 7月15日号 | ・アニサキスによる食中毒に注意 |
| ９ | 8月1日号 | ・家庭でできる食中毒予防　～6つのポイント(前編)～ |
| 10 | 8月15日号 | ・家庭でできる食中毒予防　～6つのポイント(後編)～ |
| 11 | 9月1日号 | ・9月は集団食中毒防止月間です |
| 12 | 9月1日号 | ・食品営業許可更新手続き |
| 13 | 9月15日号 | ・危険です！キノコの素人判別 |
| 14 | 10月1日号 | ・行楽弁当の食品衛生 |
| 15 | 10月15日号 | ・野生鳥獣肉による食中毒に注意 |
| 16 | 11月1日号 | ・11月はウイルス性食中毒防止月間 |
| 17 | 11月15日号 | ・食品の放射性物質無料相談検査を受け付けています |
| 18 | 12月1日号 | ・12月はふぐ中毒防止月間です |
| 19 | 12月1日号 | ・食品営業許可更新手続き |
| 20 | 12月15日号 | ・年末年始の食品衛生 |
| 21 | 12月15日号 | ・ふぐ取扱者試験　・年末年始の食品衛生 |
| 22 | 1月15日号 | ・ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう |
| 23 | 2月15日号 | ・食品衛生は手洗いから |
| 24 | 3月1日号 | ・食品営業許可更新手続き |
| 25 | 3月15日号 | ・山菜採りでの食中毒に注意しましょう |

エ　食の安全・安心総合窓口における放射性物質相談検査の対応結果

市民から、食の安全・安心総合相談窓口に放射性物質に係る相談があった場合には、必要に応じて簡易測定器を用いた放射性物質の検査を実施し、検査結果等を確認いただくことで、市民の放射能汚染に対する不信・不安の払拭を図っています。平成30年度は、市民からの相談検査はありませんでした。

なお、本対応とは別に、食品等収去事業において、放射性物質検査を80検体実施しましたが、基準超過等はありませんでした。

オ　アンケート調査の実施

食品に関する施策に広く市民の方々の意見を反映させるため、｢食の安全に関するアンケート調査｣を実施し、延べ1,129名の方から回答がありました。



 <アンケート調査協力者内訳>

〈アンケート結果（抜粋）〉



**飲食店等の施設に気を付けて欲しい点**

**食品に対して不安を感じる内容**

**重要な取締り時期**

**不安を感じる内容**

　食品に対して不安を感じる内容では、各世代で、「食中毒」を上げられた方が多い結果となりました。「食」は、私たちが生きていくために必要不可欠で、健康な心身と豊かな人間性を育むうえで、大変重要な役割を担っていますので、本市においても、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康を守るため、計画的に取り組んでまいります。

　不安を感じる食品では、各世代で、「輸入食品」の割合が多い傾向が見られました。本市では、食品等収去事業において、国産品に加え、輸入食品の収去検査を計画的に実施し、微生物検査や理化学検査を行っています。平成30年度に実施した結果では、輸入食品による違反はありませんでした。食品衛生の普及啓発を図るなかで、食の安全に係る正確な情報を発信したいと考えています。

　飲食店等の施設に気を付けてほしい点としては、各世代において、「施設の衛生面と食中毒の意識の高さ」が高い割合をしめ、合わせると約60％の結果となりました。このことは、（５）食品に関する相談状況の結果にも表れており、消費者の食品衛生に係る意識が高くなっていることが伺えます。加えて、食品衛生に加え、従業員の対応や身だしなみなど、接遇にもつながる要望もありました。

　最後に、重要な取締り時期についてですが、全体的に大きな偏り等はなく、年間をとおし計画的に監視指導を実施することの重要性が示された結果となりました。意識調査の結果を、本市の取組につなげてまいります。

**（3）食中毒関係情報の公表**

食中毒と断定した事例はありませんでした。

**（４）回収命令関係情報の公表**

平成30年度は、回収命令等に係る公表はありませんでした。

**４．食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項**

ア　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

「食品等事業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準」、「カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう！」、「集団食中毒防止月間」、「ノロウイルスに注意」、「ふぐ中毒防止月間」、「腸炎ビブリオ、ノロウイルス及び細菌性の食中毒注意報」など、食品衛生に係る情報発信と監視時や事業者向け講習会等の機会を活用し、自主的な衛生管理の推進を支援しました。

イ　食品販売等臨時出店報告の状況

夏祭りや秋祭り、バザー等の各種イベントに付随して、特設店舗を設けて臨時的に食品を調理、提供される機会があった市民や団体から、692件の報告がありました。

報告に際しては、主催者等に対し、食品の衛生確保に関する遵守事項を指導するとともに、必要に応じて、現場で食品の取り扱いの確認や、啓発リーフレット等を配布するなど、食品衛生に関する注意を喚起し、食中毒や事故の防止に努めました。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | 合計 |
| 報告件数 | 30 | 31 | 40 | 79 | 105 | 50 | 79 | 122 | 53 | 25 | 42 | 36 | 692 |

**５．人材の育成及び資質の向上と衛生管理技術の向上に関する事項**

**（１）食品関係者に関する事項**

　 ア　食品関係者への講習会開催状況

営業許可取得施設及び集団給食施設の従事者等に対し、食中毒予防に関する講習会を、以下のとおり計34回、2,311名を対象に実施しました。

【講習会開催状況】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 種別 | 対象業種 | 開催回数(回) | 受講者数(人) | 平均受講者数(人/回) |
| 営業許可施設 | 旅館・ホテル | 2 | 92 | 46.0 |
| 小売・量販店 | 6 | 727 | 121.2 |
| 一般飲食店、製造施設 | 5 | 165 | 33.0 |
| 集団給食施設 | 学校関係 | 5 | 461 | 92.2 |
| 福祉施設関係 | 5 | 89 | 17.8 |
| その他 | | 11 | 777 | 70.6 |
| 計 | | 34 | 2,311 | 68.0 |

イ　食品衛生責任者養成講習会への講師派遣状況

各食品営業施設で、衛生管理の主体を担う食品衛生責任者を養成するための講習会に、計8回講師を派遣し、658名の食品衛生責任者を養成しました。

【開催状況内訳】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 受講者数 |
| H30/4/17 ・ 4/18 | 松山市保健所 | 158名 |
| H30/7/17 ・ 7/19 | 松山市保健所 | 175名 |
| H30/10/18 ・ 10/30 | 松山市保健所 | 150名 |
| H30/1/5 ・ 1/9 | 松山市保健所 | 175名 |

ウ　食品衛生責任者実務講習会への講師派遣状況

各食品営業施設における食品衛生責任者を対象として実施される講習会に、計12回講師を派遣し、655名の食品衛生責任者に対し実践的な食品衛生知識の普及と最新の知見など、情報提供を行いました。

【開催状況内訳】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 受講者数 |
| H30/4/12・4/13(AM・PM) | 松山市保健所 | 161名 |
| H30/7/4・7/11・7/12 | 松山市保健所 | 161名 |
| H30/10/16(AM･PM)・10/17 | 松山市保健所 | 175名 |
| H31/1/8(AM･PM)・1/9 | 松山市保健所 | 158名 |

**（２）食品衛生推進員に関する事項**

　 ア　食品衛生推進員に対する講習会の開催状況

食品衛生推進員25名に対し、講習会を開催し、巡回指導の参考として最新情報及び食中毒に関する知識の普及を行いました。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 対象者 | 受講者数 |
| H30/4/26 | 松山市保健所 | 推進員 | 25名 |

イ　食品衛生推進員の活動状況

食品衛生の向上に関する熱意と知識を有する民間人36名を食品衛生推進員として委嘱し、飲食店等に対する自主的衛生管理の向上のための巡回指導並びに助言指導を行いました。

【食品衛生推進員巡回指導】

・推進員数：36名

・巡回指導延日数：247日

・業種別巡回施設並びにフードスタンプ実施結果

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 業種 | 巡回施設数 | ﾌｰﾄﾞｽﾀﾝﾌﾟ実施数 | 実施結果 | |
| 陽性 | 陰性 |
| 飲食店営業 | 417 | 1015 | 213 | 802 |
| 喫茶店営業 | 3 | 9 | 1 | 8 |
| 菓子製造業 | 45 | 75 | 10 | 65 |
| ｱｲｽｸﾘｰﾑ製造業 | 10 | 14 | 0 | 14 |
| 乳類販売業 | 3 | 3 | 0 | 3 |
| 食肉処理業 | 3 | 0 | - | - |
| 食肉販売業 | 9 | 17 | 2 | 15 |
| 魚介類販売業 | 9 | 12 | 1 | 11 |
| 魚肉ねり製品製造業 | 8 | 9 | 2 | 7 |
| みそ製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 醤油製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 缶詰又は瓶詰製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 清涼飲料水製造業 | 1 | 0 | - | - |
| ソース類製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 計 | 512 | 1,154 | 229 | 925 |

**（3）食品衛生指導員に関する事項**

　 【食品衛生指導員に対する講習会の開催状況】

食品衛生指導員の研修のための講習会を開催し、計44名に対し技術指導及び食中毒に関する最新情報等の知識の普及を行いました。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 対象者 | 受講者数 |
| H30/7/3 | 松山市保健所 | 指導員 | 44名 |