令和７年度

松山市食品衛生監視指導計画

（適用期間：令和７年４月１日から令和８年３月31日まで）

松山市　健康医療部

松山市保健所　衛生検査課

目　次

はじめに 2

第１ 監視指導の実施に関する基本的な方向及び実施体制

１ 行政(市)、食品等事業者及び消費者(市民)の役割分担 3
２ 監視指導の実施体制 4
３ 関係機関等との連携確保 5

第２ 監視指導の実施に関する事項

１ 一般的な監視指導事項 6
２ 重点的な監視指導事項 10
３ 一斉取締りの実施に関する事項 12

第３ 食品等の収去検査等に関する事項

１ 対象食品等の選定及び検査実施に当たっての留意事項 13
２ 収去検査実施計画(対象食品及び検査項目) 13

第４ 違反を発見した場合の対応に関する事項

１ 監視指導(立入検査)により違反を発見した場合の対応 15
２ 収去検査により違反を発見した場合の対応 16
３ 違反事実の公表 16

第５ 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項

１ 事前対策(平常時の対応) 17
２ 食中毒等健康被害発生時の対応 17

第６ 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

１ 食品衛生管理者等の設置 18
２ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 18

第７ 情報及び意見の交換の実施に関する事項

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 20
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 20
３ 市民等への食品衛生関連情報の提供と発信 21
４ 食品衛生法の改正に伴う新たな制度等に関する取組 21

第８ 食品衛生に係る人材養成及び資質向上に関する事項

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 22
２ 食品関係者に関する事項 22
３ 食品衛生推進員等に関する事項 22

はじめに

近年、食生活の多様化、フードビジネスの活況、食品産業のグローバル化、健康意識の高まり等を背景として、「食の安全」に対する消費者の関心は非常に高くなっています。

また、平成 30 年 6 月に食品衛生法[※1]（昭和 22 年法律第 233 号）が大幅に改正され、原則全ての食品等事業者[※2]には、HACCP（ハサップ）[※3]に沿った衛生管理が義務付けられる等、食の安全性確保に向けた大きな転換期を迎えています。

松山市（以下「市」という。）では、食品衛生法第 24 条の規定及び「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）」に基づき、「令和 7 年度松山市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定しました。策定に当たっては、市の実情や全国的な食中毒事件の発生原因等を重要課題と認識するとともに、市民及び食品等事業者の皆様の御意見も参考にしました。市では、この監視指導計画に基づき、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市内に流通する食品の安全性を確保するよう一層推進していきます。

※1 食品の安全性を確保するために必要な規制等を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。平成 30 年 6 月 13 日、食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応し、一層の食品の安全を確保するため、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成 30 年法律第 46 号）が公布され、改正内容の重要性から、令和 3 年 6 月まで段階的に施行されました。

※2 食品、添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する事業者や、集団給食施設の設置者等をいいます。

※3 Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字をとって HACCP（ハサップ）といい、日本語では「危害分析と重要管理点」と訳されています。元々は、米国 NASA に搭乗する乗組員の食事を作るために用いられた衛生管理の手法で、製造工程の中で衛生管理上重要と位置付けられる工程を集中的に管理することで製造される全品の安全を確保しようとするものです。令和 3 年 6 月から、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が、原則全ての食品等事業者に対して完全に義務化されました。食品等事業者はその規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組が求められ、事業者自らが実施する衛生管理の推進が重要視されています。

- ●HACCP に基づく衛生管理：HACCP の 7 原則に基づき、食品等事業者自ら、使用する原材料や製造方法に応じ、衛生管理計画を作成し、管理を行います。
- ●HACCP の考え方を取り入れた衛生管理：小規模事業者及び一定の業種については、HACCP の弾力的な運用を可能とする食品関係団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。

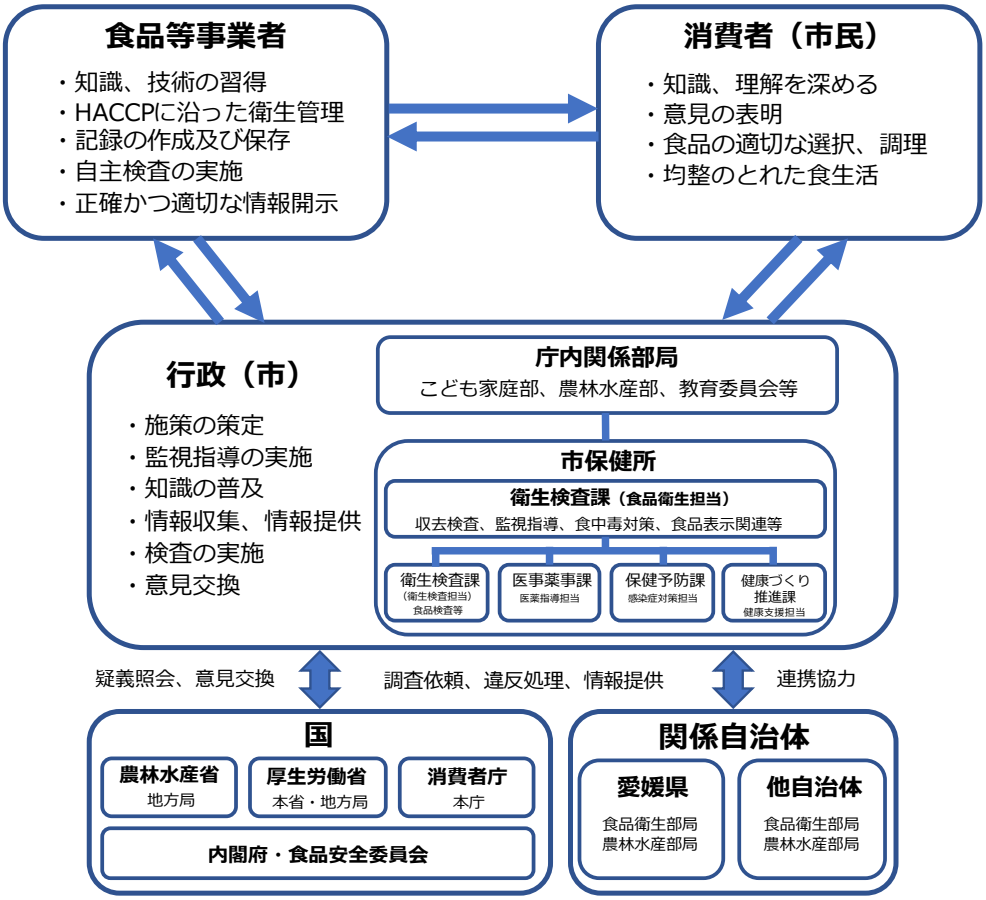
第１　監視指導の実施に関する基本的な方向及び実施体制

市では、食品衛生に関する監視指導を迅速かつ円滑に実施するため、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。また、食品等の生産から販売まで一連の食品供給行程※4（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※5（平成 15 年法律第 48 号）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。さらに、消費者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。

【行政、食品等事業者及び消費者の役割分担】



【関係機関等との連携確保】

※4 農水畜産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程をいいます。

※5 食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とし、基本理念、施策の策定の基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

こうした役割分担を前提として、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、人材養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※6）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

食品衛生に関する業務は、主に市保健所衛生検査課が主体となり、各々の役割分担の下、情報交換や連携を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の検査等を行います。また、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、実施体制を充実させるとともに、食品衛生監視員※7、食鳥検査員等の人員の確保を図ります。さらに、一般社団法人愛媛県食品衛生協会への委託協力の下、食品衛生推進員等による巡回指導を実施します（22 ページ参照）。

組 織 名 称	業 務 名 称	業　務　内　容
衛生検査課 （食品衛生担当）	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※8 業務	生産・製造・販売されている食品等の安全性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※9 業務	食鳥肉の衛生検査に関すること
衛生検査課 （衛生検査担当）	食品収去検査及び食中毒等の対応検査に関すること	

※6 情報の所有者が、ポジティブ（肯定的）な側面だけではなく、ネガティブ（否定的）な側面についての情報も伝え、関係者が情報を共有し、相互に意志疎通を図ることをいいます。

※7 食品衛生法に基づき市長の任命により、食品に起因する衛生上の危害を防止するために食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。食品衛生法により資格要件や職務上の権限等が定められている行政職員です。

※8 食品衛生法第 28 条の「（前略）試験の用に供するのに必要な限度において、販売の用に供し、若しくは営業上使用する食品、添加物、器具若しくは容器包装を無償で収去させることができる。」との規定により、保健所が必要最小限度の量を無償で採取し規格基準等に違反していないかどうか検査することをいいます。

※9 食鳥処理施設でとさつ・解体される食鳥（鶏、あひる及び七面鳥）の疾病を排除し、可食部の食用としての適否を判断するために、食鳥検査員（獣医師）により実施される食鳥肉衛生検査をいいます。

●食鳥処理施設：食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律第 2 条で食鳥処理とは、「食鳥をとさつし、及びその羽毛を除去すること」又は「食鳥とたいの内臓を摘出すること」と定義されています。大規模食鳥処理施設は年間 30 万羽を超えて食鳥処理する施設をいい、認定小規模食鳥処理施設は年間 30 万羽以下の食鳥を食鳥処理する施設をいいます。

3　関係機関等との連携確保

本市の実情、地域特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、協力して食品の安全性の確保を図っていきます。

主な関係機関	内　　容
庁内関係部局	・下記庁内関係部局と情報を共有して、対応する。特に、保健所内関係課とは随時緊密な情報交換及び連絡体制を確保する。 農林水産部：農水産物の生産や流通に関すること 教育委員会：小・中学校の給食の管理に関すること 福祉推進部等関係部局：社会福祉施設等に関すること 健康医療部関係課：保健予防課（感染症等）、医事薬事課（医療機関の給食管理等）、健康づくり推進課（食育等）
厚生労働省 **（中国四国厚生局、各検疫所を含む。）**	・大規模又は広域的な食中毒等の発生時及び輸入食品に係る違反情報等の発見時には情報共有を行い、連携して必要な対策を講じる。 ・輸出水産食品関連施設等に対する監視指導を連携して実施する。 ・広域連携協議会その他会議等での意見交換や情報共有を行い、必要な対策を協議する。
消費者庁	・食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）に基づく違反情報等について、連携体制を確保する。
食品安全委員会	・協働してリスクコミュニケーション等を開催する。
関係自治体	・自治体間での食中毒発生時及び市外流通食品に係る違反情報等の発見時には情報共有を行い、連携して必要な対策を講じる。 ・農林水産部局ほか、関係部局との連絡体制を確立し、総合的な食品の安全確保対策を推進する。 ・特に、愛媛県とは各種連携協定等に基づき、相互支援を行う。
試験検査実施機関	・衛生検査課衛生検査担当と密に情報交換を行い、円滑な検査を実施する。また、内部精度管理の実施、定期的な外部精度管理調査※10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る。 ・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し、検査体制を確保する。
警察機関との連携	・食品事故等の調査過程で、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、円滑な原因追及及び再発防止の体制を確立する。捜査照会等にも積極的に協力する。

※10 複数の検査機関が同一検体を測定し、その測定結果を第三者機関が集計、解析及び評価する調査事業のことをいいます。

第２　監視指導の実施に関する事項

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性確保に努めます。

１　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関し、食中毒等の事故を未然に防止するため、（表１）に示す共通監視指導項目について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。また、業種や施設の特性に応じて（表２）のとおり監視頻度をＡからＥランクの５段階に分類し、的確かつ効果的な監視指導を実施します。令和７年度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、（表３-１）、（表３-２）のとおりです。

（表１）共通監視指導項目

対象施設	監視指導項目	主な内容
食品関係営業施設	・法令等に基づく施設基準※11、衛生管理措置基準※12、規格基準※13、食品表示基準等についての適合及び遵守状況の確認 ・一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況及び記録の確認	・衛生管理計画の作成及び記録の保存 ・微生物汚染防止対策 ・異物混入防止対策 ・使用原材料の点検 ・添加物の適正使用 ・適正な食品表示の徹底 ・製造・加工等記録の作成及び保存 ・温度管理の徹底 ・自主検査の推進 ・収去検査の実施 ・施設基準の適合性
食鳥処理施設	・法令等に基づく構造設備基準、衛生管理措置基準等についての適合及び遵守状況の確認 ・一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況及び記録の確認	

※11 公衆衛生に与える影響が著しい営業施設の構造・設備に関する基準で、愛媛県食品衛生法施行条例（平成12年県条例第16号）により業種ごとの基準が定められています。

※12 令和３年６月から、HACCPに沿った衛生管理を行うことが義務化されたことから、HACCP導入の前提条件として一般衛生管理についても、厚生労働大臣が必要な基準を定めることができるようになり、具体的には、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第66条の２第１項で示され、従前のガイドラインを踏まえて策定されています。

※13 食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品の成分を定めた成分規格や、その製造・加工・保存基準等をいいます。

(表 2)ランク別標準監視回数　　(R7.1.1 現在)速報値

ランク	監視予定回数	主な対象業種（施設）	施設総数	監視目標
A	3 回/年	・食中毒の発生頻度が高く、大量に調理する業種（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） ・食中毒の原因施設等として過去 3 年間に行政処分を受けた施設 ・複合型そうざい製造業及び複合型冷凍食品製造業のような大規模及び広域流通する食品を製造する施設 ・大規模な集団給食施設（学校給食共同調理場）	49	147
B	2 回/年	・食中毒の発生頻度が高く、A ランクに該当しないまでも社会的影響の大きい施設 ・自主回収等で過去 1 年間に対応した施設 ・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） ・百貨店や複合型総合スーパーのような大規模かつ社会的影響の大きい施設 ・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） ・大規模な集団給食施設（学校給食単独調理場及び A ランクに該当しない大規模施設）	407	814
C	1 回/年	・食中毒の発生頻度が中程度で、大量調理施設に該当する施設や広域流通の少ない製造業種（施設） ・チェーン展開スーパー等 ・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） ・中規模な集団給食施設（通常 1 日 100～750 食程度調理・提供する施設）	1,684	1,684
D	1 回/3 年	・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） ・製造・加工工程で食品危害が発生しがたい製造業種 ・小規模スーパー等 ・A～C ランクに該当しない小規模の集団給食施設	1,617	539
E	1 回/5 年	・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） ・食品の製造工程が簡易又は食品危害発生の少ない方法で製造する業種 ・小規模に食品を販売する施設	76,50	1,530
合　　計			11,407	4,714

※国からの通知や施設の実態・衛生状況等に応じて回数の増減を行う場合があります。

※現在、令和 6 年 12 月 31 日許可満了施設の台帳整理を行っているため、実質数に変更が出る予定です。

(表 3-1)令和 7 年度 年間スケジュール

<table>
<tr><th colspan="3"></th><th>4月</th><th>5月</th><th>6月</th><th>7月</th><th>8月</th><th>9月</th><th>10月</th><th>11月</th><th>12月</th><th>1月</th><th>2月</th><th>3月</th></tr>
<tr><td rowspan="3">一般監視</td><td colspan="2">新規営業許可施設</td><td colspan="12">年間を通じて新規許可申請施設の調査指導</td></tr>
<tr><td colspan="2">継続営業許可施設</td><td colspan="12">年間を通じて有効期間が満了となる施設の調査指導</td></tr>
<tr><td colspan="2">臨時食品販売等</td><td colspan="12">年間を通じてイベント・行事等の臨時営業施設への調査指導</td></tr>
<tr><td rowspan="3">集中監視</td><td colspan="2">一斉取締り事業※</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">各種月間事業※</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">施設別監視事業</td><td>行楽関連</td><td colspan="2">食肉関連</td><td></td><td colspan="2">敬老会関連</td><td></td><td colspan="2">クリスマス・年末関連</td><td></td><td></td><td>行楽関連</td></tr>
<tr><td rowspan="13">業種別監視</td><td rowspan="5">Aランク</td><td>仕出し・弁当屋</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td></tr>
<tr><td>旅館・ホテル</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td></tr>
<tr><td>学校給食共同調理場</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>行政処分施設（過去 3 年間）</td><td colspan="12">随時実施</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Bランク</td><td>仕出し・弁当屋、百貨店等</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>菓子製造業</td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>各種製造業（許可施設）</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td></tr>
<tr><td>集団給食施設（大規模施設）</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td>●</td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>食品販売業等</td><td colspan="12">随時実施</td></tr>
<tr><td rowspan="6">その他ランク</td><td>飲食店等</td><td colspan="3">鶏肉取扱施設</td><td colspan="9">随時実施</td></tr>
<tr><td>食肉販売業</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>魚介類販売業</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>各種食品製造業</td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td>●</td></tr>
<tr><td>各種食品販売業</td><td>●</td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td>●</td><td>●</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>集団給食施設（その他）</td><td colspan="12">随時実施</td></tr>
<tr><td rowspan="3">食中毒予防対策</td><td colspan="2">細菌性食中毒予防強化</td><td colspan="3">カンピロバクター等</td><td colspan="3">腸炎ビブリオ等</td><td colspan="6">カンピロバクター等</td></tr>
<tr><td colspan="2">ウイルス性食中毒予防強化</td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td colspan="6">ノロウイルス</td></tr>
<tr><td colspan="2">寄生虫・自然毒食中毒予防強化</td><td></td><td></td><td colspan="3">アニサキス等</td><td colspan="3">毒キノコ等</td><td colspan="2">ふぐ</td><td></td><td></td></tr>
</table>

※一斉取締り、各種月間事業の詳細は 12 ページに記載しています。

(表 3-2)食鳥検査についての実施計画

事　項	内　　容	実　施　計　画
検査対象食鳥処理施設（年間処理羽数 30 万羽を超える）		
食鳥検査	生体検査、同時検査（脱羽後検査、内臓摘出後検査）、外部検証の実施	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律[※14]（平成２年法律第 70 号）に規定される食鳥（鶏、あひる及び七面鳥）について食鳥検査員が実施
		症状に応じて精密検査を実施
		と畜検査員及び食鳥検査員による外部検証の実施について（令和２年５月 28 日付け生食発 0528 第１号厚生労働省通知）で示されたとおり、記録検査を月１回以上、一般衛生管理の現場検査を毎日実施
重点監視指導等	法に基づく施設基準の遵守確認	毎日、始業前点検により確認
	法に基づく衛生措置基準等の遵守確認	毎日、検査時に確認
	衛生意識の普及啓発	高病原性鳥インフルエンザ等最新情報の随時提供、リーフレットの配布等、衛生マニュアル等の作成にかかる助言
モニタリング検査	細菌検査（生菌数等）	食鳥処理場施設、食鳥中抜とたい[※15]等の衛生状態の確認のため月１回以上の試験を、年間を通じて実施 （衛生指標菌：一般生菌数、腸内細菌科菌群数）
収去検査	細菌検査（カンピロバクター）	無作為に食鳥中抜とたい等のサンプリング検査を実施（年２回）
	動物用医薬品等	
総合的指導	食鳥処理施設全般の衛生状況	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正に伴い、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認
	食鳥の衛生的取扱い	
認定小規模食鳥処理施設（年間処理羽数 30 万羽以下）		
重点監視指導等	法に基づく施設基準の遵守確認	立入検査（年２回）
	法に基づく衛生措置基準等の遵守確認	
	認定小規模食鳥処理施設における処理羽数の遵守確認	状況報告書による確認（毎月）、帳簿等による確認（年１回）
	衛生意識の普及啓発	高病原性鳥インフルエンザ等最新情報の随時提供、リーフレットの配布等
総合的指導	食鳥処理施設全般の衛生状況	食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則の改正に伴い、HACCP に沿った衛生管理の実施状況を確認
	食鳥の衛生的取扱い	

[※14] 病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的に、食鳥処理についてその事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けたものです。

[※15] とさつし、羽毛を除去した食鳥を「食鳥とたい」といい、「食鳥とたい」からその内臓を摘出したもの「食鳥中抜とたい」といいます。

2　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、地域特性、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。

（1）HACCP に沿った衛生管理の推進

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者には、HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられています。監視指導に当たっては、食品等事業者の状況や取扱食品ごとの特性を踏まえつつ、衛生管理計画が適正に作成され、実施出来ているかを確認します。また、令和７年度までにおおむね営業施設等への直接的な周知が完了します。引き続き、小規模事業者等では、啓発パンフレットや手引書等を活用しながら、きめ細かな支援を行います。

（2）食中毒原因物質別対策

近年、全国で発生している食中毒は、アニサキスやカンピロバクター、ノロウイルスが主な原因となっています。特に、市内では、カンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒事案が多い状況です。また、令和６年に県内で 17 年ぶりにキノコによる食中毒事案が発生したことや、全国的には、重篤な症状を示す腸管出血性大腸菌による食中毒事案も多く散発していることも踏まえて、食中毒予防啓発活動及び営業施設等への監視強化を図ります。

原因物質別食中毒	監 視 指 導 項 目
カンピロバクター 食中毒	・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） ・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 ・食肉（特に鶏肉）の生食での提供状況及び注意喚起 ・食肉取扱い後の器具機材の洗浄、消毒状況 ・食肉の保管状況（相互汚染防止） ・食肉取扱い後の手洗い状況
ノロウイルス等の ウイルス性食中毒	・従事者の健康状態の確認方法及びその記録の状況 ・従事者による食品取扱状況 ・手洗い設備の使用状況、手洗い方法 ・従事者用トイレの使用方法及び清掃、消毒状況 ・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
腸管出血性大腸菌 食中毒	・飲食店等での生食用食肉の提供、販売に対する注意喚起 ・食肉処理施設、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 ・食肉等の検収時の表示確認と情報認識、中心部までの加熱状況 ・食品の保管状況（相互汚染防止） ・生野菜等の生食用食材の取扱い（洗浄、消毒を含む。）状況 ・手洗い状況

（３）広域的な食中毒及び違反食品流通の防止対策

広域にわたる食中毒の発生、規格基準違反食品等の流通を防ぐため、広域流通食品、長期保存食品等を製造する大規模製造施設での食品の取扱方法等について確認し、適切な助言・指導を行います。また、広域流通食品について、収去検査を実施します。

（４）食品表示対策

現在、食品表示法[※16]（平成 25 年法律第 70 号）のうち、衛生検査課では、食品表示の「衛生事項」と「保健事項」を所管し、食品表示基準に基づいて適合確認を行っています。また、その他品質事項等については、関係機関と連携・協力しながら、引き続き、食品表示の適正化を推進します。さらに、くるみのアレルゲン[※17]表示の義務化が令和７年４月１日から完全施行されたため、周知啓発及び情報提供に努めます。

（５）その他の対策

ア　観光客の増加や大会、イベントの開催に伴い宿泊客の増加する旅館やホテル等（大量調理施設）への監視指導の強化
イ　テイクアウトや宅配（出前）を行う飲食店等の食品の衛生的な取扱いの徹底状況
ウ　野生鳥獣肉に対する衛生対策の推進
エ　食品添加物[※18]（その製剤を含む。以下同じ。）及びこれを使用する食品の製造・加工者による使用添加物の確認の徹底、検査の実施
オ　製造・加工者による異物の混入防止対策の徹底の状況
カ　製造、加工、販売、保管、輸送段階での食品等の温度管理状況
キ　食品衛生責任者の選任と資質向上に係る講習会受講の働きかけ及び一般社団法人愛媛県食品衛生協会との連携強化

※16 食品衛生法、JAS 法、健康増進法の表示に係る部分を一元化し、食品の安全性確保及び消費者の適切な商品選択の機会の確保という、現行の制度的な課題を解決し、食品表示制度の充実・強化を実現することを目的とし制定されました。この法律は、平成 25 年６月 28 日に公布され、平成 27 年４月１日から施行されています。

※17 アレルゲン（食物アレルギー物質）：食物を摂取した際、生体が食物に含まれるたんぱく質等（アレルゲン）を異物として認識し、自分の体を過剰に防御することで不利益な症状を起こすことを食物アレルギーといいます。食品表示法で表示を義務付けているものが８品目（特定原材料：えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳及び落花生）、指導により表示を推奨されているものが 20 品目（特定原材料に準ずるもの：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）があります。

※18 食品の製造の過程で食品の加工又は保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用する物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。添加物には指定添加物と既存添加物等があります。厚生労働大臣が指定したもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止され、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。

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。

一斉取締り	時期	重点監視施設	内　　容
夏期一斉取締り	７月	仕出し、弁当屋 鮮魚店	・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し、併せて収去検査を実施する。
食品衛生月間	８月	食品関係営業施設	・食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、食品衛生講習会等様々な機会を活用して、消費者及び食品等事業者に対し、食中毒予防の普及啓発を推進する。
集団食中毒防止月間	９月	仕出し、弁当屋 学校給食調理場 集団給食施設	・集団食中毒を未然に防止するため、大量調理施設を中心に監視指導を実施する。
ウイルス性食中毒防止月間	11 月	仕出し、弁当屋 学校給食調理場 集団給食施設	・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、街頭キャンペーン等の各種啓発活動の実施や施設への監視指導によりウイルス性食中毒の未然防止を図る。
ふぐ中毒防止月間	12 月	ふぐ処理施設 水産市場	・ふぐ処理施設での資格者の確認やふぐ取扱い施設での適正表示の確認を徹底する。 ・ふぐ中毒防止のためのポスター・リーフレット等を作成し、消費者及びふぐ取扱い業者に対して啓発を行う。
年末一斉取締り	12 月	スーパー、百貨店 水産市場 中央卸売市場 洋菓子店	・年末年始は、多種類の食品が大量、広域的に流通するため、食品表示の適正化も含めて一斉に監視指導を行い、併せて収去検査を実施する。
その他	随時	旅館、ホテル 仕出し、弁当屋 医療機関	・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等に対し、学校長等からの依頼のほか、計画的に監視指導を実施する。 ・医事薬事課が実施する医療監視に同行し、病院等医療機関での食品（食事）の衛生確保に関する監視指導を実施する。 ・敬老会等の行事及び行楽シーズン等利用客が集中する時期を考慮し、関係施設の一斉監視を実施する。

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収去検査を実施します。

１　対象食品等の選定及び検査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[※19]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）　「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」（令和３年６月１日付け薬生食監発 0601 第３号通知）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）

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は、次の（表４）のとおり定めます。

[※19] 残留基準が制定されていない農薬、飼料添加物及び動物用医薬品が、一定量（人の健康を損なうおそれのない量）以上含まれる食品の流通を原則禁止とする制度です。この制度は、平成 15 年の食品衛生法の改正により導入され、平成 18 年５月 29 日から施行されています。

（表４）令和7年度食品収去検査実施計画（食品分類別検査数及び検査項目数）

対象食品分類	微生物学的検査			理化学的検査						総数	
	検体数	検査項目		検体数	検査項目					検体数	総項目数※
		細菌	その他		食品添加物	残留農薬	動物用医薬品	乳等省令成分規格	その他		
国産食品											
魚介類及びその加工品	22	●	●	27	●		●		●	49	539
肉・卵類及びその加工品	34	●	●	22	●		●			56	590
乳及び乳製品	22	●		22	●			●	●	44	125
アイスクリーム類・氷菓	10	●		0						10	30
穀類及びその加工品	10	●		0						10	40
野菜類・果物及びその加工品	17	●		33	●	●				50	3,814
調味料	0			24	●					24	120
菓子類	6	●		34	●					40	388
清涼飲料水・シロップ	10	●		10	●					20	80
氷雪	3	●		0						3	9
冷凍食品	20	●		0						20	80
その他の加工食品（弁当・そうざい等）	80	●		11	●					91	414
その他食品	0			13	●					13	221
器具・容器包装	0			2					●	2	6
小計										432	6,456
輸入食品											
鮮魚介類	4		●	4			●			8	112
食肉	8		●	8			●			16	232
冷凍食品	10	●		0						10	40
その他食品	0			14	●					14	188
野菜類・果物及びその加工品	0			14	●	●				14	1,532
小計										62	2,104
合計										494	8,560

※総項目数は、食品ごとに定められた規格基準等を考慮した検査項目を足し合わせたものです。

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を発見した場合は、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（立入検査）により違反を発見した場合の対応

（１）食品衛生法に係る違反を発見した場合の対応

ア　違反している状況を発見した場合は、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は、当該食品等が販売され、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や公表を行います。

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場合の対応

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は、次の指針及びマニュアルに従い、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等事業者は食品表示法第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　悪質な違反は告発を行います。

エ　違反事項を複数の行政機関が管轄する場合は、情報を緊密に共有し、連携して対応します。

２　収去検査により違反を発見した場合の対応

（１）食品衛生法に係る違反を発見した場合の対応

ア　違反食品等を販売され、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徹底するとともに、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　違反食品等が市外で生産、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　悪質な違反は告発を行います。

（２）食品表示法に係る違反を発見した場合の対応

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は、上記Ⅰ（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、悪質な場合は告発を行います。

３　違反事実の公表

（Ⅰ）　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は、上記Ⅰ（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、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[※20]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取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義務化されたため、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。

[※20] 愛媛県内で食中毒の発生が危惧される気象条件等になった場合に、愛媛県と松山市が共同で食中毒注意報を発令し、市民や食品等事業者に対し食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒発生の未然防止を図ります。

第６　食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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、自主的な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[※21]、食鳥処理衛生管理者及び食品衛生責任者[※22]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。また、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。

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、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について、助言、指導等の支援を行います。

（２）HACCP に沿った衛生管理の推進

HACCP に沿った衛生管理の義務化により、その取組が、原則として全ての食品等事業者に義務付けられたため、「大量調理施設衛生管理マニュアル[※23]」（準用運用を含む。）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、現場での実践状況を確認する等、自主衛生管理を一層推進します。

（３）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は、食品衛生法第 58 条に基づくリコール情報の届出[※24]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。

（４）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。

[※21] 食品衛生法に基づき、製造及び加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。これは、食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により安全な製品を製造・加工することを目的としています。営業者が食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、その旨を保健所に届け出ることとされています。

※22 食品衛生法第 51 条第 1 項に基づき、営業の施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置について厚生労働大臣が必要な基準を定めることとなり、令和 3 年 6 月からは、原則、全ての食品等事業者にとって、HACCP に沿った衛生管理を行うことが完全義務化となりました。このうち、食品衛生責任者については、食品衛生法施行規則第 66 条の 2 第 1 項の中で、選任規定のほか、資格要件やその責務についても示され、各営業施設での自主的な衛生管理の推進の担い手として、大切な位置付けとなっています。

※23 集団給食施設等での食中毒を予防するために厚生労働省が通知したマニュアルで、HACCP の概念に基づき、調理過程での重要管理事項を示したもので、これに基づき点検・記録を行うとともに、必要な改善措置を講じることが示されています。なお、本マニュアルは、集団給食施設等で、同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用されます。

※24 リコール情報報告制度：令和 3 年 6 月 1 日から、事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合、食品衛生法第 58 条の規定に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務付けられました。リコール情報はシステムで一元的に確認できるようになるため、消費者への速やかな情報提供につながります。

第７　情報及び意見の交換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を提供するとともに、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）他団体等が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、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・安心に関する相談等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７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８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、知識の普及に努めるほか、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ます。

特に、市内で発生機会が多いカンピロバクター及びノロウイルスによる食中毒予防の啓発に引き続き注力します。また、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得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（キノコ毒、ふぐ毒、有毒植物等）等について、家庭での食中毒予防を含めた正しい知識の周知・啓発を行います。

4　食品衛生法の改正に伴う新たな制度等に関する取組

平成30年6月に食品衛生法が大幅に改正され、第3次に及ぶ段階的施行を経て、令和3年6月1日から完全施行されました。HACCPに沿った衛生管理の義務化のほか、営業許可制度の再編及び営業届出制度の創設[※25]並びに食品等のリコール情報報告制度の創設等の情報発信を引き続き行うとともに、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を実施する等、継続した取組を行います。

[※25] 食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月1日から、営業の許可を必要とする業種は、食品衛生法施行令（昭和28年政令第229号）第35条により34業種から実態に合わせた32業種に再編されました。また、営業許可の対象となっていない業種を営む営業者は、一部を除き、食品衛生法第57条の規定により、あらかじめ届出が必要になりました。

第８　食品衛生に係る人材養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養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充実を図るとともに、厚生労働省等の行政機関及び関係機関が行う学会、研修会等に積極的に参加し、最新技術の習得や情報収集を行い、人材の養成及び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、実務講習での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）食品衛生推進員[※26]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実施します。

（２）食品衛生指導員[※27]の養成指導について、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、市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[※28]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、市保健所が講習会を開催し、知識の向上を図ります。

※26 食品衛生推進員：松山市では、食品衛生の向上に関する熱意と識見を有する民間人を食品衛生推進員として委嘱し、営業者の支援活動を実施することにより、地域での効果的かつ効率的な食中毒対策を講じることとしています。

※27 食品衛生指導員：食品業界で、自主衛生管理体制の確立を図るために、衛生に関する知識と技術を有し、かつ、同業者等からの人望があり信頼の厚い人が、一般社団法人愛媛県食品衛生協会が実施する講習会を受講した上で、協会長から委嘱されます。指導員は、営業施設への巡回指導や食品衛生知識の普及啓発活動を行っています。

※28 食品衛生協力員：松山市では、市内に居住する者で、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する者のうちから松山市食品衛生協力員として依頼し、地域の食品衛生の向上及び家庭の食生活の安全確保を図っています。