令和７年度 松山市食品衛生監視指導計画の概要

1　食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針

この食品衛生監視指導計画は、重点的、効果的かつ効率的な食品衛生の監視指導を推進するもので、松山市では、食の安全性確保のために次の８つの基本的指針に基づき策定しました。

第1　基本的な方向及び実施体制
消費者、食品等事業者及び行政それぞれの取組を基本とし、監視指導等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。

第2　監視指導の実施
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。

第3　食品等の収去検査
食品の安全性の確認、健康被害の発生防止等を目的として、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を実施します。

第4　違反を発見した場合の対応
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、食の安全の確保に努めます。

第5　健康被害発生時の対応
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。

第6　食品等事業者の自主衛生管理
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。

第7　情報及び意見の交換
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交換等を行い、相互理解を深めます。

第8　人材養成及び資質向上
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り、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。

2　重点的な監視指導事項

一般的な監視指導項目に加え、関係施設に対して以下の重点的な監視指導を実施します。

❶ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の推進	法令義務事項となった「HACCPに沿った衛生管理」について、食品等事業者自らが実施する衛生管理の一層の推進と実効的な取組の支援を行います。
❷ 食中毒原因物質別対策	全国及び市内の食品を取り巻く状況を考慮し、食中毒防止の観点から重点的に監視すべき項目等を定め、啓発活動及び営業施設等への監視強化を図ります。
❸ 広域的な食中毒及び違反食品の防止対策	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への重点監視、収去検査を実施します。
❹ 食品表示対策	関係機関と連携・協力しながら、食品表示基準に基づき適合確認を行い、食品表示の適正化を推進します。
❺ その他の対策	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への監視指導の強化を図ります。また、食品衛生責任者に対して講習会の受講を強く働きかけます。

3　令和７年度に監視指導体制を強化する事項

令和7年度に更なる監視指導体制の強化を図る事項は次のとおりです。

項　目	内　　容
HACCP に沿った衛生管理の推進	食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者に対して義務付けられた「HACCP に沿った衛生管理」について、引き続き、一層の推進と実効的な取組の支援を行います。また、令和 7 年度まででおおむね営業施設等への直接的な周知が完了するため重点監視指導事項の中でも、最重点事項の1つとして注力します。（計画10ページ）
食中毒原因物質別対策	コロナ禍以降、全国・市内ともに食中毒事案は増加傾向で、市内ではカンピロバクターだけではなく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 年には県内で 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を強化します。（計画10 ページ）
その他の対策	近年、市内への観光客は増加傾向で、特に、各種イベント開催時は宿泊客が増加するため大量に食事を提供する旅館・ホテル等への監視指導を強化することに加え、事前啓発活動等も積極的に行います。（計画8、11ページ）
	「食品衛生責任者の選任と資質向上について」（令和5年8月31日付け生食発0831第19号通知）に基づき、養成講習会及び実務講習会の受講機会の確保を促進するとともに、一般社団法人愛媛県食品衛生協会と連携して、引き続き、積極的な受講を強く働きかけます。（計画11ページ）