

令和4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.....	18
	(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.....	20
	(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) 食中毒関係情報の公表	
	(4) 回収命令等情報の公表	
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.....	24
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.....	25
	(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	

# 令和 4 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。令和 4 年度も、この計画を策定し、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。

平成 30 年 6 月 13 日公布の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）（以下、「改正法」という。）が、令和 3 年 6 月 1 日から完全施行となり、営業許可制度の見直しが行われ、旧法にて許可取得された施設も許可満了時に改正法へと随時切り替えが行われているところです。

令和 4 年度は令和 3 年度に引き続き、新型コロナウイルス感染症対応の中で、BCP 計画（業務継続計画）に基づき、業務を縮小して実施しました。

また、令和 4 年度は 5 月から 6 月にかけてカンピロバクターによる食中毒が市内で 5 件続けて発生し、6 月には県内で同一時期（概ね 2 週間）に続発したことから、市と県は「食中毒注意報発令要領（平成 16 年度制定）」に基づくカンピロバクター食中毒注意報を初めて発令することになりました。

この度、令和 4（2022）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するとともに、HACCP に沿った衛生管理の実践状況を確認するなど、主管部署と情報共有し、連携を図りました。

#### 【学校給食等における調理施設への監視指導実施状況】

監視指導施設数	監視指導回数
14 施設	10 件

庁内関係課からの依頼により、食中毒予防をはじめ、食品衛生法の改正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：保育・幼稚園課、健康づくり推進課等】

講習回数	参加人数
5回	218人

市内繁華街にある飲食店等の実態を把握し、適切な助言、指導を行うため、市消防局、愛媛県警察本部ほか関係課等と合同で、夜間に立入検査を実施しました。

【夜間合同監視】

実施日	監視施設数	監視件数
11月10日	50施設	53件

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、連携を図りました。

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は、関係自治体等の食品衛生部局と連携して調査を行い、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	9件	5自治体 (9)	食中毒(疑)調査を含む
違反・苦情調査関係	15件	11自治体 (15)	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た各施設の調査から、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(R4.4.1現在)]

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	47	3	50
Bランク	2回/年	368	6	374
Cランク	1回/年	1,467	114	1,581
Dランク	1回/3年	1,944	324	2,268
Eランク	1回/5年	5,248	1,562	6,810
計		9,074	2,009	11,083

### (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。全体的な監視率は前年度よりも上昇しました(78.6%→93.9%)が、新型コロナウイルス感染症の影響もあり、集団給食施設等への立ち入りが難しかったため、A ランクの監視件数が減少しました。しかし、コロナ禍のなかでの監視をより実効的なものとするために、現場における HACCP に沿った取組状況の確認や必要な支援、改正法に係る情報提供を行うなど、作成したリーフレットや手引書を活用することで、事業者にとって自主衛生管理の向上に繋がるよう心掛けました。

#### 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	50	374	1,581	2,268	6,810	11,083
ランク別年間 目標監視回数	150	748	1,581	756	1,362	4,597
監視数合計	68	459	1,116	746	1,926	4,315
ランク別監視率	45.3%	61.4%	70.6%	98.7%	141.4%	93.9%

#### イ 業種別監視状況(食品衛生法関係施設:具体的内容)

##### 【食鳥処理施設】

区分	施設数	目標監視回数 (検査)	監視件数	監視率
大規模食鳥処理場 (年間処理羽数 30 万羽をこえる)	1	256	261	102.0%
認定小規模食鳥処理場	2	4	2	50.0%
計	3	260	263	101.2%

##### 【食品営業許可・届出施設】

※令和 3 年 6 月 1 日付けで改正法が施行され、令和 3 年 5 月 31 日までに許可を取得した旧法に基づく営業許可施設と、令和 3 年 6 月 1 日以降に許可を取得した改正法に基づく営業許可施設が混在しています。また、営業届出施設も新たに創設されたことから、それぞれを分けて監視状況を示します。

##### イー1) 旧法に基づく食品営業許可施設

許可・監視等状況 (件)

許可を要する施設	許可施設数	監視件数
飲食店営業	3,653	1,364
喫茶店営業	459	25
菓子製造業	438	153
あん類製造業	3	5
アイスクリーム類製造業	60	19
乳処理業	0	0

乳製品製造業	3	8
食肉処理業	23	23
食肉販売業	95	100
食肉製品製造業	4	4
魚介類販売業	144	90
魚介類競り売り営業	2	0
魚肉練り製品製造業	4	4
食品の冷凍又は冷蔵業	52	37
清涼飲料水製造業	14	15
乳酸菌飲料製造業	1	4
食用油脂製造業	1	2
氷雪製造業	1	1
みそ製造業	6	11
しょうゆ製造業	5	11
ソース類製造業	11	10
酒類製造業	6	0
豆腐製造業	3	6
納豆製造業	0	0
麺類製造業	12	8
そうざい製造業	84	44
かん詰又はびん詰食品製造業	9	10
添加物製造業	5	2
合計	5,098	1,956

イー2) 改正法に基づく営業許可施設

許可・監視等状況 (件)

許可を要する施設	許可施設数	監視件数
飲食店営業	2,294	798
調理の機能を有する自動販売機	26	13
菓子製造業	238	106
アイスクリーム類製造業	8	6
乳処理業	0	0
乳製品製造業	0	0
食肉処理業	26	32
食肉販売業	54	33
食肉製品製造業	2	2
魚介類販売業	88	42
魚介類競り売り営業	1	0
水産製品製造業	22	13
冷凍食品製造業	27	18
複合型冷凍食品製造業	0	0
清涼飲料水製造業	12	9
食用油脂製造業	1	0
氷雪製造業	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	5	2
液卵製造業	0	0
酒類製造業	4	2

豆 腐 製 造 業	5	1
納 豆 製 造 業	0	0
麵 類 製 造 業	5	3
そ う ざ い 製 造 業	99	46
複 合 型 そ う ざ い 製 造 業	1	1
漬 物 製 造 業	10	5
密 封 包 装 食 品 製 造 業	16	15
食 品 の 小 分 け 業	5	2
添 加 物 製 造 業	2	0
合 計	2,951	1,149

イ-3) 改正法に基づく営業届出施設

届出・監視等状況 (件)

届出を要する施設	施設数	監視件数
魚 介 類 販 売 業 ( 包 装 )	246	57
食 肉 販 売 業 ( 包 装 )	268	65
乳 類 販 売 業	515	138
氷 雪 販 売 業	6	2
コ ッ プ 式 自 動 販 売 機	399	6
弁 当 販 売 業	33	127
野 菜 果 物 販 売 業	124	90
米 穀 類 販 売 業	53	6
通 信 ・ 訪 問 に よ る 販 売 業	11	0
コ ン ビ ニ エ ン ス ス ト ア	194	48
百 貨 店 、 総 合 ス ー パ ー	115	110
自 動 販 売 機 に よ る 販 売 業	168	3
そ の 他 食 料 ・ 飲 料 販 売 業	262	145
添 加 物 製 造 ・ 加 工 業	1	0
い わ ゆ る 健 康 食 品 の 製 造 ・ 加 工 業	2	0
コ ー ヒ ー 製 造 ・ 加 工 業	24	0
農 産 保 存 食 料 品 製 造 ・ 加 工 業	28	1
調 味 料 製 造 ・ 加 工 業	29	0
糖 類 製 造 ・ 加 工 業	3	0
精 穀 ・ 製 粉 業	32	1
製 茶 業	13	1
海 藻 製 造 ・ 加 工 業	6	0
卵 選 別 包 装 業	1	1
そ の 他 の 食 料 品 製 造 ・ 加 工 業	69	5
行 商	2	0
集 団 給 食 施 設	146	11
器 具 、 容 器 包 装 の 製 造 ・ 加 工 業	8	0
営 業 と み な さ れ な い 露 店 、 仮 設 店 舗 等	6	393
そ の 他	12	0
合 計	2,776	1,210

#### 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。現場で指導後、速やかに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
表示検査	5,909	3
異物検査	2,932	0
食品の保存温度	7,575	0
遊離残留塩素濃度	21	0
ATP測定	149	0
計	16,586	3

#### 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
256日	3,469,180羽	43,983羽	1.3%

### (4) 一斉取締りにおける監視指導状況

#### ア 令和4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・そうざいを製造販売する施設や旅館等を中心に、監視指導を実施しました。市内でカンピロバクター食中毒が頻発したことから、7月1日に市と県で「カンピロバクター食中毒注意報」を発令するとともに、市広報紙において「カンピロバクター食中毒を予防しよう」という内容を掲載し注意喚起を行いました。また、全国的にも食中毒の発生原因として報告数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」に関する内容を掲載し、食中毒防止の啓発を行いました。期間中は、市保健所内に細菌性食中毒防止のためのロビー展示を行うなど、情報発信並びに普及・啓発を積極的に行いました。





○ 実施期間

令和 4 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	412
	表示検査	723
	異物検査	335
	食品の保存温度確認	845
	残留塩素濃度測定	3
	ATP測定	117
収去検査	微生物検査	10
	理化学検査	8

○ 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	硬質異物の混入 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。
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	67	16.8
食品等事業者	6	192	32.0

**イ 令和 4 年度 食品衛生月間**

食品衛生月間には、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発信を行うとともに、食品関連施設に対する監視指導を実施しました。

また、消費者に対し、市広報紙において「家庭でできる食中毒予防 6 つのポイント（前編・後編）」に関する内容を掲載し、周知啓発を図りました。

○ 実施期間

令和 4 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	330
	表示検査	550
	異物検査	275
	食品の保存温度確認	648
	残留塩素濃度測定	0
	ATP測定	0
収去検査	微生物検査	22
	理化学検査	20

○ 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55条第1項違反	1	速やかに飲食店営業許可 を取得。始末書を徴収。
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	0	0	0
食品等事業者	9	916	101.8

ウ 令和4年度 集団食中毒防止月間

9月は、学校生活では新学期が開始されることや各種行事に伴う飲食物の提供があることから、特に、集団給食施設(学校、保育園等)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、キノコ狩りの時期に併せ、市広報紙に「毒キノコ食中毒に注意!」に関する内容を掲載し、身近に潜んでいる植物性自然毒による食中毒の注意喚起を行いました。

○ 実施期間

令和4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	255
	表示検査	360
	異物検査	171
	食品の保存温度確認	455
	残留塩素濃度測定	0
	ATP測定	0
収去検査	微生物検査	22
	理化学検査	21

○ 違反及び不良食品発見状況 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	3	39	13.0
食品等事業者	2	142	71.0

○ 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	食品等事業者及び 消費者	1,301

The image shows three leaflets from the Matsuyama City Health Center. The first leaflet, titled '9月 集団食中毒防止月間' (September Food Poisoning Prevention Month), outlines three principles for food poisoning prevention: 'つけない' (Don't add), '増やさない' (Don't increase), and 'やっつける' (Eliminate). The second leaflet, '仕出し・弁当の衛生管理について' (About Food Service and Bento Hygiene Management), provides a HACCP checklist for food service and bento preparation. The third leaflet, '調理施設の衛生管理について' (About Kitchen Hygiene Management), details hygiene management for kitchen facilities, including cleaning and storage procedures.

エ ウイルス性食中毒防止月間(11月)

全国的に、ノロウイルス食中毒は、冬期に多く発生しています。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。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を実施し、予防対策の普及・啓発を行いました。特に、飲食店営業施設や集団給食施設等に対し、従事者の健康管理の徹底を含めた一般的衛生管理と調理工程中の重要管理の取組など、食品衛生確保に係る文書通知を行うとともに、657件の監視指導を実施しました。新型コロナウイルス感染症の影響により、ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーンは中止としましたが、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、各支所等でのポスター・リーフレット等の設置、市保健所内のロビー展示による積極的な情報発信と普及・啓発に努めました。



○ 実施期間

令和 4 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	657
	表示検査	550
	異物検査	265
	食品の保存温度確認	879
	残留塩素濃度測定	5
	ATP測定	2
収去検査	微生物検査	34
	理化学検査	33

○ 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 55 条第 3 項違反	1	速やかに飲食店営業許可を取得。始末書を徴収。
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	4	77	19.3
食品等事業者	1	50	50.0

○ 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	1,580

○ ウイルス性食中毒防止における保健所内の特設啓発ブース

配布資料	対象	配布数
ノロウイルス食中毒対策	食品等事業者及び消費者	300

**オ 令和 4 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、仕出し弁当店や洋生菓子等の菓子製造施設、食品販売施設等への監視指導を行い、食品の取扱い等安全確保を図るとともに、食品表示基準に基づく表示監視を行いました。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

令和 4 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	271
	表示検査	400
	異物検査	210
	食品の保存温度確認	518
	残留塩素濃度測定	0
	ATP測定	6
収去検査	微生物検査	18
	理化学検査	15

○ 違反及び不良食品発見状況      なし

**カ 令和 4 年度 ふぐ中毒防止月間**

全国的に、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。また、未処理のふぐを一般消費者に店頭販売していた事例も報告されています。そのため、本市では、本年度も愛媛県と連携し 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。

食品衛生法の改正に伴い、ふぐ取扱施設について施設基準が設けられたことから、ふぐの取扱所等への監視指導の際には、「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」の遵守状況を確認しました。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」に関する内容を掲載するなど、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

令和 4 年 12 月 1 日～12 月 31 日

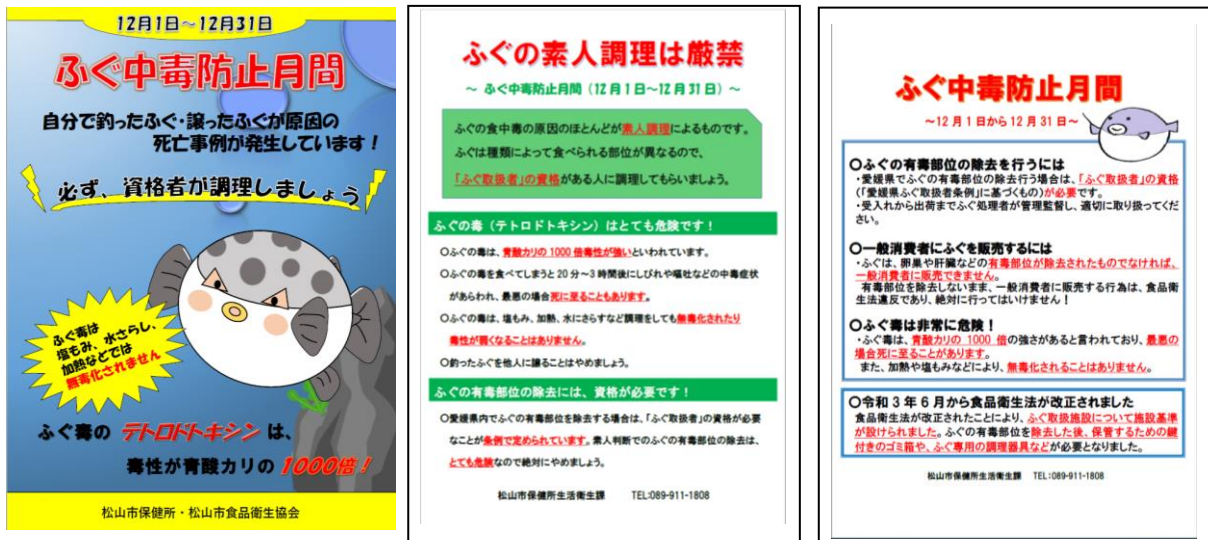
○ 実施内容

内 容		件数
監視指導	飲食店営業・魚介類販売業等	128

○ 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	439
ふぐ中毒防止月間リーフレット	事業者・消費者	1,077

〈ふぐ中毒防止のための啓発資材〉



キ 各種行事と食品衛生の確保

各種行事に係る食品の提供等に際し、食品衛生の確保を図るため、仕出し弁当店や飲食施設など、568 施設（7 月 268 施設、8 月 163 施設、9 月 137 施設）に対して監視指導を行いました。

また、えひめ・松山産業まつり（11 月 26 日、27 日）や椿まつり（令和 5 年 1 月 28 日、29 日、30 日）など食品の取扱いが多いイベントの際にはリーフレットを作成し、当日監視の中で配布・啓発を行いました。

ク その他

① 全国高等学校総合体育大会での監視指導等

7月23日から8月23日にかけて行われた全国高等学校総合体育大会に向け、6月14日から7月30日の期間に宿泊施設や弁当調製施設等48施設についてATPを指標としたふき取り検査や施設設備の確認を含めた食品衛生に関する指導等を行いました。また大会当日は2か所の会場にて食品の取扱いの監視指導を行いました。

② 医療機関における食中毒対策等

新型コロナウイルス感染症対応のため、医療機関の給食施設への立入は控えましたが、病院19施設に対して、書面および電話での状況確認や食品衛生に係るアドバイス等を行いました。各月間等を通し、リーフレットの送付等による周知啓発に努めました。

③ 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、63施設への事前監視指導を行いました。

④ カンピロバクター食中毒対策

全国的にカンピロバクターによる食中毒が多数発生していることから、前年度から継続して、食品等事業者への計画的な監視指導をはじめ、事業者を対象とした講習会を活用し、カンピロバクターによる食中毒予防のための周知、啓発を行いました。

また、5月、6月にカンピロバクター食中毒事件が続発したことから、令和4年6月24日付で食肉販売業、食肉処理業、鶏肉を扱う可能性のある飲食店営業915施設に対し、カンピロバクター食中毒対策に係る啓発文書及びリーフレットを送付し、注意を促しました。

The image displays several informational materials related to Campylobacter food poisoning. On the left is a large leaflet titled 'カンピロバクターによる食中毒を防ぎましょう!' (Let's prevent food poisoning caused by Campylobacter!). It contains sections on '食肉を調理する際には十分に加熱して' (Cook meat thoroughly), '新鮮だから安全' (Fresh is safe), and '生・半生・加熱不足の鶏肉料理によるカンピロバクター食中毒が多発しています!' (Undercooked chicken dishes cause many Campylobacter food poisonings!). In the center is a smaller leaflet titled '新鮮だから安全 ではありません!!' (Fresh is safe, but it's not!!), which emphasizes that undercooking is a major cause of food poisoning. On the right is another leaflet featuring a bar chart showing the number of Campylobacter food poisoning cases from 2015 to 2022, with a significant increase in 2022. The chart shows cases rising from approximately 100 in 2015 to over 1000 in 2022. Below the chart, it states 'カンピロバクター食中毒は、食肉を十分に加熱して食べることが大切です。' (It is important to cook meat thoroughly to prevent Campylobacter food poisoning.)

(カンピロバクター食中毒防止使用リーフレット)

⑤ 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、食品表示の内容確認や食肉の加工・調理工程の聞き取りに注力し、衛生確保に必要な情報の提供、注意喚起を行いました。

なお、消費者側の留意点として、家庭をはじめ、焼肉店などを利用する際の「お肉の食品衛生」に関する内容を、市広報紙にて、積極的に情報発信し、普及・啓発を図りました。

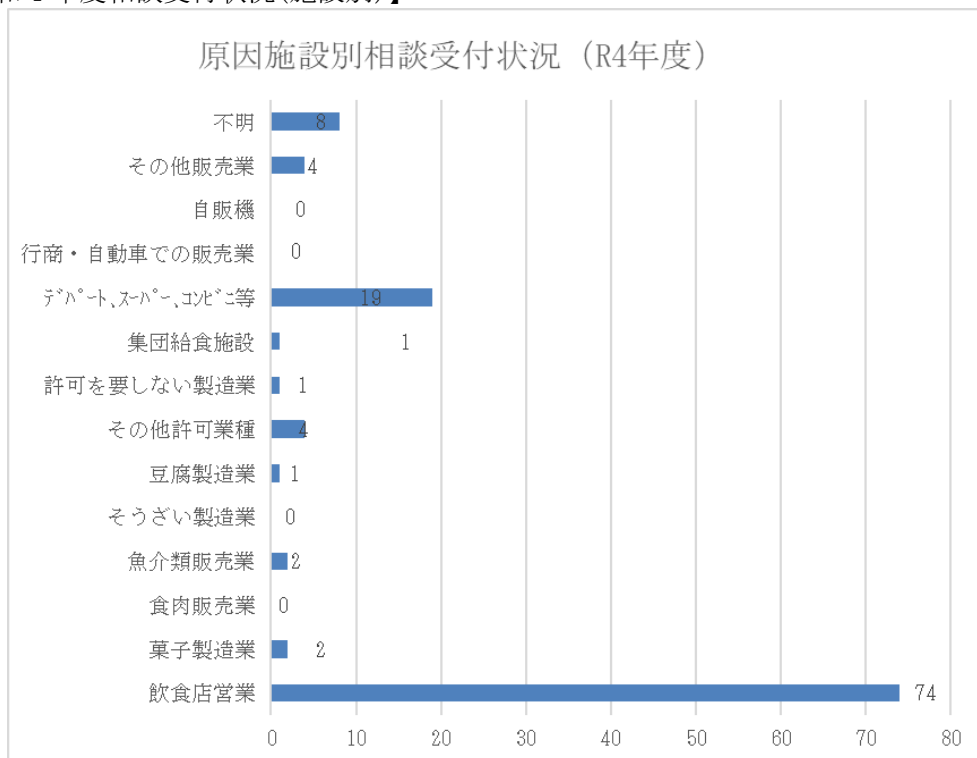
⑥ 漬物製造施設への監視指導

令和 3 年 6 月 1 日から漬物製造業が許可取得業種に位置付けられたことから、事業者には制度を周知するとともに円滑な許可取得に向け、助言等を行いました（経過措置期間：令和 6 年 5 月 31 日まで）。

**(5) 食品に関する相談対応の状況**

令和 4 年度は、食品に関する相談を 116 件受け付けました。

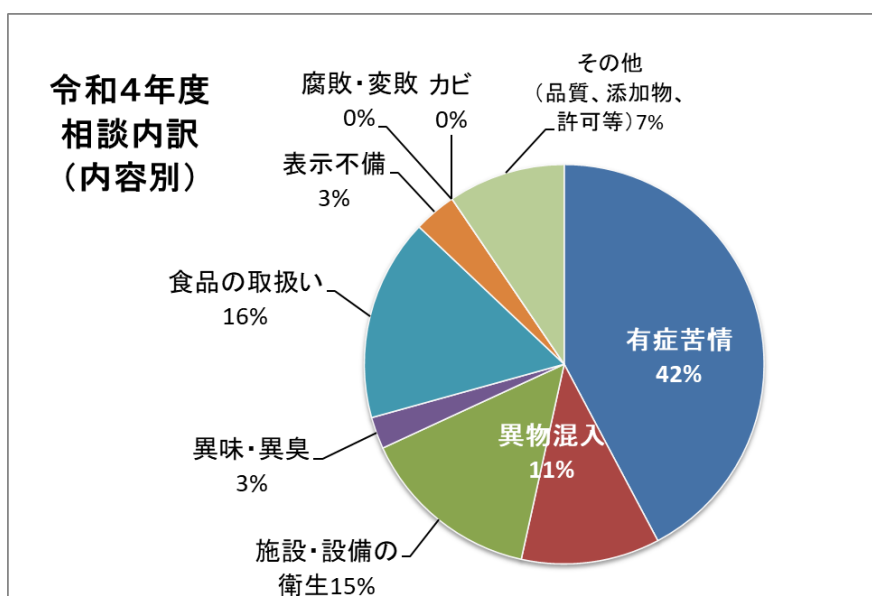
**【令和 4 年度相談受付状況(施設別)】**

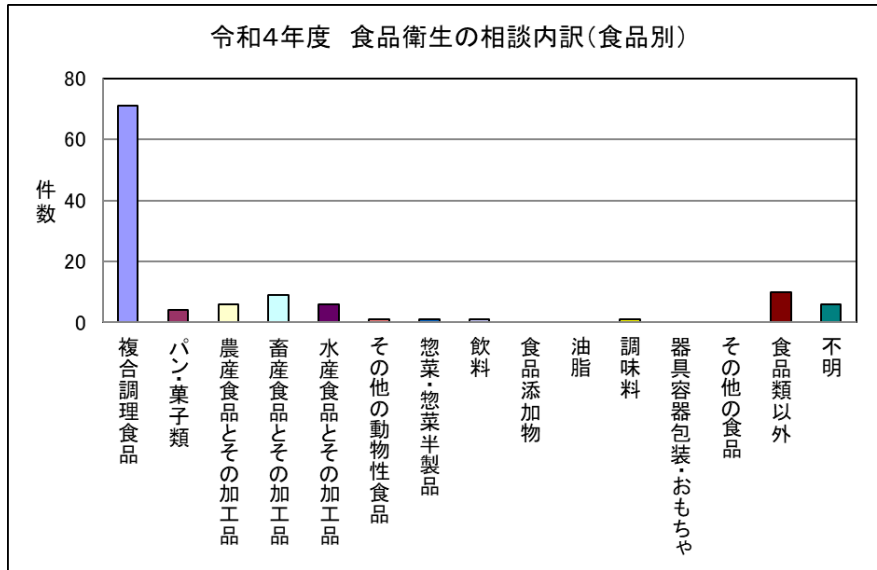




【令和4年度相談受付状況(食品別)】

食品内訳	内容	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		46	8	10	0	7	1	0	0	0	72
パン・菓子類		0	0	0	0	2	0	0	0	1	3
農産食品とその加工品		0	0	1	1	3	1	0	0	0	6
畜産食品とその加工品		0	2	0	1	5	1	0	0	0	9
水産食品とその加工品		1	1	0	0	2	1	0	0	1	6
その他の動物性食品		0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
惣菜・惣菜半製品		0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
飲料		0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
食品添加物		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
油脂		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
調味料		0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
器具容器包装・おもちゃ		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
食品類以外		0	0	5	0	0	0	0	0	5	10
不明		2	0	0	0	0	0	0	0	4	6
合計		49	13	17	3	19	4	0	0	11	116





相談受付件数は、令和元年度 156 件、令和 2 年度 123 件、令和 3 年度 84 件と減少傾向にありましたが、令和 4 年度は 116 件と増加しました。

具体的な相談内容としては、食品を喫食して体調を崩したという有症苦情が 49 件(42%)と最も多く、次いで、食品の取扱い 19 件(16%)、施設・設備の衛生 17 件(15%)、異物混入 13 件(11%)の順になっています。

原因施設別にみると、飲食店営業が 74 件と 6 割以上、次いでデパート・スーパー・コンビニ等が 19 件と多く、この 2 分野で全体の 8 割以上を占めていました。食品の種類別では、複合調理食品が 72 件と全体の半分以上(62%)を占め、農産畜産食品やその加工品、飲料、パン・菓子類と、多岐に渡っています。

前年度実績と比較したところ、施設・設備の衛生が 8 件から 17 件、食品の取り扱いが 8 件から 19 件と増加しており、衛生面に対する不安が高かったことがうかがえます。各施設でのさらなる衛生意識の向上が求められています。

#### **(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 10 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。(食中毒を除く)

【令和4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4号違反	飲食店営業	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13条	清涼飲料水製造業	1	製造基準違反	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55条第1項違反	食品の小分け業	1	無許可営業	速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴収。
	飲食店営業	4	無許可営業	速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴収。
食品衛生法第55条第3項違反	飲食店営業	3	無許可営業 (期限切れ)	速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴収。
合計		10		

## 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、食品の製造または販売施設から 434 食品を収去し、微生物検査や理化学検査など、衛生検査課や委託登録検査機関にて、計 483 検体、8,480 項目の検査を実施しました。微生物検査及び理化学検査の結果、特に基準超過等はありませんでした。収去検査は、食の安全安心を、検査結果から確認できる大切な事業であり、飲食に起因する保健衛生上の危害を未然防止するため、引き続き、実施してまいります。

### (2) 収去検査実施一覧

#### 【微生物検査】

食 品		微生物検査		細菌		O157		ウイルス		その他	
		検体数	違反件数	O157を除く		検査件数	違反件数	検査件数	違反件数	検査件数	違反件数
食品分類	食品名			検査件数	違反件数						
[国産品]											
魚介類	刺身	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	養殖魚	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	生食用かき	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冷凍食品	冷凍食品	20	0	40	0	20	0	0	0	0	0
魚介類加工品	魚肉練り製品	10	0	10	0	10	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	食肉	67	0	61	0	0	0	0	0	18	0
	食肉製品	7	0	21	0	7	0	0	0	0	0
	卵類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	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	13	0	26	0	13	0	0	0	0	0
菓子類	洋生菓子ほか	10	0	30	0	10	0	0	0	0	0
清涼飲料水		10	0	10	0	10	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、そうざい	72	0	288	0	72	0	0	0	0	0
小 計		254	0	596	0	187	0	0	0	18	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	魚肉練り製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
肉・卵類及びその加工品	食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
小 計		14	0	20	0	10	0	0	0	12	0
合 計		268	0	616	0	197	0	0	0	30	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類 加工品	魚肉練り製 品	10	0	0	0	170	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	6	0	0	0	0	0	89	0	0	0	0	0
	食肉製品	7	0	0	0	112	0	0	0	0	0	0	0
	卵類	0	0	0	0	0	0	0	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	48	0	0	0	0	0	0	0
	みそ	8	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・ 果物及び その加工品	野菜・果物	23	0	4,144	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	漬物	9	0	0	0	153	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	8	0	0	0	32	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	菓子パン	10	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0
	菓子	29	0	0	0	435	0	0	0	18	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	7	0	0	0	105	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		10	0	0	0	60	0	0	0	0	0	0	
栗甘露煮		2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	
器具及び容器包装		5	0	0	0	0	0	0	0	22	0	0	
小 計		179	0	4,144	0	1,470	0	89	0	40	0	27	0
【輸入食品】													
魚介類	鮮魚介類	4	0	0	0	0	0	75	0	0	0	0	0
肉・卵類及び 加工品	食肉	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及び加工品		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及 びその加工品	野菜	11	0	1,485	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
菓子類	菓子	7	0	0	0	126	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水		2	0	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品		1	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品		7	0	0	0	117	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		36	0	1,485	0	307	0	75	0	0	0	0	0
合 計		215	0	5,629	0	1,777	0	164	0	40	0	27	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(リスクコミュニケーション)の実施状況

本食品衛生監視指導計画の策定にあたり、広く意見や情報を募集し、実効性のある計画としました。また、市民及び食品等事業者を対象とした講習会の機会を活用し、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など、意見交換を行いました。

#### (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 20 回開催し、308 名の参加がありました。

開催回数	20回
受講者数	308名
受講者数平均(1回あたり)	15.4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 11 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。

特にカンピロバクター食中毒注意報の発令は、平成 16 年 4 月 27 日施行後初めてとなりました。

名 称	発 令 期 間
腸炎ビブリオ食中毒注意報	・令和 4 年 6 月 23 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)	・令和 4 年 6 月 24 日～7 月 3 日(10 日間) ・令和 4 年 7 月 7 日～7 月 16 日(10 日間) ・令和 4 年 7 月 19 日～7 月 28 日(10 日間) ・令和 4 年 7 月 29 日～8 月 7 日(10 日間) ・令和 4 年 8 月 8 日～8 月 17 日(10 日間) ・令和 4 年 8 月 18 日～8 月 27 日(10 日間) ・令和 4 年 9 月 1 日～9 月 10 日(10 日間) ・令和 4 年 9 月 13 日～9 月 22 日(10 日間)
カンピロバクター食中毒注意報	・令和 4 年 7 月 1 日発令
ノロウイルス食中毒注意報	・令和 5 年 1 月 20 日～令和 5 年 3 月 30 日

##### ウ 広報紙等による啓発状況

食中毒の発生を予防し、食品衛生意識の向上を図るため、消費者・事業者に対する食品衛生情報を、「広報まつやま」に 26 回掲載しました。

特に、5 月、6 月のカンピロバクター食中毒を受け、7 月 1 日号に「カンピロバクター食中毒を予防しよう」と題し、鶏肉の取扱いに関する注意喚起を行いました。

No	掲載号	内容
1	4月15日号	・食中毒を予防するために
2	4月15日号	・製菓衛生師試験願書
3	5月1日号	・お肉の食品衛生
4	6月1日号	・食品営業許可手続き(事業継続分)
5	6月1日号	・調理師試験願書
6	7月1日号	・カンピロバクター食中毒を予防しよう
7	7月15日号	・アニサキスによる食中毒に注意
8	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)～
9	8月15日号	・家庭でできる食中毒予防～7つのポイント(後編)～
10	9月1日号	・9月は食中毒防止月間
11	9月1日号	・食品営業許可手続き(事業継続分)
12	9月15日号	・毒キノコ食中毒に注意!
13	10月1日号	・行楽シーズンの食品衛生について
14	10月15日号	・寄生虫による食中毒について
15	11月1日号	・11月はウイルス性食中毒防止月間
16	11月1日号	・野生鳥獣肉による食中毒
17	11月15日号	・食品衛生は手洗いから
18	12月1日号	・ふぐ中毒防止月間(12/1～31)
19	12月1日号	・食品営業許可手続き(事業継続分)
20	12月1日号	・ふぐ取扱者試験願書
21	12月15日号	・年末年始の食品衛生
22	1月15日号	・食中毒について
23	2月1日号	・お菓子などを手作りするときは
24	2月15日号	・食品表示を活用しましょう
25	3月1日号	・食品営業許可手続き(事業継続分)
26	3月15日号	・有毒植物による食中毒

#### エ まつやま農林水産まつりでの食中毒予防啓発活動

令和5年2月19日に行われたまつやま農林水産まつりにて、食中毒に関するパネル展示やクイズを通し、210名の方に参加いただき、食中毒予防の啓発を行いました。

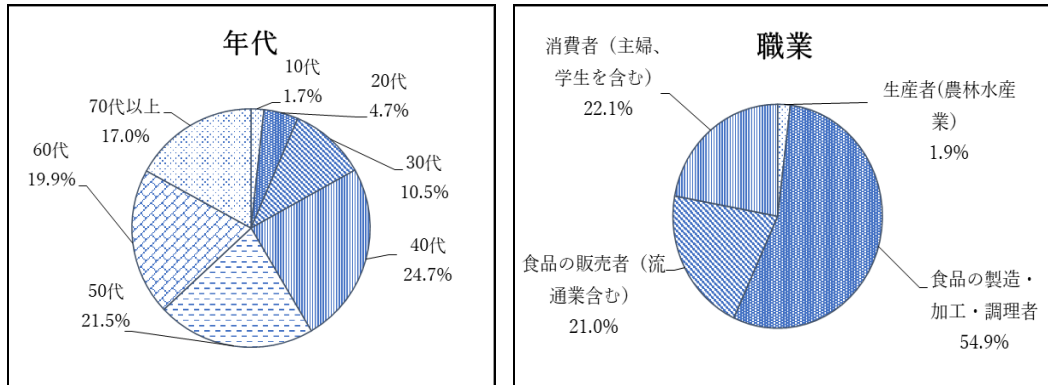


## オ アンケート調査の実施

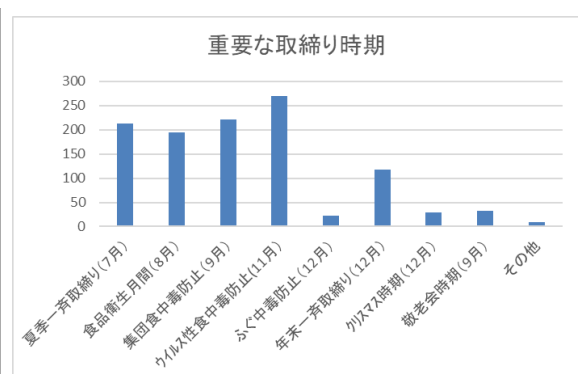
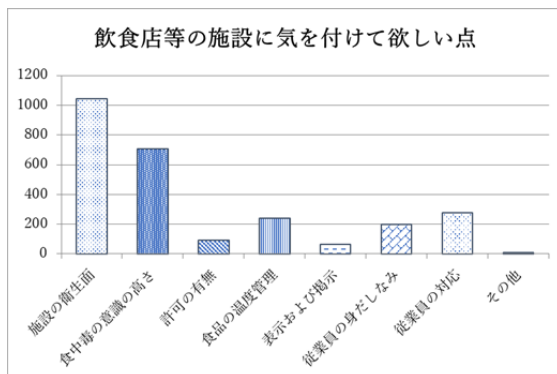
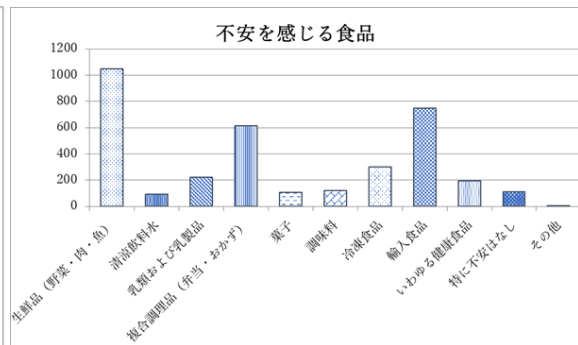
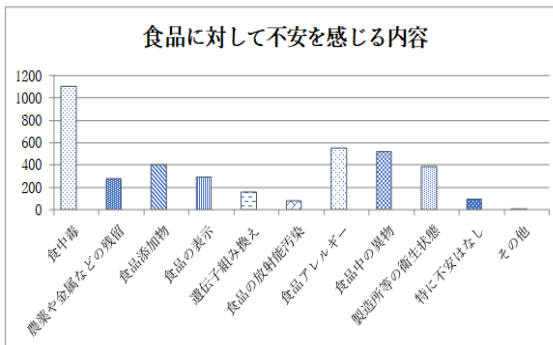
食品に関する施策に広く市民の方々の意見を反映させるため、「食の安全に関するアンケート調査」を実施し、延べ 1439 名の方から回答がありました。

なお、アンケート調査結果については、監視指導計画を策定するうえで参考とさせていただきます。

### 【アンケート調査協力者の内訳】



### 【アンケート結果（抜粋）】

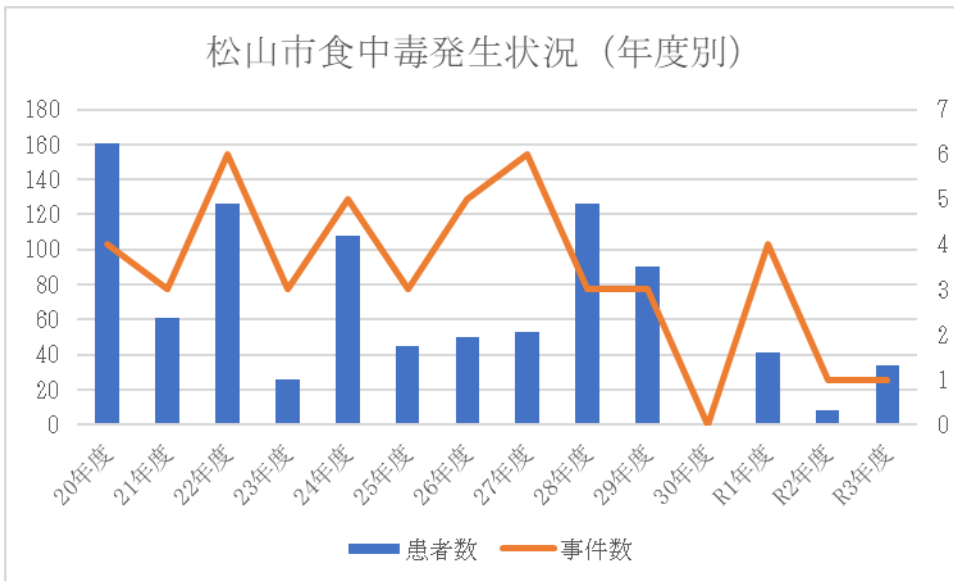




**(3) 食中毒関係情報の公表**

**【令和4年度食中毒事件一覧】**

番号	発生年月日	摂食者数	患者数	死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	R4.5.13	33	5	0	5月10日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
2	R4.6.11	818 推定	19	0	6月9日から6月20日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
3	R4.6.12	41	4	0	6月10日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
4	R4.6.13	85	6	0	6月11日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
5	R4.6.19	82	18	0	6月18日に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	飲食店
6	R4.7.19	1	1	0	7月18日に提供されたシメサバ	アニサキス	飲食店	飲食店
7	R5.1.3	4	1	0	馬脂肪注入冷凍馬肉	腸管出血性大腸菌	自宅	自宅
計		1,064	54	0				



**(4) 回収命令等情報の公表**

令和4年度は、回収命令等情報の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

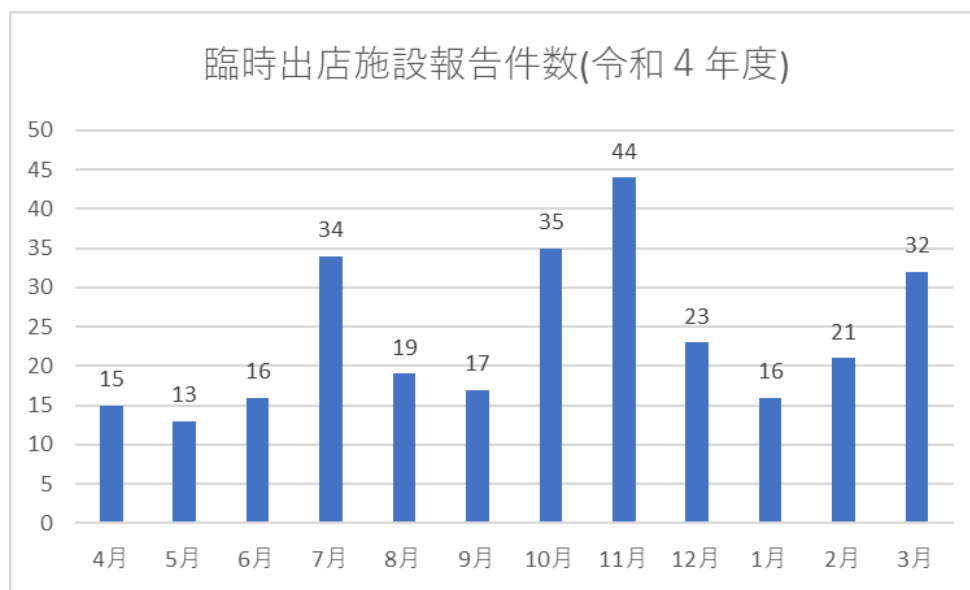
##### ア 食品等事業者による自主的な衛生管理の実践

令和3年6月に完全施行された改正法について、自主的な衛生管理の柱となる「HACCPに沿った衛生管理の義務化」をはじめ、「営業許可制度の見直し」、「営業届出制度の創設」、「自主回収報告制度の義務化」など、市ホームページを活用した食品衛生に係る情報発信をはじめ、監視時や事業者向け講習会等の機会を活用するなど、食品等事業者における衛生管理の推進を引き続き図りました。なお、食品事故の未然防止に向けた各種取組を行い、「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」、「食中毒注意報発令」等に関する内容についても、必要な情報を発信しました。

##### イ 食品販売等臨時出店報告の状況

新型コロナウイルス感染症の影響がありましたが、地域行事やバザー等の各種イベントに付随して、臨時的に食品を調理、提供する機会のある市民や団体から、松山市臨時食品販売等指導要領に基づき、年間285件の報告がありました。

報告の際、主催者等に対して、食品の衛生確保に関する遵守事項を指導するとともに、啓発リーフレットを活用した注意喚起を行うなど、食中毒予防や事故防止に係る取組を行いました。



## 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

令和4年度も、令和3年度に引き続き新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、各種講習会が中止や延期、あるいは規模を縮小しての開催となるなど、受講者の安全確保を第一に考えたうえでの取組みとなりました。

### (1) 食品等事業者に関する事項

#### ア 食品等事業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、食品衛生講習会を、以下のとおり計9回、419名を対象に実施しました。特に、HACCPに沿った衛生管理の導入と実践、新たな営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設について、周知啓発を図りました。

#### 【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	飲食店、製造関係等	2	124	62.0
	市場関係等	2	37	18.5
	冠婚葬祭関係	1	50	50.0
集団給食施設	学校関係	4	208	52.0
	その他	0	0	0.0
	計	9	419	46.6

#### 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6回講師を派遣し、369名の食品衛生責任者を養成しました。改正後の食品衛生施行規則における衛生措置の基準として、選任された食品衛生責任者が中心となった衛生管理の取組が重要であることから、引き続き、食品衛生責任者を養成してまいります。

#### 【開催状況内訳】

開催日	開催場所	受講者数
R4 6/8	松山市教育研修センター	64名
R4 7/7	松山市教育研修センター	39名
R4 7/8	松山市教育研修センター	59名
R4 9/5	松山市教育研修センター	75名
R4 9/6	松山市教育研修センター	67名
R5 2/1	松山市教育研修センター	65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た実務講習会は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため R3 年度は未実施、R4 年度から再開となりました。計 7 日間講師を派遣し、1524 名に対して実務講習会を実施しました。食品衛生責任者の資質向上が、各施設における食品衛生レベルの強化に直結することから、引き続き、大切な取組として注力してまいります。

### 【開催状況内訳】

開催日	開催場所	受講者数
R4 8/22(4回)	にぎたつ会館	523名
R4 8/24(4回)	にぎたつ会館	391名
R4 10/20(4回)	にぎたつ会館	171名
R4 10/25(4回)	にぎたつ会館	150名
R5 1/23(2回)	にぎたつ会館	102名
R5 1/25(2回)	にぎたつ会館	95名
R5 3/14(2回)	にぎたつ会館	92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 30 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
R4 6/28	松山市保健所	推進員	16名
R4 7/1	松山市保健所	推進員	14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 42 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や助言、改正法に関する情報提供を行いました。

### 【食品衛生推進員巡回指導】

- ・推進員数: 42 名(巡回指導に参加された方)
- ・巡回指導延日数: 240 日

・業種別巡回実施結果

業種	巡回施設数(旧法)	巡回施設数 (改正法)
飲食店営業	194	79
喫茶店営業	1	
菓子製造業	14	6
あん類製造業	1	
アイスクリーム製造業	1	0
乳類販売業	0	
食肉処理業	3	6
食肉販売業	21	5
魚介類販売業	3	4
みそ製造業	10	
しょうゆ製造業	10	
缶詰又は瓶詰食品製造業	5	
清涼飲料水製造業	5	5
ソース類製造業	7	
麺類製造業	1	0
食品の冷凍又は冷蔵業	8	
そうざい製造業	19	0
かん詰又はびん詰食品製造業		5
(届出)乳類販売業		8
(届出)百貨店、総合スーパー		7
(届出)自動販売機による販売		3
計	303	128

**(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 31 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
R4 7/5	松山市保健所	指導員	17 名
R4 7/6	松山市保健所	指導員	14 名