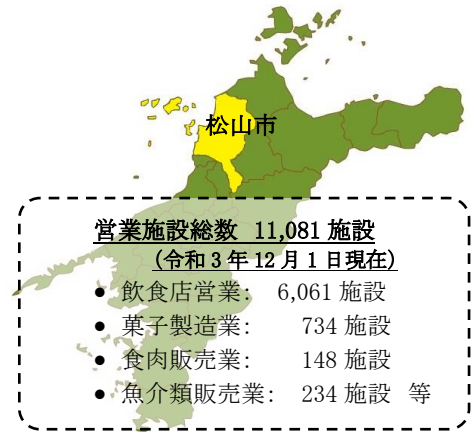


令和4(2022)年度松山市食品衛生監視指導計画の概要

第1 監視指導に関する基本的方向及び実施体制

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、監視指導等が迅速かつ円滑に実施されるよう国や各自自治体等との緊密な連携を図ります。

1. 行政、食品等事業者及び消費者（市民）の役割分担
各々が役割を分担・連携して食の安全に取り組む必要があります。
2. 監視指導の実施体制
保健所の実施担当課の体制を整備し、人員の確保を図ります。
3. 関連部局等との連携
市の関連部局はもとより、国、他自治体、広域連携協議会等、連携体制を確立し、効果的、効率的に監視指導を行います。



第2 監視指導の実施等に関する事項

本市の食品や食品等事業者、消費者等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により、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数の設定：施設を5段階のランクに分類し、目標回数を定めて監視を実施
 - (2) 一般的な監視指導事項：許可及び届出事項の確認、施設基準の遵守と新政令許可に係る必要な手続の確認、公衆衛生上講ずべき必要な措置基準の遵守状況、異物混入防止、食品の取扱い状況、食品表示の確認 等
 - (3) 重点的な監視指導事項：
ア 食中毒原因種別予防対策 イ 食品表示対策 ウ 食品添加物対策 エ 危害情報等に基づく監視
オ その他の対策
 - (4) 重点的に監視指導を行う食品群：仕出し・弁当・給食、生食用食肉、鶏肉、漬物、生食用魚介類、臨時的に提供される食品
 - (5) HACCPに沿った衛生管理:改正食品衛生法の完全施行後、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
 - (6) 野生鳥獣肉に対する衛生対策の推進
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：計画(スケジュール)等を作成し、監視指導を実施します。
3. 一斉取締りの実施に関する事項
食中毒が多発する時期等、適切な時期を捉え、次のとおり重点的に監視指導を実施します。

(1) 夏期一斉取締り(7月)	(2) 敬老会の時期(8、9月)	(3) 食品衛生月間(8月)	(4) 集団食中毒防止月間(9月)
(5) ウイルス性食中毒防止月間(11月)	(6) ふぐ中毒防止月間(12月)	(7) 年末一斉取締り(12月)	
(8) 修学旅行等や学校長等からの監視依頼時	(9) 医療監視時	(10) その他の一斉取締り(大会イベント等)	

第3 食品等の収去検査等に関する事項

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。

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
違反状況、指導状況、消費者の意見等を分析・評価して対象とする食品等を選定し、検査します。
2. 収去検査実施計画：計画を策定し、微生物・残留農薬・食品添加物等の検査を実施します。特に、管内の製造者については、法令事項はもとより、必要に応じ、事業者が規定している基準や衛生管理に係る記録を確認するなど、外部検証としての観点を踏まえ、現場における実効的な取組につなげます。

第4 違反を発見した場合の対応に関する事項

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、食の安全の確保に努めます。

1. 監視指導により違反を発見した場合の対応
違反の発見時には、その場で改善指導を行います。違反が重大で、かつ、直ちに改善が図り難い場合は文書にて改善指導を行います。また、必要に応じ、行政処分及び告発を行います。
2. 収去検査により違反を発見した場合の対応
速やかに廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を講じ、必要に応じ、行政処分・告発を行います。
3. 違反事実の公表
食品衛生法及び松山市食品衛生法関係不利益処分等要領に基づき、名称等を公表することにより、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、情報の提供に努めます。

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）

緊急連絡網や必要資機材の整備、関係機関等との連携体制の確立、職員研修の実施をはじめ、食中毒予防関連情報等について、ホームページや広報紙等を活用して、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

食中毒発生時は関係部局と密接な連携を図り、迅速な原因究明及び原因となった食品を排除するための適切な措置を行い、市民に必要な情報を公表します。

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

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。

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

各種講習会等様々な機会を通して、広く市民等に情報の提供を行うとともに、意見交換を実施します。また、市民等からの相談・苦情に適切に対応します。

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に当たっては、素案を公表することにより、市民から広く意見を募集します。寄せられた意見を踏まえた上で、再検討を行い、計画を策定し公表します。

監視指導の実施状況、収去検査結果等の概要は、令和5（2023）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、パンフレット等による啓発とともに、食中毒注意報、緊急食品情報等を発信するなど、随時、積極的に情報を提供し、知識の普及に努めます。

4. 新たな食品営業許可制度と届出制度の創設等に関する取組

施行された改正食品衛生法について、引き続き、情報発信を積極的に行うとともに、事業継続の際、手続を要する食品等事業者に対しては、必要な確認等を実施するなど、円滑な制度移行の取組を行います。

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、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。

2. 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者等に対し、自主検査、原材料の安全性確認等の実施、記録の作成、保存などの責務を周知するとともに、HACCPに沿った衛生管理について、取組の充実や衛生管理の強化につながるよう、食品等事業者自らが実践する衛生管理の取組を、積極的に推進します。また、食品等事業者が食品等の自主回収を行う際には、法で規定された自主回収報告制度に基づく手続をはじめ、原因究明や再発防止策を指導します。

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

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

国等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ます。

2. 食品関係者に関する事項

食品等事業者、食品関係施設従事者、教育関係者、食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対する講習会（食中毒予防、HACCPに沿った衛生管理、食品衛生に係る制度等）を実施し、情報の提供を図ります。

3. 食品衛生推進員等に関する事項

食品衛生推進員、食品衛生指導員及び食品衛生協力員に対し、講習会等により食中毒の予防知識及び食品衛生の最新情報を提供し、知識の向上を図ります。

令和4(2022)年度松山市食品衛生監視指導計画におけるポイント

	項目	内容
1	HACCPに沿った衛生管理の実践状況の確認	<p>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」といいます。)の完全施行に伴い、令和3年6月1日から、原則全ての食品等事業者において、「HACCPに沿った衛生管理」が義務化となりました。本監視指導計画では、法令事項である衛生管理計画の策定やHACCPに沿った衛生管理の実践状況を把握するなど、衛生管理の充実や強化につながるよう、事業者自らが実施する衛生管理の取組を、一層推進します。</p>
2	営業許可制度の見直し、創設された営業届出制度への対応	<p>令和3年6月1日からの改正法施行により、営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設が行われました。</p> <p>特に、新政令許可業種については、愛媛県条例に規定される営業許可施設の基準が適用となることや、既存施設における有効期間満了に伴う必要な手続など、事業者の状況を確認しつつ、円滑な制度移行に係る支援を、引き続き行います。</p> <p>なお、市民や事業者に対しても、法改正に関する情報発信を継続して行います。</p>
3	食品等の自主回収報告制度の義務化への対応	<p>食品等の自主回収報告については、法律上の制度として位置付けられ、国と自治体が一体的に情報を把握する仕組みとなりました。市民に対し、安全安心情報の迅速な発信にもつながっています。引き続き、自主回収に係る適切な手続のほか、原因究明と講じられた再発防止策について確認します。</p>
4	その他重要事項	<ul style="list-style-type: none"> ・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、テークアウト等を利用する機会が増加しています。該当する事業者に対し、計画的に監視指導を行うとともに、食中毒等事故の発生を未然に防止するため、事業者と消費者の両面に係る留意点など、情報発信を積極的に行います。 ・市内で開催される大会やイベント等で、仕出し弁当店や宿泊施設等の利用により、調理提供する食数が増加する時期には、許可施設等への立入検査を計画的に行い、食品事故等の未然防止を図ります。