令和７年度

松山市食品衛生監視指導計画

実施結果

（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事項

１ 監視指導状況 3
２ 一斉取締りでの監視指導状況 6
３ その他の監視指導状況 10
４ 監視指導に係る違反への対応状況 10
５ 関係機関等との連携確保 11
６ 食品に関する相談対応の状況 12

第２ 食品等の検査に関する事項

１ 収去検査実施状況 14
２ 収去検査実施一覧 14

第３ 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）及び食中毒等健康被害発生時の対応 16

第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

１ 食品等事業者による自主的な衛生管理の実践 18
２ 食品販売等臨時出店報告の状況 18

第５ 情報及び意見の交換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 19
２ 市民への情報提供実施状況 19

第６ 食品衛生に係る人材養成及び資質向上に関する事項

１ 食品等事業者に関する事項 22
２ 食品衛生推進員に関する事項 24
３ 食品衛生指導員に関する事項 25

はじめに

松山市（以下「市」という。）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７年度も計画を策定し、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により、旧法で許可取得された施設は、許可満了時に改正法へと随時切り替えが行われています。また、法令義務事項となった「HACCP に沿った衛生管理の実施」については、引き続き関係団体等と協力しながら、食品等事業者に対して衛生管理の一層の推進と実効的な取組の支援を行っていきます。

食中毒は、令和６年度に９件、令和７年度に６件発生しており、依然多い状況が続いています。特に、夏季には県内でサルモネラ属菌を原因とする食中毒が、冬季にはノロウイルスを原因とする食中毒が同一時期に続発したことから愛媛県下で「サルモネラ食中毒注意報」及び「ノロウイルス食中毒注意報」が発令されました。

この度、令和７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。

第１　監視指導の実施に関する事項

１　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。全体的な監視状況としては、年間目標監視数 4,714 件に対し、5,210 件と目標を達成しています。A、B ランク施設の監視率が低く、これは、令和７年９月 20 日から２３日まで開催された日本スポーツマスターズ 2025 及び令和８年５月１７日に開催された第 76 回全国植樹祭えひめ 2026 に伴った旅館・ホテル及び弁当調製施設等への監視指導を強化し、１施設に対しての監視指導の時間を増やして対応したこと等が要因として挙げられます。また、監視時には現場での HACCP に沿った取組状況の確認や必要な支援をより注力し、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。

（１） ランク別監視状況（食品衛生法関係施設：全体）

目標（令和７年１月１日現在）						実　績	
ランク	監視予定回数	許可施設数	届出施設数	計	年間目標監視数	監視数合計	監視率
A	３回／年	46	3	49	147	79	53.7%
B	２回／年	389	18	407	814	535	65.7%
C	１回／年	1,557	127	1,684	1,684	1,582	93.9%
D	１回／3 年	1,052	565	1,617	539	678	125.8%
E	１回／5 年	4,604	3,046	7,650	1,530	2,336	152.7%
合　計		7,648	3,759	11,407	4,714	5,210	110.5%

※ランク別（A～E）の主な対象業種（施設）については、
「令和７年度松山市食品衛生監視指導計画 P7 の（表 2）ランク別標準監視回数」を参照

（２）業種別監視状況（食品衛生法関係施設：具体的内容）

※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、営業届出施設も創設されたため、以下のように監視状況を示します。

（施設数は令和７年１月１日現在）

【 旧法に基づく 食品営業許可施設】			【 改正法に基づく 食品営業許可施設】		
営業許可業種	施設数	監視件数	営業許可業種	施設数	監視件数
飲食店営業	1,490	880	飲食店営業	4,370	1,216
菓子製造業	167	101	調理の機能を有する自動販売機	46	3
乳処理業	0	0	食肉販売業	111	142
特別牛乳搾取処理業	0	0	魚介類販売業	173	164
			魚介類競り売り営業	3	4
乳製品製造業	0	0	集乳業	0	0
集乳業	0	0	乳処理業	0	0
魚介類販売業	43	36	特別牛乳搾取処理業	0	0
魚介類競り売り営業	0	0	食肉処理業	43	36
魚肉練り製品製造業	1	0	食品の放射線照射業	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業	30	20	菓子製造業	442	198
かん詰又はびん詰食品製造業	3	0	アイスクリーム類製造業	14	11
喫茶店営業	173	14	乳製品製造業	2	8
あん類製造業	3	1	清涼飲料水製造業	23	11
アイスクリーム類製造業	25	17	食肉製品製造業	4	7
食肉処理業	12	7	水産製品製造業	37	23
食肉販売業	32	32	氷雪製造業	1	3
食肉製品製造業	2	0	液卵製造業	0	0
乳酸菌飲料製造業	0	0	食用油脂製造業	1	0
食用油脂製造業	1	0	みそ又はしょうゆ製造業	7	8
マーガリン又はショートニング製造業	0	0	酒類製造業	10	5
みそ製造業	4	3	豆腐製造業	7	4
しょうゆ製造業	2	3	納豆製造業	0	0
ソース類製造業	4	1	麺類製造業	13	6
酒類製造業	2	1	そうざい製造業	165	102
豆腐製造業	1	2	複合型そうざい製造業	2	4
納豆製造業	0	0	冷凍食品製造業	51	34
麺類製造業	6	6	複合型冷凍食品製造業	0	0
そうざい製造業	40	25	漬物製造業	34	9
添加物製造業	1	1	密封包装食品製造業	27	18
食品の放射線照射業	0	0	食品の小分け業	10	9
清涼飲料水製造業	5	1	添加物製造業	5	0
氷雪製造業	0	0			
合計	2,047	1,151	合計	5,601	2,025

【 改正法に基づく 営業届出施設】					
営業届出業種	施設数	監視件数	営業届出業種	施設数	監視件数
魚介類販売業（包装）	331	52	コーヒー製造・加工業	50	2
食肉販売業（包装）	368	56	農産保存食料品製造・加工業	48	0
乳類販売業	712	169	調味料製造・加工業	46	1
氷雪販売業	6	2	糖類製造・加工業	3	0
コップ式自動販売機	656	237	精穀・製粉業	36	3
弁当販売業	40	234	製茶業	15	1
野菜果物販売業	149	193	海藻製造・加工業	8	0
米穀類販売業	59	3	卵選別包装業	2	1
通信・訪問による販売業	24	1	その他の食料品製造・加工業	95	5
コンビニエンスストア	216	52	行商	6	0
百貨店、総合スーパー	121	185	集団給食施設	175	15
自動販売機による販売業	186	48	器具、容器包装の製造・加工業	8	0
その他食料・飲料販売業	352	284	営業とみなされない露店、仮設店舗等	21	0
添加物製造・加工業	1	0	その他	21	490
いわゆる健康食品の製造・加工業	4	0			
合計				3,759	2,034

（３）内容別監視状況（食品衛生法関係施設）

食品衛生法に基づき、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	11,087	0
異物検査	5,471	0
食品の保存温度	5,126	0
遊離残留塩素濃度	83	0
ＡＴＰ測定	169	0
合計	21,936	0

（４）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関係施設）

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、食鳥検査及び外部検証を実施し、鶏肉の安全確保を図りました。

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30万羽を超える）	1	256	260	101.6%
認定小規模食鳥処理場（年間処理羽数30万羽以下）	3	6	3	50.0%
合計	4	262	263	100.4%

検査日数	検査羽数	処分	廃棄率
256日	3,579,836羽	46,042羽	1.29%

2　一斉取締りでの監視指導状況

次に挙げる期間中は、各期間の趣旨に沿って計画的な監視指導を実施しました。

（1） 一斉取締りでの監視指導状況（件数）

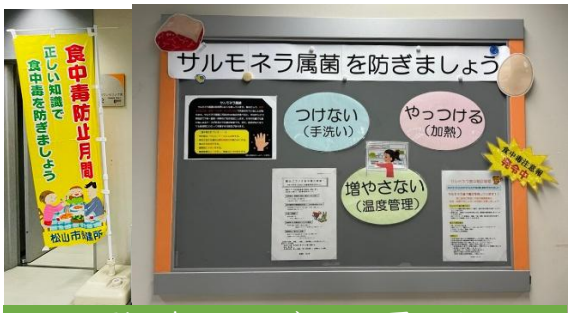
一斉取締り時期 ＼ 実施内容		夏期一斉取締り	食品衛生月間	集団食中毒防止月間	ウイルス性食中毒防止月間	ふぐ中毒防止月間及び年末一斉取締り
		7月1日～7月31日	8月1日～8月31日	9月1日～9月30日	11月1日～11月30日	12月1日～12月31日
監視指導内容	監視指導施設数	519	319	291	511	658
	表示検査	903	857	1,040	1,052	1,320
	異物検査	447	425	516	512	655
	食品の保存温度確認	519	284	291	511	651
	残留塩素濃度測定	8	18	20	3	0
	ＡＴＰ測定	16	32	52	0	0
収去検査	微生物検査	18	15	39	20	19
	理化学検査	29	24	23	23	19
講習会	消費者対象 回数	11	6	4	5	3
	消費者対象 参加人数	236	205	137	117	67
	事業者対象 回数	3	3	6	2	4
	事業者対象 参加人数	431	118	236	107	128

① 夏期一斉取締り：令和７年７月１日～７月３１日

夏期に多発する細菌性食中毒を防止するため、市広報紙で「食中毒を予防するために」という内容を掲載するとともに、全国的にも食中毒の発生原因として報告数が高水準を維持しているアニサキス（寄生虫）に対しても、「アニサキスによる食中毒に注意！」という内容を掲載し、食中毒防止の啓発を行いました。

② **食品衛生月間：令和７年８月１日～８月３１日**

食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、消費者に対し、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、市広報紙で「８月は食品衛生月間です」「細菌性食中毒注意報について」という内容を掲載し、周知啓発を図りました。期間中は、市保健所内に細菌性食中毒等防止のロビー展示を行うなど、情報発信並びに普及・啓発を行いました。他にも、１１名の学生に「一日食品衛生監視員」を委嘱し、スーパーの厨房や売り場の食品衛生監視を体験していただき、食品衛生思想の普及・啓発を行いました。



所　内　ロ　ビ　ー　展　示

一日食品衛生監視員委嘱式

③ **集団食中毒防止月間：令和７年９月１日～９月３０日**

９月は、学校生活では新学期が開始されることや敬老会など各種行事に伴う飲食物の提供があるため、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。併せて、令和７年度は「サルモネラ食中毒」が同一時期に続発し、「サルモネラ食中毒注意報」が発令されたことから、９月 28 日の「食中毒予防街頭キャンペーン」では、「サルモネラ食中毒」の予防を中心に啓発を実施しました。
また、市広報紙で「９月は集団食中毒防止月間です」という内容を掲載し、他にもキノコ狩りの時期に併せ、「毒キノコ食中毒に注意」という内容を掲載し、注意喚起を行いました。

食中毒予防街頭キャンペーン

配布資料	対象	配布数
集団食中毒防止月間リーフレット	事業者及び消費者	1,288
調理施設向けリーフレット	事業者	585
仕出し・弁当向けリーフレット		394

④ ウイルス性食中毒防止月間：令和７年 11 月１日～11 月 30 日

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、11 月 22 日には「ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン」を実施しました。併せて、ノロウイルス食中毒対策リーフレットを食品等事業者及び消費者を対象に配布しました。

ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン

所　内　ロ　ビ　ー　展

【ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン】		
配布資料	対象	配布数
啓発用ティッシュ	消費者	約 450

配布資料	対象	配布数
ノロウイルス食中毒対策リーフレット	事業者及び消費者	1,394

また、市広報紙で「11 月はウイルス性食中毒防月間です」「食品衛生は手洗いから」という内容で、松山市 LINE 公式アカウントで「11 月はウイルス性食中毒防月間です」を掲載し、各支所等での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。

⑤ ふぐ中毒防止月間及び年末一斉取締り：令和７年 12 月１日～12 月 31 日

○ふぐ中毒防止月間

ふぐの食中毒については、全国的に、ふぐの素人調理や肝臓等の有毒部位の喫食により発生しています。本市では、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等（飲食店営業、魚介類販売業等 235 件）に対する監視指導を実施しています。

ふぐの取扱所等への監視指導の際には、食品衛生法施行規則に定められた施設基準及び愛媛県ふぐの取り扱いに関する条例の遵守状況等を確認しました。併せて、ふぐ中毒防止月間ポスター及びふぐ中毒防止月間リーフレットを食品等事業者及び消費者を対象に配布しました。また、市広報紙で「12 月はフグ中毒防止月間です」という内容を掲載し、各支所等でのポスター・リーフレットの設置等、積極的な周知啓発に努めました。

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	407
事業者向けリーフレット	事業者	344
消費者向けリーフレット	消費者	732

○年末一斉取締り

年末から年始にかけては、多種類の食品が短期間に大量かつ広域に流通するため、水産市場や中央市場の監視を行いました。また、仕出し弁当店や洋生菓子等の菓子製造施設、スーパー等の食品販売施設への監視指導を中心に実施し、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確認を行いました。また、市広報紙で「年末年始の食品衛生」という内容を掲載し、周知啓発に努めました。

3　その他の監視指導状況

ア　日本スポーツマスターズ 2025 に伴った旅館・ホテル等への監視指導

日本スポーツマスターズの開催に向け、7 月から旅館・ホテル・旅館及び弁当調製施設等に対して、食品衛生に関する監視指導を行いました。

内容	対象	件数
監視指導	旅館・ホテル及び弁当調製施設等	45

イ　第 76 回全国植樹祭えひめ 2026 に伴った旅館・ホテル等への監視指導

第 76 回全国植樹祭えひめ 2026 の開催に向け、3 月から旅館・ホテル・旅館及び弁当調製施設等に対して、リーフレットの配布を含めた食品衛生に関する監視指導を行いました。

内容	対象	件数
監視指導	旅館・ホテル及び弁当調整施設等	23

（件数は令和８年３月３１日までの延べ監視件数）

ウ　医療機関に対する食中毒対策等

病院 13 施設へ立入し、現場の状況確認や食品衛生についての助言等を行いました。また、各月間等を通し、リーフレットの送付等での周知啓発に努めました。

エ　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、延べ 23 施設への事前監視指導を行いました。

4　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、6 件（異物の混入 1 件、規格基準違反 1 件、無許可営業 4 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ました。（食中毒を除く）

5　関係機関等との連携確保

（1） 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。

【学校給食等の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
32	32

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
6	235

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
令和７年 11 月６日	71	71

また、食中毒（疑い含む。）発生時には、検体検査を迅速に実施できるよう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。

（2） 関係自治体との連携

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 （延べ数）	備　　考
食中毒調査関係	29	19 （42）	食中毒（疑い）調査を含む
違反・苦情調査関係	20	42 （55）	問い合わせ情報を含む

6　食品に関する相談対応の状況

令和７年度は、食品に関する相談を 200 件受け付けました。

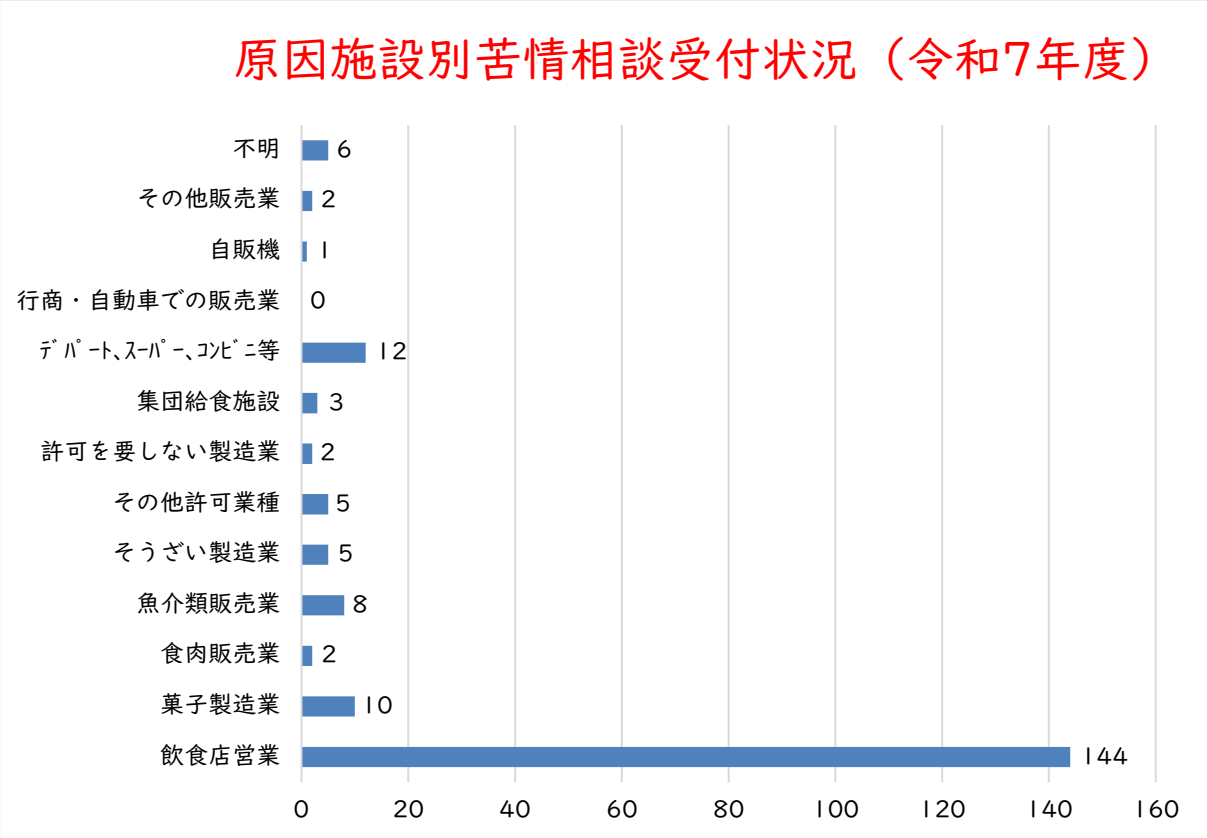
（１） 施設別相談受付状況

相談受付件数は、コロナ禍による社会情勢の変化も相まって令和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、令和５年度は 112 件、令和６年度は 148 件、令和７年度は 200 件（昨年度比 135%増）と増加しており、コロナ禍前の状況と同水準となっています。

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相談が 108 件（54%）と最も多く、次いで、異物混入 27 件（14%）、食品の取扱い 18 件（9%）、施設・設備の衛生 13 件（7%）の順になっています。

原因施設別にみると、飲食店営業が 144 件と 70%以上を占めていました。相談内容・原因施設別ともに前年度と同傾向となりました。

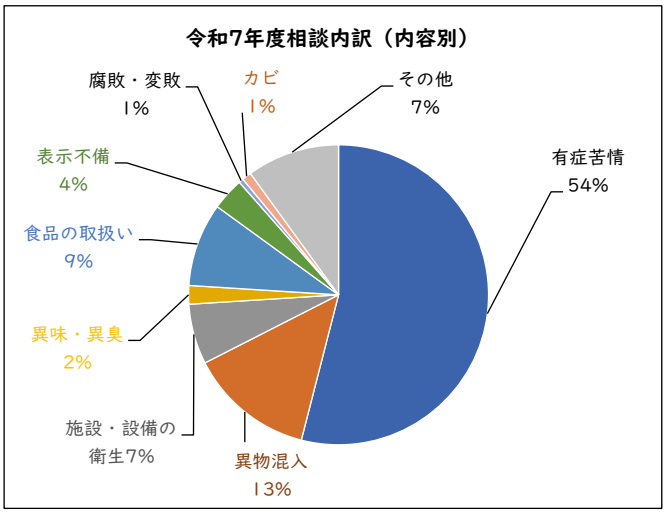
また、前年度実績と比較したところ、有症相談が 75 件から 108 件（昨年度比 144%増）、異物混入が 18 件から 27 件（昨年度比 150%増）と、依然として衛生面に対する不安が高く、各施設でのさらなる衛生意識の向上が求められています。

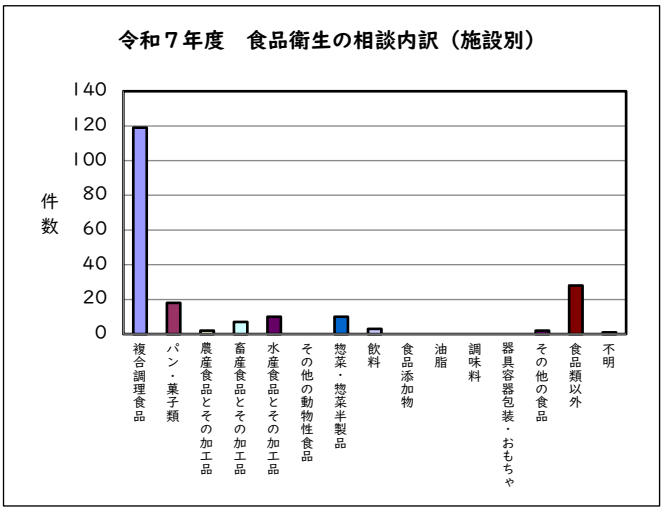


（２） 食品別相談受付状況

食品内訳＼相談内容	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	93	14	0	1	7	0	0	0	4	119
パン・菓子類	3	5	0	1	4	4	0	1	0	18
農産食品とその加工品	0	0	0	0	1	0	0	1	0	2
畜産食品とその加工品	1	2	0	1	1	0	1	0	1	7
水産食品とその加工品	6	1	0	0	0	2	0	0	1	10
その他の動物性食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
惣菜・惣菜半製品	3	4	0	1	1	0	0	0	1	10
飲料	0	1	0	0	2	0	0	0	0	3
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	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	1	1	0	0	0	2
食品類以外	1	0	13	0	1	0	0	0	13	28
不明	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
合計	108	27	13	4	18	7	1	2	20	200

（３） 内容別・食品別相談受付状況





第２　食品等の検査に関する事項

１　収去検査実施状況

衛生検査課（食品衛生担当）の食品衛生監視員が、食品の製造または販売施設から 403 食品を収去し、微生物検査や理化学検査など、衛生検査課（検査担当）や委託登録検査機関で、計 483 検体、9,291 項目の検査を実施しました。その結果、基準違反が１件ありましたが、対象商品は使用されておらず、原因究明及び再発防止対策を行い、速やかに改善が図られました。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、実施します。

２　収去検査実施一覧

（１）　微生物検査

対象食品分類	微生物検査		検査項目			
			細菌		その他	
	検体総数	違反件数	検査件数	違反件数	検査件数	違反件数
国産食品						
魚介類及びその加工品	22	1	27	1	12	0
肉・卵類及びその加工品	34	0	58	0	45	0
乳及び乳製品	22	0	56	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	10	0	30	0	0	0
穀類及びその加工品	10	0	39	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	17	0	61	0	0	0
菓子類	6	0	24	0	0	0
清涼飲料水・シロップ	10	0	20	0	0	0
氷雪	3	0	9	0	0	0
冷凍食品	20	0	60	0	0	0
その他の加工食品（弁当・そうざい等）	68	0	315	0	0	0
小計	222	1	699	1	57	0
輸入食品						
鮮魚介類	4	0	0	0	12	0
食肉	8	0	0	0	24	0
冷凍食品	10	0	30	0	0	0
小計	22	0	30	0	36	0
合計	244	1	729	1	93	0

（２） 理化学検査

対象食品分類	理化学検査		検査項目									
			食品添加物		残留農薬		動物用医薬品		乳等命令成分規格		その他	
	検体総数	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
国産食品												
魚介類及びその加工品	27	0	391	0	0	0	103	0	0	0	8	0
肉・卵類及びその加工品	22	0	112	0	0	0	364	0	0	0	0	0
乳及び乳製品	22	0	41	0	0	0	0	0	40	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	40	0	155	0	4,477	0	0	0	0	0	0	0
調味料	8	0	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0
菓子類	47	0	559	0	0	0	0	0	0	0	10	0
清涼飲料水・シロップ	10	0	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他の加工食品（弁当・そうざい等）	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
その他食品	18	0	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具・容器包装	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	0
小計	197	0	1,440	0	4,477	0	467	0	40	0	27	0
輸入食品												
鮮魚介類	4	0	0	0	0	0	83	0	0	0	0	0
食肉	8	0	0	0	0	0	190	0	0	0	0	0
その他食品	14	0	209	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	16	0	66	0	1,470	0	0	0	0	0	0	0
小計	42	0	275	0	1,470	0	273	0	0	0	0	0
合計	239	0	1,715	0	5,947	0	740	0	40	0	27	0

第３　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）及び食中毒等健康被害発生時の対応

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、ホームページや市広報紙、まつやま食育情報発信等を活用し、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した。

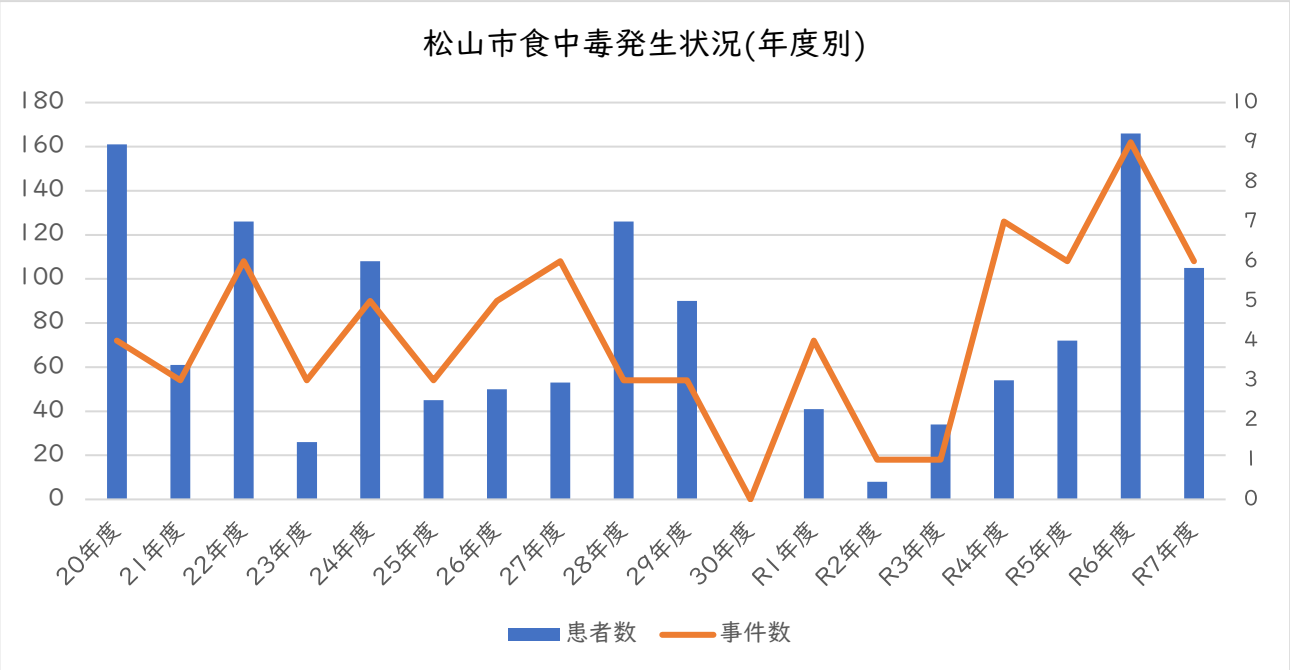
（１）食中毒注意報発令状況

「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 13 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	令和７年６月 18 日～９月 30 日
サルモネラ食中毒注意報	令和７年７月 25 日～９月 30 日
細　菌　性　食　中　毒　注　意　報 （腸炎ビブリオ食中毒及びサルモネラ食中毒をのぞく細菌性食中毒）	令和７年６月 17 日～６月 26 日（10 日間）
	令和７年６月 27 日～７月６日（10 日間）
	令和７年７月 10 日～７月 19 日（10 日間）
	令和７年７月 22 日～７月 31 日（10 日間）
	令和７年８月 13 日～８月 22 日（10 日間）
	令和７年８月 25 日～９月３日（10 日間）
	令和７年９月５日～９月 14 日（10 日間）
	令和７年９月 16 日～９月 25 日（10 日間）
ノロウイルス食中毒注意報	令和７年４月 11 日～６月 19 日（10 週間）
	令和８年１月 16 日～３月 26 日（10 週間）
	令和８年３月 30 日～６月７日（10 週間）

（２）食中毒関係情報の公表

No	発生年月日	原因食品	病因物質	調理場所	摂食者数	患者数	死者数
1	令和7年7月19日	7月18日に調理販売された食品	サルモネラ属菌09群	飲食店	60	20	0
2	令和7年8月15日	8月14日昼に調理提供されたナムル	サルモネラ属菌09群	飲食店	78	31	0
3	令和7年12月22日	12月20日夜に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	25	8	0
4	令和8年2月7日	2月6日及び2月7日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	32	9	0
5	令和8年3月23日	3月22日に提供された食事	ノロウイルス	飲食店	63	31	0
6	令和8年3月27日	3月26日夜に提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	21	6	0
小　　計					279	105	0



（３）回収命令等情報の公表

令和 7 年度は、回収命令等情報の公表はありませんでした。

第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

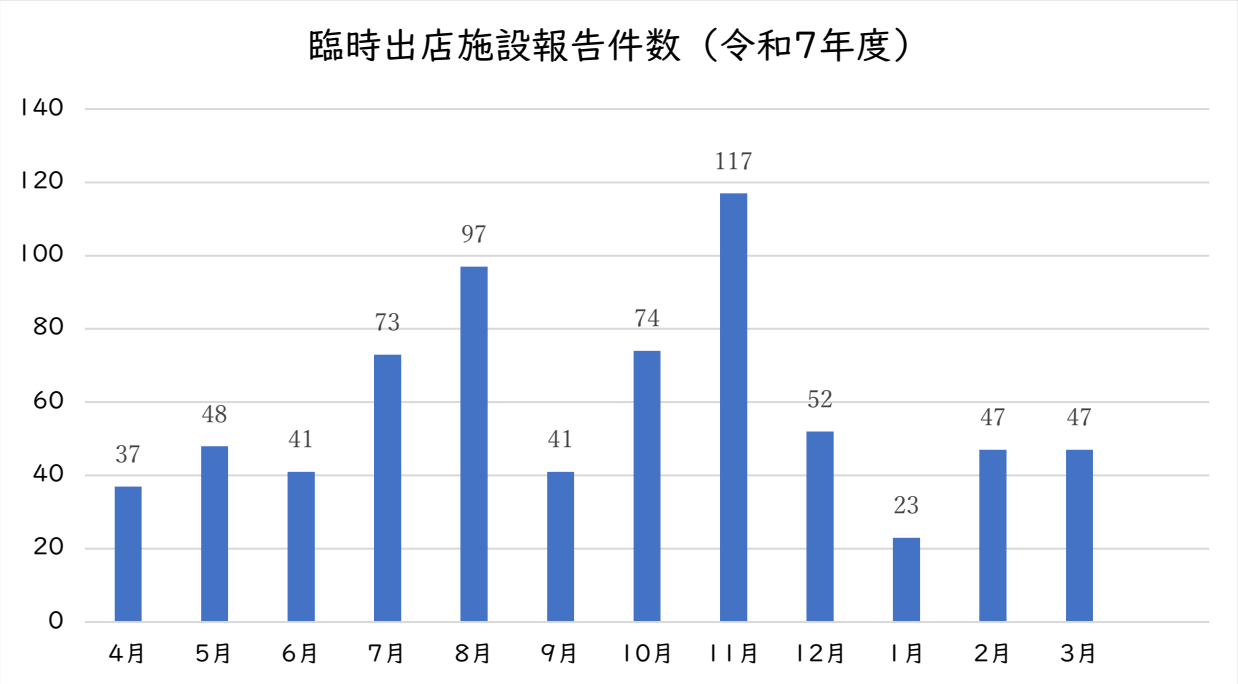
１　食品等事業者による自主的な衛生管理の実践

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、食品等事業者の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うとともに、市広報紙等で時期に合わせた食品衛生に関する必要な情報も発信しました。

２　食品販売等臨時出店報告の状況

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 697 件の報告がありました。報告受付件数は、令和４年度 285 件、令和５年度 529 件、令和６年度 633 件とコロナ禍の収束に伴い、増加傾向にあります。

また、報告の際に主催者等に対して、食品の衛生確保に関する遵守事項を指導するとともに、えひめ・まつやま産業まつりや椿まつりなど食品の取扱いが多いイベントの際には作成したリーフレットを当日監視の中で配布し、食中毒予防や事故防止に係る取組を行いました。



第５　情報及び意見の交換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

（１）市民向け講習会開催状況（まとめ）

家庭での食中毒発生を未然に防止するため、市民向け講習会（食の安全～食中毒予防の豆知識～）等を計 46 回開催し、1,439 名の参加がありました。

（２）まつやま農林水産まつりでの食中毒予防啓発活動

令和８年２月 15 日に行われたまつやま農林水産まつりで、食中毒に関するパネル展示やクイズを通し、438 名の方に参加いただき、食中毒予防の啓発を行いました。

（3）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・事業者に対して時期に応じた食品衛生情報を、「広報まつやま」に年間 24 件掲載しました。

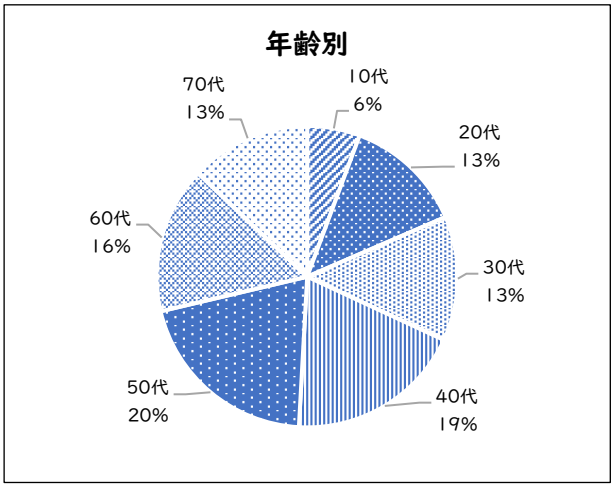
No	掲　載　号	内　　容
1	4月1 日号	お弁当づくり の食中毒を予防
2	4月15 日号	イベント などで食品を提供するときは
3	5月1 日号	カンピロバクター食中毒を予防しよう
4	5月15 日号	食品添加物の表示
5	6月15 日号	お肉の食品衛生
6	6月15 日号	持ち帰り 弁当やテークアウト 食品などの取り 扱いに注意
7	7月1 日号	食中毒を予防するために
8	7月15 日号	アニサキスによる 食中毒に注意！
9	8月1 日号	食品衛生月間　家庭でできる 食中毒予防
10	8月1 日号	8月は食品衛生月間です
11	8月15 日号	細菌性食中毒注意報について
12	9月1 日号	9月は集団食中毒防止月間です
13	9月15 日号	毒キノコ 食中毒に注意
14	10月1 日号	ジビエ（ 野生鳥獣肉） 料理はしっかり 加熱しましょう
15	10月15 日号	寄生虫による 食中毒に注意しましょう ！
16	11月1 日号	11月はウイルス性食中毒防止月間です
17	11月15 日号	食品衛生は手洗いから
18	12月1 日号	12月はフグ中毒防止月間です
19	12月15 日号	年末年始の食品衛生
20	1月1 日号	お正月も 食中毒に注意しましょう
21	1月1 日号	ノロウイルス食中毒に注意
22	2月1 日号	手作り 菓子などの食品衛生
23	2月15 日号	機能性表示食品は適切に利用しましょう
24	3月15 日号	有毒植物に要注意！

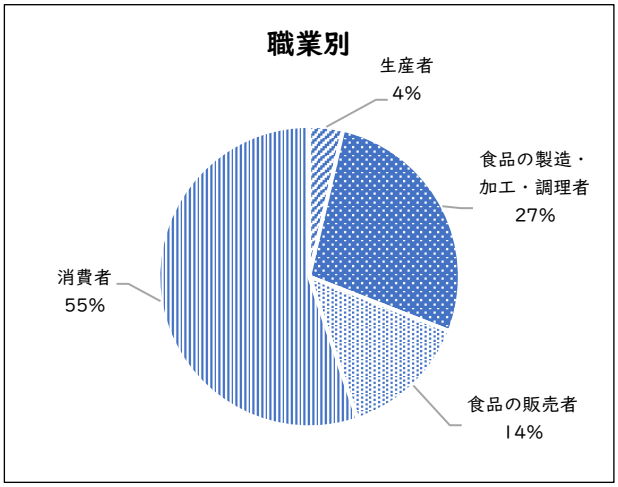
（５）アンケート調査の実施

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 1,307 名の方から回答がありました。

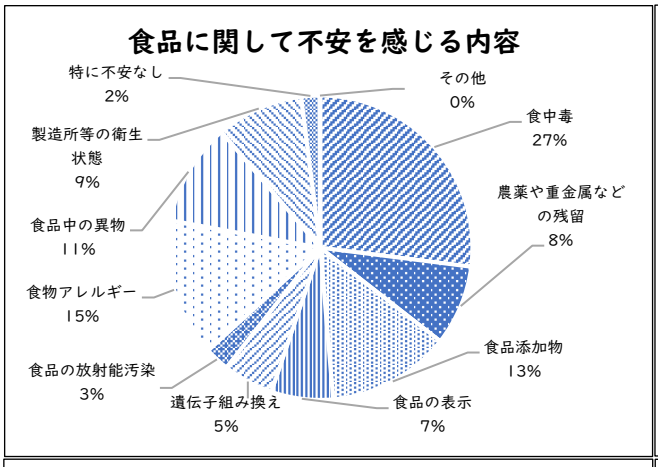
なお、アンケート調査結果については、監視指導計画を策定するにあたり参考とさせていただきました。

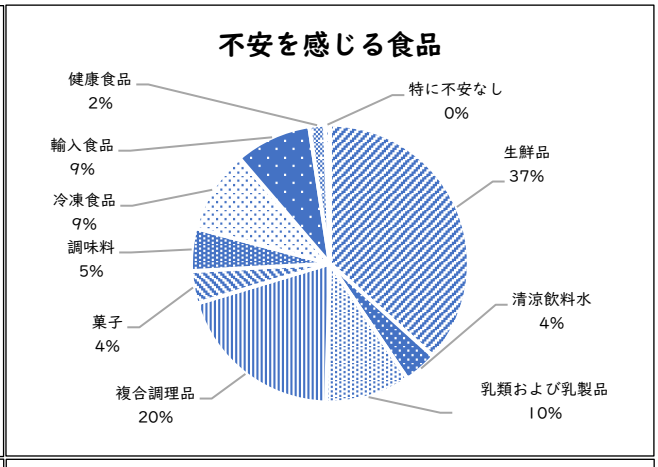
【アンケート調査協力者の内訳】

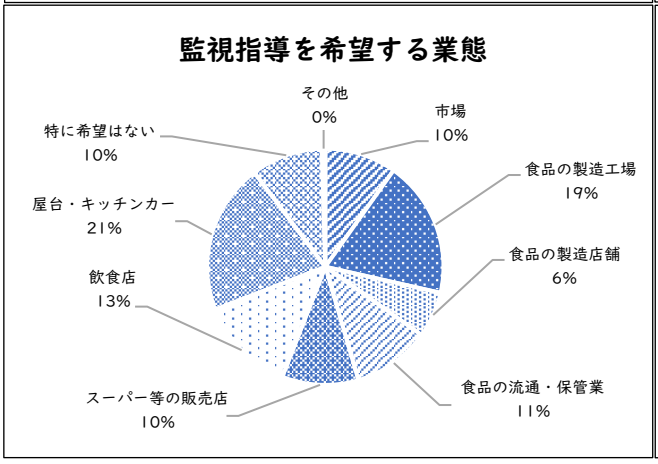


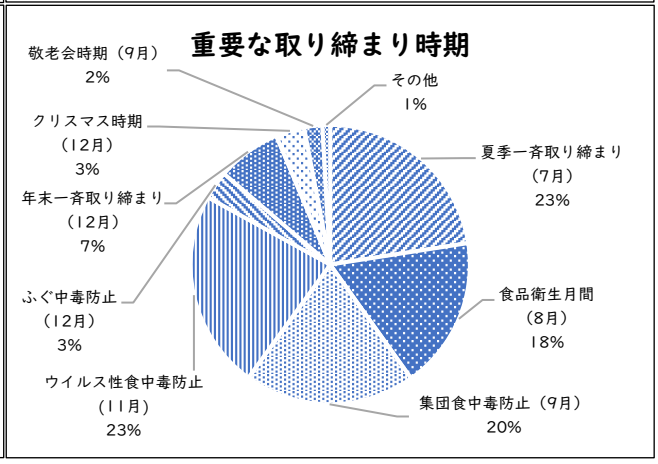


【アンケート結果（抜粋）】









第６　食品衛生に係る人材養成及び資質向上に関する事項

１　食品等事業者に関する事項

（１）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15回、764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）
営業許可施設	飲食店、製造関係等	2	19
	市場関係等	2	315
	冠婚葬祭関係	1	67
集団給食施設	学校関係	5	229
そ　の　他		5	134
計		15	764

（２）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、459名の食品衛生責任者を養成しました。改正後の食品衛生法施行規則の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ため、引き続き、食品衛生責任者の養成に努めます。

【開催状況内訳】

開催日	開催場所	受講者数（人）
令和７年５月21日	松山市保健所	65
令和７年７月８日	松山市保健所	82
令和７年８月27日	松山市保健所	48
令和７年10月23日	松山市保健所	60
令和８年１月８日	松山市保健所	75
令和８年３月12日	松山市保健所	129
計		459

（３）食品衛生責任者実務講習会への講師派遣状況

各食品営業施設で食品の衛生管理に携わっている食品衛生責任者を対象として実施される実務講習会に、計 12 日間（16 回）講師を派遣し、計 711 名に最新の知識等の講習を行いました。

【開催状況内訳】		
開催日	開催場所	受講者数（人）
令和７年５月 29 日（１回）	松山市保健所	64
令和７年６月 16 日（２回）	松山市保健所	75
令和７年６月 25 日（１回）	松山市保健所	39
令和７年９月８日（２回）	松山市保健所	85
令和７年９月９日（１回）	松山市保健所	36
令和７年９月 25 日（１回）	松山市保健所	37
令和７年 11 月 25 日（１回）	松山市保健所	40
令和７年 12 月１日（２回）	松山市保健所	78
令和７年 12 月 18 日（１回）	松山市保健所	35
令和８年２月 26 日（１回）	松山市保健所	79
令和８年３月 11 日（２回）	松山市保健所	89
令和８年３月 23 日（１回）	松山市保健所	54
計		711

2　食品衛生推進員に関する事項

（1）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 23 名に対し、令和 7 年 4 月 28 日に講習会を開催し、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。

（2）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 44 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：44 名（巡回指導に参加された方）

・巡回指導延日数：246 日

【 業種別巡回指導件数 】			
業種		巡回施設数（旧法）	巡回施設数（改正法）
営業許可業種	飲食店営業	20	277
	菓子製造業	2	39
	食肉処理業	0	7
	食肉販売業	10	16
	食肉製品製造業	0	3
	魚介類販売業	4	15
	食品の冷凍又は冷蔵業	9	
	冷凍食品製造業		3
	めん類製造業	1	2
	そうざい製造業	6	10
営業届出業種	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）		1
	乳類販売業		22
	コップ式自動販売機		5
	百貨店、総合スーパー		19
	自動販売機による販売業		3
	その他の食料・飲料販売業		1
合計		52	423

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令和７年６月 26 日に開催し、計 26 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。

【食品衛生指導員養成講習会の開催状況】

　食品衛生指導員になるための養成講習会を令和８年２月 18 日に開催し、計 18 名に対し指導員の心得や技術指導及び食中毒の知識普及を行いました。