**松山市　保健福祉部**

**松山市保健所　生活衛生課**

方　　針 P１

***－　目　次　－***

第１ 監視指導に関する基本的方向及び実施体制 P２

１．行政、食品等事業者及び消費者の役割分担

２．松山市における監視指導の実施体制

３．関連部局との連携

第２ 監視指導の実施に関する事項 P５

１．食品等の製造･加工施設等の監視指導に関する項目

２．平成２９年度松山市食品衛生監視指導実施計画

３．一斉取締りの実施に関する事項

第３ 食品等の収去検査等に関する事項 P１２

１．収去検査の対象食品の選定及び実施にあたっての留意事項

２．食品の放射性物質検査の実施

３．平成２９年度食品等収去検査実施計画（対象食品及び検査項目）

第４ 違反を発見した場合の対応に関する事項 P１３

１．監視指導により違反を発見した場合の対応

２．収去検査により違反を発見した場合の対応

３．違反事実の公表

第５ 食中毒等健康被害発生時の対応に関する事項 P１５

１．事前対策（平常時の対応）

２．食中毒等健康被害発生時の対応

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 P１６

１．消費者、食品等事業者及び行政との情報及び意見交換の推進

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

３．市民への食品衛生関連情報の提供

４．違反事実の公表

第７ 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項 P１７

１．食品衛生管理者等の設置

２．食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

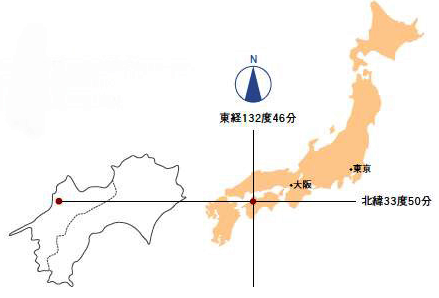
第８ 食品衛生に関する人材育成及び資質向上に関する事項 P１８

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

２．食品関係者に関する事項

３．食品衛生推進員等に関する事項

**平成２９年度松山市食品衛生監視指導計画**



**方　　針**

松山市では、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康保護を図るため、食品衛生法第２４条の規定により、「平成２９年度松山市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

この計画は、国が示した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、意見交換会やアンケート等によって得られた市民並びに食品等事業者の皆様のご意見を参考に、国並びに松山市の食中毒発生状況や食品に対する問題等、地域の特性や本市における監視指導の実施体制等を考慮して策定したものです。



近年発生した冷やしきゅうりや洗浄の不十分な野菜等に由来した腸管出血性大腸菌による食中毒の発生、加熱不十分な食肉の提供による大規模なカンピロバクター食中毒、ノロウイルスによる全国的な食中毒の多発、各種食品への異物混入問題など、食の安心・安全を揺るがす状況を踏まえ、次に掲げる事項について重点的に取り組み、市内に流通する食品の安全性の確保を一層推進していきます。

１ 国、都道府県市及び庁内の食品関係部局との連携強化に努め、各種情報の積極的な収集に基づいた迅速かつ円滑な監視指導や啓発活動を行うとともに、市民とのリスクコミュニケーションにより情報の共有や意見交換に努めます。

２ 本市における食品を取り巻く状況を考慮し、重点的に監視すべき項目や施設を定め、効果効率的な監視指導を実施します。

３ 市内で多発するノロウイルスやカンピロバクター等による食中毒の発生予防を目的に、対象施設の監視指導及び食中毒予防啓発を強化します。

４ 平成27年4月より条例に規定された高度な衛生管理システムであるＨＡＣＣＰについて周知及び啓発に努め、ＨＡＣＣＰ型衛生管理の導入の推進を図ります。

**第１　監視指導に関する基本的方向及び実施体制**

松山市では、消費者、食品等事業者及び行政の三位一体となった取り組みを基本とし、食品衛生に関する監視指導が迅速、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。

**１．行政、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さまざまな施策を総合的に策定・実施する責任がありますが、食品等の生産から販売まで一連の食品供給行程（フードチェーン）に携わる食品等事業者には、食品安全基本法に規定されているとおり食品の供給者としての責任があります。消費者についても、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・消費者の役割分担**

***行政（市）***

***消費者（市民）***

***食品等事業者***

・知識・技術の習得

・原材料の安全性の確保

・自主検査の実施

・記録の作成及び保存

・正確かつ適切な情報開示

・知識・理解を深める

・意見の表明

・食品の適切な選択・調理

・均整の取れた食生活

・地域に応じた施策の策定

・監視・指導の実施

・知識の普及

・情報の収集及び提供

・検査の実施

・事業者、市民との意見交換

こうした役割分担を前提として、松山市では、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い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、意見交換（リスクコミュニケーション）を通して情報を共有しながら、食品等事業者、市民、行政がそれぞれの役割を十分に認識し、相互に理解し連携しあえる三位一体の取組みを実施していきます。

**２．松山市における監視指導の実施体制**

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、保健所生活衛生課及び衛生検査課の体制を整備するとともに、食品衛生監視員、食鳥検査員等の人員の確保を図ります。

**（１）実施体制**

**松 山 市**

保健福祉部　松山市保健所

生活衛生課

衛生検査課

食品衛生担当

食品衛生監視員：9名

　うち、5名は食鳥検査員と兼務

衛生検査担当

検査員：5名

食品検査担当

検査員：5名

**（２）業務内容**

食品衛生に関する業務は、主に生活衛生課及び衛生検査課で行われます。各々の役割分担のもと、情報交換を密接に行い、監視指導や食品の検査等を実施します。

**［ 業務内容 ］**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 組織の名称 | 業務名称 | 業務の内容 |
| 生活衛生課 | 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 |
| 食品等収去検査業務 | 生産･製造･販売されている食品等の安全性の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 |
| 食鳥検査業務 | 食鳥肉の衛生検査に関すること |
| 衛生検査課 | 食品収去検査及び食中毒等の対応検査に関すること | |

**３．関連部局との連携**

松山市では、本市の実情、地域性、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、近隣自治体及び国と緊密な情報交換を行い、連携して食品の安全性の確保を図っていきます。

**（１）庁内関係部局との連携**

市内で生産される農水産物や食品の加工、給食等の安全を確保するため、松山市役所内では、農水産物の生産や流通に携わる産業経済部、小・中学校の給食を管理している教育委員会、保育施設や社会福祉施設等に携わる保健福祉部等関係部局と情報を共有し、連携して対応します。

また、市が運営している集団給食施設等への監視指導結果について、主管部局に情報提供を行うなど連携して対応します。

特に、保健所内で各種検査を担当する衛生検査課並びに腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等感染症を担当する保健予防課、病院等を担当する医事薬事課、栄養表示や食育などを担当する健康づくり推進課とは随時緊密な情報交換及び連絡体制を確保し、連携して対応します。

**（２）厚生労働省及び他都道府県市等との連携**

**ア　厚生労働省、消費者庁、食品安全委員会等国の機関との連携**

大規模又は広域的な食中毒等が発生時した場合には厚生労働省及び消費者庁へ、輸入食品等の違反発見時には、速やかに厚生労働省及び厚生労働省中国四国地方厚生局に通報するとともに、必要に応じて連携して対応にあたります。また、総合衛生管理製造過程承認施設、輸出水産食品関連施設等に対する監視指導等は、必要に応じ、国の担当部局(厚生労働省、中国四国厚生局)と連携して実施します。

食品表示法に基づく違反食品に対する指示、命令、公表の事例が発生した場合には、迅速に消費者庁に通報するとともに、必要に応じて連携して対応にあたります。

内閣府食品安全委員会と協働してリスクコミュニケーションを開催するなど、市民への情報の共有や意見交換等を実施します。

**イ　他都道府県市等の食品衛生担当部局との連携**

広域にわたる食中毒事件等の健康被害が発生した場合や違反食品発見時には、関係都道府県市の食品衛生部局と緊密な情報交換等の連携を図り、迅速かつ効率的に被害の拡大防止を図ります。

特に、愛媛県とは「えひめ食の安全・安心推進本部」における連携等を通して監視指導を実施するとともに、「食中毒及び感染症対策の相互支援に係る協定」に基づき、食中毒及び感染症の拡大を速やかに防止するため、対策の相互支援を行います｡

**ウ　農林水産部局等との連携**

農林水産物の生産段階から消費に至る総合的な食品の安全確保対策を推進するため、国及び他都道府県等の家畜伝染病予防法、農薬取締法、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（ＪＡＳ法）を所管する農林水産部局、並びに景品表示法、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律(以下、｢医薬品医療機器法｣という。)等を所管する関係部局等と連絡体制を確立し、積極的な情報交換、合同監視などを行うことによって連携を図ります。

**エ　食品表示法関係部局及び関係行政機関との連携**

食品表示法が平成27年4月に施行され、食品衛生法、健康増進法、及びＪＡＳ法の3法に係っていた食品関係の表示基準が一元化されたことから、健康増進法を所管する松山市保健所健康づくり推進課並びにＪＡＳ法を所管する愛媛県農産園芸課及び中予地方局産業振興課と情報の交換を密にし、連携して監視指導を実施するとともに、不当景品類及び不当表示防止法や医薬品医療機器法などを所管する各表示関係部局並びに行政機関との間で情報を相互に提供し、表示の適正化を図ります。

また、消費者基本法の基本理念並びに食品表示法の設立趣旨である「食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度の創設」を踏まえ、消費者庁より強く求められている表示関係の対応の一元化体制の確立に向け、松山市が所管する食品衛生法及び健康増進法に係る食品表示関係業務の集約を検討していきます。

**オ　「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会」における関係行政機関との連携**

平成29年９月30日から10月10日にかけて「愛顔つなぐえひめ国体」が、10月28日から30日にかけて「愛顔つなぐえひめ大会」が開催されることから、愛媛県及び松山市の愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会実行委員会と緊密に連携し、食中毒発生の未然防止を目的に関連施設の食品衛生管理の徹底を図ります。

**（３）食品衛生試験検査における連携**

適性かつ迅速に試験検査を実施するため、松山市保健所内では衛生検査課と密接に情報の交換を行い、円滑な検査が行えるよう連携を図ります。また、松山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することにより、検査体制を確保します。

松山市保健所衛生検査課では食品検査の信頼性を確保するために、内部精度管理の実施及び定期的な外部精度管理調査等により、試験精度の信頼性を確保し、検査技術の向上を図ります。また必要な検査機器について、計画的な整備に努めます。

**（４）警察との連携**

食品への異物混入や食中毒等の調査過程で、故意による人為的混入等の可能性が示唆された場合は、速やかに警察部局と連携し、情報の共有化を図り、円滑な原因追及、再発防止体制を確立します。

**第２　監視指導の実施等に関する事項**

本市における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、効率的かつ効果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の設定（詳細：別紙１）**

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、消費者並びに食品等事業者の意見などを考え合わせ、次の表に示すように監視指導の重要度の高い業種（施設）の順にＡランク業種（施設）からＥランク業種（施設）の５ランクに分類し、的確かつ効果的な監視指導を実施します。

なお、以下に示す監視回数は、標準回数として設定したものであり、食品衛生管理の実態や食中毒の発生等、状況に変化が生じた場合には、回数に拘わらず必要に応じて監視指導を実施します。また、施設等の衛生管理状況が一定水準以上である優良施設に関しては監視指導頻度を軽減します。

**［ ランク別標準監視回数 ］**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ランク | 監視  回数 | 対　象　業　種　（施　設） |
| 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）   * 過去３年間に行政処分を受けた施設 |
| B | ２回  ／年 | * 食中毒の発生頻度が高く、Ａランクに該当する業種の中で大量調理施設に該当しない施設及び社会的影響の大きい施設 * 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） * 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） * 大規模に食品を販売し、社会的影響が大きい施設 * 総合衛生管理製造過程承認施設（ＨＡＣＣＰ衛生管理手法導入施設を含む） |
| 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業種（施設） * 食中毒の発生頻度が中程度で、広域流通の少ない製造業種（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（施設） * 大規模に食品を販売する施設 |
| 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 * 中規模に食品を販売する施設 |
| 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 |

なお、高齢者・児童・乳幼児等が主に利用する施設は、食中毒が発生した場合に、重篤な健康被害が生じやすいことから、ランク別標準監視回数を基本としながら、優先的に監視指導を実施します。

**（２）一般的な共通監視指導を実施する事項**

市内で製造、加工、調理される食品及び流通、販売される食品について事故等を未然に防止するため、次に示す監視項目について食品衛生監視員が監視指導するとともに、必要に応じて食品の収去検査を実施します。

ア愛媛県食品衛生法施行条例第３条における営業施設の基準の遵守状況の確認

イ　松山市食品衛生法施行条例第２条における公衆衛生上講ずべき措置の基準の遵守状況の確認

ウ　製造、加工に関わる記録の作成状況の確認、原材料等の安全確保及び自主検査の実施等に関する助言指導

エ　製造、加工及び調理段階における衛生管理（食品取扱、手洗い等）状況の確認

オ　原材料由来の異物混入対策にかかる原材料の検品実施状況、並びに製造工程（施設）での異物混入対策にかかる施設環境の整備、従事者の身だしなみ等の状況の確認

カ　不衛生な食品、有毒、有害な食品でないことの確認

キ　食品衛生法で定められた製造基準、保存基準、成分規格への適合状況

ク　許可、届出に対する確認

**（３）　重点的に監視指導を実施する事項**

上述した共通監視指導項目に加え、全国及び松山市における近年の食中毒、違反食品の発生状況、食品等の流通状況、並びに消費者、食品等事業者の不安要因等を考慮し、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。

**ア　食中毒原因種別予防対策**

近年、特にノロウイルス等ウイルス性食中毒及びカンピロバクター食中毒が全国で多発していることや重篤な症状を示す腸管出血性大腸菌による食中毒事例が後を絶たないことから、その原因除去のために監視指導及び食中毒予防啓発を強化します。

|  |  |
| --- | --- |
| 原因別食中毒 | 監 視 項 目 |
| 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チェック方法の確認及びその記録の作成、検証、保存の状況  ・従事者による食品取扱い状況  ・手洗い設備の使用及び消毒状況、手洗い手法の確認  ・従事者用及び客用トイレの清掃、消毒状況  ・従事者のトイレ使用方法（着衣、履物等）  ・飲食店等における二枚貝等の衛生的取扱い及び加熱の状況 |
| カンピロバクター  食中毒 | ・鶏肉等の衛生的取扱い及び十分な加熱の状況  ・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 |
| 腸管出血性大腸菌  食中毒 | ・飲食店等における生食用食肉の提供、販売に対する注意喚起  ・食肉処理場、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、調理等の状況  ・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  ・食肉等の中心部までの加熱状況 |

**イ　食品表示対策**

平成27年4月1日より食品表示法が施行され、食品衛生法を含めた3法の食品表示に関係する基準が一元化されたものの、松山市、愛媛県を含めた地方行政組織における所管の一元化には至っていないため、当面の間、当課は以下の食品の衛生に係る事項を所管するとともに、市内の食品等事業者施設に対し、食品衛生監視員としての立場から表示法全般に係る立入検査を行い、監視指導を行います。

（ア）食品販売業者による表示事項の確認の状況

（イ）製造・加工者における適正表示実施状況の確認

（ウ）期限表示に関する設定根拠、記録等の作成・保存状況の確認

（エ）「生食用かき」の採取海域等及び「フグ加工品」の原料フグの種類等に関する加工者による確認の状況

（オ）アレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え食品に関する製造者及び加工者による使用原材料の点検の状況

（カ）筋切り、調味料浸潤、結着、ミキシング、タレかけ等したいわゆる加工肉については、処理を行った旨及び飲食に供する際にはその全体について十分な加熱を必要とする旨の表示事項の確認

（キ）「生食用食肉の表示基準」に基づく、生食用牛肉の製品表示及び店舗表示の状況

**ウ　食品添加物（その製剤を含む）対策**

（ア）添加物及び食品の製造・加工者による使用添加物の確認の徹底

（イ）使用添加物の表示への適正な反映状況の確認

（ウ）添加物を使用して製造又は加工された食品についての添加物検査の実施

**エ　放射性物質対策**

（ア）出荷制限地域の農畜水産物が市内に流通しないよう、市場や取扱業者に対する情報提供や監視指導

（イ）放射性物質に汚染された可能性のある食品が流通した場合、流通状況調査の実施

**オ　その他の対策**

（ア）集団行動時（野外活動等）利用施設における手洗い、加熱調理の徹底状況

（イ）適切な原材料の使用状況（期限の遵守、農薬・動物用医薬品残留等の確認）

（ウ）製造、加工、販売、輸送業者における食品等の温度管理状況

（エ）加熱せずに喫食するカット野菜・カット果物を加工する施設における衛生管理

**（４）　重点的に監視指導を行う食品群**

上記（２）、（３）の事項に加え、次に掲げる食品群の区分ごとに重点を置いて監視指導を実施します。必要に応じ、農林水産部局等関連部局と連携して監視指導を実施します。

|  |  |
| --- | --- |
| 対象食品 | 監 視 項 目 |
| 仕出し・弁当  （給食を含む） | ・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた食品取扱状況  ・施設の衛生及び調理に関する記録の作成状況  ・調理従事者の健康チェック及び記録状況  ・検食の保存状況  ・調理から配食までの時間等の遵守状況 |
| 生食用食肉 | ・生食用食肉（牛肉）の規格基準等に基づく加工、調理の遵守状況  ・「松山市生食用食肉の加工等を行う施設に関する取扱要領」に基づく届出の徹底・遵守状況  ・牛レバー及び豚肉の生食用としての提供禁止の遵守状況  ・食肉(特に鶏肉)について生食としての提供自粛の状況  ・生食用食肉の規格基準によらない馬肉等を取扱う施設を対象にした生食用食肉の衛生基準の遵守状況  ・結着肉や挽肉料理等の提供時に中心部まで十分に加熱すること、食肉の衛生的な取り扱い及び二次汚染の防止の徹底状況 |
| 漬物  （特に浅漬け） | ・「漬物の製造業を営む者に関する取扱要領」に基づく届出の徹底  ・「漬物の衛生規範」に基づく衛生管理の徹底 |
| 生食用魚介類 | ・寄生虫「クドア セプテンプンクタータ」に対する注意喚起  ・寄生虫「アニサキス」等に対する注意喚起  ・生食に使用する二枚貝（カキ等）に対する注意喚起  ・生食用鮮魚介類の取り扱い、保存管理状況  ・刺身等直接喫食生鮮魚介類加工時の目視確認状況 |
| 臨時的に提供される食品 | 平成28年度に全国的に発生した事例を考慮し、以下の事項の徹底を図ります。  ・提供食品の選択（食中毒発生リスクの少ない食品の選択）  ・直前加熱されない食品の提供に対する厳重な注意喚起  ・手洗いの徹底及び使い捨て手袋の使用推奨  ・器具記載の洗浄・消毒の徹底 |

**（５）　ＨＡＣＣＰを用いた衛生管理の推進**

国際標準であるＨＡＣＣＰを用いた衛生管理手法の導入を推進し、食中毒の発生及び違反食品の製造等の防止並びに食品の安全性の向上を進めるため、平成２７年４月１日より「松山市食品衛生法施行条例」の衛生措置の基準として危害分析・重要管理点方式を用いる場合の基準を新たに設けるとともに、パンフレット等を作成・配布し、食品等事業者の自主的な導入を積極的に支援します。

**（６）　野生鳥獣肉に対する衛生対策の推進**

シカやイノシシなど野生鳥獣の肉は人による飼育管理がされていないこと、屋外で捕獲及び捕殺されること、並びにと畜場法（昭和28年法律第114号）第14条に基づく規制を受けることなくと殺及び解体処理されることから、家畜の食肉に比べ、細菌、ウイルス及び寄生虫等を原因とする食中毒あるいは動物由来感染症等の危害が発生する可能性が高くなります。

それらの野生鳥獣由来の肉を地域の有効な資源として衛生的に処理し、安全かつ良質な食肉として流通させることを目的に、愛媛県野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに基づき、食肉処理段階、販売・提供、消費段階等、捕獲から消費までの各段階における各種の取り扱い施設、関係者に対し監視指導を行うとともに、食肉処理に関する衛生上の技術的な助言を行います。

**（７）　「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会」及び行幸啓における衛生対策の徹底**

平成28年度に開催された競技別リハーサルにおける監視指導体制をより強化し、平成29年9月上旬より開催される会期前開催競技を含め9月から10月にかけて開催される「愛顔つなぐえひめ国体」、10月下旬に開催される「愛顔つなぐえひめ大会」及び各大会に伴う行幸啓における監視指導体制を構築します。

また、各大会等で使用される宿泊施設で提供される食品や調達される弁当類の衛生を確保するために、「愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会 食品衛生対策実施要領」、「愛顔つなぐえひめ国体松山市食品衛生対策実施要領」、「愛顔つなぐえひめ国体松山市弁当調達要項」等に基づき、食品等事業者に対し、講習会を通じた食品衛生知識の普及啓発を図るとともに、各調理・製造施設等に対して食品衛生法に基づく立ち入り検査を実施することにより、松山市内で提供又は製造される食品等に安全の確保を図ります。

なお、愛媛県及び松山市の各愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会実行委員会と緊密に連携を図り、情報を共有するとともに、食中毒の発生時等、危機管理事象に対する体制の確立を図ります。

**２．平成２９年度松山市食品衛生監視指導実施計画（詳細：別紙２‐１、別紙２‐２）**

平成２９年度松山市食品衛生監視指導年間事業計画（スケジュール）及び平成２９年度松山市食品衛生監視指導実施計画（食鳥検査）は、別紙２－１、別紙２－２のとおりとします。

**３．一斉取締りの実施に関する事項**

次にあげる期間中は、各期間の趣旨に沿って計画的に監視指導を実施します。

**（１）夏期一斉取締り**

ア　時期：７月

イ　内容：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することにより食品の安全性を確保します。併せて収去検査を実施することにより、違反食品等の排除を行います。

**（２）敬老会に食品を提供する施設に対する指導**

ア　時期：８～９月

イ　内容：敬老会の際には大量の弁当等が提供されることから、提供施設に対して集中的に監視指導を行います。

**（３）食品衛生月間**

ア　時期：８月

イ　内容：食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、食品関係営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提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ります。

**（４）集団食中毒防止月間**

ア　時期：９月

イ　内容：集団で飲食する機会の多いことから、飲食店営業(仕出し、弁当等) 、集団給食施設（社会福祉施設等）について重点的に監視指導を実施します。

**（５）ウイルス性食中毒防止月間**

ア　時期：１１月

イ　内容：近年、ノロウイルスによる食中毒並びに感染症が増加傾向にあり、市民の関心も高いことから、ウイルス性食中毒等が発生し始める時期直前の１１月に街頭キャンペーンや講習会、リーフレット等による啓発を実施することにより、適確な知識と予防対策の普及を行います。

**（６）ふぐ中毒防止月間**

ア　時期：１２月

イ　内容：市場並びに食品加工施設等に適正表示の徹底、愛媛県ふぐ取扱者条例の遵守等について重点的に監視指導するとともに、消費者及びふぐ取扱業者に対し、ポスター・リーフレット等を作成し啓発を行います。

**（７）年末一斉取締り**

ア　時期：１２月

イ　内容：多種の食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末における食品の安全確保を図るため、市場及び食品販売施設等の施設を重点的に監視指導し、併せて収去検査を実施することにより、違反食品等の排除を行います。

**（８）修学旅行等で利用される施設に対する指導**

ア　時期：随時

イ　内容：修学旅行や遠足、競技会等で多数の児童・生徒が利用する施設に対し、校長等からの依頼に基づき監視指導を実施し、食品事故の発生防止を図ります。

**（９）その他の一斉取締り**

行楽シーズンやクリスマスなど、時期により集団的又は大量に食品が消費される期間には、適応する業種や施設に対して集中的な監視指導を適宜実施します。

**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残留農薬、添加物等について食品衛生法等に基づく検査（収去検査といいます）を実施します。

**１．収去検査の対象食品の選定及び実施にあたっての留意事項**

**（１）**市内で生産、製造、加工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）**法違反状況、問題発生状況等を分析及び評価するとともに、食品群等の検査の重複を避けるため、愛媛県と情報交換、連絡調整を行います。

**（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おいて選定します。

**（４）**消費者、食品等事業者の意見並びに社会情勢を考慮し、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うえで、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に対応するため、生産者等の情報を確認のうえ、食肉、野菜等の検査を実施し、安全性の確認を行います。

**（７）**冬場にノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生が多発傾向にあることにより、二枚貝の収去検査を実施し、予防対策に活用します。

**（８）**食中毒が発生した場合に重篤な健康被害が生じやすい者が利用する学校給食等の施設に食品を納入する業者は収去対象施設として考慮します。

**２．食品の放射性物質検査の実施**

福島第一原子力発電所事故により、周辺地域で生産された農畜水産物から暫定規制値を超える放射性物質が検出される事例が発生したことから、市内に流通する食品について市民の食の安全・安心を一層確保する観点から放射性物質検査を計画的に実施します。

また、市民の食品中の放射性物質汚染への不安を解消するため、生活衛生課食品衛生担当に相談窓口を設置し、相談を受け付けるとともに、お手持ちの食品の検査を希望される場合には、当該食品を生活衛生課に持ち込んでいただき、検査機器にて放射性セシウムの簡易検査（持ち込み検査）を実施します。

**（１）**日常的に摂取する食品及び子供が継続的に摂取する食品を中心に選定し検査をします。

**（２）**市内で生産、製造等された食品についても原材料等が放射性物質に汚染されている可能性もあることから検査対象とします。

**（３）**市民から持込まれた食品は、無料で受け付けを行い、迅速に検査を実施し、結果をお知らせします。

**（４）**検査結果は、松山市のホームページ等で公表します。

**３．収去検査実施計画（対象食品及び検査項目）（詳細:別紙３、別紙４）**

食品分類並びに検査項目（微生物、残留農薬、添加物、汚染物質等）毎の年間検査予定数を示した「平成２９年度食品収去検査実施計画」を別紙３のとおり定めます。

また、放射性物質検査内容は、「平成２９年度放射性物質検査実施計画」を別紙４のとおり定めます。

検査依頼

結果報告

**収去検査の流れ**

衛生検査課

製造者

又は

販売者(輸入者)

他自治体

又は

国

製造者

又は

販売者(輸入者)

○違反なし

　　・結果報告

★違反有り

　　・結果報告

　　・調査

（必要に応じ）

　　・指導

・処分(命令)

　　・公表

**生活衛生課**

食品収去(無償)

検査依頼

結果報告

松山市外

松山市内

検査結果報告

(市外製造の場合)

★違反有り

調査結果報告

販売

回収等

**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において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においては、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時の対応**

ア　違反している状況を発見した場合は、極力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、文書により改善指導を行います。

ウ　違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売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講ずるとともに、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、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には、所管する都道府県等の食品衛生担当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時の対応**

監視指導時等に表示事項に係る違反を発見した場合には、次の指針、マニュアルに従い、適確に指導又は指示を行います。指示に従わない食品関連事業者については法第6条第5項または8項の規定に基づき命令し、第7条に基づき公表します。更に、悪質な違反に対しては告発を行います。また、違反事項が、複数の行政機関の管轄にまたがる場合には、情報を緊密に共有し、連携して対応します。

ア　「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））

イ　「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）

ウ　「食品表示法の執行マニュアル」（平成27年3月　消費者庁）

**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時の対応**

ア　違反食品等について、販売、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講ずるとともに、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　違反食品等が松山市以外で生産、製造、加工されていた場合は、管轄する都道府県等の食品衛生担当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講じます。

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講じます。

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　悪質な違反に対しては告発を行います。

**（２）食品表示法に係る違反を発見した時の対応**

収去検査に供した食品において表示事項に係る違反を発見した場合には、上記１ （２）の監視指導時における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、悪質な場合には告発を行います。

**３．違反事実の公表**

**（１）**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並びにその処分に従わなかった者（松山市食品衛生法関係不利益処分等要領に基づき不利益処分を行うことなく勧告書による勧告を行うもの又は始末書の提出を求めるもの等を除く。）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には、上記１（２）の監視指導時における対応と同様に食品表示法に関連する各種指針、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、松山市の講じた措置の内容等についてもあわせて公表します。

**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並びに松山市における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、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」等を始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利用し、積極的に情報提供を行い、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、迅速な原因究明調査の実施、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へ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、食中毒注意報並びに緊急食品情報提供システム等により、随時、発生情報や予防対策情報等を提供することにより啓発に努めます。

**（３）**腸管出血性大腸菌やノロウイルスなど感染症にも分類される原因が疑われる場合には、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と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。

**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**

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、監視指導計画並びに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．消費者、食品等事業者及び行政との情報及び意見交換の推進**

**（１）食の安全等に関するリスクコミュニケーションの開催**

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開催し、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の提供を図るとともに、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）他団体等の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、国や他自治体並びに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共に、松山市における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・安心に関する相談や苦情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。

また、食品の放射性物質による汚染に関する相談に対応し、必要に応じて放射性物質の検査を実施します。

**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アンケート調査の実施、素案を公表し、ホームページ、広報紙等を通じた意見募集を行うなど、地域の実情に応じた手段により、市民からの意見を広く求め、寄せられた意見を考え合わせて、計画を策定し公表します。また、平成２８年度における監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要は、平成２９年６月末までに公表します。

**３．市民への食品衛生関連情報の提供**

広報まつやま、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」、「緊急食品情報提供システム」を発信することにより、積極的に最新情報等を随時提供し、知識の普及に努めます。

特に、近年全国的に多発しているノロウイルス及びカンピロバクターによる食中毒予防の啓発に注力するとともに、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うる生食用食肉の喫食に伴うリスクについて正しい知識の啓発に努めます。

また、放射性物質による食品の汚染問題について、市民に正しく理解していただくため、正確で丁寧な情報提供に努めます。

さらに、動植物性の食中毒を含め、家庭における一般的な食中毒予防についても、広く啓発を行います。

**第７　食品等事業者の自主的な衛生管理の実施に関する事項**

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、自主的な衛生管理の導入を推進していきます。

**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、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。また、食品衛生法に「食品衛生管理者の責務」とともに「食品衛生管理者の意見を尊重する責務」が定められていることから、食品等事業者に対し、自己啓発を含めた意識の向上を図ります。

**２．食品等事業者による自主的な衛生管理の推進**

**（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、「食品等事業者の記録の作成及び保存にかかる指針」に基づき記録の作成及び保存を推進します。また、食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品等事業者に対する助言、指導等活動の支援を行います。

**（２）食品衛生管理者等の責務の推進**

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など、積極的な情報収集に努めるように指導します。

**（３）HACCP導入の推進**

松山市食品衛生法施行条例の衛生措置の基準に定められた危害分析・重要管理点方式を用いる場合（ＨＡＣＣＰ方式）を導入される食品等事業者に対し、導入に際する相談や助言を積極的に行います。

あわせて、集団給食施設、仕出し･弁当店、旅館･ホテル等の大量調理施設に対し、HACCP手法又は「大量調理施設衛生管理マニュアル」による自主衛生管理の実施を推進します。

**（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、夏祭りなど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、提供する場合は、各種イベント等を主催するグループ等に対し、事前に報告書を提出させ、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。

**第８　食品衛生に関する人材育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考え合わせて、的確かつ適切な監視指導を実施するため調査研修や職員研修の実施により食品衛生にかか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**

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実施を図るとともに、厚生労働省等の行政機関並びに関係機関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、従事者並びに集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施します。

**（２）**学校等教育機関関係者に対し、必要に応じ食中毒予防の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、その職責が適切に果たされるよう、定期的な講習会の開催により、最新の情報や知識の情報提供を行います。

**３．食品衛生推進員等に関する事項**

**（１）**毎年食品衛生推進員に対する知識、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て実施します。

**（２）**食品衛生指導員の育成指導は、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、保健所から講師を派遣して技術、知識の向上を図ります。

**（３）**食品衛生協力員に対し、食中毒の予防知識並びに食品衛生の最新情報について松山市保健所が講習会を開催し、知識の向上を図ります。