平成29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

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）監視指導による違反の発見状況

２ 食品等の検査に関する事項 12

（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 14

（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）食中毒関係情報公表状況

（４）回収命令関係情報公表状況

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 18

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 1９

（１）食品関係者に関する事項

（２）食品衛生推進員等に関する事項

（3）食品衛生指導員に関する事項

**平成29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、「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。

平成29年度も、「平成29年度松山市食品衛生監視指導計画」を策定し、計画に基づき、啓発、監視指導、収去検査等を強化して実施しました。

特に、平成29年度は、平成29年７月上旬より開催された会期前開催競技を含め9月から10月にかけて開催された「愛顔つなぐえひめ国体」、10月下旬に開催された「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強化し、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した。

今回、平成29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し、結果について主管部署と情報共有を行い、連携を図りました。

【学校給食調理施設（単独・共同）監視指導実施状況】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 実施日 | 監視指導施設数 | 監視指導回数 |
| H29.9.7～H30.2.13 | 19施設 | 19件 |

【保育所給食調理施設監視指導実施状況】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 実施日 | 監視指導施設数 | 監視指導回数 |
| H29.10.13～H30.2.1 | 11施設 | 11件 |

庁内関係課からの依頼により、食中毒予防等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、介護保険課、農林水産課、国体競技課、保健体育課]

|  |  |
| --- | --- |
| 講習回数 | 参加人数 |
| 10回 | 772人 |

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　他都道府県との連携

広域に亘る食中毒事件等の発生時や違反食品発見時に、関係都道府県市等の食品衛生部局と連携して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 | 10件 | 10自治体  （10） | 食中毒（疑）調査を含む |
| 違反・苦情調査関係 | 26件 | 9自治体  （26） | 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、各施設の調査をもとに、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、監視指導を行いました。

【ランク別施設数（※平成30年3月31日時点）】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 49 | 18 | 67 |
| Ｂランク | 2回／年 | 330 | 125 | 455 |
| Ｃランク | １回／年 | 1,604 | 510 | 2,114 |
| Ｄランク | １回／3年 | 2,321 | 516 | 2,837 |
| Ｅランク | １回／5年 | 5,498 | 1,844 | ７,342 |
| 計 | | 9,802 | 3,013 | 12,815 |

**（3）監視指導状況**

次のとおり、食品関係施設等に対し監視指導を実施しました。

ア　ランク別監視状況（食品衛生法関係施設）

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 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 | 67 | 455 | 2,114 | 2,837 | 7,342 | 12,815 |
| ランク別年間  目標監視回数 | 201 | 910 | 2,114 | 946 | 1,468 | 5,639 |
| 監視数合計 | １45 | 541 | 1,740 | 583 | 4,327 | 7,336 |
| ランク別監視率 | 72.1% | 59.5% | 82.3% | 61.6% | 339.3% | 130.1% |

イ　業種・ランク別監視状況（食品衛生法関係施設）

|  |
| --- |
| 【食鳥処理施設】 |
| 業種 | 施設数 | 目標監視回数  （検査） | 監視件数 | 監視率 |
| 大規模食鳥処理施設  （年間処理羽数30万羽をこえる） | 1 | 258 | 258 | 100％ |
| 認定小規模食鳥処理施設 | 2 | 4 | 2 | 50.0％ |
| 計 | 5 | 266 | 262 | 98.5％ |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 【許可を要しない施設】 | | | | | | |
| 業　種 | | ランク | 施設数 | 目標監視回数 | 監視件数 | 監視率 |
| 給食施設 | 学校 | A | 18 | 54 | 44 | 81.5% |
| B | 17 | 34 | 4 | 11.8% |
| 病院・  診療所 | B | 5 | 10 | 5 | 50.0% |
| C | 18 | 18 | 4 | 22.2% |
| D | 26 | 9 | 1 | 11.1% |
| 事業所 | C | 5 | 5 | 0 | 0% |
| D | 9 | 3 | 3 | 100% |
| その他 | C | 94 | 94 | 17 | 18.1% |
| D | 137 | 46 | 35 | 76.1% |
| 食品製造業 | | C | 13 | 13 | 13 | 100% |
| D | 122 | 41 | 18 | 43.9% |
| 食品販売業 | | B | 103 | 206 | 151 | 73.3% |
| C | 380 | 380 | 673 | 177.1% |
| D | 222 | 74 | 114 | 154.1% |
| E | 1837 | 368 | 2536 | 689.1% |
| 小計・平均 | | | 3006 | 1355 | 3618 | 267.0% |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 【許可を要する施設】 | | | | | |
| 業　種 | ランク | 許可施設数 | 目標監視数 | 監視件数 | 監視率 |
| 飲食店営業 | A | 41 | 123 | 101 | 82.1% |
| B | 140 | 280 | 230 | 82.1% |
| C | 462 | 462 | 282 | 61.0% |
| D | 2228 | 743 | 351 | 47.2% |
| E | 3004 | 601 | 743 | 123.6% |
| 菓子製造業 | B | 17 | 34 | 16 | 47.1% |
| C | 582 | 582 | 293 | 50.3% |
| D | 51 | 17 | 25 | 147.1% |
| E | 50 | 10 | 32 | 320.0% |
| 乳製品製造業 | B | 2 | 4 | 5 | 125.0% |
| 乳類販売業 | E | 858 | 172 | 389 | 226.2% |
| 乳酸菌飲料製造業 | B | 2 | 4 | 5 | 125.0% |
| 魚介類販売業 | C | 251 | 251 | 206 | 82.1% |
| E | 362 | 73 | 162 | 221.9% |
| 魚介類せり売り業 | C | 3 | 3 | 4 | 133.3% |
| 魚肉ねり製品製造業 | B | 14 | 28 | 4 | 14.3% |
| アイスクリーム類製造業 | B | 13 | 26 | 6 | 23.1% |
| E | 73 | 15 | 39 | 260.0% |
| 喫茶店営業 | E | 772 | 155 | 244 | 157.4% |
| あん類製造業 | C | 4 | 4 | 2 | 50.0% |
| 食肉処理業 | B | 46 | 92 | 36 | 39.1% |
| 食肉販売業 | C | 148 | 148 | 174 | 117.6% |
| E | 360 | 72 | 178 | 247.2% |
| 食肉製品製造業 | B | 8 | 16 | 9 | 56.3% |
| みそ製造業 | D | 9 | 3 | 11 | 366.7% |
| 醤油製造業 | D | 7 | 3 | 12 | 400% |
| ソース類製造業 | D | 17 | 6 | 8 | 133.3% |
| 酒類製造業 | D | 5 | 2 | 1 | 50.0% |
| 豆腐製造業 | C | 14 | 14 | 8 | 57.1% |
| 納豆製造業 | D | 1 | 1 | 1 | 100.0% |
| めん類製造業 | C | 16 | 16 | 9 | 56,3% |
| そうざい製造業 | B | 19 | 38 | 20 | 52.6% |
| C | 101 | 101 | 41 | 40.6% |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | B | 51 | 102 | 36 | 35.3% |
| E | 13 | 3 | 2 | 66.7% |
| 缶詰又はびん詰食品製造業 | C | 17 | 17 | 13 | 76.5% |
| 添加物製造業 | C | 6 | 6 | 1 | 16.7% |
| 清涼飲料水製造業 | B | 18 | 36 | 14 | 38.9% |
| 食用油脂製造業 | D | 2 | 1 | 3 | 300.0% |
| 氷雪製造業 | D | 1 | 1 | 1 | 100.0% |
| 氷雪販売業 | E | 6 | 2 | 1 | 50.0% |
| 小計・平均 | | 9794 | 4267 | 3718 | 87.1% |

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、以下のとおりでした。違反に関してはすべて軽微な違反でしたので、現場にて指導し、改善を確認しました。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 調査件数 | 件数 | 違反 |  | フードスタンプ等（拭取り件数） | 件数 |
| 表示検査 | 8,058 | 12 |  | 大腸菌群 | 409 |
| 異物検査 | 4,982 | 1 |  | 黄色ブドウ球菌 | 409 |
| 食品の保存温度 | 3,838 | 1 |  | 腸炎ビブリオ | 60 |
| 遊離残留塩素濃度 | 148 | 0 |  | その他 | 1,487 |
| 計 | 17,026 | 14 |  | 計 | 2,365 |

エ　愛顔つなぐえひめ国体・えひめ大会の監視状況

　平成29年度には、各種全国大会等が松山市内で24競技開催され、旅館、弁当調製施設、臨時食品出店施設等464施設（延べ監視施設数1,635件）に立ち入りし、さらに、旅館、弁当等の対象施設85施設に対しては、ATP検査件数593本、フードスタンプ検査件数1,297個を実施するなど、提供される食品の安全確保に努めました。

【食品衛生監視・指導結果】

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 対象施設数 | 延べ監視施設数 | 違反施設 |
| 宿泊施設厨房 | 71 | 71 | 0 |
| 仕出し料理施設 | 7 | 7 | 0 |
| 既設食品営業施設 | 40 | 210 | 0 |
| 臨時食品出店施設 | 295 | 1,193 | 0 |
| 弁当引換所 | 51 | 154 | 0 |
| 合計 | 464 | 1,635 | 0 |

【衛生状況確認検査実施数】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 対象検査施設数 | ATP検査件数 | フードスタンプ検査件数 |
| 85施設 | 593本 | 1,297個 |

オ　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 | 廃棄率 | 検査員数（のべ） |
| 258日 | 3,840,826羽 | 0.58% | 518人 |

**（４）一斉取締りにおける監視指導状況**

ア　平成29年度　夏期食品一斉取締り月間

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飲食店、集団給食施設等の食品関係施設を中心に監視指導を実施するとともに、市広報紙に「夏季の食中毒に注意」、「腸炎ビブリオ食中毒に注意」、を掲載し、食中毒防止の啓発を行いました。

* 実施期間

平成29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 | 514 |
| 表示検査 | 761 |
| 異物検査 | 544 |
| 食品の保存温度確認 | 318 |
| 残留塩素濃度測定 | 12 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 31 |
| 理化学検査 | 27 |

* 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 | 食品衛生法第52条第１項違反  (無許可営業) | 1 | ・文書指導（始末書）  ・許可取得 |
| 収去検査 | 違反なし | | |

イ　平成29年度　食品衛生月間

食中毒防止と衛生管理の向上を図るため、食品関係営業者に対し、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を行うとともに、食品関係施設の監視指導を実施しました。

* 実施期間

平成29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 | 451 |
| 表示検査 | 660 |
| 異物検査 | 450 |
| 食品の保存温度確認 | 330 |
| 残留塩素濃度測定 | 16 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 17 |
| 理化学検査 | 18 |

* 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 | 2 | 49 | 24.5 |
| 食品関係事業者 | 6 | 366 | 61.0 |

ウ　平成29年度　集団食中毒防止月間

９月は、運動会、敬老会など集団で飲食する機会が多いことから、集団給食施設（学校､社会福祉施設等）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、市広報紙に「集団食中毒に気を付けましょう」について掲載するとともに、リーフレットを作成し食品関係者等に配布するなど食中毒防止の啓発を行いました。

* 実施期間

平成29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 | 666 |
| 表示検査 | 732 |
| 異物検査 | 418 |
| 食品の保存温度確認 | 323 |
| 残留塩素濃度測定 | 13 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 10 |
| 理化学検査 | 22 |

* 違反及び不良食品発見状況

なし

* 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 | 食品関係事業者及び消費者 | 1,381 |

エ　ウイルス性食中毒防止月間（11月）

近年、冬期にノロウイルス食中毒が多発傾向にあるため、11月を「ウイルス性食中毒防止月間」と定め、食品事業者及び消費者等に対し、講習会やリーフレット等による啓発を実施し、的確な知識と予防対策の普及を行いました。また、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、新たに、市中心部において「ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーン」を行い、作成したパンフレットを配布するなど食中毒防止の啓発を行いました。

○実施期間

平成29年11月1日～11月30日

* 実施内容（講習会等）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 実施回数 | 人数 | 平均受講者人数  （人/回） |
| 事業者 | 7 | 800 | 114.3 |
| 消費者 | 13 | 244 | 18.8 |

* 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 | 食品関係事業者及び消費者 | 3,000 |

* ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーン

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 配布資料 | 対象 | 配布数 |
| STOPノロウイルス食中毒 | 消費者 | 1,000 |

飲食店営業、惣菜製造業、集団給食施設、各支所等の計960施設に、また約900名の市民に対し文書啓発を実施するとともに、548件の監視指導を実施しました。

オ　平成29年度　年末食品一斉取締り月間

多種多様な食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末に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しました。

* 実施期間

平成29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 | 305 |
| 表示検査 | 410 |
| 異物検査 | 240 |
| 食品の保存温度確認 | 218 |
| 残留塩素濃度測定 | 2 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 14 |
| 理化学検査 | 28 |

* 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 | 食品衛生法第52条第3項違反  無許可営業(期限切れ) | 1 | ・文書指導（始末書）  ・許可取得 |
| 収去検査 | 違反なし | | |

カ　平成29年度　ふぐ中毒防止月間

１２月は、ふぐによる食中毒の発生が多いことから、市場、食品加工施設並びに飲食店等における有毒ふぐ及び種類不明ふぐの排除、みがきふぐ等の適正表示の徹底、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、ふぐの取り扱いについてポスター・リーフレット等による啓発を行いました。

また、市広報に「12月はふぐ中毒防止月間です」について掲載し、ふぐによる食中毒の防止の啓発を行いました。

* 実施期間

平成29年12月1日～12月31日

* 実施内容

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 内　　容 | | 件数 |
| 監視指導 | 飲食店営業施設 | 105 |
| 魚介類販売業施設 | 26 |
| 魚介類せり売り業施設 | 2 |

* 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 | 事業者等 | 586部 |
| ふぐ中毒防止月間リーフレット | 事業者等 | 1,222部 |

キ　敬老会対策

敬老会の主催団体に衛生事項の注意文書を送付し、食品衛生について注意喚起を促すとともに、敬老会の際に飲食物を提供する仕出し弁当店等77施設の監視指導を行いました。

ク　その他

①修学旅行利用施設監視指導

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、50件の監視指導を行いました。

②飲食店で提供された生又は加熱不十分な鶏肉(内臓を含む。)を原因とする、カンピロバクター食中毒が急増している事案を受けての監視指導

国の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会での議論を踏まえての国の通知文書を受け、食鳥処理業者、食肉処理業者については、「加熱用」の表示の徹底を、生または加熱不十分な鶏肉を提供する飲食店営業者には、表示に従い加熱して提供するように、文書通知しました。（食肉業者43件、飲食店業者90件）

③腸管出血性大腸菌食中毒の予防対策等の啓発の徹底

群馬県をはじめ関東地方を中心に発生している同一遺伝子型の腸管出血性大腸菌O157の食中毒事件を受けて、管内の42箇所の量販店本部に対し、無症状病原体保有者による汚染の防止、食品の中心部までの十分な加熱、量り売りする食品についてトング等器具の管理を徹底するように文書通知しました。

④浅漬製造施設の監視指導

管内の浅漬けを製造している10施設へ、立ち入り調査を実施するとともに、また、臨時出店報告書を提出の際には、浅漬けを含む非加熱食品を提供する報告者へ対し、衛生事項の注意喚起に努めました。

**（５）食品に関する相談状況**

平成29年度は、186件の食品に関する相談を受け付けました。

【29年度相談受付状況（原因施設別）】

【29年度相談受付状況（食品別）】

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 内容 食品内訳 | 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 | 54 | 11 | 4 | 3 | 12 | 1 | 0 | 0 | 1 | 86 | 46.2% |
| パン・菓子類 | 2 | 4 | 3 | 1 | 0 | 6 | 1 | 1 | 3 | 21 | 11.3% |
| 農産食品とその加工品 | 0 | 2 | 0 | 2 | 3 | 3 | 0 | 1 | 2 | 13 | 7.0% |
| 畜産食品とその加工品 | 0 | 4 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | 3.8% |
| 水産食品とその加工品 | 4 | 4 | 1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1 | 1 | 14 | 7.5% |
| その他の動物性食品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 惣菜・惣菜半製品 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 12 | 6.5% |
| 飲料 | 0 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 5 | 2.7% |
| 食品添加物 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0.5% |
| 油脂 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 調味料 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 器具容器包装・おもちゃ | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0.5% |
| その他の食品 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 1.1% |
| 食品類以外 | 0 | 0 | 11 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 13 | 24 | 12.9% |
| 不明 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0.0% |
| 合計 | 63 | 31 | 20 | 8 | 22 | 15 | 1 | 4 | 22 | 186 |  |
| ％ | 33.9% | 16.7% | 10.8% | 4.3% | 11.8% | 8.1% | 0.5% | 2.2% | 11.8% |  |  |

苦情の件数全体では、平成28年度の152件に比べ、平成29年度は186件と増加しました。

平成29年度の相談状況を食品の種類別にみると、飲食店メニュー、お弁当などの複合調理食品についての相談が86件と最も多く、全体の半分近く(46.2％)を占めていました。次いで、食品類以外（主に施設の衛生や対応など）が24件(12.9％)、パン・菓子類、水産食品とその加工品、農産食品とその加工品、惣菜・惣菜半製品の順でした。

相談内容としては、それらの食品を喫食して体調を崩したという有症苦情が最も多く63件（33.9％）、次いで、異物混入に関する相談が平成29年度も多く寄せられ、31件（16.7％）と2番目で、近年の件数としては減少傾向ですが、割合としては平成28年度と同様の傾向でした。

**（６）監視指導による違反の発見状況**

監視指導時に発見した違反は、以下のとおり５種25件でした。全て軽微な違反で、当該違反行為による健康被害の発生も無く、かつ、既に違反営業者によって再発防止策が取られていたため、始末書を提出させ指導の徹底を行いました。（1件は、始末書を徴収せず、改善を勧告しました。）

【平成29年度違反状況（食中毒除く）】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 菓子製造業 | 1 | 異物の混入 | 始末書を徴収。  再発防止を指導。 |
| 食品衛生法第11条第3項違反 | 食品輸入業 | 1 | 規格基準違反  （残留農薬） | 改善を勧告。再発防止を指導。自主回収・廃棄指示。 |
| 食品衛生法第52条第1項違反 | 飲食店営業 | 4 | 無許可営業 | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 乳類販売業 | 1 | 無許可営業 | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 食品衛生法第52条第3項違反 | 飲食店営業 | 13 | 無許可営業  （期限切れ） | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 魚介類販売業 | 1 | 無許可営業  （期限切れ） | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 乳類販売業 | 1 | 無許可営業  （期限切れ） | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 食肉販売業 | 1 | 無許可営業  （期限切れ） | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 喫茶店営業 | 1 | 無許可営業  （期限切れ） | 始末書を徴収。  速やかに営業許可を取得。 |
| 松山市食品衛生法施行条例  第6条違反 | 集団給食施設 | 1 | 開始報告の  無届 | 始末書を徴収。  速やかに開始報告を受理。 |
| **合計** | | 25 |  |  |

**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製造又は販売施設から570食品の収去を行い、衛生検査課等で、微生物検査、理化学検査(放射性物質含む)など10,328項目の検査を実施しました。

その結果、衛生規範逸脱が10件ありました。全て健康被害の発生も無く、かつ、既に違反営業者によって再発防止策が取られていたため、原因究明を行い法令順守の徹底を指導しました。

【内訳】

|  |  |
| --- | --- |
| 衛生規範逸脱 | ゆでめん1件（微生物）、弁当・そうざい2件（微生物）、洋生菓子6件（微生物）、  漬物1件（理化学） |

**（２）収去検査実施一覧（違反件数は、規格基準違反のみ記載）**

**【微生物検査】**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 食　　　品 | | 微生物検査 | | 細菌  （O157を除く） | | Ｏ１５７ | | ウイルス | | その他 | |
| 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 |
| **［国産品］** | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | 刺身 | 8 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 養殖魚 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| 生食用かき | 3 | 0 | 9 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 | 魚肉ねり製品 | 10 | 0 | 10 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 食肉 | 28 | 0 | 22 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| 食肉製品 | 7 | 0 | 21 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 卵類 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 9 | 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 | 15 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | 洋生菓子 | 20 | 0 | 60 | 0 | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | | 7 | 0 | 7 | 0 | 7 | 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、そう菜 | 70 | 0 | 280 | 0 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　　計 |  | 230 | 0 | 577 | 0 | 190 | 0 | 0 | 0 | 57 | 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 | 魚肉ねり製品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及びその加工品 | 食肉 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 24 | 0 |
| 小　　　計 |  | 22 | 0 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 36 | 0 |
| **合　　　計** |  | **252** | **0** | **597** | **0** | **200** | **0** | **0** | **0** | **93** | **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 | | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 96 | | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類  加工品 | 魚肉ねり製品 | | 10 | 0 | 0 | 0 | 160 | | | 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 | | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 295 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食肉製品 | | 7 | 0 | 0 | 0 | 112 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 卵類 | | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 69 | | 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 | | 7 | 0 | 0 | 0 | 35 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類・果物及び  その加工品 | みそ | | 8 | 0 | 0 | 0 | 32 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜･果物 | | 28 | 0 | 5182 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 漬物 | | 9 | 0 | 0 | 0 | 144 | | | 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 | 43 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | 菓子パン | | 13 | 0 | 0 | 0 | 52 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子 | | 26 | 0 | 0 | 0 | 402 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 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 | | 8 | 0 | 0 | 0 | 120 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | | | 7 | 0 | 0 | 0 | 35 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| かん詰・びん詰食品 | | | 4 | 0 | 0 | 0 | 50 | | | 0 | 0 | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 器具及び容器包装 | | | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | 0 | 0 | | 0 | 21 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　計 | | | 196 | 0 | 5182 | 0 | 1458 | | | 0 | 460 | | 0 | 29 | 0 | 27 | 0 |
| **【輸入食品】** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 魚介類 | | 鮮魚介類 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 99 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 肉・卵類及び加工品 | | 食肉 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | | 0 | | | 189 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 穀類及び加工品 | | めん | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜類･果物及びその加工品 | | 野菜 | 10 | 0 | 1610 | 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 |
| ソース類 | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 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 | | | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| かん詰・びん詰食品 | | | 5 | 0 | 0 | 0 | 90 | | 0 | | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| その他の食品 | | レトルト | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | | 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 | | | 42 | 0 | 1610 | 0 | 304 | | 0 | | | 288 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合　　　計 | | | **238** | **0** | **6792** | **0** | **1762** | | **0** | | | **748** | **0** | **29** | **0** | **27** | **0** |

**【放射性物質検査】**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 食品群 | 検体数 | 違反件数 | 基準値（Bq／kg） |
| 一般食品 | 62 | 0 | 100 |
| 乳幼児食品 | 5 | 0 | 50 |
| 牛乳 | 3 | 0 | 50 |
| 飲料水 | 10 | 0 | 10 |
| 計 | **80** | **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）意見交換会（リスクコミュニケーション）の実施状況**

松山市が開催する「食育フェスタ」において、食品衛生に関するコーナーを構え、食中毒の予防3原則や、ノロウイルス食中毒の予防について、市民に啓発を実施しました。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 会議名等 | 開催日・場所 | 主催 | 内容 | 参加者 |
| まつやま農林水産  まつり  （食品衛生コーナー） | 2月17日・18日  アイテムえひめ | ・松山市 | ノロウイルス食中毒予防についてのパネル展示、クイズ等 | 602名 |

**（２）市民への情報提供実施状況**

　　ア　広報紙による啓発状況

食中毒の発生を予防し、食品衛生意識の向上を図るため、食品衛生に関する情報を広報紙「広報まつやま」に27回掲載ました。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | 掲載号 | 内容 |
| 1 | 4月1日号 | お弁当の食品衛生 |
| 2 | 4月15日号 | イベントでの食品提供 |
| 3 | 5月1日号 | バーベキューをするときの注意 |
| 4 | 6月1日号 | お肉の生食は避けましょう |
| 5 | 6月1日号 | 食品営業許可更新手続き |
| 6 | 6月1日号 | 製菓衛生師試験 |
| 7 | 6月1日号 | 調理師試験 |
| 8 | 7月１日号 | 腸炎ビブリオ食中毒に注意 |
| 9 | 7月15日号 | アニサキスによる食中毒に注意 |
| 10 | 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)～ |
| 11 | 8月15日号 | 家庭でできる食中毒予防　～6つのポイント(後編)～ |
| 12 | 9月1日号 | 9月は集団食中毒防止月間です |
| 13 | 9月1日号 | 食品営業許可更新手続き |
| 14 | 9月15日号 | 危険です！キノコの素人判別 |
| 15 | 10月1日号 | 行楽シーズンの食品衛生　夏が過ぎても油断は禁物 |
| 16 | 10月15日号 | 野生鳥獣肉による食中毒に注意 |
| 17 | 11月1日号 | 11月はウイルス性食中毒防止月間 |
| 18 | 11月15日号 | 食品の放射性物質無料相談検査を受け付けています |
| 19 | 12月1日号 | 12月はふぐ中毒防止月間です |
| 20 | 12月1日号 | 食品営業許可更新手続き |
| 21 | 12月15日号 | 年末年始の食品衛生 |
| 22 | 12月15日号 | ふぐ取扱者試験 |
| 23 | 1月15日号 | 「ノロウイルスによる食中毒注意報」発令中 |
| 24 | 2月1日号 | 手作り食品の衛生管理 |
| 25 | 2月15日号 | 食品衛生は手洗いから |
| 26 | 3月1日号 | 食品営業許可更新手続き |
| 27 | 3月15日号 | 注意！山菜採りシーズンの食中毒 |

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、愛媛県と連携して食中毒の原因菌別に延べ8回の注意報を発令し、食中毒発生予防について注意喚起を行いました。

|  |  |
| --- | --- |
| 名　　称 | 発　令　期　間 |
| 腸炎ビブリオ食中毒注意報 | 平成29年6月19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) | ①平成29年7月5日～7月14日  ②平成29年7月20日～7月29日  ③平成29年8月8日～8月17日  ④平成29年8月18日～8月27日  ⑤平成29年8月28日～9月6日 |
| ノロウイルス食中毒注意報 | ①平成29年11月7日～平成30年1月15日  ②平成30年1月26日～平成30年4月5日 |

ウ　市民向け講習会開催状況

家庭における食中毒発生を未然に防止するため、市民向け講習会を計37回開催し、716名の参加がありました。

|  |  |
| --- | --- |
| 開催回数 | 37回 |
| 受講者数 | 716名 |
| 受講者数平均(1回あたり) | 19.4名/回 |

エ　食の安全・安心総合窓口における放射性物質相談検査の対応結果

福島第一原子力発電所事故に伴い、食品の安全性に対する関心が高まっているなか、市民から食の安全・安心総合相談窓口に相談があった場合に、必要に応じて簡易測定器を用いた放射性物質の検査を実施し、市民の放射能汚染に対する不信・不安の払拭を図っています。

平成29年度は、市民からの相談検査はありませんでした。

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1,285名の方から回答がありました。

<アンケート調査協力者内訳>

|  |  |
| --- | --- |
| 職　業 | 調査人数 |
| 消費者 | 728 |
| 製造者・加工者 | 350 |
| 販売者 | 178 |
| 生産者 | 29 |
| 総人数 | 1,285 |

〈アンケート結果（抜粋）〉

アンケー調査結果については、平成30年度松山市監視指導計画を策定するうえで参考としました。

**（3）食中毒関係情報公表状況**

食中毒が疑われる事例のうち、疫学調査及び細菌検査等の結果、3件を食中毒と断定し、原因施設が判明した3件につきまして速やかに公表を行いました。

【平成29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 | H29.8.9 | 894 | 30 | 0 | 8月8・11・12日に提供された食事 | サルモネラ属菌  O9 | 飲食店 | | 飲食店 |
| 2 | H30.1.14 | 79 | 12 | 0 | 1月13日に  提供された食事 | ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ  ｼﾞｪｼﾞｭﾆ | 飲食店 | | 飲食店 |
| 3 | H30.3.18 | 112 | 48 | 0 | 3月17日夜に  提供された給食 | ノロウイルス  （G1） | 飲食店 | | 飲食店 |
| 計 | | 1,085 | 90 | 0 |  |  |  |  | |

**（４）回収命令関係情報公表状況**

平成29年度は、回収命令等に至る違反及び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推進

ノロウイルスに注意等4種類、計6,000部のリーフレット等を作成し、食品等事業者並びに食品衛生管理者による自主的な衛生管理の推進を支援しました。

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| No | 名称 | 規格 | 部数 |
| 1 | ノロウイルスに注意 | リーフレット | 3,000部 |
| 2 | 食品等事業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準 | リーフレット | 1,200部 |
| 3 | 分かりやすい食品の表示 | リーフレット | 1,000部 |
| 4 | ふぐ中毒防止月間 | ポスター | 800枚 |

イ　食品販売等臨時出店報告状況

夏祭りや、バザー等の各種イベントに付随して、特設店舗を設けて臨時的に食品を調理、提供される機会があった市民の方々から、713件の報告がありました。季節的には、７，８月の夏場と１１月の晩秋に報告件数が多い傾向にあります。

報告に際しては、主催者等を対象に食品の衛生確保に関する遵守事項を指導し、自主的な衛生管理の推進を図りました。特に、臨時的食品の提供時に発生したカンピロバクターや腸管出血性大腸菌Ｏ１５７食中毒事件を受け、直前に加熱を行わない食品を提供する場合には、報告書を受理する際に、衛生的な施設及び取り扱いについて個別に指導を行い、食中毒予防に努めました。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 | 1月 | 2月 | 3月 | 合計 |
| 報告件数 | 40 | 48 | 36 | 96 | 91 | 48 | 68 | 131 | 43 | 35 | 38 | 39 | 713 |

**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**

**（１）食品関係者に関する事項**

　ア　食品関係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、食中毒予防に関する講習会を以下のとおり計46回2,795名を対象に実施しました。

【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 | 旅館・ホテル | 2 | 104 | 52.0 |
| 小売・量販店 | 6 | 403 | 67.2 |
| 一般飲食店、製造施設 | 5 | 102 | 20.4 |
| 集団給食施設 | 学校関係 | 6 | 289 | 48.2 |
| 福祉施設関係 | 6 | 510 | 85.0 |
| 事業所等 | 1 | 35 | 35.0 |
| その他 | | 20 | 1,352 | 67.6 |
| 計 | | 46 | 2,795 | 60.8 |

イ　食品衛生責任者養成講習会への講師派遣状況

各食品営業施設において自主的な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延べ24名の講師を派遣し、計659名の食品衛生責任者を養成しました。

【開催状況内訳】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 受講者数 |
| H29/4/12 ・ 4/18 | 松山市保健所 | 182名 |
| H29/7/4 ・ 7/20 | 松山市保健所 | 200名 |
| H29/11/24 ・ 11/30 | 松山市保健所 | 193名 |
| H30/1/5 ・ 1/9 | 松山市保健所 | 84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いて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講習会に、延べ12名の講師を派遣し、計805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 |
| H29/4/11(AM・PM)・4/25 | 松山市保健所 | 199名 |
| H29/7/6・7/11(AM・PM) | 松山市保健所 | 197名 |
| H29/10/20(AM･PM)・10/26 | 松山市保健所 | 197名 |
| H30/1/11・1/16(AM･PM) | 松山市保健所 | 212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開催状況

食品衛生推進員28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 |
| H29/4/26 | 松山市保健所 | 推進員 | 28名 |

イ　食品衛生推進員活動状況

食品衛生の向上に関する熱意と知識を有する民間人38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並びに助言指導を行いました。

【食品衛生推進員巡回指導】

・巡回期日：H29.5.8～H30.3.15

・推進員数：38名（活動数37名）

・巡回指導延日数：244日

・業種別巡回施設並びにフードスタンプ実施結果

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 業種 | 巡回施設数 | ﾌｰﾄﾞｽﾀﾝﾌﾟ実施数 | 実施結果 | |
| 陽性 | 陰性 |
| 飲食店営業 | 496 | 1,115 | 333 | 782 |
| 喫茶店営業 | 1 | 2 | 1 | 1 |
| 菓子製造業 | 28 | 14 | 1 | 13 |
| ｱｲｽｸﾘｰﾑ製造業 | 1 | 7 | 3 | 4 |
| 乳類販売業 | 1 | － | － | － |
| 食肉処理業 | 3 | － | － | － |
| 食肉販売業 | 18 | 6 | 2 | 4 |
| 魚介類販売業 | 18 | 3 | 1 | 2 |
| みそ製造業 | 2 | － | － | － |
| 醤油製造業 | 2 | － | － | － |
| 缶詰又は瓶詰製造業 | 2 | － | － | － |
| 清涼飲料水製造業 | 2 | － | － | － |
| ソース類製造業 | 3 | － | － | － |
| 計 | 577 | 1,147 | 341 | 806 |

**（3）食品衛生指導員に関する事項**

　ア　食品衛生指導員に対する講習会開催状況

食品衛生指導員の研修のための講習会を開催し、計39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 |
| H29/7/3 | 松山市保健所 | 指導員 | 39名 |