平成31（令和元）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）回収命令関係情報公表

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 25

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 26

（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

６　　その他 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　28

**平成31（令和元）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。

平成31（令和元）年度も、「松山市食品衛生監視指導計画」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。

特に、平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、今後、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が、原則全ての食品等事業者に義務付けられますので、現行の松山市食品衛生法施行条例の衛生措置基準に係る取組の確認や新制度へ向けた周知及び導入支援を行いました。

　また、G20愛媛・松山労働雇用大臣会合が、松山市を会場に開催されたこともあり、旅館や仕出し弁当等における重点監視を計画的に行うとともに、集客力のある市内イベント等での食品衛生の確保や、一斉取締り等を重点的に行いました。なお、新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、食品に関する一般相談（消費者及び食品等事業者から）に対応するなど、新型コロナウイルスに関するQ＆A（厚生労働省）に基づき、正確な情報を発信しました。加えて、テークアウトや宅配事業等に関する食品等事業者からの問合せへの対応や食品営業許可に係る手続を適切に行うとともに、不要不急の外出の自粛に伴い家庭での食事の機会が増加することから、家庭での食中毒の防止に向けた注意喚起を行いました。

この度、平成31（令和元）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重点的に実施し、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。

【学校給食調理施設への監視指導実施状況】

|  |  |
| --- | --- |
| 監視指導施設数 | 監視指導回数 |
| 17施設 | 17件 |

【保育所給食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 |
| 10施設 | 10件 |

その他、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：健康づくり推進課、保育・幼稚園課、農林水産課、観光・国際交流課等】

|  |  |
| --- | --- |
| 講習回数 | 参加人数 |
| 6回 | 357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、所内連携のうえ対応しました。

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 | 16件 | 14自治体（20） | 食中毒（疑）調査を含む |
| 違反・苦情調査関係 | 16件 | 10自治体（16） | 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ました。

【ランク別施設数(H31.3.31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 | 43 | 18 | 61 |
| Ｂランク | 2回／年 | 334 | 125 | 459 |
| Ｃランク | １回／年 | 1,556 | 518 | 2,074 |
| Ｄランク | １回／3年 | 2,272 | 540 | 2,812 |
| Ｅランク | １回／5年 | 5,607 | 1,771 | 7,378 |
| 計 | 9,812 | 2,972 | 12,784 |

**（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。

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 | 61 | 459 | 2,074 | 2,812 | 7,378 | 12,784 |
| ランク別年間目標監視回数 | 183 | 918 | 2,074 | 937 | 1,476 | 5,588 |
| 監視数合計 | 108 | 550 | 1,680 | 858 | 2,306 | 5,502 |
| ランク別監視率 | 59.0% | 59.9% | 81.0% | 91.6% | 156.2% | 98.5% |

イ　業種・ランク別監視状況（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 | 258 | 258 | 100％ |
| 認定小規模食鳥処理場 | 2 | 4 | 2 | 50.0％ |
| 計 | 3 | 262 | 260 | 99.2％ |

|  |
| --- |
| 【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 | 47 | 87.1% |
| B | 17 | 34 | 4 | 11.8% |
| 病院・診療所 | B | 5 | 10 | 2 | 20.0% |
| C | 　17 | 17 | 4 | 23.6% |
| D | 23 | 8 | 1 | 12.5% |
| 事業所 | C | 4 | 4 | 0 | 0.0% |
| D | 8 | 3 | 2 | 66.7% |
| その他 | C | 93 | 93 | 19 | 20.5% |
| D | 147 | 49 | 36 | 73.5% |
| 食品製造業 | C | 12 | 12 | 3 | 25.0% |
| D | 132 | 44 | 7 | 15.9% |
| 食品販売業他 | B | 103 | 206 | 102 | 49.5% |
| C | 392 | 392 | 536 | 136.8% |
| D | 230 | 77 | 137 | 177.9% |
| E | 1,771 | 355 | 654 | 184.3% |
| 小計・平均 | 2,972 | 1,358 | 1,554 | 114.5% |

※目標監視回数については、Dランク及びEランクの施設数を基準に算出し、端数を

繰り上げていることから、（３）監視指導状況におけるアのランク別年間目標監視回

数よりも、大きい値となっています。

|  |
| --- |
| 【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 | 43 | 129 | 61 | 47.3% |
| B | 149 | 298 | 262 | 88.0% |
| C | 446 | 446 | 316 | 70.9% |
| D | 2,182 | 728 | 616 | 84.7% |
| E | 3,054 | 611 | 801 | 131.1% |
| 菓子製造業 | B | 16 | 32 | 31 | 96.9% |
| C | 575 | 575 | 318 | 55.3% |
| D | 48 | 16 | 14 | 87.5% |
| E | 53 | 11 | 26 | 236.4% |
| 乳製品製造業 | B | 2 | 4 | 9 | 225.0% |
| 乳類販売業 | E | 861 | 173 | 301 | 174.0% |
| 乳酸菌飲料製造業 | B | 2 | 4 | 7 | 175.0% |
| 魚介類販売業 | C | 237 | 237 | 209 | 88.2% |
| E | 360 | 72 | 68 | 94.5% |
| 魚介類競り売り営業 | C | 3 | 3 | 4 | 133.4% |
| 魚肉ねり製品製造業 | B | 13 | 26 | 5 | 19.3% |
| アイスクリーム類製造業 | B | 11 | 22 | 9 | 40.9% |
| E | 75 | 15 | 71 | 473.4% |
| 喫茶店営業 | E | 814 | 163 | 282 | 173.1% |
| あん類製造業 | C | 4 | 4 | 2 | 50.0% |
| 食肉処理業 | B | 44 | 88 | 41 | 46.6% |
| 食肉販売業 | C | 139 | 139 | 190 | 136.7% |
| E | 371 | 75 | 101 | 134.7% |
| 食肉製品製造業 | B | 7 | 14 | 7 | 50.0% |
| みそ製造業 | D | 9 | 3 | 12 | 400.0% |
| しょうゆ製造業 | D | 7 | 3 | 10 | 333.4% |
| ソース類製造業 | D | 17 | 6 | 18 | 300.0% |
| 酒類製造業 | D | 5 | 2 | 3 | 150.0% |
| 豆腐製造業 | C | 12 | 12 | 8 | 66.7% |
| 納豆製造業 | D | 1 | 1 | 0 | 0.0% |
| 麺類製造業 | C | 18 | 18 | 11 |  61.2% 6 |
| そうざい製造業 | B | 22 | 44 | 19 | 43.2% |
| C | 96 | 96 | 39 | 40.7% |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | B | 49 | 98 | 34 | 34.7% |
| E | 13 | 3 | 2 | 66.7% |
| 缶詰又はびん詰食品製造業 | C | 19 | 19 | 20 | 105.3% |
| 添加物製造業 | C | 7 | 7 | 1 | 14.3% |
| 清涼飲料水製造業 | B | 19 | 38 | 18 | 47.4% |
| 食用油脂製造業 | D | 2 | 1 | 1 | 100.0% |
| 氷雪製造業 | D | 1 | 1 | 1 | 100.0% |
| 氷雪販売業 | E | 6 | 2 | 0 |  0.0% |
| 小計・平均 | 9,812 | 4,243 | 3,506 | 82.7% |

※目標監視回数については、Dランク及びEランクの施設数から算出し、端数を繰り上　げていることから、アのランク別年間目標監視回数よりも、大きい値となっています。

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。直ちに、現場で指導し、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 |  | 拭取り件数 | 件数 |
| 表示検査 | 6,093 | 7 |  | 大腸菌群 | 696 |
| 異物検査 | 3,155 | 0 |  | 黄色ブドウ球菌 | 0 |
| 食品の保存温度 | 5,840 | 0 |  | 腸炎ビブリオ | 0 |
| 遊離残留塩素濃度 | 42 | 0 |  | その他 | 4 |
| 計 | 15,130 | 7 |  | 計 | 700 |

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 |
| 258日 | 3,769,022羽 | 46,692羽 | 1.2％ |

**（４）一斉取締りにおける監視指導状況**

ア　令和元年度　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・そうざい等を大量に製造販売する施設を中心に、監視指導を実施しました。腸炎ビブリオ食中毒注意報が発令されていたことから、市広報紙においても「腸炎ビブリオ食中毒に注意」を掲載し注意喚起を行うとともに、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」を掲載するなど、食中毒防止の啓発を行いました。また、夏場に需要の増加が想定されるアイス等についても、計画的に収去検査を実施し、規格基準の確認を行いました。

なお、G20愛媛・松山労働雇用大臣会合（会場：松山市内）への取組として、早期段階から、旅館や仕出し弁当等における重点監視を計画的に行い、食の安全確保に繋げました。

* 実施期間

令和元年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 | 558  |
| 表示検査 | 470 |
| 異物検査 | 235 |
| 食品の保存温度確認 | 558 |
| 残留塩素濃度測定 | 7 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 28 |
| 理化学検査 | 17 |

* 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（期限切れ）食品衛生法第52条第3項違反 | 2 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 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 | 57 | 14.3 |
| 食品等事業者 | 11 | 799 | 72.6 |

イ　令和元年度　食品衛生月間

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、計画的に、施設に対する監視指導を実施しました。

なお、令和元年8月6日（火）には、「カンピロバクター食中毒」を題材とした意見交換会を、松山市内の食品関係事業者、調理師養成施設の生徒・教員、消費者を対象として開催（内閣府食品安全委員会と共催）し、20名の参加がありました。内閣府食品安全委員会及び本市からの話題提供の後、参加者が3グループに分かれ、「カンピロバクター食中毒について知っていたこと・知らなかったこと」、「カンピロバクター食中毒を予防するために今後取り組みたいこと」、「周囲への効果的な啓発方法（家族・友人・小中学生に対して等）」をテーマとして、グループワークを行いました。グループ発表や全体での意見交換を通し、カンピロバクター食中毒の予防について、各々の立場から一層理解を深められ、今後の取組に繋げていただく大切な機会となりました。

なお、家庭における食中毒を防止するため、市広報紙において「家庭でできる食中毒予防（前編・後編）」を掲載し注意喚起を行うとともに、G20愛媛・松山労働雇用大臣会合（会場：松山市内）への直前の取組として、旅館等への監視を実施しました。

* 実施期間

令和元年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 | 426 |
| 表示検査 | 371 |
| 異物検査 | 185 |
| 食品の保存温度確認 | 626 |
| 残留塩素濃度測定 | 2 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 28 |
| 理化学検査 | 13 |

* 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 | 腐敗変敗食品衛生法第6条第1号違反 | 1 | 原因究明と改善措置を確認し、再発防止を指導。始末書を徴収。 |
| 無許可営業（無許可）食品衛生法第52条第1項違反 | 1 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 無許可営業（期限切れ）食品衛生法第52条第3項違反 | 7 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 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 | 1 | 23 | 23 |
| 食品等事業者 | 4 | 113 | 28.3 |

* 内閣府食品安全委員会と共催でリスクコミュニケーションを開催（令和元年8月6日）

　　　　　　・共催意見交換会in松山市～ストップ！カンピロバクター食中毒！～

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 参加者 | 人数 | 内容 |
| 松山市内の食品関係事業者、調理師養成施設の生徒・教員、消費者 | 20名参加 | 話題提供後、グループワークと意見交換 |

ウ　令和元年度　集団食中毒防止月間

9月は、敬老会や運動会など集団で飲食する機会が多く、学校生活においても新学期　が開始されることから、特に、集団給食施設（学校､事業所等）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」や「危険！キノコの素人判別」を掲載するとともに、作成したリーフレットを食品等事業者に配布するなど、食中毒防止の啓発を行いました。

* 実施期間

令和元年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 | 474 |
| 表示検査 | 650 |
| 異物検査 | 325 |
| 食品の保存温度確認 | 524 |
| 残留塩素濃度測定 | 0 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 26 |
| 理化学検査 | 15 |

* 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52条第1項違反 | 1 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 無許可営業（期限切れ）食品衛生法第52条第3項違反 | 4 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 異物の混入食品衛生法第6条第4号 | 1 | 改善措置を確認し、再発防止を指導。始末書を徴取。 |
| 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 | 5 | 142 | 28.4 |
| 食品等事業者 | 0 | 0 | 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 | 食品関係事業者及び消費者 | 1,100 |

エ　ウイルス性食中毒防止月間（11月）

全国的にも、ノロウイルス食中毒が、冬期に多発しています。本市では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。令和元年度も、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活動を実施しました。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、中心市街地（商店街）において「ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーン」を行うなど、市民及び事業者の両面から、食中毒防止の取組を行いました。

○実施期間

令和元年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 | 709 |
| 表示検査 | 540 |
| 異物検査 | 275 |
| 食品の保存温度確認 | 687 |
| 残留塩素濃度測定 | 1 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 31 |
| 理化学検査 | 35 |

* 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（無許可）食品衛生法第52条第1項違反 | 2 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 無許可営業（期限切れ）食品衛生法第52条第3項違反 | 7 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 集団給食施設の開始報告の届出松山市食品衛生法施行条例第6条違反 | 1 | 速やかに開始報告を受理。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 | 6 | 115 | 19.2 |
| 食品等事業者 | 5 | 546 | 109.2 |

* 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 | 1,300 |

* 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 |

飲食店や集団給食施設に対し、食品衛生の確保や健康管理の徹底など文書を通知するとともに、期間内において、709施設に対する監視指導を実施しました。また、家庭での食中毒を防止するため、各支所等でのポスター・リーフレット等の設置や、積極的に街頭キャンペーンを実施し、ウイルス性食中毒の未然防止に努めました。

オ　令和元年度　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、食品の安全確保を図るため、重点的に

市場及び食品販売施設等への監視指導を行うとともに、収去検査を計画的に実施しました。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

令和元年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 | 472 |
| 表示検査 | 560 |
| 異物検査 | 280 |
| 食品の保存温度確認 | 501 |
| 残留塩素濃度測定 | 7 |
| 収去検査 | 微生物検査 | 19 |
| 理化学検査 | 2 |

* 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（期限切れ）食品衛生法第52条第3項違反 | 1 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴取。 |
| 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 | 5 | 88 | 17.6 |
| 食品等事業者 | 0 | 0 | 0 |

カ　令和元年度　ふぐ中毒防止月間

全国的にも、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。そのため、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。

令和元年度も、市場や加工施設等に対する適正表示の徹底をはじめ、ふぐの取扱所等への監視指導を行い、「愛媛県ふぐの取扱いに関する条例」の遵守について、重点的に確認しました。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」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

令和元年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 | 192 |
| 魚介類販売業施設 | 33 |
| 魚介類競り売り営業施設 | 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・消費者 |  700 |
| ふぐ中毒防止月間リーフレット | 事業者・消費者 | 1,190 |

キ　敬老会と食品衛生の確保

敬老会に係る食品衛生の確保を図るため、飲食物を提供する仕出し弁当店や飲食施設など、145施設（7月53施設、8月51施設、9月41施設）に対して監視指導を行いました。

ク　その他

1. 医療機関における食中毒対策等
　医療法第25条第1項の規定に基づく立入検査に合わせ、10病院等の給食施設への監視を実施し、大量調理施設衛生管理マニュアルをはじめ、関係通知に基づく、衛生的な管理運用を確認しました。
2. 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、28施設への監視指導を行いました。

1. カンピロバクター食中毒対策

全国的にも、飲食店で提供された生また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ことから、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、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、リーフレットを活用し、食肉の取り扱いの徹底と注意喚起を行いました。

前年度は、管内で、カンピロバクターによる食中毒が3件発生しました。引き続き、食品等事業者への監視指導や講習会の開催、消費者に対しても出前講座等を積極的に行うことで、食中毒防止に向けた各種取組を行います。

1. 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、表示の確認や、テンダライズ処理等の有無、中心部分までの十分な加熱、情報の提供など、食品衛生の確保と注意喚起を行いました。また、生食用食肉を取り扱う施設に対しては、生食用食肉の規格基準や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運用を確認しています。

1. 浅漬製造施設の監視指導

管内の漬物製造業施設のうち、特に、浅漬けを製造している施設に対し立入検査を実施し、漬物の衛生規範に基づく、原料の受入れから製品販売までの各工程における衛生管理（洗浄・殺菌・低温管理等）を確認しました。また、食品衛生法の改正により、将来的に、漬物製造業が許可業種になることから、事業者に対し、制度に関する情報発信を行いました。

なお、計画的に浅漬の収去検査（15検体）を行い、細菌検査を実施しました。

**（５）食品に関する相談状況**

平成31（令和元）年度は、156件の食品に関する相談を受け付けました。

【平成31（令和元）年度相談受付状況（原因施設別）】



【平成31（令和元）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 | 45 | 10 | 2 | 3 | １１ | 3 | 1 | 0 | 0 | 75 | 48% |
| パン・菓子類 | 1 | 4 | 0 | 0 | 2 | 3 | 0 | 2 | 2 | 14 | 9% |
| 農産食品とその加工品 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 7 | 11 | 7% |
| 畜産食品とその加工品 | 0 | 3 | 1 | 1 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 7 | 5% |
| 水産食品とその加工品 | 2 | 2 | 0 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 2 | 10 | 6% |
| その他の動物性食品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% |
| 惣菜・惣菜半製品 | 1 | 5 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 1 | 0 | 9 | 6% |
| 飲料 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 3 | 2% |
| 食品添加物 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% |
| 油脂 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% |
| 調味料 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1% |
| 器具容器包装・おもちゃ | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1% |
| その他の食品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 2 | 1% |
| 食品類以外 | 0 | 0 | 16 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | 5 | 23 | 15% |
| 不明 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0% |
| 合計 | 49 | 26 | 20 | 4 | 19 | 14 | 1 | 5 | 18 | 156 |  |
| ％ | 31% | 17% | 13% | 3% | 12% | 9% | 1% | 3% | 11% |  |  |



　相談受付件数は、平成27年度までは総数200件を超えていましたが、以降は減少傾向となり、平成30年度及び平成31（令和元）年度には、156件と下げ止まりの状況となっています。

該当する施設としては、飲食店営業の許可施設が85件、デパート・スーパー・コンビニ等が24件と多く、食品の種類別では、複合調理食品が全体の約半分（48％）を占め、次いでパン・菓子類、農水畜産食品やその加工品、惣菜・惣菜半製品等と多岐に渡っています。

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苦情が49件（31%）と最も多く、次いで、異物混入（17%）、施設・設備の衛生（13%）、食品の取扱い（12%）の順となっています。施設・設備の衛生や食品の取扱いについては、３．（２）オのアンケート調査の結果からも同様の傾向が見られますが、施設での食品衛生意識の更なる向上と衛生確保が求められています。

なお、事業者の自主衛生管理等の推進とともに、異物混入や表示不備の事案の件数減少につながっていることが考えられますが、HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度導入に伴い、現場におけるマネジメントの実践が一層求められていることが伺えます。そのため、本市においても、現場における実効的な取組につながるよう、食品衛生監視指導計画に基づく立入検査を計画的に行ってまいります。

**（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57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、始末書を徴収しました。（食中毒を除く）

【平成31（令和元）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1号違反 | 食品販売業 | 1 | 腐敗変敗食品の販売 | 再発防止を指導。始末書を徴収。 |
| 食品衛生法第6条第4号違反 | 飲食店営業 | 2 | 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。 |
| 菓子製造業 | 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52条第1項違反 | 飲食店営業 | 8 | 無許可営業 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴収。 |
| 魚介類販売業 | 2 | 無許可営業 | 速やかに食品営業許可を取得。始末書を徴収。 |
| 食肉販売業 | 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。 |
| そうざい製造業 | 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。 |
| 食品衛生法第52条第3項違反 | 飲食店営業 | 23 | 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。 |
| 魚介類販売業 | 4 | 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。 |
| 食肉販売業 | 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。 |
| 菓子製造業 | 4 | 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。 |
| 乳類販売業 | 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。 |
| 松山市食品衛生法施行条例第6条違反 | 集団給食施設 | 4 | 開始報告の無届 | 速やかに開始報告を受理。始末書を徴収。 |
| **合計** | 57 |  |  |

**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474食品を収去し、微生物検査や理化学検査(放射性物質含む)など、衛生検査課や委託登録検査機関にて、計527検体、9,165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が、漬物の食品表示不備を2件確認しました。直ちに行政指導を行ったところ、何れも常習性がなく過失による一時的なものであり、表示の是正を確認しました。健康被害はありませんでした。

　**（２）収去検査実施一覧**

**【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 | 22 | 0 | 22 | 0 | 3 | 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 | 15 | 0 | 30 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子類 | 洋生菓子ほか | 20 | 0 | 60 | 0 | 20 | 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、そう菜 | 66 | 0 | 264 | 0 | 66 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　　計 | 　 | 220 | 0 | 564 | 0 | 189 | 0 | 0 | 0 | 30 | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小　　　計 | 　 | 14 | 0 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 12 | 0 |
| **合　　　計** |  | **234** | **0** | **584** | **0** | **199** | **0** | **0** | **0** | **42** | **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 | 102 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類加工品 | 魚肉ねり製品 | 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 | 151 | 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 | 7 | 0 | 0 | 0 | 42 | 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 | 40 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 野菜･果物 | 25 | 0 | 4,252 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 漬物 | 9 | 0 | 0 | 0 | 153 | 2 | 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 | 7 | 0 | 0 | 0 | 28 | 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 | 29 | 0 | 0 | 0 | 435 | 0 | 0 | 0 | 20 | 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 | 9 | 0 | 0 | 0 | 135 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | 10 | 0 | 0 | 0 | 60 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 栗甘露煮 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 | 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 | 188 | 0 | 4,252 | 0 | 1,502 | 0 | 253 | 0 | 49 | 0 | 27 | 0 |
| **【輸入食品】** |
| 魚介類 | 鮮魚介類 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 103 | 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 | 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 | 11 | 0 | 1,803 | 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 | 3 | 0 | 0 | 0 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 清涼飲料水 | 1 | 0 | 0 | 0 | 15 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| かん詰・びん詰食品 | 7 | 0 | 0 | 0 | 126 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| その他の食品 | ワイン | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| マッシュポテト | 1 | 0 | 0 | 0 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| チリソース | 1 | 0 | 0 | 0 | 15 | 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 | 34 | 0 | 1,803 | 0 | 280 | 0 | 103 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 合　　　計 | **222** | **0** | **6,055** | **0** | **1,782** | **0** | **356** | **0** | **49** | **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 | 59 | 0 | 100 |
| 乳幼児食品 | 5 | 0 | 50 |
| 牛乳 | 3 | 0 | 50 |
| 飲料水 | 4 | 0 | 10 |
| 計 | **71** | **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**

令和元年8月6日（火）には、「カンピロバクター食中毒」を題材とした意見交換会を、松山市内の食品関係事業者、調理師養成施設の生徒・教員、消費者を対象として開催（内閣府食品安全委員会と共催）し、20名の参加がありました。内閣府食品安全委員会及び本市からの話題提供の後、参加者が3グループに分かれ、「カンピロバクター食中毒について知っていたこと・知らなかったこと」、「カンピロバクター食中毒を予防するために今後取り組みたいこと」、「周囲への効果的な啓発方法（家族・友人・小中学生に対して等）」をテーマとして、グループワークを行いました。グループ発表や全体での意見交換を通し、カンピロバクター食中毒の予防について、各々の立場から一層理解を深められ、今後の取組に繋げていただく大切な機会となりました。

その他、積極的なリスクコミュニケーションの機会として、松山市が開催する「まつやま農林水産まつり」において、食品衛生に関するコーナーを設け、ノロウイルス食中毒の予防について市民との情報交換や啓発活動を行いました。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 会議名等 | 開催日・場所 | 主催 | 内容 | 参加者 |
| 第14回まつやま農林水産まつり（食品衛生コーナー） | 2月15日・16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、啓発資材配布、クイズ等 | 　548名 |

**（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45回開催し、989名の参加がありました。

|  |  |
| --- | --- |
| 開催回数 | 45回 |
| 受講者数 | 989名 |
| 受講者数平均(1回あたり) | 22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5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 | ・令和元年6月11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) | ・令和元年7月18日～7月27日（10日間）・令和元年8月5日～8月14日（10日間）・令和元年8月 16日～8月25日（10日間）・令和元年9月4日～9月13日（10日間） |
| ノロウイルス食中毒注意報 | 　・発令なし |

ウ　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、消費者・事業者に対する食品衛生情報を、広報紙「広報まつやま」に27回掲載しました。

特に、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が、原則全ての食品等事業者に義務付けられます（令和2年6月施行）ので、２月１５日号に「HACCPに沿った衛生管理の義務化～事業者の皆さんへ～」を掲載し、新制度に向けた情報発信を積極的に行いました。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| No | 掲載号 | 内容 |
| 1 | 4月1日号 | ・ハチミツは1歳を過ぎてから |
| ２ | 4月15日号 | ・イベントで食品を提供するときは |
| ３ | 5月1日号 | ・バーベキューをするときの注意 |
| ４ | 5月15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１５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！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 |
| 16 | 10月15日号 | ・ジビエ（野生鳥獣肉）の食品衛生 |
| 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に注意しましょう |
| 24 | 2月1日号 | ・手作り菓子の食品衛生 |
| 25 | 2月15日号 | ・HACCPに沿った衛生管理の義務化～事業者の皆さんへ～ |
| 26 | 3月1日号 | ・食品営業許可更新手続き |
| 27 | 3月15日号 | ・有毒植物の誤食に注意！ |

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

市民から、食の安全・安心総合相談窓口に放射性物質に係る相談があった場合には、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、検査結果等を確認いただくことで、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31（令和元）年度は、市民からの相談検査はありませんでした。

なお、本対応とは別に、食品等収去事業において、放射性物質検査を71検体実施しましたが、基準超過等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1,229名の方から回答がありました。

 **【アンケート調査協力者の内訳】**



**【アンケート結果（抜粋）】**











食品に対して不安を感じる内容としては、「食中毒」をはじめ、「食品アレルギー」や「食品中の異物等」と回答した方が多い結果となりました。「食」は、私たちが生きていくうえで欠かすことができず、健康保持や増進を図るうえで、大変重要な役割を担っています。食品表示についても、消費者等が食品を購入する際、正しい選択や判断、摂取する際の安全性を確保するうえで、大切な情報源となっています。（食品表示基準により表示義務のある特定原材料をはじめとするアレルゲンの情報は、消費者の安全と安心を守るうえで、必要不可欠です。）

本市においては、飲食による衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康と安全安心を守るため、計画的に食品衛生に係る各種事業に取り組んでいます。

　また、不安を感じる食品としては、生活に身近な食材である生鮮品（野菜・肉・魚）が多く、次に「輸入食品」が多い傾向が見られました。そのため、立入時には、食品の加工や販売等施設における食品の衛生的な取扱いを確認するとともに、食品等収去事業では、国産品に加え、輸入食品の収去検査を計画的に実施し、微生物検査や理化学検査を行っています。平成31（令和元）年度に実施した結果では、輸入食品に係る違反はありませんでした。引き続き、各食品に対しても、監視指導計画に基づく食品等収去検査を実施し、食の安全確保と生活な情報の発信に努めてまいります。

　次に、飲食店等の施設で気を付けてほしい点としては、「施設の衛生面と食中毒の意識の高さ」が多い結果となりました。このことは、（５）食品に関する相談状況の結果（施設・設備の衛生管理、食品の取扱い）においても同様の傾向が見られ、消費者の食品衛生に係る意識が高くなっていることが伺えます。加えて、従業員の対応や身だしなみなど、接遇向上にもつながる要望もありました。

　なお、大切な取締り時期についてですが、年間をとおして計画的に監視指導を実施することの重要性が示された結果となりました。特に「ウイルス性食中毒防止の取組」については、平成26年度から「ノロウイルス食中毒予防街頭キャンペーン」を継続して実施していますので、食中毒の原因に対する意識調査の結果からも、適切な知識と予防対策の普及につながっていることが伺えます。一方で、前年度、管内で発生した4件の食中毒のうち、3件がカンピロバクター・ジェジュニによるものでしたが、実施した「食中毒の原因に対する意識調査」からは、「カンピロバクターのことをよく知らない」と回答された方が多い傾向が見られました。家庭を含め、食中毒を予防するための取組につながるよう、引き続き、市民や事業者に対し、講習会や意見交換会の開催、各種媒体等を活用し、正確な情報を積極的に発信してまいります。

　最後に、原則全ての食品等事業者に義務付けとなるHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化については、一層の普及啓発への取組が求められる結果となっていますので、継続した、計画的な監視指導、普及啓発等の各種取組により、食品等事業者における自主的な衛生管理の推進を図ってまいります。合わせて、食品表示法に基づく加工食品及び添加物の表示について、令和2年4月から完全施行となりましたので、特に義務付けとなった栄養成分表示をはじめ、食品表示（新基準）に対する食品等事業者への監視指導を強化してまいります。

**（3）食中毒関係情報の公表**

**【平成31（令和元）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 | R1.10.15 | 28 | 9 | 0 | 10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 |
| 2 | R1.12.1 | 48 | 11 | 0 | 11月30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 | R1.12.2 | 12 | 4 | 0 | 11月30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 |
| 4 | R1.12.22 | 63 | 17 | 0 | 12月21日に提供された食事 | サルモネラ属菌O４群 | 家庭ほか | 飲食店 |
| 計 | 151 | 41 | 0 | 　 | 　 | 　 | 　 |

**（４）回収命令関係情報の公表**

平成31（令和元）年度は、回収命令関係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推進

「HACCPに沿った衛生管理の義務化」、「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、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、自主的な衛生管理の推進を支援しました。特に、HACCPに沿った衛生管理については、営業許可業種はもとより、今後、集団給食施設等においても義務化されることから、上記方法のほか、現場における取組につながるよう、集団給食施設319施設と関係各課に対し、食品衛生法の改正とHACCPに沿った衛生管理の徹底について、通知し周知を図りました。

○広報まつやま（2020年2月15日号）掲載

その他重要事項として、平成27年4月に施行された食品表示法に関し、加工食品及び添加物の表示の基準が、令和2年3月末で経過措置期間が終了し、完全施行となることを踏まえ、増加する食品等事業者からの食品表示（新基準）に係る相談に対し、愛媛県農産園芸課など食品表示に係る関係部署と緊密に連携し対応しました。

なお、監視時や事業者向け講習会等の機会を活用するなど、食品表示基準に係る情報発信と確保に努めました。今後は、販売等流通段階での食品表示に係る監視を強化し、新基準に基づく食品表示を確認してまいります。

イ　食品販売等臨時出店報告の状況

夏祭りや秋祭り、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、提供する機会のある市民や団体から、728件の報告がありました。

報告の際、主催者等に対して、必ず食品の衛生確保に関する遵守事項を指導するとともに、集客力のあるイベント等では、会場での監視指導や啓発リーフレット配布を積極的に行うなど、食品衛生に係る実効的な取組を確認し、食中毒や事故の防止に努めました。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 38 | 37 | 47 | 98 | 98 | 52 | 86 | 124 | 49 | 40 | 40 | 19 | 728 |

**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、食中毒予防に関する講習会を、以下のとおり計26回、1,917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 | 0 | 0 | 0 |
| 小売・量販店 | 6 | 548 | 91.3 |
| 一般飲食店、製造施設 | 2 | 77 | 38.5 |
| 集団給食施設 | 学校関係 | 4 | 297 | 74.3 |
| 福祉施設関係 | 4 | 71 | 17.8 |
| その他 | 10 | 924 | 92.4 |
| 計 | 26 | 1,917 | 73.7 |

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8回講師を派遣し、713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 |
| H31/4/10 ・ 4/16 | 松山市保健所 | 164名 |
| R1/7/2 ・ 7/4 | 松山市保健所 | 188名 |
| R1/10/1 ・ 10/24 | 松山市保健所 | 171名 |
| R2/1/8 ・ 1/30 | 松山市保健所 | 190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て実施される講習会に、計12回講師を派遣し、650名の食品衛生責任者に対し実践的な食品衛生知識の普及と最新の知見など、情報提供を行いました。

【開催状況内訳】

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 開催日 | 開催場所 | 受講者数 |
| H31/4/23(AM・PM) ・4/24 | 松山市保健所 | 174名 |
| R1/7/16・7/18(AM・PM) | 松山市保健所 | 155名 |
| R1/10/2・10/3・10/7 | 松山市保健所 | 193名 |
| R2/1/20・1/21(AM･PM) | 松山市保健所 | 128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24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 |
| H31/4/26 | 松山市保健所 | 推進員 | 24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43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】

・推進員数：43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 | 417 | 989 | 192 | 797 |
| 喫茶店営業 | 3 | 27 | 1 | 26 |
| 菓子製造業 | 45 | 85 | 8 | 77 |
| ｱｲｽｸﾘｰﾑ製造業 | 10 | 3 | 0 | 3 |
| 乳類販売業 | 3 | 13 | 0 | 13 |
| 食肉処理業 | 3 | 0 | - | - |
| 食肉販売業 | 9 | 20 | 1 | 19 |
| 魚介類販売業 | 9 | 38 | 14 | 24 |
| 魚肉ねり製品製造業 | 8 | 3 | 0 | 3 |
| みそ製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 醤油製造業 | 1 | 0 | - | - |
| 缶詰又は瓶詰製造業 | 1 | 3 | 0 | 3 |
| 清涼飲料水製造業 | 1 | 3 | 0 | 3 |
| ソース類製造業 | 1 | 3 | 0 | 3 |
| 計 | 512 | 1,187 | 216 | 971 |

　**（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35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 |
| R1/7/9 | 松山市保健所 | 指導員 | 35名 |

**６．その他（新型コロナウイルス感染症と食品）**

新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、消費者及び食品等事業者からの食品に関する一般相談に対応するなど、新型コロナウイルスに関するQ＆A（厚生労働省）に基づき、正確な情報を発信しました。加えて、テークアウトや宅配事業等に関する食品等事業者からの問合せへの対応や食品営業許可に係る手続を適切に行うとともに、不要不急の外出の自粛に伴い家庭での食事の機会が増加することから、家庭での食中毒の防止に向けた注意喚起を行いました。引き続き、テークアウトや弁当販売時の状況を重点監視し、注意喚起を行うとともに、食品等の衛生的な取扱いの徹底を図ってまいります。