

平成31年度(2019年度)

食 品 衛 生 監 視 指 導 計 画

岡 山 県
(保 健 福 祉 部)

目 次

	ページ
第1 趣旨	1
第2 基本的事項	1
1 適用範囲	
2 期間	
3 実施機関と役割	
4 連携体制の確保	
5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	
6 試験検査施設の精度管理	
第3 重点的に取り組む事項	3
1 食中毒対策の強化	
2 HACCPに沿った衛生管理の導入促進	
3 食品等の効果的な試験検査の充実	
4 リスクコミュニケーションの推進	
第4 監視指導の実施計画	3
1 監視指導に係る基本方針	
2 監視指導の実施方法	
3 特に取り組むべき事項	
4 食品等の試験検査	
5 違反発見時の対応及び公表	
6 食中毒等健康危害発生時等の対応	
第5 と畜場及び食鳥処理場に関する対策	8
1 監視指導	
2 と畜検査等	
第6 食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進	9
1 自主管理体制構築の推進	
2 HACCPに沿った衛生管理の普及	
3 食品等事業者の自主的な資質の向上	
第7 県民からの情報提供及び県民への情報提供	10
1 食品等に関する苦情・相談への対応	
2 食品衛生監視指導結果の公表	
3 県民への情報提供及び普及啓発	
第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進	11
1 食の安全・食育推進協議会	
2 リスクコミュニケーションの推進	
別表	12
資料	13

第1 趣旨

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成31年度（2019年度）岡山県食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）を策定します。本計画は、「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例^{*1}（以下「食の安全・食育条例」という。）」に基づき策定された「岡山県食の安全・食育推進計画^{*2}」との整合を図ったものです。

本計画に基づき、食品の生産から消費に至る各行程における安全の確保と県民の食品に対する安心の拡大を図ります。

第2 基本的事項

1 適用範囲

岡山県内（保健所を設置し独自に計画を策定している岡山市、倉敷市を除く。）

2 期間

平成31年（2019年）4月1日から平成32年（2020年）3月31日までの1年間

3 実施機関と役割

保健福祉部生活衛生課、保健所衛生課、備前保健所検査課、食肉衛生検査所、環境保健センターが連携し、本計画に基づく各事業を実施します。

（1）保健福祉部生活衛生課

食品衛生業務全般に関する企画、調整、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥検査業務の指定検査機関^{*3}への委任及び当該機関の指導を行います。

（2）保健所衛生課

食品衛生法、食品表示法、食品衛生法施行条例、岡山県ふぐ処理等規制条例（以下「ふぐ条例」という。）、岡山県魚介類行商条例（以下「行商条例」という。）、食の安全・食育条例等に基づき、営業施設等の監視指導等を行います。

（3）備前保健所検査課

食品等の成分規格、添加物等の試験検査や食中毒調査における便や食品等の検査を行います。

（4）食肉衛生検査所

と畜場法に基づくと畜検査、食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導等を行います。

（5）環境保健センター

食品等の残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質等の検査を行います。
また、食品衛生検査施設における試験・検査の業務管理基準運営要領に基づく信頼性確保部門^{*4}として、検査機関の精度管理に関する業務を行うほか、既存の

1 平成18年12月、食の安全・安心の確保と食育の推進を一体的に捉え、各種施策を総合的、計画的に展開し、県民の健康で豊かな生活を実現することを目的に制定されました。条文では、基本理念、関係者の責務・役割などの基本事項を定めるとともに、推進計画の策定、自主回収の報告、県民からの申出に対する調査など県が果たすべき具体的事項を規定しています。

2 食の安全・食育条例第10条及び第21条の規定により、平成30年3月、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策をより一層総合的かつ計画的に推進することを目的に策定されました。

3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定された県知事が指定する食鳥検査業務を行うことのできる機関で、岡山県では（公財）岡山県健康づくり財団が食鳥検査を実施しています。

4 検査部門から独立し、検査施設に対する内部点検の実施、精度管理の結果の確認等を行い、検査が適正に実施され、信頼に足るものであることを検証する業務を行う自治体の内部部門です。

試験法の改良や新たな検査法の開発も行います。

4 連携体制の確保（資料１）

（１）厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局及び関係自治体との連携

食の安全確保を図り、広域的な健康被害発生時の調査等を迅速かつ的確に実施するため、保健福祉部生活衛生課は厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局等の国の機関、都道府県及び保健所設置市（以下「都道府県等」という。）と連携します。

ア 厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局との連携

重大な食中毒発生時又は広域流通食品等に係る違反時の調査等の対応、総合衛生管理製造過程^{※5}承認施設の監視指導等について、連携し適切に対応します。

特に中国四国各自治体を構成員とし、中国四国厚生局が開催する広域連携協議会^{※6}を活用し、関係機関との情報共有と連携の緊密化を図ります。

また、食品表示法の施行及びリスクコミュニケーションの推進について、内閣府と連携し対応します。

イ 関係自治体との連携

食中毒や食品衛生法違反に係る事案について、関係する都道府県等と連携し、適切に対応します。

（２）庁内関係部局との連携

食品の生産から消費に至る一連の安全確保及び表示の適正化を図るため、農林水産部局等との連携を図ります。

また、食品表示法に関しては、くらし安全安心課等と連携を密にし、連絡体制の整備に努めるとともに、関係部局とは、食の安全・食育推進会議等を通じて平時から情報共有を図るほか、必要に応じ所管部局と連携して対応します。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質向上を目的に、各種専門研修等の積極的な受講や食品衛生監視員研修会等の開催により、最新知識の習得促進を図るほか、調査研究の成果還元による監視技術の向上に努めます。

また、食品等事業者^{※7}におけるHACCP^{※8}に沿った衛生管理について、導入支援や検証を適切に実施することができるよう、引き続き、指導・助言等ができる人材の養成を図ります。

6 試験検査施設の精度管理

食品衛生検査施設（備前保健所検査課、環境保健センター、食肉衛生検査所）に

5 HACCP(8を参照)の手法を取り入れて、総合的に衛生管理して食品を製造・加工する過程のことで、食品衛生法に基づき、この過程を経て製造又は加工することを厚生労働大臣が承認する制度です。(平成30年の食品衛生法改正で、公布から2年以内に廃止されることになりましたが、それまでに承認・更新されたものは、承認・更新の日から3年間は効力を有します。)

6 平成30年の食品衛生法改正で新設されたもので、広域的な食中毒事案への対応強化等監視指導の連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成されます。

7 食品若しくは添加物を販売等すること若しくは器具若しくは容器包装を販売等することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人です。

8 特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視することにより、製品のより一層の安全性を確保する衛生管理手法で、食品の衛生管理の国際標準となっています(ハザップ: Hazard Analysis and Critical Control Point)。平成30年の食品衛生法改正で、原則全ての食品等事業者を対象とする、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。具体的には、コーデックス(食品の安全性と品質に関する国際的基準を定める政府間機関)のHACCP7原則に基づく「HACCPに基づく衛生管理」を行いますが、これが難しい小規模事業者などは、取り扱う食品の特性等に応じた取組(「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」)を行うこととされています。この計画では、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を合わせて「HACCPに沿った衛生管理」と呼んでいます。

において正確な検査を実施するため、食品衛生法第29条第3項の規定により、信頼性確保部門である環境保健センターによる定期的な内部点検の実施や、外部精度管理調査の受検等、試験検査に関する事務の管理を適切に行い、検査の精度向上に努めます。

また、検査方法の妥当性評価についても引き続き取り組みます。

第3 重点的に取り組む事項（岡山県食の安全・食育推進計画の重点施策を含む）

1 食中毒対策の強化

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の防止及び生食用食肉や野生鳥獣肉の対策のため、種々の施策を実施します。（第4-3(1)食中毒の防止対策）

2 HACCPに沿った衛生管理の導入促進

全ての食品等事業者が期限までにHACCPに沿った衛生管理を導入できるよう、小規模事業者向けの研修など様々な導入支援を行い、平成32年度（2020年度）の施行（なお1年間は従前の管理で可）に向け、HACCPに沿った衛生管理の導入促進を図ります。（第4 監視指導の実施計画）（第6-2 HACCPに沿った衛生管理の普及）

3 食品等の効果的な試験検査の充実

県内に流通している食品の安全性を効果的に確認するため過去のデータ等を踏まえた収去検査^{※9}や試買検査を実施するほか、HACCPに沿った衛生管理が適正に機能しているかどうかを外部検証するための検査を充実させます。（第4-4食品等の試験検査）

4 リスクコミュニケーション^{※10}の推進

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションの推進に努めます。（第8-2 リスクコミュニケーションの推進）

第4 監視指導の実施計画

監視指導の対象施設を、重点監視及び一般監視の対象施設に区分するとともにランク分けを行い、効果的な監視指導を行います。

また、時期や対象施設を定め集中的に監視を行う各種一斉取締り等を実施します。

1 監視指導に係る基本方針

監視指導の対象施設は、次の重要度の考え方にに基づき業種別のランク分けを行い重点的に取り組む業種を明確にし、食品の安全確保に努めます。

今後、全ての食品等事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理が制度化されることから、HACCPに沿った衛生管理の導入の促進を基本方針とし、監視指導等の機会を通じて導入支援を行います。また、取り扱う食品の特性、食品等事業者の実状等を踏まえ、適正にHACCPに沿った衛生管理が機能するよう、的確な指導・助言等に努めます。

⁹ 販売されている食品、添加物、器具又は容器包装を、国や地方自治体の食品衛生監視員が食品衛生法第28条第1項及び食品表示法第8条第1項の規定により、無償で持ち帰り検査することです

¹⁰ 食品の摂取によって人の健康に悪影響がおきるリスク（危険性）について、消費者、食品関連事業者、行政の間で情報、意見などを相互に交換し、理解を深め合うことです。

(1) 重要度の考え方

食品の安全確保に関する影響を考慮し、次の3項目について業種別にその重要度を4段階で評価し点数化します。(特大＝4点、大＝3点、中＝2点、小＝1点)

- ア 食中毒等の発生頻度(取扱い食品のリスク)
- イ 食中毒等被害の拡大の可能性(食品の流通状況)
- ウ 社会的な関心度

この評価をもとに総合的な重要度について、次により6つのランク(AからFランク)に分類し、合計点数の高い業種ほど監視の重要度が高いと判断します。

◆合計点数に基づくランク分類と目標監視回数

ランク	合計点数	目標監視回数	監視区分
A	11～12点	1年に2回以上	重点監視
B	10点	1年に1回以上	
C	9点	1年に1回以上	一般監視
D	7～8点	2年に1回以上	
E	5～6点	3年に1回以上	
F	3～4点	6年に1回以上	

(2) 監視回数の考え方

監視の重要度が高い業種ほど、監視内容を充実する必要があるため、これらを重点的に監視するには、監視回数を多く設定する必要があるため、上の表のとおり監視回数の目標値を設定します。

また、以上の考え方をもとに業種別及び営業形態別にランク分けを行い、別表のとおり目標監視回数を設定します。

なお、別表の目標監視回数は標準的な数値を示すものであり、保健所等が地域の実情や施設の状況等を加味しながら対応を図ることとします。

2 監視指導の実施方法

(1) 重点監視

社会的に影響度の大きい広域流通食品等事業者¹¹、大型の飲食店、食品製造業、給食施設等を対象に、製造工程等に関する衛生管理、科学的根拠に基づく期限設定、必要な情報に関する記録、食品の表示等、食品衛生関係法令の遵守が適切に行われていることを確認します。また、携帯型検査機器を用いた工程ごとの衛生状態の確認や中間製品、施設のふきとり等の試験検査の実施など、科学的な見地に基づく監視指導を行います。

また、HACCPに沿った衛生管理の導入に必要な指導・助言等の支援を行い、導入促進を図ります。

¹¹ 全国規模の広域流通を前提にして食品を製造し、又は販売する事業者のことで、これら事業者が製造・販売した食品に不具合があった場合、社会に対する影響力が大きいことから、食品衛生法第3条に規定されている「安全性の確保」や「記録の作成・保存」に関する責務が、特に強く求められています。

◆重点監視の対象となる業種

業 種	業 種
☐ 飲食店営業 * 大型飲食店、弁当屋、仕出し屋、団体客を扱う旅館・ホテル ☐ 菓子製造業(大型) ☐ 乳処理業 ☐ 乳製品製造業 ☐ 魚肉練り製品製造業 ☐ 食品の冷凍又は冷蔵業(冷蔵業を除く) ☐ 缶詰又は瓶詰食品製造業(簡易な瓶詰を除く) ☐ あん類製造業 ☐ アイスクリーム類製造業	☐ 食肉製品製造業 ☐ 乳酸菌飲料製造業(希釈のみを除く) ☐ 食用油脂製造業 ☐ 添加物製造業(小分けのみを除く) ☐ 清涼飲料水製造業 ☐ その他の食品等の製造業(大型) ☐ 給食施設(学校を除く) ☐ かき処理業 ☐ 卸売市場 ☐ 食料品販売業(大型)

(2) 一般監視

重点監視施設以外を対象に、ランクごとの目標監視回数の頻度で立入し、衛生管理、食品の適正な表示、食品の衛生的な取扱い等、食品衛生関係法令の遵守状況について監視指導を実施します。また、HACCPに沿った衛生管理の導入に必要な衛生管理計画の作成支援等を行います。

(3) 一斉取締り等(資料2)

国の通知に基づき全国一斉に実施する監視指導、県独自に行う一斉点検により、同種の対象施設へ集中的に立入することで効果的な監視指導を実施します。

(4) その他個別対策

ア かきの衛生確保対策(10～3月)

かきの処理等に関する指導要綱に基づき、かき処理施設の監視指導、収去検査等を実施し、必要に応じ水産部局と連携しながらかきの安全確保を図ります。

イ ふぐ条例等に基づく指導

ふぐ条例で定めるふぐ処理師又はふぐ処理施設について、その遵守状況を確認します。

ウ 行商条例に基づく監視指導

行商鑑札を受けた者に対しては、届出や鑑札更新時等に必要な指導を行います。

3 特に取り組むべき事項

(1) 食中毒の防止対策

ア 腸管出血性大腸菌対策

牛の生食用食肉(内臓を除く)の規格基準や、牛の肝臓及び豚の食肉(内臓を含む)の生食用提供の禁止規定を遵守しているか関係事業者を監視指導します。

また、浅漬等の非加熱でそのまま食べる食品の製造・加工等を行う関係事業者に対し、監視指導を実施します。

さらに、県内流通食品における腸管出血性大腸菌O157等の食中毒菌による汚染を受けていないか把握するため、実態調査を行います。

イ カンピロバクター対策

生又は加熱不十分な鶏肉を提供する行為については自粛し、提供時は十分な加熱を行うよう指導するとともに、流通における関係事業者に対し加熱用である旨の表示や伝達に取り組むよう指導を行います。

また、患者の多い若年層の消費者を中心に、鶏肉等の生食によるカンピロバクター食中毒のリスクについて啓発します。

ウ ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の対策については、最も重要な課題の一つであるため、11月をノロウイルス対策強化期間と位置づけ、旅館ホテル、仕出し屋、飲食店等を対象に、食品等の取扱い、調理従事者の健康管理、トイレの使用方法等について指導し、発生防止に努めます。

また、二枚貝等の食品を原因とする食中毒を防止する観点から、関係事業者及び県民にノロウイルスのリスクについて正しい知識の啓発を行います。

エ その他の食中毒対策

ふぐについては、ふぐ処理業者等に対し、ふぐ条例の遵守を徹底し、有毒部位の流通・提供による食中毒が発生することがないように、指導を強化します。

また、素人調理による食中毒の発生が多いことから、ふぐの危険性について、広く県民に周知します。

毒キノコ、チョウセンアサガオ、スイセンなど自然毒食中毒や、アニサキスなど寄生虫食中毒については、発生状況や予防方法について県民や関係事業者に対し、周知を図り、発生防止に努めます。

オ 食中毒注意報等の発令

食中毒注意報等発令要領に基づき、細菌性食中毒が多発する夏季は気象観測値が、また、ノロウイルス食中毒が多発する冬季は感染性胃腸炎の流行状況が規定の条件に達したときに食中毒注意報等を発令し、注意喚起を行います。

(2) 野生鳥獣肉対策

県が策定した野生鳥獣食肉衛生管理ガイドラインに基づき、野生鳥獣肉の処理等を行う者には、衛生的な取扱いや異常個体の排除を、野生鳥獣肉を営業で使用する者には、食肉処理業（又は食肉販売業）の許可を有する施設で解体されたものの利用を徹底するよう指導します。

また、野生鳥獣肉の生食については、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生リスクもあることから、関係事業者に対し、提供時には必要な加熱を十分に行うよう指導を徹底するとともに、県民に喫食時の注意事項について啓発を行います。

4 食品等の試験検査

食品等の細菌数、添加物、残留農薬等について試験検査を実施して規格基準等への適合状況を確認し、その検査結果を効果的な指導に役立てます。

(1) 収去検査

食品工場や調理店では、製造・調理等された食品が、細菌数、添加物等定められた基準を満たしているか、施設内の衛生状態が保たれているか等の観点から検査を実施し、検査結果で得られたデータを活用した監視指導を行い、製造・調理等される食品の安全性がより一層向上することを目指します。

また、販売店等においては、県内に流通している食品が、細菌数、添加物等定められた基準を満たしているか、食品表示の内容が適正か等の観点から検査を実施します。

その他、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品の検査など個別に計画を立てて実施していきます。

◆収去検査1

検査目的 検査対象	㊦規格基準・ 衛生規範等	㊧衛生指導	㊨表示確認	計
製造・調理業	550	550		1,100
販売業 (うち輸入食品)	275		275 (135)	550
計	825	550	275	1,650

㊦最終製品が食品衛生法に基づく成分規格や通知で示されている規範に適合しているか等を確認する検査

㊧施設のふきとりや中間製品を検査し、施設内の衛生状態を調べるための検査

㊨表示されている内容が正しいか、表示されていない添加物が使用されていないかなどを調べるための検査

◆収去検査2

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
HACCP導入支援	支援が必要な施設	衛生規範、ふきとり検査等	100
農産物の残留農薬	農産物	残留農薬	135
かきの衛生管理	生食用かき、海域海水等	規格基準等	200
遺伝子組換え食品(表示確認)	大豆、大豆加工品	遺伝子組換え	30
計			465

(2) 試買検査

県内で流通・消費される食品等を購入し、重金属の実態調査、アレルギー物質等の検査を実施します。

◆試買検査

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
アレルギー物質の検査（表示確認）	菓子等の加工食品	アレルギー物質（特定原材料）	20
畜水産物等の残留動物用医薬品検査等	国産、輸入畜水産物等	動物用医薬品	55
重金属等の実態調査	果物、水産物等	重金属、農薬、T B T O、P C B	59
輸入食品中のカビ毒の検査	輸入加工食品（豆類、粉類等）	カビ毒（アフラトキシン）	30
腸管出血性大腸菌等汚染実態調査	野菜、食肉等	腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等	85
計			249

(3) 食品苦情及び食中毒の検査

県民から申出のあった苦情対象食品等については、必要に応じて検査を実施します。また、食中毒の断定や汚染経路等の究明のために、遺伝子解析等を活用します。

5 違反発見時の対応及び公表

食品衛生法及び食品表示法に違反する事実が認められた場合は、直ちに改善を指導します。状況に応じて、衛生注意指導票等の文書により改善を求めます。

また、違反の内容に応じて食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領（以下「行政処分取扱要領」という。）に基づき、改善命令、食品等の廃棄・回収命令等の行政処分を行い、公表します。また、食品表示法違反については、消費者庁が示した指針に沿って、指示及び公表のほか回収命令等の行政処分を行います。

無許可営業で行政指導に従わない場合など悪質な違反については、告発を行います。

6 食中毒等健康危害発生時等の対応

「岡山県食中毒対策要領」等に基づき、感染症対策担当との連携を含めた平常時の体制整備を図るとともに、発生時には迅速かつ的確な調査を行い、行政処分取扱要領に基づき、原因施設に対する営業停止命令、改善命令等の行政処分を行います。

また、速やかに原因究明を行い、再発防止のための措置をとります。

第5 と畜場及び食鳥処理場に関する対策

1 監視指導

と畜場及び食鳥処理場については、食肉衛生検査所が計画的に監視指導を行います。

と畜場では、と畜解体作業の際、腸管出血性大腸菌等による枝肉等の汚染防止や、月齢による枝肉等の分別管理、特定部位^{※12}の焼却処分、特定部位による枝肉等食用部位の汚染防止を徹底するよう指導します。

また、食鳥処理場では、構造設備・衛生管理の基準の遵守や、食鳥と体のカンピロバクター等による汚染の実態を把握し、汚染防止を徹底するよう指導します。

さらに、と畜場及び食鳥処理場においてHACCPに沿った衛生管理が制度化されることからHACCPに沿った衛生管理の導入に向けた指導・助言等の支援を行います。

2 と畜検査等

と畜場法に基づきと畜検査を実施し、家畜伝染病予防法等で定められた疾病、異常等の排除を行い、食肉の安全確保に努めます。

また、24ヶ月齢以上で生体検査において運動障害、知覚障害、反射または意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛については引き続きBSE検査^{※13}を実施します。

食肉中の抗菌性物質等の残留状況を把握するため、抗菌性物質等のモニタリング調査を実施します。

◆と畜場、食鳥処理場に関する監視指導（種類・対象施設等）

監視対象施設		施設数	監視頻度	内 容	備 考
と畜場		1	年間	- 衛生管理マニュアルの遵守指導 - 枝肉の細菌汚染実態調査 - 月齢による枝肉等の分別管理 - 特定部位の除去等	<施設> 津山市食肉処理センター
食鳥処理場	大規模施設 (検査対象)	5	2回／年	- 施設、工程の監視指導 - 食鳥処理場の細菌汚染実態調査	保健所と連携し 監視指導を実施
	認定小規模施設	10	1回／年	- 施設、工程等の監視指導 （食鳥処理衛生管理者の配置の遵守状況 - 確認規程等の遵守状況	

第6 食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進

1 自主管理体制構築の推進

食品等事業者に対し、食品衛生法に基づく事業者としての責務が果たされるよう、監視、講習会等を通じ、規模、形態等に応じた自主的な管理体制の整備について指導を行います。

また、食品等事業者に対し、消費者から健康被害につながるおそれが否定できない申出があったときの保健所への報告や、食の安全・食育条例第18条第1項の規定による人の健康への悪影響の発生を防止する観点から事業者が食品等の自主回収に着手したときの報告について、周知し、徹底を図ります。

12 牛海綿状脳症対策特別措置法の規定で、と畜場において除去及び焼却を義務づけられている部位で、牛の場合は、30 月超の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)及び脊髄、全月齢の扁桃及び回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分に限る。)が該当します。

13 牛がBSE(伝達性海綿状脳症)に感染しているかどうかを、脳の一部(延髄)を取り出して、そこにBSEの原因と考えられる異常プリオンがあるかないかを調べるための検査です。

2 HACCPに沿った衛生管理の普及

HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応するため、食品等事業者を対象に、講習会、研修会等を実施し、広く普及を図るとともに、必要に応じ個別に指導・助言等の支援を行い、導入の促進を図ります。

また、県民に対してもHACCPの理解の促進を図り、事業者の導入意欲を引き出します。

3 食品等事業者の自主的な資質の向上

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生指導員^{※14}による食品関係営業施設の巡回指導や食品衛生推進員^{※15}による自主活動等の事業に対し、必要な支援を実施することにより地域の食品衛生の向上を図ります。

第7 県民からの情報提供及び県民への情報提供

食の安全・食育条例第19条の規定により県民からの申出等があった場合は、調査等を実施するとともに、同条例第14条の規定により、食の安全・安心に関する最新の情報等の収集に努め、県民及び食品関連事業者^{※16}に対し、必要な情報の提供を行います。

1 食品等に関する苦情・相談への対応

食の安全相談窓口に寄せられた相談、苦情等については、速やかに調査及び関係施設等の指導を行い、原因究明と再発防止を図ります。食の安全・食育条例第19条の規定による申出についても、必要に応じ関係機関と連携し速やかに調査及び指導等を行います。

また、その調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき等は、公表取扱基準等に基づき必要な情報を公表します。

2 食品衛生監視指導結果の公表

平成30年度（2018年度）の監視指導結果について、6月末までにホームページ等で公表します。また、夏期食品一斉取締り、食品、添加物等の年末一斉取締り結果については、事業終了後速やかにホームページで公表します。

なお、実施した結果等については、その結果の評価を含めたわかりやすい公表に努めます。

3 県民への情報提供及び普及啓発

食中毒の発生や食中毒注意報の発令をはじめ、食の安全に関する知識や情報等をホームページに掲載するほか、県政広報誌やラジオ放送等広報媒体を活用し、普及啓発に努めます。毎年8月に実施する食品衛生月間事業においては、広報車による食中毒予防等の広報活動や街頭キャンペーン等を重点的に実施します。

また、手指の洗浄・殺菌効果等について体験を通じて学べる体験型講習会等の開

14 （一社）岡山県食品衛生協会では、食品業界関係者の中から業界における指導的な役割を担う人を対象に食品衛生指導員を委嘱しており、食品関係営業者に対する衛生指導、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発等幅広い活動を行っています。

15 食品衛生法第61条の規定により、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主活動を促進するため、食品等事業者に対する相談対応や指導等に当たる人を、食品衛生推進員として都道府県等が委嘱しています。

16 食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者です。

催や、衛生講習会への講師の派遣要請等に対応することにより、食品衛生知識の普及に努めます。

第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

食の安全・食育条例第15条の規定により、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見交換の機会を提供するとともに、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター^{※17}（以下「リスクコミュニケーター」という。）及び食品関連事業者による自主的なリスクコミュニケーション活動に対し、支援を行います。

1 食の安全・食育推進協議会^{※18}

消費者、食品関連事業者、学識経験者等を構成員とする食の安全・食育推進協議会を開催し、県民各層の意見を施策に反映させるとともに、本協議会を通じ、消費者と食品関連事業者との相互理解を図ります。またこれら構成員の関係団体と協働することにより、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

2 リスクコミュニケーションの推進

（1）リスクコミュニケーターの活動への支援

地域におけるリスクコミュニケーション活動の中核となるリスクコミュニケーターに対し、食品の安全性に関する最新情報を提供します。

（2）食品関連事業者におけるリスクコミュニケーション活動の推進

自らリスクコミュニケーション活動に取り組む食品関連事業者は少ないことから、活動に取り組む意欲がある事業者に対し、自主的な活動がしやすくなるよう支援を行い、リスクコミュニケーション活動を推進します。

17 食品等のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人です。県では平成19年度から養成研修等を実施しており、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に活躍していただいています。

18 岡山県が取り組む食の安全・安心の確保及び食育の推進に係る各種施策に対し、提言や普及啓発に協力をいただくため、消費者、生産者、製造（加工）業者、流通業者、学識経験者、行政機関の代表で構成した組織です。

業種別の重要度ランク及び目標監視回数一覧表

重要度		大						小
監視の区分		重点監視		一般監視				監視対象 施設数 (H30.4.1)
ランク		A	B	C	D	E	F	
監視指導の頻度(右記の回数以上)		2回 ／1年	1回 ／1年	1回 ／1年	1回 ／2年	1回 ／3年	1回 ／6年	
業態の例示								
飲食店営業	大量調理施設 ^{注1} (学校を除く)	●						514
広域流通食品等事業者	広域流通食品等製造業 ^{注2}							
	特に大規模な量販店等							
HACCPに沿った衛生管理未導入施設等								
飲食店営業	大型であって大量調理施設を除く	●						
大型食品等製造業 ^{注2}	製造量2,000個／日以上							
給食施設(不要許可)	大量調理施設 ^{注1} であって、学校を除く							
大型食品販売業	食品スーパー等量販店等							
HACCPに沿った衛生管理導入済み施設等								

ふぐ、野生鳥獣を処理し、又は生食用食肉 ^{注3} を取り扱う施設 (要許可施設)〔上記の重点監視対象施設等を除く〕			●					—
---	--	--	---	--	--	--	--	---

飲食店営業 喫茶店営業	一般食堂(100食／日以上) ^{注4}			●				14,213
	(上記以外)				●			
	仕出し屋(仕出し・給食弁当・弁当)			●				
	(上記以外)				●			
	旅館・ホテル(100食／日以上) ^{注4}			●				
	(上記以外)				●			
	その他(酒類提供施設)					●		
	(そうざい調理店)				●			
	(上記以外)					●		
	喫茶店営業(普通形態)					●		
	特殊形態、自動販売形態						●	
製造業① あん類、アイスクリーム類、乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、清涼飲料水、乳酸菌飲料、食用油脂、マーガリン又はショートニング、添加物				●				
製造業② 菓子(普通形態)、氷雪(普通形態)、みそ、しょうゆ、ソース類、酒類、豆腐、納豆、めん類、そうざい、缶詰又は瓶詰食品					●			
菓子(特殊形態)、氷雪(自動販売形態)							●	
乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業				●				
食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍又は冷蔵業				●			
	冷凍食品製造業			●				
食品の放射線照射業				●				
食肉処理業					●			
販売業 乳類、食肉、魚介類、氷雪	普通形態				●			
	氷雪販売業、卸売又は小売り販売、簡易形態					●		
	移動販売形態、自動販売形態						●	
魚介類競り売り営業					●			

(不要許可施設)								
給食施設	学校単独校					●		7,383
	(上記以外、学校共同調理場を含む)				●			
製造業					●			
販売業、器具／容器製造業						●		

加算措置:過去3年以内に行政処分(始末書を含む)を受けた施設、衛生状態が不良な施設にあっては、1年に1回を加算して監視指導を行う

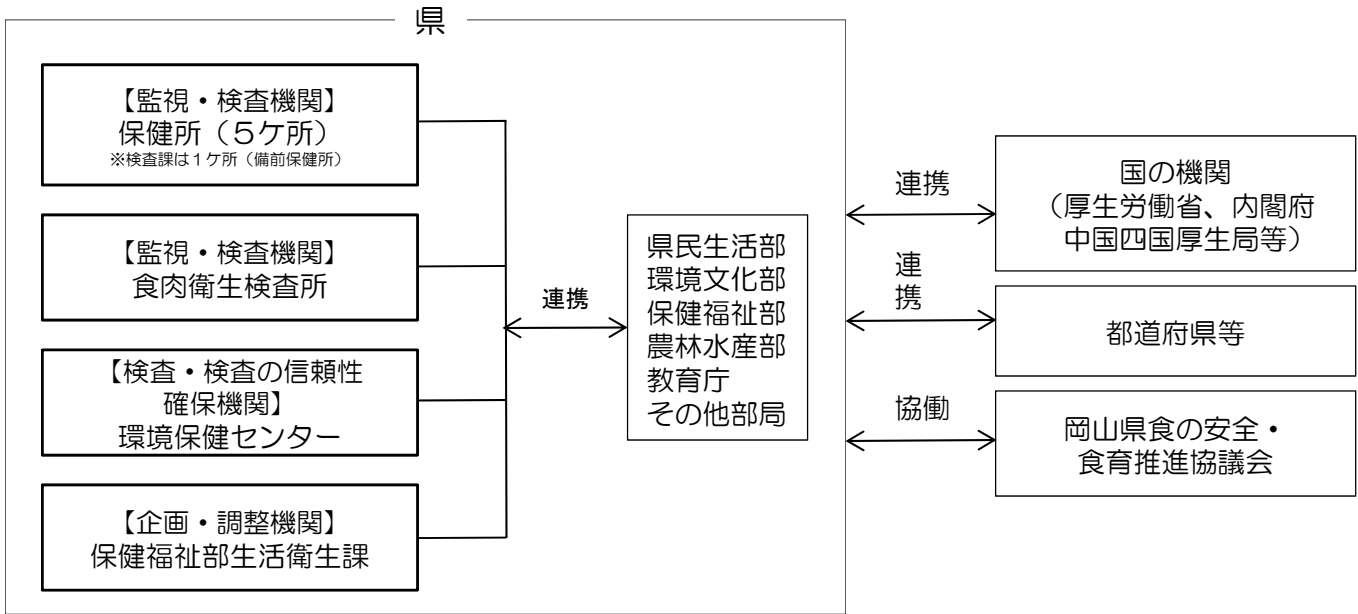
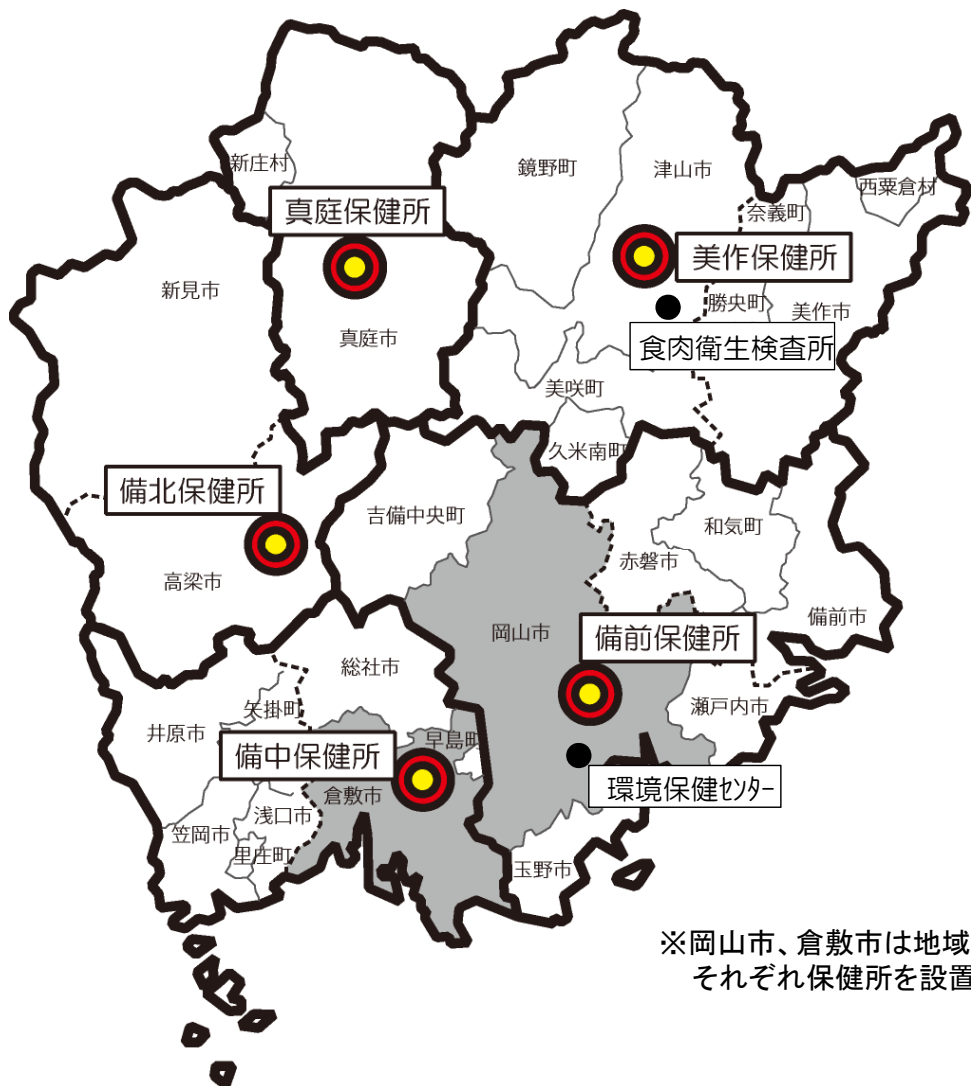
注1) 大量調理施設:同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設

注2) 処理業等を含む

注3) 成分規格が定められたものに限る

注4) 事業所給食・弁当を調製する施設を含む

1 岡山県の実食衛生に係る監視指導の連携体制



2 一斉取締り等の具体的計画

主体	事業名	実施期間	対象施設	実施内容
国	夏期食品一斉取締り	7月	・ 弁当・仕出し等飲食店 ・ 量販店等 ・ 食品製造施設	食中毒の発生しやすい施設を対象に食中毒の発生防止を啓発 生食用食肉対策（県追加項目）
	食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	・ 市場 ・ 量販店 ・ 食品製造施設	主として、流通、販売段階での表示の点検や検査による不良食品の排除・ノロウイルス対策
県	大量調理施設の一斉取締り	春期 4月～6月 ----- 秋期 9月～10月	・ 社会福祉施設 ・ 学校 ・ 病院 ・ 大規模仕出し・弁当施設 ・ 大規模旅館・ホテル ・ 大規模飲食店	大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検を実施し、不備事項の改善を指導する。
	ナシフグ処理施設一斉点検	4月～6月	・ ナシフグ処理施設等	ナシフグ取扱い要綱、要領の遵守状況の確認
	年末一斉取締り（ふぐ対策、ノロウイルス対策）	11月	・ ふぐ処理施設 ・ 飲食店、給食施設等	・ ふぐ販売等の規制、ふぐ処理業者の登録、遵守事項等 ・ 国の一斉取締りに準じる。 （ノロウイルス食中毒対策）