

平成28年度岡山県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果（詳細版）

（岡山市分及び倉敷市分を除く。）

食品衛生法第24条第1項の規定による「平成28年度岡山県食品衛生監視指導計画」に沿って実施した監視指導の結果について、次のとおりとりまとめた。

食品の生産から流通・販売に至る各過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った。

1 監視指導

(1) 監視指導の実施結果

ア 重点監視・一般監視

食品の安全確保に関する影響を考慮し、対象施設について、監視の重要度について優先順位（ランク分け）をつけ、効果的な監視指導を行った。

施設等における衛生上の危害発生を防止するため、対象施設ごとに目標監視回数を設定し、社会的に影響の大きい大型飲食店、大型製造業、大型量販店、給食施設等に対しては、重点監視を実施し、その他の施設に対しては、一般監視を実施した。

監視指導結果

	一般監視	重点監視			合計
		A	B	計	
対象施設	21,881	251	302	553	22,434
監視目標	8,892	502	302	804	9,696
監視指導結果	9,721	435	307	742	10,463
目標達成率	109%	87%	102%	92%	108%

※重点監視の目標監視回数…A：2回/1年間以上、B：1回/1年間以上
一般監視の目標監視回数…1回/1年間～1回/6年間 以上

※対象施設数は、平成28年4月1日現在

保健所別の監視指導結果

区分 保健所	営業施設数 (平成28年4月1日現在)			監視件数					
	要許可施設	不要許可施設	計	要許可施設		不要許可施設		計	
				総数	内 機動班	総数	内 機動班	総数	内 機動班
備前	3,584	2,120	5,704	1,551	354	807	113	2,358	467
備中	4,016	1,783	5,799	1,880	886	876	389	2,756	1,275
備北	1,504	1,050	2,554	760	177	433	74	1,193	251
真庭	1,484	685	2,169	710	458	248	151	958	609
美作	4,139	2,069	6,208	2,076	481	1,122	194	3,198	675
計	14,727	7,707	22,434	6,977	2,356	3,486	921	10,463	3,277

業種別食品衛生監視指導件数(平成28年度)

集計分類 業種		対象施設数			目標監視件数			監視件数			監視率		
		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数	
要許可施設・不要許可施設 合計		21,881	251	302	8,892	502	302	9,721	435	307	109%	87%	102%
要許可施設 小計		14,338	203	186	6,336	406	186	6,393	380	204	101%	94%	110%
1	飲食店営業(一般食堂・レストラン)	3,217	21	27	2,144	42	27	1,321	38	25	62%	90%	93%
	飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	600	29	19	456	58	19	273	67	20	60%	116%	105%
	飲食店営業(旅館)	303	9	23	206	18	23	173	9	29	84%	50%	126%
	飲食店営業(その他)	2,058	1	1	694	2	1	904	4	1	130%	200%	100%
2	菓子製造業	1,216	21	22	573	42	22	552	35	22	96%	83%	100%
3	乳処 理 業		4	1		8	1	1	9	2		113%	200%
4	特別牛乳さく取処理業												
5	乳製品製造業	10	8	3	10	16	3	14	17	5	140%	106%	167%
6	集乳業	1	1		1	2			2		0%	100%	
7	魚介類販売業	1,215	1		483	2		593	1		123%	50%	
8	魚介類せり売り営業	12			6			11			183%		
9	魚肉ねり製品製造業	3	3		3	6			7		0%	117%	
10	食品の冷凍又は冷蔵業	36	13	2	30	26	2	29	19	1	97%	73%	50%
11	かん詰またはびん詰食品製造業	116	5	4	58	10	4	54	7	4	93%	70%	100%
12	喫茶店営業	1,979			361			750			208%		
	(再掲)自動販売形態	1,745			291			659			227%		
13	あん類製造業	2	1	1	2	2	1	3	1	1	150%	50%	100%
14	アイスクリーム類製造業	4	6	5	4	12	5	3	11	8	75%	92%	160%
15	乳類販売業	1,713			501			736			147%		
16	食肉処 理 業	43	6	6	25	12	6	48	11	6	192%	92%	100%
17	食肉販売業	1,138			426			620			146%		
18	食肉製品製造業	3	8	9	3	16	9	5	14	11	167%	88%	122%
19	乳酸菌飲料製造業	1	2	1	1	4	1	2	3	1	200%	75%	100%
20	食用油脂製造業	6	3		6	6		3	10		50%	167%	
21	マーガリン又はショートニング製造業												
22	みそ製造業	104	1	3	52	2	3	30	1	3	58%	50%	100%
23	醤油製造業	22	1	2	11	2	2	9	2	3	82%	100%	150%
24	ソース類製造業	48	2	4	24	4	4	24	3	5	100%	75%	125%
25	酒類製造業	26	3	12	13	6	12	10	5	9	77%	83%	75%
26	豆腐製造業	71	1	7	36	2	7	38	1	10	107%	50%	143%
27	納豆製造業	2	1	1	1	2	1		2	2	0%	100%	200%
28	めん類製造業	99	8	9	50	16	9	35	12	10	71%	75%	111%
29	そうざい製造業	258	25	10	129	50	10	138	65	13	107%	130%	130%
30	添加物製造業	9	9	11	9	18	11	3	7	10	33%	39%	91%
31	食品の放射線照射業												
32	清涼飲料水製造業	15	10	3	15	20	3	8	17	3	53%	85%	100%
33	氷雪製造業	3			1			1			86%		
34	氷雪販売業	5			2			2			120%		
不要許可施設 小計		7,543	48	116	2,556	96	116	3,328	55	103	130%	57%	89%
35	給食施設(学校)	91			38			38			100%		
36	給食施設(病院・診療所)	51		21	26		21	32		15	125%		71%
37	給食施設(事業所)	3		1	2		1			1	0%		100%
38	給食施設(その他)	303		22	152		22	151		17	100%		77%
39	乳さく取業	262											
40	食品製造業	362	16	13	181	32	13	99	23	10	55%	72%	77%
41	野菜果物販売業	1,018			339			534			157%		
42	そうざい販売業	1,412			471			543			115%		
43	菓子販売業	1,479			493			621			126%		
44	食品販売業	1,617	32	59	539	64	59	565	31	60	105%	48%	102%
45	添加物の製造業	10			5			2	1		40%		
46	添加物の販売業	493			164			340			207%		
47	氷雪採取業												
48	器具・容器包装、おもちゃの製造業	442			147			403			274%		

集計分類 業種		対象施設数			目標監視件数			監視件数			監視率		
		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数		一般監視	重点施設数	
岡山県魚介類行商条例に基づく行商鑑札を受けた者		11	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-

イ 各種一斉取締り

食中毒等の発生防止及び食品衛生の向上等を目的として、次のとおり期間を定め、県下一斉に監視指導を実施し、不適事項等の改善を指導した。

名称	実施期間	対象施設	実施内容	監視指導件数
大量調理施設の一斉取締り (全国高校総体対策を合わせて実施)	4～8月 (春期～大会閉会まで) ----- 9～10月 (秋期)	全国高校総体関係施設 学校給食 病院給食 社会福祉施設給食 大規模仕出し等 大規模旅館・ホテル 大規模飲食店	全国高校総体の食品衛生対策実施要領に基づく宿泊施設等の点検を実施し、食中毒防止対策の徹底 大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検を実施し、不適事項の改善指導	484 (うち全国高校総体関係 120)
ナシフグ処理施設等一斉点検	4～6月	ナシフグ処理施設等 8	ナシフグの適正な取扱いの確認	8
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発生防止啓発 生食用食肉対策	要許可施設 710 不要許可施設 309 収去件数 321
食品、添加物等の年末一斉取締り	11月	ふぐ調理施設等・条例の届出施設 368	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等の点検	255
		飲食店 仕出し店 旅館・ホテル その他施設	ノロウイルス食中毒の発生しやすい施設を対象に衛生管理の指導	103
	12月	市場 量販店 食品製造施設	流通、販売段階での表示の点検・検査による 不良食品の排除	要許可施設 1,053 不要許可施設 450 収去件数 358

※監視指導件数は、監視指導結果のうちから再掲

ウ その他の個別対策

かき処理施設等を対象に、製造（加工）工程等の適正管理の監視指導、収去検査等を実施した。

名 称	時 期	内 容	監視指導件数
かきの衛生確保	10月～3月	かき処理施設に対し、温度管理等衛生対策の監視指導、収去検査の実施（30施設）	65
魚介類行商条例に基づく監視指導	年間	鑑札更新時及び届出時の指導の実施（11施設）	1

※監視指導件数は、監視指導結果のうちから再掲

※計画にある「ふぐ条例等に基づく指導」については、1 (1)イ 各種一斉取締りを参照

(2) 特に取り組むべき事項

ア 食中毒対策

(ア) 生食用食肉対策

牛の肝臓、豚肉や内臓（レバーなど）を生食用として販売・提供の禁止について、飲食店、食肉販売業者等に徹底し、食中毒の発生防止に努めた。

また、県民、食品等事業者に対して、子供や高齢者、抵抗力の弱い方が生で食べるもののリスクについて、啓発活動を行った。

(イ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒は、発生要因として食肉が関係している場合が多いため、飲食店、食肉販売業者等に対し鶏肉等の生食用としての提供・販売の自粛、食肉や野菜等の取扱いや加熱調理時の十分な加熱の指導を実施した。

また、過去の食中毒の原因食品等を踏まえ、食肉（ミンチ肉、牛レバー）、野菜（生食用野菜、カット野菜等）等を対象に試買検査を実施した。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター試買検査結果

検体数	腸管出血性大腸菌(0157等)検出	カンピロバクター検出
192 (肉類57、野菜等135)	0	0

(ウ) ノロウイルス対策

特に、「食品、添加物等の年末一斉取締り」期間中(11～12月)、飲食店、仕出し店及び旅館・ホテル等を対象に、食品の取扱い、調理従事者の健康管理等について重点的に監視指導を実施した。

(1) (1) イ 各種一斉取締りを参照)

また、県民や食品等事業者に対して、随時、講習会やチラシ、各種広報媒体により、食中毒の防止に関する情報を提供し、食中毒の発生予防に努めた。

(エ) その他の食中毒対策

ヒラメ及び馬刺しの寄生虫による食中毒並びにヒスタミン及びアニサキス等による食中毒について、関係食品を取り扱う営業施設に対して、監視指導の際に情報提供を行うとともに、県民に対する啓発活動に努めた。

(オ) 食中毒注意報等の発令

細菌性食中毒とウイルス性食中毒が、それぞれ多発傾向にある夏季と冬季において、発令要領に基づき食中毒注意報を発令し、県民や食品等事業者に対して注意喚起を行った。

(発令日 夏季：6月11日 冬季：11月2日)

イ 野生鳥獣肉対策

野生鳥獣肉の処理等を行う者に対し、県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン（イノシシ・ニホンジカ）（第2版）」に基づき、衛生的な取扱いや疾病鳥獣の排除を徹底するよう指導を行った。

また、野生鳥獣肉の生食については、E型肝炎ウイルスによる食中毒等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、県民に喫食する際の注意事項について啓発を行った。

ウ 全国高校総体対策

大会期間中に弁当等の飲食物を提供する宿泊施設、弁当調製施設等の関係事業者に対し立入検査、収去検査を行い、食中毒発生の防止を図った。

	宿泊施設	弁当調製施設	その他	計
対象施設数	73	3	17	93
監視指導件数	92	6	22	120
収去検体数	342	46	125	513

※その他は、競技会場の弁当引換所、近隣の飲食店及び店舗等

※監視指導件数及び収去検体数は、監視指導結果及び収去検体数実績のうちから再掲

(3) 食品等の試験検査結果

ア 収去検査^{注1}

食品等の安全を確保するため、食品製造業や量販店等において収去検査を実施し、規格基準、食品表示基準等に不適合な食品等を排除するとともに、検査結果を活用し監視指導を行った。

検査目標件数3,000件に対し実績3,108件（達成率：104%）

注1：収去検査とは、食品衛生法に基づき、販売の用に供する食品等は無償で譲り受け、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査すること。

食品群別の収去検体数実績

食品等の分類	検体数
魚介類	9
冷凍食品	17
魚介類加工品	272
肉・卵類加工品	244
乳製品・乳類加工品	31
アイスクリーム類・氷菓	56
穀類及びその加工品	384
野菜果物及びその加工品	726
菓子類	217
清涼飲料水	56
乳等	31
生食用かき	52
その他食品（缶詰、半製品等）・ふきとり検査等	1,013
計	3,108
輸入食品（再掲）	323

検査項目数実績

収去 検体数	検査区分	理化学検査		微生物検査		計	
		項目別 検査数	不適	項目別 検査数	不適	項目別 検査数	不適
3,108	規格基準	41,824	0	780	2	42,604	2
	その他	425	5	10,526	0	10,951	5
	計	42,249	5	11,306	2	53,555	7

不適内訳及び製造者への対応内容

- ・アイスクリーム類（2検体）から大腸菌群の検出及び一般生菌数超過
……………再発防止策指導、始末書徴収
- ・菓子から表示に記載のない食品添加物（着色料）を検出 ……………再発防止策指導、始末書徴収
- ・ゆで麺（2検体）から表示に記載のない食品添加物（プロピレングリコール）を検出
……………再発防止策指導、始末書徴収

- ・焼き肉のたれから使用できない安息香酸を検出 ……製造者所管自治体へ通報
- ・漬物から表示に記載のない食品添加物(着色料)を検出 ……製造者所管自治体へ通報

① 収去検査による規格基準等適合状況

検 査 項 目				検査数	不適数	備 考
理 化 学 検 査	合成保存料	ソ ル ビ ン 酸	633	0	焼き肉のたれ 1件	
		安 息 香 酸	633	1		
		サ リ チ ル 酸	635	0		
		デ ヒ ド ロ 酢 酸	635	0		
		パ ラ オ キ シ 安 息 香 酸	635	0		
		プ ロ ピ オ ン 酸	3	0		
	合成甘味料	サ イ ク ラ ミ ン 酸	247	0	菓子 1件、漬物 1件	
		ズ ル チ ン	665	0		
		サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム	665	0		
	タ ー ル 系 色 素		6,288	2		
	二 酸 化 イ オ ウ		69	0		
	亜					

② 収去検査による規格基準以外の適合状況

遺 伝 子 組 換 え 食 品 ※	39	0	
-------------------	----	---	--

※ 残留農薬及び遺伝子組換え食品の検査は、環境保健センターで実施。

イ 試買検査

(ア) 有害物質モニタリング調査

食品中の有害物質（重金属・農薬・T B T O・P C B）の汚染実態を調査するため、魚介類等を対象にモニタリング検査(62検体)を実施したところ、環境汚染が疑われるような結果は見られなかった。

(イ) 腸管出血性大腸菌等汚染実態調査

1 (2) ア (イ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策を参照

(ウ) アレルギー物質の検査

「そば」または「小麦」を含むことが表示されていない食品を対象に、「そば」または「小麦」由来のアレルギー物質の混入の有無について検査を実施した。

アレルギー物質の検査状況

検査品名	検体数	検査項目	検査項目数	検査結果	
				適 合 不検出	不適合 検出 (10 μ g/g以上)
菓子類 (羊かん、和菓子等)	12	そば	12	12	0
		小麦	9	9	0
めん類 (うどん、そうめん等)	6	そば	6	6	0
		小麦			
その他 (きなこ、甘酒)	2	そば	2	2	0
		小麦	2	2	0
計	20		31	31	0

※ 検査は環境保健センターで実施。

(エ) 輸入畜水産物等の残留動物用医薬品の検査

輸入された食肉・水産物等について残留動物用医薬品の検査(25検体)を実施した結果、食品衛生法の基準に不適合のものはなかった。検査は、環境保健センターで実施した。

(オ) カビ毒の汚染実態調査

ナッツ類、穀類等の輸入食品について、アフラトキシンの検査(30検体)を実施した結果、食品衛生法の基準に不適合のものはなかった。検査は、備前保健所検査課で実施した。

ウ 食品苦情及び食中毒発生時の原因究明のための検査実施結果

保健所の食の安全相談窓口等に寄せられた健康被害、異味・異臭等食品に関する苦情、食中毒等の原因究明のための検査を実施した。

食中毒等の検査

	検査品目	検体数	検 査 項 目 数		
			理化学検査	細菌検査	ウイルス検査
苦 情	食品・水	93	0	511	0
	ふき取り		0	300	6
	便		0	450	15
	その他		0	0	0
食 中 毒	食品・水	47	0	197	0
	ふき取り		0	0	0
	便		0	84	11
	その他		0	0	0
計		140	0	1,542	32

※ 検査は備前保健所検査課及び環境保健センターで実施。

(4) 違反発見時の対応

食中毒発生時、違反食品発見時には、「食品衛生法に基づく行政処分要領」に基づき行政措置を適正かつ公正に行い、食品による事故の拡大・再発防止に努めた。また、違反食品製造業者が他の都道府県等であった場合は、通報し、指導を依頼した。

県内製造業者における違反条項及び処分件数

違 反 条 項											処 分 件 数							告 発 件 数
6 条	9 条	1 0 条	1 1 条 2 項	1 1 条 3 項	1 8 条 2 項	※ 5 条	2 0 条	2 5 条 1 項	2 6 条 4 項	5 0 条 3 項	5 2 条 1 項	営 業 許 可 取 消	営 業 禁 止	営 業 停 止	改 善 命 令	物 品 廃 棄 命 令	始 末 書	
1	0	0	2	0	0	6	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	9	0

※食品表示法

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成28年度の食中毒発生件数は1件（患者数2名）（県全体 15件（患者数219名））であった。

食中毒発生時は、「岡山県食中毒対策要領」及び「食中毒処理マニュアル」に基づいて迅速かつ的確な処理に努め、被害の拡大・再発防止を図った。

また、県外の飲食施設を利用した県民に体調の異常があった際は、当該施設を所管する都道府県等から調査依頼があり、8件中7件が食中毒事件として処理された。

月別の食中毒発生件数及び食中毒患者数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
発生件数(件)	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
患 者 数(名)	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2

施設別発生状況

件数等 施 設	発生 件数 (件)	患者 数 (名)	死者 数 (名)
家 庭 料 理	1	2	0
集 団 給 食	-	-	-
営 業 者	-	-	-
そ の 他	-	-	-
不 明	-	-	-
計	1	2	0

原因食品別発生状況

件数等 食品区分	発生 件数 (件)	患者 数 (名)	死者 数 (名)
魚 介 類	-	-	-
魚 介 類 加 工 品	-	-	-
肉類及びその加工品	-	-	-
卵類及びその加工品	-	-	-
乳類及びその加工品	-	-	-
穀類及びその加工品	-	-	-
野菜類及びその加工品	1	2	0
菓 子 類	-	-	-
複 合 調 理 食 品	-	-	-
そ の 他	-	-	-
不 明	-	-	-
計	1	2	0

病因物質別発生状況

病因物質	発生件数(件)	患者数(名)	死者数(名)
植物性自然毒	1	2	0
病因物質判明状況	判明率		
1/1	100%		

2 と畜場及び食鳥処理場に関する対策

(1) 監視指導

と畜場に搬入される獣畜及び食鳥処理場に搬入される鶏のと殺、処理解体時における食肉の衛生確保を図るため、処理施設及び処理工程の衛生管理について監視指導を実施した。また、食鳥処理事業者や食鳥検査員を対象に、食鳥処理場におけるHACCPの導入について講習会を実施した。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

※と畜場延開場日数：240日

	対象施設	監視目標	監視指導結果	目標達成率
と畜場	1	—	随時実施	—
検査対象食鳥処理施設	5	10	14	140%
認定小規模食鳥処理施設	11	11	14	127%

(2) と畜検査

と畜場で処理された牛や豚等は、と畜場法に基づき食用に適するか否かをと畜検査員が1頭ずつ詳細に検査し、食肉の安全の確保を図った。

ア と畜場法等に基づく獣畜の検査

と畜場別検査頭数

区分 と畜場名	牛	とく ^{注3}	馬	豚	めん	山羊	計
津山市食肉処理センター	3,219	17	0	360	0	0	3,596
うち廃棄処分頭数							
全部廃棄処分	193	0		2			195
一部廃棄処分	2,017	3		326			2,346

注3：1歳未満の子牛。

獣畜のと殺解体禁止又は廃棄したもの原因

区 分		検査 頭数	処 分 頭 数	疾病別の頭数																
				細菌病				寄生虫病		その他の疾病										
				破傷風	結核病	放線菌病	豚丹毒	ジストマ病	その他	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	炎症による汚染	変成又は萎縮	その他		
牛	禁止 全部廃棄 一部廃棄	3,219	0 193 2,017								27	4	5	1	130	24	1	1		
	禁止 全部廃棄 一部廃棄		17	0 0 3			4	6							393	1	1,112	957	1,584	
	禁止 全部廃棄 一部廃棄												1					2		
馬	禁止 全部廃棄 一部廃棄	0																		
	禁止 全部廃棄 一部廃棄		360	0 2 326																
	禁止 全部廃棄 一部廃棄						2									282	3	186		
めん羊	禁止 全部廃棄 一部廃棄	0																		
	禁止 全部廃棄 一部廃棄		0																	
	禁止 全部廃棄 一部廃棄																			

イ 残留抗生物質モニタリング検査

牛や豚などの病気の治療のために抗生物質を使用し、その後法令で定められた休薬期間（薬物が体内から排泄される期間）を守らずに出荷した場合などは、食肉等に抗生物質が残留する場合があるため、注射痕が認められたり投薬歴が不確かなものについてモニタリング検査を実施した。

食肉等の残留抗生物質モニタリング検査件数

畜種	部位	検査件数	陽性件数
牛	筋肉	445	0
	腎臓	445	0
豚	筋肉	9	0
	腎臓	9	0
鶏	筋肉	32	0
	腎臓	32	0

ウ BSEスクリーニング検査

平成13年から継続してきた全頭検査の体制を改め、平成25年7月1日以降は、月齢が48月超の牛を対象に検査を実施した。

BSE検査結果

検査頭数	陰性	要確認検査
1,443	1,443	0

(3) 食鳥検査結果

食鳥処理場で処理される鶏は、食鳥検査法に基づき、食鳥検査員が生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査などの検査を行い、食鳥肉の安全の確保を図った。（検査業務は（公財）岡山県健康づくり財団に委任。）

食鳥検査羽数

検査羽数	と鳥禁止	全部廃棄	一部廃棄
16,182,765	34,371	128,599	289,941

※ 食鳥処理5施設の合計（認定小規模11施設分は除く。）

3 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

食品衛生法に規定された食品等事業者の責務である自主管理を向上させるため、重点監視時を中心に、原材料の適正管理、記録の作成・保存、表示、健康危害の可能性のある食品等の自主回収等について管理運営要領、記録等の提示を求め、適切な管理が行われるよう指導を実施した。

また、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（以下、「食の安全・食育条例」という。）第18条に基づき、自主回収の報告があった場合は、回収措置が適切に行われるよう指導した。

自主回収報告件数

食品分類	報告件数	備考
菓子	5	期限表示間違い 4件
		異物混入 1件
魚介類	2	期限表示間違い 1件
		異物混入 1件
食肉	2	期限表示間違い 2件
計	9	

(2) 製造者等に対するHACCP^{注4}の普及

HACCPの制度化に向けて、食品等事業者を対象にHACCPの普及のため、HACCPの基礎知識に関する講習会（基礎編）、HACCPプラン作成を学ぶ研修会（実践編）を実施した。

HACCP普及講習会（基礎編）の実施概要

	岡山会場	津山会場	倉敷会場
日 時	H28. 8. 9	H28. 8. 2	H28. 8. 17
場 所	ピュアリティまきび	津山市中央公民館	くらしき健康福祉プラザ [※]
参 加 者	110名	53名	90名

HACCP普及講習会（実践編）の実施概要

	岡山会場		津山会場
日 時	H28. 11. 28	H28. 12. 2	H28. 11. 21
場 所	ピュアリティまきび	おかやま西川原プラザ [※]	津山市中央公民館
参 加 者	25名	28名	16名

注4：HACCPとは、原料の生産から製品に至るまでの各工程において起こりうる危害を分析し、特に重要な工程の管理状況を連続的又は相当の頻度で確認することにより、その製造施設から出荷されるすべての製品の安全を確保する方法。

(3) 食品等事業者の自主的な資質の向上

食品衛生指導員による食品関係施設の巡回指導・自主検査の励行等の実施について適切な指導を行うとともに、業界の自主管理体制を充実するため、業界組織の指導・育成に努めた。

食品衛生指導員の活動状況

指 導 員 数	巡回指導件数	自 主 検 査 受 付 件 数
447名	27,394件	食 品 289件 飲料水 951件

4 県民からの情報提供及び県民への情報提供

(1) 食品等に関する苦情・相談への対応

食の安全に関する相談窓口として保健所等に設置している「食の安全相談窓口」へ、食品の品質や表示に関する相談等が寄せられ、これらの相談や苦情等に適切に対応した。

食の安全相談窓口へ寄せられた相談等のうち、食品等に関する苦情に対しては、原因究明等調査を実施し、関係施設等の指導を実施した。そのうち、食の安全・食育条例第19条で規定されている、健康に危害を及ぼすおそれがあるとして県民から申し出があり、調査を行った件数は37件あった。

食の安全相談窓口対応件数

相談窓口※	対応件数（件）
保 健 所	1,933
県庁くらし安全安心課	111
県庁生活衛生課	16
計	2,060

※相談窓口（7機関）：5保健所（衛生課）、くらし安全安心課、生活衛生課（食の安全推進班）

苦情対応件数

	対応数	出張回数
保健所	101	151
機動班	49	101
計	150	252

食の安全・食育条例第19条の件数（再掲）

	対応数
有症苦情	10
異物混入	12
その他	15
合 計	37

(2) 食品衛生監視指導結果の公表

平成27年度の監視指導結果について、ホームページ等で公表した。

(3) 県民への情報提供及び普及啓発

ア ホームページ「食の安全・安心おかやま」による情報提供

ホームページ「食の安全・安心おかやま」を通じ各種情報の提供を行った。

イ 食品衛生月間事業（8月）

食品衛生協会と連携し、各種広報活動や食品衛生思想の普及啓発活動を行った。

- ・街頭での啓発活動の実施
- ・広報車による啓発活動の実施
- ・食品衛生指導員との同道監視の実施
- ・衛生講習会の実施
- ・電光掲示板・懸垂幕の掲示

ウ 衛生講習会の開催

消費者、営業者、調理従事者等に対し、食品衛生に関する正しい知識や情報の普及に努めた。また、消費者等を対象に簡易検査等の体験的要素を盛り込んだ講習会（体験型衛生講習会）を実施した。

食品衛生講習会実施状況

対 象 者	実施回数（回）	参加者数（名）
営業者・従事者	71	3,199
集団給食従事者	15	837
一般消費者等	44	1,283
計	130	5,319
体験型衛生講習会（再掲）	51	1,311

5 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

消費者、食品等事業者、行政相互間の食の安全に関する情報及び意見交換を推進するため、以下の事業等を行った。

(1) 食の安全・食育推進協議会の開催

消費者、生産者、加工・流通業者等24名※の委員で構成する「食の安全・食育推進協議会」を開催（7月）し、施策に反映するため提言をいただいた。 ※現在25名（H28.11～）

(2) リスクコミュニケーションの促進

ア 情報と意見交換の機会の提供

県民のニーズの高いテーマについて、国等から講師を招いて意見交換会を実施し、リスクコミュニケーションの推進に努めた。

- ・遺伝子組換え食品に関する意見交換会

参加者数 32名

- ・農産物の安全性に関する意見交換会 参加者数 32名
- ・食中毒のリスクに関する意見交換会 参加者数 39名

また、民間企業(団体)と協働し、官民一体での食の安全に係るリスクコミュニケーションを推進するため、食の安全・安心に関する普及啓発活動を自主的に活動する企業(団体) (食の安全サポーター) 向けに食の安全に係る情報を配信した。

- ・食の安全サポーター登録数(平成28年度末) : 98団体
- ・情報配信回数 : 6回

イ リスクコミュニケーターの育成

消費者、事業者など、それぞれの立場や主張を理解しつつ、相互の意見疎通を円滑にしたり、科学的知見に関する情報を分かりやすく説明する「岡山県食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター」が、地域において、リスクコミュニケーション活動の中核となれるよう、食品の安全性に関する最新情報を提供した。

	開催回数	リスクコミュニケーター延べ参加者数
講習会 (テーマ：遺伝子組換え食品、HACCP等)	6回	32名

また、リスクコミュニケーター自らが企画・実施する過程において、必要な支援を行うことによって、リスクコミュニケーションが促進されることを期待して事業を行った。

活動への支援状況

活動形態	支援回数	参加者数
視察型	2回	79名※

※リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等の参加も含む

ウ 食品関連事業者によるリスクコミュニケーション活動の促進

消費者との相互理解を深めるため、自らリスクコミュニケーション活動に取り組む意欲がある食品関連事業者に対し、自主的な活動がしやすくなるよう支援を行った。

活動への支援状況

活動形態	支援回数(回)	参加者数
視察型	4回	128名※
体験型	1回	170名※

※リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等の参加も含む

6 その他の事項

(1) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

県主催研修会の開催、調査研究の推進、学会・研修会・講習会への派遣等により、食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質の向上を図った。

- ・県内食品衛生監視員研修会 7月、2月
- ・新任者研修会 6月
- ・国立保健医療科学院研修 2課程(食品監視指導、危機管理)
- ・HACCP指導者養成研修 8月、3月

(2) 試験検査施設の精度管理

食品衛生検査施設において、信頼性確保部門による内部点検の実施、外部精度管理調査の受検等により検査の精度向上に努めた。

また、食品に残留する農薬等の検査に関しては、検査法の妥当性評価についても実施した。