

平成23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。）

I はじめに

食品加工技術の高度化や消費者ニーズの多様化に伴い、食品流通の広域化、国際化、長期化の傾向が進む中、多種多様な食品が身近で入手できるなど食生活が豊かになった反面、度重なる食品偽装表示の発覚などにより、消費者の食に対する不安・不信は、依然解消されておらず、食の安全・安心の確保が強く求められている。

本県では、「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」（以下「食の安全・食育条例」という。）に規定された「岡山県食の安全・安心推進計画」に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、食の安全・安心の確保に努めた。

推進計画に示した食品取扱い施設に対する監視、指導等に関しては、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「平成23年度食品衛生監視指導計画」に沿って実施し、結果をとりまとめた。

II 食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 監視指導等の結果

（1）監視指導結果

ア 保健所における監視指導結果

（ア）重点監視・一般監視

食品営業関係施設等における衛生上の危害発生を防止するため、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、対象施設ごとの監視回数（1回～3回／年）に応じて重点監視を実施し、その他の施設に対しては、概ね年間1回の一般監視を実施した。

また、監視の効率的運用を図るため、保健所毎に食品衛生監視機動班と協力して集中監視を実施した。

監視指導結果

	一般監視	重点監視					合計
		A	B	C	D	計	
対象施設	22,973	11	309	589	60	969	23,942
監視目標	19,660	33	618	589	21	1,261	20,921
監視指導結果	20,072	39	734	626	38	1,437	21,509
目標達成率	102%	118%	119%	106%	181%	114%	103%

重点監視の目標監視回数…A：年間3回以上、B：年間2回以上、C：年間1回以上
D：3年に1回以上

対象施設は、平成23年4月1日現在の数である。

業種別食品衛生監視指導件数(平成23年度)

業種	集計分類	対象施設数				目標監視件数				監視件数				監視率								
		一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				
			A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D	
要許可施設・不要許可施設	合計	22,973	11	309	589	60	19,660	33	618	589	21	20,072	39	734	626	38	102%	118%	119%	106%	181%	
要許可施設	小計	15,349	11	248	221	0	12,367	33	496	221	0	12,882	39	574	235	0	104%	118%	116%	106%	-	
1	飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,290		21	27		3,290		42	27		2,712		39	30		82%		93%	111%		
2	飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	611	3	33	20		611	9	66	20		415	9	78	21		68%	100%	118%	105%		
3	飲食店営業(旅館)	349		19	17		349		38	17		249		39	18		71%		103%	106%		
4	飲食店営業(その他)	2,054	1	5	70		1,730	3	10	70		2,338	2	17	69		135%	67%	170%	99%		
5	菓子製造業	1,055	1	26	18		972	3	52	18		936	10	63	20		96%	333%	121%	111%		
6	乳処理業		1	4				3	8			14	3	8				100%	100%			
7	特別牛乳さく取処理業	0																				
8	乳製品製造業	10	1	9			10	3	18			13	3	19			130%	100%	106%			
9	集乳業	0		1	1				2	1		2		1	1				50%	100%		
10	魚介類販売業	1,405		1			1,222		2			1,347		3			110%		150%			
11	魚介類せり売り営業	16					16					26							163%			
12	魚肉ねり製品製造業	2	1	2			2	3	4			1	3	9			50%	100%	225%			
13	食品の冷凍又は冷蔵業	30	1	11	1		30	3	22	1		48	3	24	1		160%	100%	109%	100%		
14	かん詰またはびん詰食品製造業	74		9	2		74		18	2		51		20	2		69%		111%	100%		
15	喫茶店営業	2,334					518					1,040							201%			
16	(再掲)自動販売形態	2,123					305					898							294%			
17	あん類製造業	4		1	1		4		2	1		6		3	1		150%		150%	100%		
18	アイスクリーム類製造業	2		9	3		2		18	3		27		21	5		1350%		117%	167%		
19	乳類販売業	2,096					1,568					1,551							99%			
20	食肉処理業	38		6	3		38		12	3		73		15	2		192%		125%	67%		
21	食肉販売業	1,274					1,228					1,510							123%			
22	食肉製品製造業	8		8	4		8		16	4		16		21	5		200%		131%	125%		
23	乳酸菌飲料製造業	1		1			1		2					3			0%		150%			
24	食用油脂製造業	2		3			2		6			2		4			100%		67%			
25	マーガリン又はショートニング製造業	0																				
26	みそ製造業	118		2	3		118		4	3		55		4	3		47%		100%	100%		
27	醤油製造業	29		1	3		29		2	3		13		2	5		45%		100%	167%		
28	ソース類製造業	38		3	3		38		6	3		28		8	4		74%		133%	133%		
29	酒類製造業	30		6	11		30		12	11		13		16	10		43%		133%	91%		
30	豆腐製造業	91		6	3		91		12	3		73		18	3		80%		150%	100%		
31	納豆製造業	2		2	1		2		4	1		2		4	1		100%		100%	100%		
32	めん類製造業	122		11	5		122		22	5		68		22	6		56%		100%	120%		
33	そうざい製造業	235	1	29	10		235	3	58	10		229	3	76	10		97%	100%	131%	100%		
34	添加物製造業	7		9	12		7		18	12		4		17	15		57%		94%	125%		
35	食品の放射線照射業																					
36	清涼飲料水製造業	13	1	10	3		13	3	20	3		12	3	20	3		92%	100%	100%	100%		
37	氷雪製造業	4					2					2							100%			
38	氷雪販売業	5					5					6							120%			
不要許可施設	小計	7,624	0	61	368	60	7,293	122	368	21		7,190		160	391	38		99%		131%	106%	181%
39	給食施設(学校)				69	60			69	21				73	38						106%	181%
40	給食施設(病院・診療所)	37			52		37		52			13		57					35%		110%	
41	給食施設(事業所)	21			12		21		12			17		12					81%		100%	
42	給食施設(その他)	183			164		183		164			152		169					83%		103%	
43	乳さく取業	331																				
44	食品製造業	361		24	15		361		48	15		100		69	16				28%		144%	107%
45	野菜果物販売業	1,099					1,099					1,252							114%			
46	そうざい販売業	1,500					1,500					1,277							85%			
47	菓子販売業	1,532					1,532					1,443							94%			
48	食品販売業	1,628		37	51		1,628		74	51		1,463		91	60				90%		123%	118%
49	添加物の製造業	5					5					25							500%			
50	添加物の販売業	488					488					746							153%			
51	氷雪採取業																					
52	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	439			5		439		5			702			4				160%			80%

業種	集計分類	対象施設数				目標監視件数				監視件数				監視率								
		一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				一般監視	重点監視				
			A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D		A	B	C	D	
岡山県魚介類行商条例に基づく行商鑑札を受けた者		21	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成23年4月1日現在の件数である。

保健所 区分	営業施設数 (平成23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	3,774	2,107	5,881	3,415	626	2,077	307	5,492	933
備中	4,247	2,007	6,254	3,093	1,354	1,945	712	5,038	2,066
備北	1,700	1,101	2,801	1,655	374	972	266	2,627	640
真庭	1,574	787	2,361	1,478	624	696	259	2,174	883
美作	4,534	2,111	6,645	4,089	1,494	2,089	559	6,178	2,053
計	15,829	8,113	23,942	13,730	4,472	7,779	2,103	21,509	6,575

(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
社会福祉施設等給食施設一斉点検	4月～6月	監視目標施設数517施設 (学校給食施設101施設、病院給食施設76施設、社会福祉施設340施設)	大量調理施設衛生管理マニュアルにより点検。施設・設備、記録等に関する不備事項の改善を指導した。	394
ふぐ調理施設等一斉取締り	4月～6月 11月	ふぐ調理施設等 ・条例に基づく届出施設 400施設 ・ナシフグ調理所 3施設	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等について監視した。 ナシフグの適正な取扱いを確認した。	ふぐ調理等施設 270 ナシフグ調理所 3
夏期食品一斉取締り	7月	弁当・仕出し、飲食店、スーパー等	食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止を啓発した。	要許可施設 1,369 不要許可施設 750 収去件数 665
大量調理施設の一斉取締り	8月～9月	監視目標施設数75施設 (大規模仕出し・弁当27施設、大規模旅館・ホテル8施設、大規模飲食店18施設、その他22施設)	大量調理施設の衛生管理マニュアルにより、食品の衛生的な取扱い等を点検。施設・設備、原材料の取扱い等の改善を指導した。	73
ノロウイルス対策強化月間	11月	飲食店107施設、仕出し店34施設、旅館24施設、その他62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を指導した。	227
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	市場、スーパー等	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を目的に監視した。	要許可施設 1,612 不要許可施設 847 収去件数 386

※監視件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

(ウ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

5人が亡くなった焼肉チェーン店での食中毒事件を契機に施行された生食用食肉の規格基準を周知するとともに、生食用牛肝臓の提供自粛と飲食店等における加熱調理時の十分な加熱の徹底を指導した。

また、一般消費者へ生食用でない食肉を生で食べないように呼びかけるため、チラシを作成・配布するとともに、広報誌への掲載や出前講座など各種衛生講習会で注意喚起し啓発に努めた。

(監視指導件数)

飲食店営業	食肉販売業	食肉処理業	そうざい製造業	計
576	23	326	13	938

(エ) 寄生虫対策

これまで原因不明であったヒラメの刺身、馬刺しによる食中毒の原因が、特定の寄生虫であることが判明したため、これら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った。

(オ) その他の対策

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。また、表示の適正化等を確保するため、関係機関と連携し、対象施設への点検を行った。

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、収去検査を実施した。(29施設)	66
総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導	年間	総合衛生管理製造過程の承認を受けている施設に対し、その過程が確実に実施されていること等について監視指導した。(3施設)	9
表示の合同点検	年間	JAS担当部局と協力して販売店等に対する表示点検を実施した。	102

※監視指導結果は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

イ 食肉衛生検査所における監視指導

と畜場に搬入される獣畜及び食鳥処理場に搬入される鳥類のと殺、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。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

	対象施設	監視目標	監視指導結果	目標達成率
と 畜 場	2	—	開場日に随時実施	—
検査対象食鳥処理施設	4	8	8	100%
認定小規模食鳥処理施設	15	15	22	147%

※と畜場延開場日数：241日

(2) 食品等の試験検査結果

ア 保健所、環境保健センター等

(ア) 収去検査^{注1}結果

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、規格に不適合な食品等を排除するとともに、検査結果を監視指導に活用するよう努めた。

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を無償で譲り受け、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査することです。

食品群別の検体数実績

食品等の分類	検査目標件数	検体数	目標達成率
魚介類	50	49	98%
冷凍食品	50	17	34%
魚介類加工品	300	367	122%
肉・卵類加工品	300	270	90%
乳製品・乳類加工品	100	38	38%
アイスクリーム類・氷菓	50	77	154%
穀類及びその加工品	240	403	168%
野菜果物及びその加工品	920	900	98%
菓子類	400	321	80%
清涼飲料水	100	101	101%
乳等	90	54	60%
生食用かき	60	59	98%
その他食品(缶詰、半製品等)・ふぎとり検査等	340	947	279%
計	3,000	3,603	120%
輸入食品(再掲)	465	428	92%

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
3,603	規格基準	57,546	2	910	5	58,456	7
	その他	527	0	14,958	0	15,485	0
	計	58,073	2	15,868	5	73,941	7

規格基準違反の内訳は、野菜(アスパラガス)の農薬(殺菌剤)過量残留、アイスクリーム類の乳脂肪分不足・大腸菌群陽性3件、魚介類加工品(ゆでだこ)から腸炎ビブリオの検出、生食用かきの養殖海域海水の大腸菌群数超過であった。基準を超えた残留農薬が検出された野菜については回収命令を行い、アイスクリーム類、魚介類加工品については、始末書を徴取し、再発防止策を講じるよう指導した。また、養殖海域が清浄化するまでの間、当該海域から水揚げされたかきについては、加熱用への転用を指示した。

また、表示にない着色料が菓子(パウンドケーキ)と魚介類加工品(辛子明太子)から検出されたので、始末書を徴取し、再発防止策を講じるよう指導した。

(イ) 買上検査

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を実施したところ、養殖マスについて、総水銀量が0.12 ppmと、例年に比べ高い値が検出されたが、健康に影響のある値ではなく、検査結果全体を総合的に判断したところ、環境汚染が疑われるような結果は見られなかった。

また、腸管出血性大腸菌汚染実態調査、遺伝子組換え食品検査、アレルギー物質の検査及び輸入原材料、輸入加工食品等の検査を実施した。

各種調査のための検査検体数

検査区分	検査項目	検査目標 検体数	検査実施 検体数	目標達成率 (%)
有害物質モニタリング調査	重金属、農薬、PCB、TBTO	62	62	100
腸管出血性大腸菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌	195	196	101
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え食品	30	32	107
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	20	100
輸入加工食品の有機リン系農薬検査等	有機リン系農薬・動物用医薬品・成分規格（化学）	90	90	100
輸入原材料中の有機リン系農薬検査	有機リン系農薬	30	30	100

※ 腸管出血性大腸菌汚染実態調査については、買上検査のほかに収去検査でも実施

a 遺伝子組換え食品検査実施結果

大豆については、遺伝子組換え表示が食品衛生法に従い適切に行われていることを確認するため、「遺伝子組換え食品」の表示がされていないものを対象として、除草剤耐性遺伝子を組み込んだ安全性審査済みの大豆の混入を定量的に検査した。27検体のうち、6検体から組換えDNAを検出したが、いずれも分別生産流通管理が適正になされ、かつ、意図しない混入範囲として許容される5%以下であり、食品衛生法の基準に適合していた。

トウモロコシ加工品については、安全性が未審査であるCBH351（害虫抵抗性遺伝子を組み込んだトウモロコシ）が混入していないことを確認するための定性検査を実施した。1検体でDNAが抽出できなかったため、検査不能であったが、その他4検体はいずれも陰性であった。

遺伝子組換え食品検査状況（平成23年度）

検査品目	検体数	定量結果			定性検査		
		適合		不適 検出	陰性	陽性	検査不能
		検出	不検出				
大豆	27	6	21	0			
トウモロコシ加工品	5				4	0	1

※ 検査は環境保健センターで実施した。

b アレルギー物質の検査実施結果

菓子類、めん類のうち、「小麦」または「そば」を含むことが表示されていない食品を対象として、「小麦」または「そば」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。

それぞれ表示されていない20検体のうち、1検体で極微量の小麦が検出(小麦由来タンパク質10 μ g/g未満)されたが、表示基準で直ちに不適合と判断されない量であり、注意喚起表示も適正にされていた。

アレルギー物質検査状況(平成23年度)

検査品名	検体数	検査項目	検査項目数	検査結果			
				適合			不適合
				不検出	検出 (極微量)	検出 (10 μ g/g以上)	検出 (10 μ g/g以上)
菓子類	10	小麦	8	8	0	0	0
		そば	10	10	0	0	0
めん類	10	小麦	1	0	1	0	0
		そば	10	10	0	0	0
計	20		29	28	1	0	0

※ 検査は環境保健センターで実施した。

c 輸入加工食品の残留農薬検査等

輸入加工食品(主に輸入された冷凍食品)について有機リン系農薬の検査を、輸入食肉・水産物等について残留動物用医薬品の検査を、おもちゃ等について成分規格の検査を実施した結果、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。

d 輸入原材料等買上検査

加工食品等の原材料として使用される輸入食品(野菜、冷凍食品、乾燥果実等)について、有機リン系農薬検査を実施した結果、食品衛生法の基準に不適合のものはなかった。検査は、備前保健所検査課及び美作保健所検査課で行った。

(ウ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

近年食中毒の病因物質として問題となっている腸管出血性大腸菌、カンピロバクターについて、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）等を対象に検査を実施した。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター検査結果

検体数	0157検出	カンピロバクター検出
196 (肉類86、野菜等110)	0	7

カンピロバクター検出：牛レバー 3
鶏タタキ 2
鶏ミンチ 2

(エ) 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、健康被害や異味・異臭等の食品に関する苦情や食中毒等の原因究明の目的で検査を実施した。

食中毒等の検査（平成23年度）

	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	58	92	258	0
	ふき取り		0	180	0
	便		0	165	6
	その他		0	0	0
食中毒	食品・水	53	0	198	0
	ふき取り		0	252	0
	便		0	240	12
	その他		0	0	0
	計	111	92	1,293	18

※ 理化学、細菌検査は、備前・美作保健所検査課で実施した。

※ ウイルス検査は、備前保健所検査課及び環境保健センターで実施した。

イ 食肉衛生検査所

と畜場で処理された牛や豚等の食肉が、食用に適するか否かをと畜検査員が1頭1頭詳細に検査するとともに、すべての牛についてBSE検査を実施し、食肉の安全確保に努めた。

(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1}		馬	豚	めん羊・山羊		計
		大	小			大	小	
津山市食肉処理センター	4,294	0	239	0	395	0	0	4,928
井原市食肉センター	49	0	0	4	0	0	0	53
計	4,343	0	239	4	395	0	0	4,981
23年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	139		0	0	0		0	139
一部廃棄処分	2,044		8	0	157		0	2,209

注1) とくとは、1歳未満の牛である。小とくは、60kg以内の子牛。

獣畜のと殺解体禁止又は廃棄したものの原因

区分	処 分 頭 数	疾病別頭数														計	
		細菌病				寄生虫病		その他の疾病									
		破傷風	結核病	放線菌病	その他	ジストマ病	その他	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	物による炎症又は汚染産物	変成又は萎縮		その他
牛	禁止																
	全部廃棄	139						18	20	5		64	29	2	1		
	一部廃棄	2,044		11		43						354	3	1,500	842	3,598	6,351
とく	禁止																
	全部廃棄																
	一部廃棄	8										8		9		16	33
馬	禁止																
	全部廃棄																
	一部廃棄																
豚	禁止																
	全部廃棄																
	一部廃棄	157												127	5	231	363
めん羊	禁止																
	全部廃棄																
	一部廃棄																
山羊	禁止																
	全部廃棄																
	一部廃棄																

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	629	0
	腎臓	629	0
豚	筋肉	5	0
	腎臓	5	0
鶏	筋肉	11	0
	腎臓	11	0

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りますため、注射痕が認められたり投薬歴が不確かなものについてはモニタリング検査を実施した。

(イ) BSEスクリーニング検査

BSE等検査結果

津山市食肉処理センター		井原市食肉センター		計	
陰性	要確認検査	陰性	要確認検査	陰性	要確認検査
4,533	0	49	0	4,582	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っている。この検査業務を（財）岡山県健康づくり財団に委任し、食鳥肉の安全確保を図った。

食鳥検査羽数

検査羽数	と鳥禁止	全部廃棄	一部廃棄
11,021,687	16,157	132,937	47,900

(注) 食鳥処理4施設の合計(認定小規模15施設分は除く。)

(4) 食品等に関する苦情処理

食の安全相談窓口(p.14を参照)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86件あった。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	184	224
機動班	39	84
合計	223	308

食の安全・食育条例第19条の件数(再掲)

	処理数
有症苦情	28
異物混入	22
その他	36
合計	86

(5) 違反発見時の措置

ア 県内での発見

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。

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	10条	11条2項	16条	18条2項	19条2項	20条	25条1項	26条4項	50条3項	52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	その他	
5			5			8								1			18	

イ 県外からの通報

県内で製造された食品について県外で違反が発見された場合には、当該都道府県等からの通報に基づき、県内での発見と同様に措置した。

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	10条	11条2項	16条	18条2項	19条2項	20条	25条1項	26条4項	50条3項	52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	その他	
2			1			4											7	

(6) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成23年度の食中毒発生件数は1件（患者数46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、県民が飲食した、県外の施設利用者に体調の異常があった際、当該施設を所管する都道府県等から調査依頼があり、10件中8件が食中毒事件として処理された。

月別食中毒発生件数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
発生件数						1							1

月別食中毒患者数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
患者数						46							46

施設別発生状況

施設	件数等	発生件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
家庭料理				
集団給食				
営業者		1	46	
その他				
不明				
計		1	46	

原因食品別発生状況

食品区分	件数等	発生件数(件)	患者数(人)	死者数(人)
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				
菓子類				
複合調理食品				
その他		1	46	
不明				
計		1	46	

原因物質別発生状況

病原大腸菌	判明発生	判明率
1	1/1	100%

(7) 業界の指導育成

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。

食品衛生指導員等の活動状況

指導員数	巡回指導件数	自主検査受付件数	
504	30,523	食品	313
		飲料水	1,239

2 食品等事業者等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、重点監視対象施設を中心に、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よう指導を実施した。

重点監視対象施設数	監視施設数
612	1,088

重点監視対象施設監視件数（給食施設を除く）

ア 食の安全・食育条例に基づく自主回収報告

食の安全・食育条例第18条に基づき、健康危害発生の可能性のある食品等について、自主回収の報告があった場合は、回収措置が適正に行われるよう指導した。

食品分類	報告件数
菓子	2
そうざい	1
魚介類加工品	1
野菜類加工品	1
食肉製品	1
計	6

期限表示の印字ミス 2件
 期限表示の印字ミス
 期限表示の印字ミス
 期限表示の印字ミス
 賞味期限切れ食品を誤販売

(2) 製造（加工）者に対するHACCPシステム^{注2}の普及

自主管理のレベル向上を図るため、監視指導時に施設に応じてHACCPシステムの普及を行った。

注2：HACCPシステムとは、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にモニタリングすることにより、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 リスクコミュニケーションの充実

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」を開催し、いただいた提言を県の施策へ反映した。

・2回開催（8月、3月）

(2) 食の安全相談窓口での対応

食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」へ寄せられた、食品の放

放射性物質に関する事や、生肉を食べることについて等、食の安全に係る様々な問合せ、相談、苦情等に対応した。

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）

食の安全相談窓口対応件数

窓 口	対応件数（件）
保 健 所	2,349
県庁くらし安全安心課	20
県庁生活衛生課	100
計	2,469

（3）消費者、食品等事業者等への情報提供

ア ホームページ「食の安全・安心おかやま」による情報提供

推進本部のホームページ「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（人）
営業者・従事者	70	2,739
集団給食従事者	25	1,493
一般消費者等	60	2,425
計	155	6,657
営業者・従事者	21	666
一般消費者等	33	1,316
体験型衛生講習会(再掲)	54	1,982

（4）視察型研修事業の実施

食品の製造・加工等の現場視察や意見交換を通じ、消費者が食の安全に対する理解を深めることができるよう、視察型研修事業を実施した。食品工場の見学や生産者からの話題等により、食の安全確保の仕組みについて理解を深めた。なお、事業は(社)岡山県食品衛生協会に委託し実施した。

視察型研修事業の実施状況

対 象	実施回数（回）	参加者数（人）
一般消費者等 [※]	6	277

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

(5) 食の安全サポーター拡大事業

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23年度末): 65団体
- ・情報配信回数: 9回

(6) リスクコミュニケーターの養成・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」を平成19年度から養成・育成しており、将来地域において、消費者の食の不安感を解消するリスクコミュニケーションを独自に進めることができるよう育成研修を行った。

	開催時期	リスクコミュニケーター 延べ参加者数	全参加者数 (計)
グループワークなどによる意見交換会(7回)	8月~3月	100名	186名
リスクコミュニケーター養成研修 (視察型)	6月	10名	

4 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

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。