

平成25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25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

食品関係営業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、監視の効率化を図るため、保健所毎に食品衛生監視機動班等と協力して集中監視を実施した。

監視指導結果（目標達成率）

	一般監視	重点監視					合計
		A	B	C	D	計	
対象施設	22,989	10	296	593	57	956	23,945
監視目標	19,801	30	592	593	19	1,234	21,035
監視指導結果	20,983	36	693	620	35	1,384	22,367
目標達成率	106%	120%	117%	105%	184%	112%	106%

※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

※対象施設数は、平成25年4月1日現在

保健所別の監視指導結果

保健所	営業施設数 (平成25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	3,789	2,160	5,949	3,595	1,000	1,964	500	5,559	1,500
備中	4,297	1,986	6,283	3,210	987	2,017	559	5,227	1,546
備北	1,656	1,078	2,734	1,598	518	1,102	357	2,700	875
真庭	1,572	778	2,350	1,431	598	710	278	2,141	876
美作	4,481	2,148	6,629	4,608	957	2,132	368	6,740	1,325
計	15,795	8,150	23,945	14,442	4,060	7,925	2,062	22,367	6,122

業種別食品衛生監視指導件数(平成25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				
要許可施設・不要許可施設	合計	22,989	10	296	593	57	19,801	30	592	593	19	20,983	36	693	620	35	106%	120%	117%	105%	184%
要許可施設	小計	15,341	10	227	217		12,461	30	454	217	0	13,662	36	514	230		110%	120%	113%	106%	
1	飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,280		19	38		3,280		38	38		2,508		46	38		76%		121%	100%	
2	飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	624	2	30	20		624	6	60	20		549	6	72	20		88%	100%	120%	100%	
3	飲食店営業(旅館)	334		19	17		334		38	17		261		36	21		78%		95%	124%	
4	飲食店営業(その他)	2,155		5	34		1,791		10	34		2,363		16	34		132%		160%	100%	
5	菓子製造業	1,138	1	23	21		1,051	3	46	21		1,128	9	52	22		107%	300%	113%	105%	
6	乳処理業	1	1	3			1	3	6			8	4	7			800%	133%	117%		
7	特別牛乳さく取処理業																				
8	乳製品製造業	8	1	8	1		8	3	16	1		18	3	17	1		225%	100%	106%	100%	
9	集乳業			1	1				2	1				3	1				150%	100%	
10	魚介類販売業	1,373		1			1,208		2			1,497		2			124%		100%		
11	魚介類せり売り営業	16					16					24					150%				
12	食肉ねり製品製造業	2	1	2			2	3	4			4	3	6			200%	100%	150%		
13	食品の冷凍又は冷蔵業	32		12	1		32		24	1		42		26	1		131%		108%	100%	
14	かん詰またはびん詰食品製造業	86		6	5		86		12	5		65		14	5		76%		117%	100%	
15	喫茶店営業	2,252					498					1,400					281%				
16	(再掲)自動販売形態	2,032					278					1,170					421%				
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	1	8	3		2	3	16	3		8	3	19	4		400%	100%	119%	133%	
19	乳類販売業	2,009					1,539					1,719					112%				
20	食肉処理業	37		7	4		37		14	4		58		12	4		157%		86%	100%	
21	食肉販売業	1,264					1,225					1,377					112%				
22	食肉製品製造業	8		9	5		8		18	5		19		18	5		238%		100%	100%	
23	乳酸菌飲料製造業	1		1			1		2			0		3			0%		150%		
24	食用油脂製造業	2	1	2			2	3	4			3	2	4			150%	67%	100%		
25	マーガリン又はショートニング製造業																				
26	みそ製造業	118		2	3		118		4	3		84		4	3		71%		100%	100%	
27	醤油製造業	29		1	2		29		2	2		23		2	3		79%		100%	150%	
28	ソース類製造業	45		3	3		45		6	3		46		8	4		102%		133%	133%	
29	酒類製造業	32		5	10		32		10	10		16		9	12		50%		90%	120%	
30	豆腐製造業	88		7	2		88		14	2		79		15	2		90%		107%	100%	
31	納豆製造業	1		2	1		1		4	1				4	1		0%		100%	100%	
32	めん類製造業	115		8	10		115		16	10		77		20	9		67%		125%	90%	
33	そうざい製造業	254	1	29	10		254	3	58	10		258	3	64	11		102%	100%	110%	110%	
34	添加物製造業	6		6	17		6		12	17		3		14	18		50%		117%	106%	
35	食品の放射線照射業																				
36	清涼飲料水製造業	16	1	7	8		16	3	14	8		15	3	18	10		94%	100%	129%	125%	
37	氷雪製造業	4					3					0					0%				
38	氷雪販売業	5					5					4					80%				
不要許可施設	小計	7,648		69	376	57	7,340		138	376	19	7,321		179	390	35	100%		130%	104%	184%
39	給食施設(学校)				69	57				69	19	3			74	35				107%	184%
40	給食施設(病院・診療所)	36			55		36			55		7			56		19%			102%	
41	給食施設(事業所)	16		1	15		16		2	15		5		1	18		31%		50%	120%	
42	給食施設(その他)	219			164		219			164		157			158		72%			96%	
43	乳さく取業	308										1									
44	食品製造業	358		26	17		358		52	17		73		78	20		20%		150%	118%	
45	野菜果物販売業	1,110					1,110					1,240					112%				
46	そうざい販売業	1,504					1,504					1,239					82%				
47	菓子販売業	1,532					1,532					1,443					94%				
48	食品販売業	1,612		36	49		1,612		72	49		1,470		100	59		91%		139%	120%	
49	添加物の製造業	3		6	2		3		12	2				0	0		0%		0%	0%	
50	添加物の販売業	502					502					834					166%				
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	448			5		448			5		849			5		190%			160%	

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				
岡山県魚介類行商条例に基づく行商鑑札を受けた者		17	-	-	-	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成25年4月1日現在の件数である。

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	4～6月	監視目標施設数 452 学校 105 病院 62 社会福祉施設 285	大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検 施設・設備、記録等に関する不備事項の改善指導	380
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	要許可施設 1,416 不要許可施設 889 収去件数 529
大量調理施設一斉取締り	8～9月	監視目標施設数 65 大規模仕出し・弁当 17 大規模旅館・ホテル 13 大規模飲食店 19 その他の施設 16	大量調理施設の衛生管理マニュアルによる食品の衛生的取扱い等点検 施設・設備、原材料の取扱い等の改善指導	58
ふぐ調理施設等一斉取締り	4～6月 11月	ふぐ調理施設等・条例の届出施設 369 ナシフグ調理所 4	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等の監視 ナシフグの適正な取扱いの確認	ふぐ調理等施設 256 ナシフグ調理所 4
ノロウイルス対策強化月間	11月	飲食店 仕出し店 旅館 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	84
食品、添加物等年末一斉取締り	11～12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 3,757 不要許可施設 1,867 収去件数 591

※監視指導件数は、一般監視・重点監視における監視指導件数を再掲

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）	43
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（17件）	11

※監視指導件数は、一般監視・重点監視における監視指導件数を再掲

※計画にある「ふぐ条例に基づく監視指導」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) 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、食肉処理業者、食肉販売業者及び飲食店等に対して食肉の生食による食中毒のリスクについて啓発し、食品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）等を対象に検査を実施した。

さらに、平成24年8月に札幌市等で発生した浅漬による食中毒の発生を受け、浅漬等の製造者に対して立入調査を実施し、改正された漬物の衛生規範の遵守について指導を実施した。

平成25年度は対象施設を小規模施設にも拡充し、立入調査を実施した。

(実績：32施設)

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※
186 (肉類62、野菜等124)	0	0

(イ) ノロウイルス対策

11月を「ノロウイルス対策強化月間」と定め、旅館・ホテル、仕出し屋及び飲食店等を対象に、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。（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。

(ウ) 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、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。

ふぐ毒に関しては、筋肉と肝臓のテトロドトキシン含有量の調査を実施した。

(エ) 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、1回ずつ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18日 冬季：11月21日)

イ 生食用食肉対策

平成24年7月に、法第11条第1項の規定に基づく食品一般の製造、加工及び調理基準に追加された牛肝臓に関する基準、生食用食肉の規格基準及び条例で定める営業施設基準について、飲食店及び食肉販売業者等へ周知し、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。

(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、規格基準等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が無償で譲り受け、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	44	7	16%
冷凍食品	44	16	36%
魚介類加工品	300	343	114%
肉・卵類加工品	300	279	93%
乳製品・乳類加工品	130	46	35%
アイスクリーム類・氷菓	110	59	54%
穀類及びその加工品	240	415	173%
野菜果物及びその加工品	860	728	85%
菓子類	400	419	105%
清涼飲料水	100	120	120%
乳等	80	47	59%
生食用かき	52	42	81%
その他食品（缶詰、半製品等）・ふぎとり検査等	340	827	243%
計	3,000	3,348	112%
輸入食品（再掲）	360	367	102%

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
3,348	規格基準	53,025	4	884	1	53,909	5
	その他	466	0	14,853	0	15,319	0
	計	53,491	4	15,737	1	69,228	5

規格基準等違反内訳

菓子類から表示に記載されていない着色料を検出	始末書を徴取し再発防止策指導
漬物から表示に記載されていない甘味料を検出（2件）	始末書を徴取し再発防止策指導
乾麺の添加物使用基準違反	始末書を徴取し再発防止策指導
生食用かきの養殖海域海水の大腸菌群数超過	加熱用への転用を指示

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
理化検査	合成保存料	ソルビン酸 913 安息香酸 911 サリチル酸 913 デヒドロ酢酸 913 パラオキシ安息香酸 913 プロピオン酸 8		漬物 菓子類 乾麺
	合成甘味料	サイクラミン酸 259 ズルチン 939 サッカリンナトリウム 939	2	
	タール系色素	9,120	1	
	二酸化イオウ	110		
	亜硝酸	92		
	プロピレングリコール	42	1	
	酸化防止剤	BHAT 95 BHAT 95		
	防ばい剤	オルトフェニルフェノール 1 ジフェニール 1 チアベンダゾール 2 イマザリル 2		
	比酸乳無乳	脂乳固形 84 脂乳固形 72 脂乳固形 57		
	残留農薬※	33,366		
	動物用医薬品	0		
	その他の理化検査	3,176		
	微生物検査	一般細菌 175 腸菌 290 腸菌 53 乳酸菌 25 サルモネラ菌 46 黄色ブドウ球菌 46 腸炎ビブリア菌 1 その他の微生物検査 248	1	
計		53,909	5	

② 収去検査における規格基準以外の適合状況

遺伝子組換え食品※	33		
-----------	----	--	--

※ 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

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、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、アレルギー物質、輸入畜水産物等における残留動物医薬品、カビ毒及び放射性物質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	達成率 (%)
有害物質モニタリング調査	重金属、農薬、PCB ^{**} 、TBTO ^{**}	62	59	95
腸管出血性大腸菌汚染実態調査 ^{#2}	腸管出血性大腸菌	195	186	95
アレルギー物質の検査	アレルギー物質 ^{**}	20	20	100
輸入畜水産物等の残留動物用医薬品検査	動物用医薬品 ^{**}	30	28	93
カビ毒の汚染実態調査	アフラトキシン	30	31	103
食品中の放射性物質検査	放射性セシウム ^{**}	30	30	100
おもちゃ	鉛等 ^{**}	30	29	97

注2：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、結果については、1(2)ア(ア)腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策を参照

※ 検査は環境保健センターで実施。

(ア) アレルギー物質の検査実施結果

「乳」または「卵」を含むことが表示されていない食品を対象に、「乳」または「卵」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。

検査を行った20検体のうち、1検体で乳が検出(乳由来タンパク質10 μ g/g以上)され、不適合となった。原因は製造工程における交差汚染によるものであり、自主回収が行われた。また、健康被害に関する届出はなかった。

アレルギー物質検査状況

検査品名	検体数	検査項目	検査項目数	検査結果		
				適合		不適合
				不検出	検出 (極微量)	検出 (10 μ g/g以上)
菓子類	14	乳	13	8	4	1
		卵	13	13	—	—
食肉製品	2	乳	2	2	—	—
		卵	2	—	2	—
ジャム	2	乳	2	2	—	—
		卵	2	2	—	—
その他 (そば、ミートソース)	2	乳	2	2	—	—
		卵	2	2	—	—
計	20		38	31	6	1

※ 検査は環境保健センターで実施。

(イ) 輸入畜水産物の検査

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。

(ウ) 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。

(エ) 食品中の放射性物質検査

県内で流通・消費される食品中の放射性セシウム検査では、いずれも検出限界以下であり検出されなかった。検査は、環境保健センターで実施した。

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	131	6	410	0
	ふき取り		0	576	0
	便		0	927	40
	その他		0	60	2
食中毒	食品・水	160	113	760	0
	ふき取り		0	1,080	0
	便		0	841	20
	その他		0	15	0
計		291	119	4,669	62

※ 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

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	11条3項	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	
9			3			5								7			10

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	11条3項	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	
2											1						3

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成25年度の食中毒発生件数は7件（患者数197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、13件中4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		2			2		1	1				7

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	113		62			18		1	3				197

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		1	1	
集団給食				
営業者		6	196	
その他				
不明				
計		7	197	

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		1	1	
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	1	
菓子類				
複合調理食品		1	113	
その他		4	82	
不明				
計		7	197	

原因物質別発生状況

原因物質	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)
ノロウイルス	2	116	0
植物性自然毒	1	1	0
寄生虫	1	1	0
原因物質判明状況	判明率		
4 / 7	57.1%		

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。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

※と畜場延開場日数：259日

	対象施設	監視目標	監視指導結果	目標達成率
と畜場	1	—	開場日に随時実施	—
検査対象食鳥処理施設	5	10	11	110%
認定小規模食鳥処理施設	13	13	13	100%

(2) と畜検査

と畜場で処理された牛や豚等が、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・安心の確保に努めた。

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3}		馬	豚	めん羊・山羊		計
		大	小			大	小	
津山市食肉処理センター	3,934	6	252	1	387	0	0	4,580
25年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	158		0	0	2		0	160
一部廃棄処分	2,398		6	0	274		0	2,678

注3：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	放線菌	その他	ジストマ	その他	膿毒	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	炎物症による炎汚症産	変成又は萎縮		その他
牛	全部廃棄	158						23	20	1		70	33	8	3		158
	一部廃棄	2,398		6	13							271	1	1,389	896	2,814	5,390
と畜場	全部廃棄																
	一部廃棄	6										1		4	1	7	13
馬	全部廃棄																
	一部廃棄																
豚	全部廃棄	2		2													2
	一部廃棄	274										1		265	7	159	432
めん羊	全部廃棄																
	一部廃棄																
山羊	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	586	0
	腎臓	586	0
豚	筋肉	5	0
	腎臓	5	0
鶏	筋肉	30	0
	腎臓	30	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可能性があるため、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。

イ 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

津山市食肉処理センター		計	
陰性	要確認検査	陰性	要確認検査
2,636	0	2,636	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（公財）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
14,909,458	26,175	181,910	248,366

※ 食鳥処理5施設の合計（認定小規模13施設分は除く。）

3 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指導を実施した。

また、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、回収措置が適切に行われるよう指導した。

重点監視対象施設監視件数（給食施設を除く）

重点監視対象施設数	監視施設数
595	1,042

自主回収報告件数

食品分類	報告件数	備考
菓子	6	アレルギー物質表示漏れ 2件 異物混入 2件 期限表示の印字ミス 1件 食中毒の関連 1件
めん類	2	期限表示の印字ミス 2件
穀類加工品(おにぎり)	1	アレルギー物質表示漏れ 1件
その他(めかぶ)	1	期限表示の印字ミス 1件
計	10	

(2) 製造(加工)者に対するHACCPシステム^{注4}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4：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
497	30,177	食品 193 飲料水 1,258

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34件あった。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	137	229
機動班	33	88
合計	170	317

食の安全・食育条例第19条の件数(再掲)

	処理数
有症苦情	14
異物混入	7
その他	13
合計	34

(2) 食の安全相談窓口での対応

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。

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	2,244
県庁くらし安全安心課	18
県庁生活衛生課	13
計	2,275

(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
 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	98	3,612
集団給食従事者	31	1,610
一般消費者等	39	1,444
計	168	6,666
営業者・従事者	26	855
一般消費者等	28	1,036
体験型衛生講習会(再掲)	54	1,891

5 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。

- ・1回開催（7月）

(2) リスクコミュニケーション推進強化事業

ア 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」を育成しており、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。

