

平成30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（概要）について

食品衛生法第24条の規定により策定した「平成30年度岡山県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導結果は、次のとおりです。

なお、この計画は、県、岡山市及び倉敷市がそれぞれに定めることとされており、当結果は県の取組のみで、岡山市及び倉敷市の取組は含まれておりません。

1 監視指導

(1) 監視指導実施結果

飲食店、食品製造施設、学校給食施設等を対象に施設・設備の衛生管理、食品の衛生的な取扱い等の指導を実施した。

対象施設数	監視目標数	監視指導数	目標達成率 (%)
22,110	9,500	11,109	117

(2) 食中毒の防止対策

腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の対策を重点的に実施し、飲食店等に対し牛レバー、豚肉、豚レバー等の生食用としての販売・提供禁止の徹底、鶏肉等の生食用として提供する行為の自粛及び食肉や野菜等の取扱いや加熱調理時の十分な加熱を指導した。

また、ノロウイルス食中毒の対策として大型飲食店等を対象に、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指導した。

2 試験検査結果

(1) 収去検査^{注1}

食品工場（製造・調理業）、量販店（販売業）等及び目的別に収去検査を実施した。このうち、規格基準等がある1,035検体のうち不適数は4検体であった。内訳は、規格基準違反が1件、表示に記載のない食品添加物の検出が3件あり、回収命令等必要な措置を講じたほか、再発防止策の指導を行った。

検査対象	目標検体数	実施検体数	目標達成率 (%)
製造・調理業、販売業	1,650	1,859	113
目的別検査 (残留農薬、かき、遺伝子 組換え等)	445	462	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。

(2) 試買検査

検査区分	検査項目	実施 検体数	検査結果
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	1件不適
畜水産物等の残留動物用医薬品検査等	動物用医薬品	55	すべて適
重金属等の実態調査	重金属等	61	すべて適
輸入食品中のカビ毒の検査	アフラトキシン	30	すべて適
腸管出血性大腸菌等汚染実態調査	腸管出血性大腸菌等	85	9件検出※

※鶏肉からカンピロバクターを検出

(3) 食品苦情及び食中毒発生時の原因究明のための検査

検査区分	実施検体数
食品苦情検査	175
食中毒検査	107

3 と畜場に関する対策
と畜検査

	検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	2,920	138	1,766
豚	351	2	308

4 自主的衛生管理の推進

広域流通食品等事業者を中心に自主管理体制の整備等について指導を実施した。
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第18条の規定による自主回収着手報告は8件あり、自主回収が適切に行われるよう指導した。

5 HACCP^{注2}による衛生管理の普及

HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて、食品等事業者を支援するため、研修会等の事業を実施した。

HACCPプラン作成研修会の開催実績

会場	岡山会場	津山会場	計
参加者数	51名	22名	73名

衛生管理計画の作成支援研修会の開催実績

実施保健所	備前	備中	備北	真庭	美作	計
参加者数	14名	82名	51名	21名	36名	204名

注2：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。

6 県民からの情報提供及び県民への情報提供

(1) 食の安全相談窓口での対応 2,018件

(2) 衛生講習会の開催

営業者・従事者、特定給食従事者、一般消費者等を対象に衛生講習会を123回実施し、5,578人の参加があった。

7 リスクコミュニケーションの充実

食品の摂取によって人の健康に悪影響が起きるリスク（危険性）について正しい理解を広めるため講習会の開催等により情報提供を行うとともに、リスクコミュニケーション活動に取り組む人や事業者に対する支援を実施した。

(1) 機会の提供と地域への普及拡大

意見交換会：開催回数 1回 参加者数 28名

(2) リスクコミュニケーション活動への支援

活動支援：開催回数 1回（視察型研修） 参加者数 38名

(3) 食品関連事業におけるリスクコミュニケーション活動の推進

活動支援：開催回数 1回（視察型研修） 参加者数 36名