

令和2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「令和2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、新型コロナウイルス感染症患者の増加や緊急事態宣言の発令に伴い、一部の事業を中止又は規模を縮小して行ったため、監視指導件数等は例年と比べて減少しました。

また、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 (%)
21,929	9,331	7,167	77

(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 収去検査^{注1}結果

検査区分	収去 検体数	理化学検査		微生物検査		計	
		項目別 検査数	不適数	項目別 検査数	不適数	項目別 検査数	不適数
規格基準等	509	27,913	0	500	5	28,413	5
その他	380	221		2,457		2,678	
計	889	28,134		2,957		31,091	

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509検体のうち不適数は5検体であった。内訳は、生食用かきの養殖海域海水の大腸菌群数超過が5件であり、必要な措置を講じた。

3 と畜場に関する対策

と畜検査数

	検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	3,402	171	2,355
豚	399	1	377

4 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。

衛生管理計画の作成支援研修会の開催実績

	飲食店	販売店	魚介類	食肉	漬物	菓子	その他	計
回数	19回	10回	6回	6回	5回	1回	13回	60回
参加者数	467名	225名	60名	47名	93名	20名	260名	1,172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。

5 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、食の安全・安心に係る意見交換会を実施した。

衛生講習会等を活用した意見交換会

開催回数 3回 参加者数 119名