

平成18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）

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、食品の流通は広域化、国際化、長期化の傾向が進む中、牛海綿状脳症（BSE）、偽装表示、輸入農産物の残留農薬、指定外添加物など、食の信頼を揺るがす問題が相次ぎ、県民の食の安全確保に対する要望は、依然として高い。

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた「平成18年度食品衛生監視指導計画」（以下「計画」という。）に基づき実施した監視指導等の結果を以下のとおりとりまとめた。

II 食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 監視指導の実施計画とその結果

(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、食品衛生監視機動班及び各保健所監視員により、社会的に影響の大きい施設等を対象に重点監視指導を実施した。

大型飲食店、大型製造業、大型量販店、給食施設等危害度の高い施設に対しては、対象施設ごとに監視回数（1回～3回/年）を設定し重点監視を実施した。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年間数回の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	計	
対象施設	26,160	12	444	440	896	27,056
監視目標	22,652	36	888	440	1,364	24,016
監視指導結果	26,048	47	1,240	489	1,776	27,824
目標達成率	115%	131%	140%	111%	130%	116%

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
対象施設は、平成18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18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		A	B	C		A	B	C		A	B	C				
要許可施設・不要許可施設 合計	26,160	12	444	440	22,652	36	888	440	26,048	47	1,240	489	115%	131%	140%	111%				
要許可施設 小計	17,798	11	350	30	14,290	33	700	30	16,208	40	939	34	113%	121%	134%	113%				
1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,653	0	29	0	3,653	-	58	-	2,981	-	65	-	82%	-	112%	-				
2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	623	2	52	0	623	6	104	-	768	6	120	-	123%	100%	115%	-				
3 飲食店営業(旅館)	470	0	24	0	470	-	48	-	455	-	56	-	97%	-	117%	-				
4 飲食店営業(その他)	2,124	1	3	30	1,855	3	6	30	2,157	4	6	34	116%	133%	100%	113%				
5 菓子製造業	941	1	35	0	851	3	70	-	1,030	3	94	-	121%	100%	134%	-				
6 乳処理業	1	0	7	0	1	-	14	-	5	-	22	-	500%	-	157%	-				
7 特別牛乳さく取処理業	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
8 乳製品製造業	7	2	14	0	7	6	28	-	23	10	41	-	329%	167%	146%	-				
9 集乳業	0	0	2	0	-	-	4	-	-	-	5	-	-	-	125%	-				
10 魚介類販売業	1,816	0	1	0	1,575	-	2	-	1,846	-	2	-	117%	-	100%	-				
11 魚介類せり売り営業	19	0	0	0	19	-	-	-	54	-	-	-	284%	-	-	-				
12 魚肉ねり製品製造業	3	1	1	0	3	3	2	-	6	4	7	-	200%	133%	350%	-				
13 食品の冷凍又は冷蔵業	29	1	12	0	29	3	24	-	70	3	59	-	241%	100%	246%	-				
14 かん詰またはびん詰食品製造業	47	0	9	0	47	-	18	-	57	-	22	-	121%	-	122%	-				
15 喫茶店営業	2,841	0	0	0	835	-	-	-	1,915	-	-	-	302%	-	-	-				
16 あん類製造業	5	0	1	0	5	-	2	-	6	-	2	-	120%	-	100%	-				
17 アイスクリーム類製造業	3	0	10	0	3	-	20	-	13	-	37	-	433%	-	185%	-				
18 乳類販売業	2,688	0	0	0	2,045	-	-	-	2,254	-	-	-	110%	-	-	-				
19 食肉処理業	52	0	7	0	52	-	14	-	51	-	15	-	98%	-	107%	-				
20 食肉販売業	1,644	0	0	0	1,586	-	-	-	1,734	-	-	-	109%	-	-	-				
21 食肉製品製造業	10	1	15	0	10	3	30	-	27	4	38	-	270%	133%	127%	-				
22 乳酸菌飲料製造業	2	1	2	0	2	3	4	-	1	3	8	-	50%	100%	200%	-				
23 食用油脂製造業	3	0	3	0	3	-	6	-	0	-	6	-	0%	-	100%	-				
24 マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
25 みそ製造業	125	0	4	0	125	-	8	-	93	-	17	-	74%	-	213%	-				
26 醤油製造業	43	0	4	0	43	-	8	-	26	-	19	-	60%	-	238%	-				
27 ソース類製造業	41	0	6	0	41	-	12	-	41	-	19	-	100%	-	158%	-				
28 酒類製造業	43	0	10	0	43	-	20	-	24	-	27	-	56%	-	135%	-				
29 豆腐製造業	121	0	14	0	121	-	28	-	119	-	38	-	98%	-	136%	-				
30 納豆製造業	4	0	3	0	4	-	6	-	4	-	8	-	100%	-	133%	-				
31 めん類製造業	132	0	21	0	132	-	42	-	89	-	50	-	67%	-	119%	-				
32 そうざい製造業	261	0	33	0	261	-	66	-	316	-	95	-	121%	-	144%	-				
33 添加物製造業	17	0	11	0	17	-	22	-	6	-	25	-	35%	-	114%	-				
34 食品の放射線照射業	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
35 清涼飲料水製造業	17	1	17	0	17	3	34	-	25	3	36	-	147%	100%	106%	-				
36 氷雪製造業	5	0	0	0	4	-	-	-	1	-	-	-	25%	-	-	-				
37 氷雪販売業	8	0	0	0	8	-	-	-	11	-	-	-	138%	-	-	-				
不要許可施設 小計	8,362	1	94	410	8,362	3	188	410	9,840	7	301	455	118%	233%	160%	111%				
38 給食施設(学校)	13	0	0	150	13	-	-	150	8	-	-	170	62%	-	-	113%				
39 給食施設(病院・診療所)	44	0	0	81	44	-	-	81	41	-	-	87	93%	-	-	107%				
40 給食施設(事業所)	29	0	0	10	29	-	-	10	20	-	-	10	69%	-	-	100%				
41 給食施設(その他)	212	0	0	169	212	-	-	169	200	-	-	188	94%	-	-	111%				
42 乳さく取業	442	0	0	0	442	-	-	-	2	-	-	-	0%	-	-	-				
43 食品製造業	436	1	23	0	436	3	46	-	256	7	70	-	59%	233%	152%	-				
44 野菜果物販売業	968	0	0	0	968	-	-	-	1,506	-	-	-	156%	-	-	-				
45 そうざい販売業	2,047	0	0	0	2,047	-	-	-	1,534	-	-	-	75%	-	-	-				
46 菓子販売業	1,677	0	0	0	1,677	-	-	-	1,867	-	-	-	111%	-	-	-				
47 食品販売業	1,594	0	71	0	1,594	-	142	-	2,447	-	231	-	154%	-	163%	-				
48 添加物の製造業	5	0	0	0	5	-	-	-	4	-	-	-	80%	-	-	-				
49 添加物の販売業	520	0	0	0	520	-	-	-	981	-	-	-	189%	-	-	-				
50 氷雪採取業	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				
51 器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	375	0	0	0	375	-	-	-	974	-	-	-	260%	-	-	-				

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		A	B	C		A	B	C		A	B	C				
岡山県魚介類行商条例に基づく行商鑑札を受けた者	38	0	0	0	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-				

※対象施設数は、平成18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18年4月1日現在)			監視指導結果					
	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
岡山	2,599	1,506	4,105	2,604	525	1,336	208	3,940	733
東備	2,119	1,144	3,263	2,291	406	1,169	221	3,460	627
倉敷	1,476	703	2,179	1,400	268	773	204	2,173	472
井笠	3,247	1,392	4,639	2,721	722	1,741	566	4,462	1,288
高梁	978	628	1,606	1,098	417	887	322	1,985	739
新見	965	576	1,541	1,080	403	723	244	1,803	647
真庭	1,701	908	2,609	1,693	877	1,168	517	2,861	1,394
津山	3,609	1,301	4,910	2,778	925	2,042	606	4,820	1,531
勝英	1,495	709	2,204	1,556	507	764	272	2,320	779
計	18,189	8,867	27,056	17,221	5,050	10,603	3,160	27,824	8,210

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

県内に流通する食品を対象に、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施した。

平成18年度は、生食用食肉から1件検出されたため、汚染源の調査及び販売店等に対し、食肉の衛生的な取扱いの指導を行った。

腸管出血性大腸菌による汚染実態調査結果

検体数	検出	不検出
2,551	1	2,550

(ウ) その他の対策

かき、ふぐ、鶏卵等取扱い施設を対象に食中毒の発生防止、製造(加工)工程等の適正管理、表示の適正化等を確保するため、関係機関と連携し、監視指導、買上げ検査、収去検査等を実施した。

名称	時期	内容	監視指導結果
かきの衛生確保	10月～3月	かき処理施設の監視指導	128
ふぐの衛生確保	11月	ふぐ調理等施設の一斉点検	339
	4月～6月	ナシフグ調理所等一斉点検	4
鶏卵の衛生確保	年間	鶏卵取扱い施設の監視指導	16
総合衛生管理製造過程承認施設等に対する監視指導	年間	総合衛生管理製造過程承認施設等に対する監視指導	12
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の実施	70

※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

(エ) 各種一斉取締り

次のとおり、集中した期間に、県下一斉に監視指導を実施した。

名称	実施期間	対象施設	実施内容	監視指導結果
社会福祉施設等集団給食施設一斉点検	4月～6月	学校給食施設、病院給食施設、社会福祉施設	大量調理施設の衛生管理マニュアルにより、点検し、不備事項の改善を指導	590
大量調理施設の一斉取締り	8月～9月	大規模仕出し・弁当施設、大規模旅館・ホテル、大規模飲食店	大量調理施設の衛生管理マニュアルにより、点検し、不備事項の改善を指導	113
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食中毒の発生防止を啓発	要許可施設 2,071 不要許可施設 1,632 収去件数 663
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	市場、スーパー等	主として、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	要許可施設 1,998 不要許可施設 1,080 収去件数 443

※監視件数は、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	5	10	10	100 %
認定小規模食鳥処理施設	19	19	20	105 %

※開場日数：290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) 収去検査結果

県内に流通する食品等の安全を確保するため、監視指導と連動し、各種食品製造業や量販店等において規格検査を中心とした収去検査を実施し、不衛生な食品等の排除に努めた。

食品毎の収去検査実施検体数

食品等の分類	検査目標検体数	検査実施検体数	目標達成率
魚介類	80	56	70%
冷凍食品	60	10	17%
魚介類加工品	450	342	76%
肉・卵類加工品	450	401	89%
乳製品・乳類加工品	110	92	84%
アイスクリーム類・氷菓	40	54	135%
穀類及びその加工品	350	450	129%
野菜果物及びその加工品	900	1,111	123%
菓子類	350	420	120%
清涼飲料水	100	124	124%
乳等	90	129	143%
生食用かき	120	65	54%
その他食品等	300	591	197%
計	3,400	3,845	113%
輸入食品(再掲)	150	203	135%

収去検査実施項目数

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
3,845	規格基準	37,355	1	1,311	2	38,666	3
	その他	7,004	0	15,403	0	22,407	0
	計	44,359	1	16,714	2	61,073	3

違反の内容は、めん類製造業者の食品添加物使用基準違反(プロピレングリコール)1件、生食用かき加工基準違反(養殖海域海水)2件であった。

なお、これらについては、店頭からの撤去、出荷停止等の措置により安全を確保した。

収去検査による規格基準適合状況

検査項目		検査数	不適数	備考
理	合成保存料	ソルビン酸 947 安息香酸 949 サリチル酸 949 デヒドロ酢酸 949 パラオキシ安息香酸 948 プロピオン酸 34		
	合成甘味料	サイクラミン酸 3 ズルチン 949 サッカリンナトリウム 949		
化	タール系色素	6,768		
	二酸化イオウ（亜硫酸）	65		
学	亜硝酸	122		
	プロピレングリコール	76	1	穀類・その加工品
検	酸化防止剤	BHA 1 BHT 1		
	防ばい剤	オルトフェニルフェノール 0 ジフェニール 0 チアベンダゾール 0		
査	比重	46		
	乳脂肪	115		
査	無脂乳固形	131		
	乳固形	165		
査	残留農薬	57		
	残留動物用医薬品	20,317		
査	その他の理化学検査	520		
	その他の理化学検査	2,294		
微生物検査	一般細菌	265	2	かきの養殖海域海水
	腸細菌	419		
微生物検査	腸酸菌	90		
	乳酸菌	52		
微生物検査	サルモネラ	89		
	黄色ブドウ球菌	86		
微生物検査	腸炎ビブリア	1		
	その他の微生物検査	309		
計		38,666	3	

(イ) 買上検査

食品中の有害物質の影響等を調査するため、魚介類等を対象にモニタリング検査を実施したが、いずれの検査においても環境の著しい汚染が疑われる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（P3に記載）、遺伝子組換え食品検査及びアレルギー物質の検査を実施した。

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	農薬、重金属、PCB、TBTO	62	65	105
腸管出血性大腸菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌	195	注 171	88
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え食品	30	36	120
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	20	100

注：一部収去検査分を含む

a 遺伝子組換え食品検査実施結果

豆腐等の原材料とする大豆31検体について、組換えDNAの定量検査を実施した結果、3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の5%以下であったことから、食品衛生法の基準には適合していた。トウモロコシ加工品(コーンチップス)について、遺伝子組換え食品の定性検査を実施した結果、特に問題はなかった。

遺伝子組換え食品検査状況(平成18年度)

検査品目	検体数	定量結果			定性結果	
		適合		不適合	陰性	陽性
		検出	不検出	検出		
大豆	31	3	28	0		
トウモロコシ加工品	5				5	0

※ 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

弁当・惣菜、生菓子及び焼き菓子を対象に、乳又は卵由来のアレルギー物質の混入の有無についてスクリーニングを実施した結果、2検体から表示されていないアレルギー物質が10μg/g以上検出され、食品衛生法の基準に不適合であった。

これら2件の製造者には、①自主回収等、②原因究明、③再発防止措置を指導した。

検出された原因は、いずれも乳成分を含む原材料を使用していたにもかかわらず、乳成分を含む旨を表示していなかったものであった。

アレルギー物質検査状況(平成18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
				検出	不検出	検出
弁当・惣菜	5	乳	5	0	5	0
		卵	5	0	5	0
生菓子	8	乳	8	0	8	0
		卵	8	0	8	0
焼き菓子	7	乳	6	0	4	2
		卵	5	0	5	0
計	20		37	0	35	2

※ 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

保健所に寄せられる食品苦情や食中毒等の原因究明の目的で検査を実施している。

食中毒等の検査（平成18年度）

	検査品目	検査項目数					
		理化学検査		細菌検査		ウイルス検査	
		検査	検出	検査	検出	検査	検出
苦情	食品・水	12	1	672	3	0	0
	ふき取り	0	0	300	0	0	0
	便	0	0	280	0	11	11
	その他	0	0	0	0	0	0
食中毒	食品・水	0	0	935	7	0	0
	ふき取り	0	0	1,120	0	0	0
	便	0	0	802	5	15	14
	その他	0	0	40	0	0	0
	計	12	1	4,149	15	26	25

※ 理化学、細菌検査は、岡山・津山保健所検査課で実施した。

※ ウイルス検査は、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頭詳細に検査を実施するとともに、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	5,072	1	150	1	450	1		5,675
井原市食肉センター	51			31	6	1		89
計	5,123	1	150	32	456	2		5,764
18年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	168				1			169
一部廃棄処分	3,261		24	5	448	1		3,739

注1) とくとは、1歳未満の牛である。

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	炎症又は汚染産物による炎症	変成又は萎縮		その他	
牛	禁止																1	1
	全部廃棄	168			2			32	46	1	1	53	29	1			3	168
	一部廃棄	3,261		12		62						822	29	3,901	2,208	6,942	13,976	
とく	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄	24												13	3	9	25	
馬	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄	5												3	1	1	5	
豚	禁止																	
	全部廃棄	1						1										1
	一部廃棄	448												446	8	379	833	
めん羊	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄	1													1		1	
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	措置等
牛	筋肉	793	0	
	腎臓	793	0	
豚	筋肉	13	0	
	腎臓	13	0	
馬	筋肉	0	0	
	腎臓	0	0	

(イ) BSEスクリーニング検査

BSE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
5,222	1*	51	0	5,273	1

※ BSE感染確認牛

(3) 食鳥検査結果

食鳥処理場で処理される鶏の検査業務を（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
15, 353, 726	106, 372	124, 331	171, 193

(4) 食品等に関する苦情処理

保健所等に寄せられた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。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	195	318
機動班	14	32
合計	209	350

(5) 違反発見時の措置

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であった場合は、通報し、指導を依頼した。

違反及び処分件数

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	
4	0	0	2	0	0	4	0	0	0	0	3	0	0	2	0	0	10	0

(6) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成18年度の食中毒発生件数は4件（患者数31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。

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		1	1				4

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	3					7		5	16				31

施設別発生状況

施設	件数等	発生数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)
家庭料理		3	15	
集団給食				
営業者		1	16	
その他				
不明				
計		4	31	0

原因食品別発生状況

食品区分	件数等	発生数 (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		1	7	
野菜類及びその加工品		2	8	
菓子類				
複合調理食品				
その他				
不明		1	16	
計		4	31	0

原因物質別発生状況

サルモネラ属菌	ブドウ球菌	カンピロバクター	腸炎ビブリオ	病原大腸菌	ノロウイルス	その他	判明 発生	判明率 %
	1				1	2 (植物性自然毒)	4 / 4	100.0

(7) 業界の指導育成

食品衛生協会との連携を強め、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
797	54,424	406

2 食品等事業者等に対する自主的衛生管理の推進

(1) 食品等事業者による自主検査導入促進事業の実施

食品衛生法に規定された食品等事業者の責務として自主管理の一環としての自主検査を促進するため、自主検査の啓発を行うとともに、県が定める基準に合致する検査実施事業者を認定する「食品等事業者による自主検査導入促進事業」を実施した。

- ・認定事業者数：31事業者

(2) 製造（加工）者に対するHACCPシステムの普及

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

3 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

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食の安全・食育推進本部を中心に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25名の委員で構成する「食の安全・食育推進協議会」を開催し、県の施策に対する提言や普及啓発事業への協力をいただいた。

・5回開催（7月、8月、11月、1月、3月）

(2) 食の安全相談窓口での対応

県民からの食の安全に係る苦情、相談等に対応した。

相談窓口（11機関）：9保健所（衛生課）、県庁生活課、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	1,310
県庁県民生活課	44
県庁生活衛生課	19
計	1,373

(3) 食と産を結ぶ地域の会の開催

消費者と食品等事業者間のリスクコミュニケーションを推進するため、消費者、生産者及び行政関係者が意見交換を行う会を開催した。

開催回数	参加者数
6	305名

(4) 消費者、食品等事業者等への情報提供

ア 冊子の作成、配布

食の安全・安心に関する情報を分かりやすく掲載した冊子及びリーフレットを作成し、県下の図書館、食品取り扱い施設等に配布した。

・「食の安全を知ろう!」 10,000部

イ ホームページ「食の安全・安心おかやま」の充実

推進本部のホームページ「食の安全・安心おかやま」のリニューアルを行い、充実を図った。

ウ 食品衛生月間事業（8月）

保健所単位に設置された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
- ・横断幕・懸垂幕の掲示

エ 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。

食品衛生講習会実施状況

	実施回数（回）	参加者数（人）
営業者・従事者	80	3,013
集団給食従事者	69	3,831
一般消費者等	73	2,528
計	222	9,372
「体験！科学で知る食の安心」事業(再掲)	122	4,090

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。