

平成26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26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	22,835	11	294	566	44	915	23,750
監視目標	19,664	33	588	566	14	1,201	20,865
監視指導結果	17,466	36	705	575	19	1,335	18,801
目標達成率	89%	109%	120%	102%	136%	111%	90%

※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26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26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	3,696	2,167	5,863	2,932	814	1,767	388	4,699	1,202
備中	4,269	1,984	6,253	2,276	742	1,228	345	3,504	1,087
備北	1,625	1,074	2,699	1,408	456	852	331	2,260	787
真庭	1,571	769	2,340	1,337	576	740	267	2,077	843
美作	4,435	2,160	6,595	3,801	893	2,460	442	6,261	1,335
計	15,596	8,154	23,750	11,754	3,481	7,047	1,773	18,801	5,254

業種別食品衛生監視指導件数(平成26年度)

集計分類 業種	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	22,835	11	294	566	44	19,664	33	588	566	14	17,466	36	705	575	19	89%	109%	120%	102%	136%
要許可施設 小計	15,153	11	232	200		12,271	33	464	200		10,991	36	509	218		90%	109%	110%	109%	
1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,246		20	32		3,246		40	32		2,148		50	37		66%		125%	116%	
2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	633	1	31	19		633	3	62	19		437	3	75	23		69%	100%	121%	121%	
3 飲食店営業(旅館)	325		19	13		325		38	13		222		38	12		68%		100%	92%	
4 飲食店営業(その他)	2,123		3	36		1,697		6	36		1,659		7	35		98%		117%	97%	
5 菓子製造業	1,158	1	22	22		1,084	3	44	22		936	4	46	28		86%	133%	105%	127%	
6 乳処理業		1	3				3	6			16	3	6				100%	100%		
7 特別牛乳さく取処理業																				
8 乳製品製造業	8	1	9	1		8	3	18	1		24	3	26	1		300%	100%	144%	100%	
9 集乳業			1	1				2	1		2		2	1				100%	100%	
10 魚介類販売業	1,318		1			1,167		2			1,266		3			108%		150%		
11 魚介類せり売り営業	13					13					17					131%				
12 魚肉ねり製品製造業	2	1	2			2	3	4			5	3	5			250%	100%	125%		
13 食品の冷凍又は冷蔵業	34		12	1		34		24	1		47		25	1		138%		104%	100%	
14 かん詰またはびん詰食品製造業	98		6	5		98		12	5		65		14	5		66%		117%	100%	
15 喫茶店営業	2,296					571					1,009					177%				
16 (再掲)自動販売形態	2,070					345					840					243%				
17 あん類製造業	4		1	1		4		2	1		2		4	1		50%		200%	100%	
18 アイスクリーム類製造業	3	1	11	1		3	3	22	1		9	3	25	1		300%	100%	114%	100%	
19 乳類販売業	1,933					1,448					1,419					98%				
20 食肉処理業	38	1	6	6		38	3	12	6		41	3	10	6		108%	100%	83%	100%	
21 食肉販売業	1,214					1,194					1,166					98%				
22 食肉製品製造業	7	1	8	5		7	3	16	5		7	3	18	6		100%	100%	113%	120%	
23 乳酸菌飲料製造業	1		1			1		2			1		3			100%		150%		
24 食用油脂製造業	2	1	2			2	3	4			4	3	3			200%	100%	75%		
25 マーガリン又はショートニング製造業																				
26 みそ製造業	112		2	3		112		4	3		62		5	4		55%		125%	133%	
27 醤油製造業	27		1	2		27		2	2		16			2		59%		0%	100%	
28 ソース類製造業	43		3	3		43		6	3		42		6	3		98%		100%	100%	
29 酒類製造業	31		6	9		31		12	9		16		10	9		52%		83%	100%	
30 豆腐製造業	84		5	3		84		10	3		71		12	3		85%		120%	100%	
31 納豆製造業	1		2	1		1		4	1		1		4	1		100%		100%	100%	
32 めん類製造業	114		9	8		114		18	8		65		16	9		57%		89%	113%	
33 そうざい製造業	252	1	25	11		252	3	50	11		183	3	55	10		73%	100%	110%	91%	
34 添加物製造業	7		11	12		7		22	12		4	1	22	14		57%		100%	117%	
35 食品の放射線照射業																				
36 清涼飲料水製造業	17	1	10	5		17	3	20	5		22	4	19	6		129%	133%	95%	120%	
37 氷雪製造業	4					3					3					100%				
38 氷雪販売業	5					5					4					80%				
不要許可施設 小計	7,682		62	366	44	7,393		124	366	14	6,475		196	357	19	88%		158%	98%	136%
39 給食施設(学校)	11		1	63	44	11		2	63	14	14		2	66	19	127%		100%	105%	136%
40 給食施設(病院・診療所)	35			55		35			55		35			55		100%			100%	
41 給食施設(事業所)	27			12		27			12		7			14		26%			117%	
42 給食施設(その他)	217			166		217			166		192		2	152		88%			92%	
43 乳さく取業	289										2									
44 食品製造業	362		23	16		362		46	16		93		102	15		26%		222%	94%	
45 野菜果物販売業	1,111					1,111					1,049					94%				
46 そうざい販売業	1,510					1,510					1,100					73%				
47 菓子販売業	1,541					1,541					1,268					82%				
48 食品販売業	1,598		38	49		1,598		76	49		1,167		90	50		73%		118%	102%	
49 添加物の製造業	11					11					1					9%				
50 添加物の販売業	512					512					728					142%				
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	458			5		458			5		819			5		179%			100%	

集計分類 業種	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	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成26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 445 学校 83 病院 73 社会福祉施設 289	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	453
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 1,185 不要許可施設 658 収去件数 470
大量調理施設 一斉取締り	8～9月	監視目標施設数 69 大規模仕出し・弁当 15 大規模旅館・ホテル 14 大規模飲食店 25 その他の施設 15	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	63
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 360 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 235 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	68
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 1,097 不要許可施設 549 収去件数 499

※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（29施設）	93
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（12件）	3

※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。

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
190 (肉類66、野菜等124)	0	3

(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10日 冬季：10月30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	10	23%
冷凍食品	44	19	43%
魚介類加工品	300	213	71%
肉・卵類加工品	300	201	67%
乳製品・乳類加工品	130	26	20%
アイスクリーム類・氷菓	110	50	45%
穀類及びその加工品	240	288	120%
野菜果物及びその加工品	860	746	87%
菓子類	400	273	68%
清涼飲料水	100	83	83%
乳等	80	45	56%
生食用かき	52	55	106%
その他食品（缶詰、半製品等）・ふきとり検査等	340	1,028	304%
計	3,000	3,037	101%
輸入食品（再掲）	360	291	81%

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
3,037	規格基準	44,530	1	806	1	45,336	2
	その他	598	8	13,998	0	14,596	8
	計	45,128	9	14,804	1	59,932	10

規格基準等違反内訳

- | | |
|---|-----------------------------------|
| ・菓子類から表示に記載のない着色料を検出 | 始末書を徴収し再発防止策指導 |
| ・漬物から表示に記載のない保存料を検出（2件）
（うち1件については、保存料の使用基準超過） | 始末書を徴収し再発防止策指導
営業停止命令及び物品回収命令） |
| ・漬物から表示に記載のない甘味料を検出 | 始末書を徴収し再発防止策指導 |
| ・食肉製品から表示に記載のない保存料を検出 | 始末書を徴収し再発防止策指導 |
| ・魚介類加工品から腸炎ビブリオ検出 | 始末書を徴収し再発防止策指導 |
| ・ゆで麺から表示に記載のない品質保持剤を検出 | 再発防止策指導 |
| ・菓子類及び清涼飲料水の着色料、焼肉のたれの保存料（計3件） | 所管自治体へ通報 |

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 学 検 査	合成保存料	ソ ル ビ ン 酸	689	3	1	漬物 2件、食肉製品 1件			
		安 息 香 酸	691						
		サ リ チ ル 酸	691						
		デ ヒ ド ロ 酢 酸	691						
		パ ラ オ キ シ 安 息 香 酸	690						
	プ ロ ピ オ ン 酸	29							
	合成甘味料	サ イ ク ラ ミ ン 酸	224	1	1	漬物 1件			
		ズ ル チ ン	691						
		サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム	691						
	タ ー ル 系 色 素	7,464							
	二 酸 化 イ オ ウ	102							
	亜 硝 酸	54							
プ ロ ピ レ ン グ リ コ ー ル	23	1		ゆで麺 1件					
検 査	酸化防止剤	B H A	116						
		B H T	116						
	防 ば い 剤	オルトフェニルフェノール	2						
		ジ フ ェ ニ ー ル	2						
		チ ア ベ ン ダ ゾ ー ル	2						
		イ マ ザ リ ル	2						
	比 酸 乳 無 乳	脂 乳 固 形	重 度 肪 分 分	72					
			58						
			46						
残 留 農 薬 ※	28,479								
動 物 用 医 薬 品	333								
そ の 他 の 理 化 学 検 査	2,572	3		菓子 2件、清涼飲料水 1件					
微 生 物 検 査	一 般 細 菌 菌 大 腸 酸 菌 乳 酸 菌 サ ル モ ネ ラ 黄 色 ブ ド ウ 球 菌 腸 炎 ビ ブ リ 菌 そ の 他 の 微 生 物 検 査	菌 群	168	1	1	魚介類加工品 1件			
		227							
		52							
		17							
		41							
		41							
		2							
		258							
		計	45,336				10		

② 収去検査による規格基準以外の適合状況

遺 伝 子 組 換 え 食 品 ※	30		
-------------------	----	--	--

※ 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 [※] 、TBT [※]	62	60	97
腸管出血性大腸菌汚染実態調査 ^{注2}	腸管出血性大腸菌	195	190	97
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 [※]	25	25	100
カビ毒の汚染実態調査	アフラトキシン	30	30	100
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 [※]	25	25	100

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(7)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

「落花生」または「えび・かに」を含むことが表示されていない食品を対象に、「落花生」または「えび・かに」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検体で極微量(10 μ g/g未満)されたが、検査キットの特性による偽陽性が疑われ、適合であった。

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	落花生	14	14	—	—
		えび・かに	14	14	—	—
大豆製品 (ゆば)	2	落花生	2	2	—	—
		えび・かに	2	2	—	—
海産物(味 付けのり)	1	落花生	1	—	1	—
		えび・かに	—	—	—	—
その他 (ジャム、 めんつゆ)	3	落花生	3	3	—	—
		えび・かに	3	3	—	—
計	20		39	38	1	0

※ 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、異味・異臭等食品に関する苦情、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	152	12	977	0
	ふき取り		0	684	0
	便		0	522	12
	その他		0	0	0
食中毒	食品・水	45	0	126	0
	ふき取り		0	180	0
	便		0	333	19
	その他		1	0	0
計		197	13	2,822	31

※ 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	その他	
6			2			11								3			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	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	その他	
			1														1	

ウ ふぐ条例関係

県内の飲食店で発生したふぐ毒による食中毒に関連して、ふぐ条例第7条に基づく登録者が同条例第10条の規定に違反したため、同条例第11条の規定によりふぐ調理者の登録を抹消した。

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成26年度の食中毒発生件数は4件（患者数44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、7件中3件が食中毒事件として処理された。

月別の食中毒発生件数及び食中毒患者数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
発生件数									1		3		4
患者数									1		43		44

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	2	3	
集団給食			
営業者	2	41	
その他			
不明			
計	4	44	

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	1	1	
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	2	
菓子類			
複合調理食品	1	10	
その他			
不明	1	31	
計	4	44	

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	1	10	0
植物性自然毒	1	2	0
寄生虫	1	1	0
不明	1	31	0
原因物質判明状況	判明率		
3 / 4	75.0%		

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：242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	14	140%
認定小規模食鳥処理施設	13	13	11	85%

(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	3,576	3	188	0	366	0	0	4,133
26年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	129	0		0	2	0		131
一部廃棄処分	2,045	20		0	307	0		2,372

注3：とくとは、1歳未満の牛である。小とは、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	豚 丹 毒	ジ ス ト マ 病	そ の 他	膿 毒 症	敗 血 症	尿 毒 症	黄 疸	水 腫	腫 瘍	炎物 症に よる 汚染 産物	変成 又は 萎縮	
牛	禁 止																
	全部廃棄	129						19	13	2	1	60	26	3	5		129
	一部廃棄	2, 045			7		5					248	1	1, 245	877	2, 055	4, 438
と く	禁 止																
	全部廃棄																
	一部廃棄	20										0		6	4	12	22
馬	禁 止																
	全部廃棄																
	一部廃棄																
豚	禁 止																
	全部廃棄	2			1			1									2
	一部廃棄	307										0		280	2	173	455
めん 羊	禁 止																
	全部廃棄																
山 羊	一部廃棄																
	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	453	0
	腎臓	453	0
豚	筋肉	35	0
	腎臓	35	0
鶏	筋肉	31	0
	腎臓	31	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
1,891	0	1,891	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
15,319,382	34,349	221,404	254,465

※ 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
574	1,025

自主回収報告件数

食品分類	報告件数	備考
菓子	3	期限切れ材料の使用 1件 アレルギー物質表示漏れ 1件 期限表示の印字ミス 1件
食肉	1	異物の混入 1件
魚介類加工品(ちりめん)	1	ふぐ稚魚の混入 1件
計	5	

(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
467	29,069	食品 203 飲料水 1,047

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64件あった。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	154	213
機動班	21	52
合 計	175	265

食の安全・食育条例第19条の件数（再掲）

	処理数
有症苦情	17
異物混入	22
その他	25
合 計	64

(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	2,155
県庁くらし安全安心課	15
県庁生活衛生課	39
計	2,209

(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	76	3,006
集団給食従事者	23	1,430
一般消費者等	34	1,008
計	133	5,444
営業者・従事者	20	612
一般消費者等	17	479
体験型衛生講習会（再掲）	37	1,091

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（９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ションの育成

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ション」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。

	開催回数（回）	リスクコミュニケーション延べ参加者数（人）
講習会 （テーマ：放射性物質・農薬）	2	25

イ リスクコミュニケーション活動支援事業

食品の製造・加工等の現場視察や意見交換会の開催について、リスクコミュニケーション自らが企画・

実施する過程において、必要な支援を行うことによって、リスクコミュニケーションが促進されることを期待して事業を行った。

活動への支援状況

活動形態	支援回数（回）	参加者数（人）
視察型	2	66

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

ウ 食品関連事業者によるリスクコミュニケーション活動の支援事業

消費者との相互理解を深めるため、自らリスクコミュニケーション活動に取り組む意欲がある食品関連事業者に対し、自主的な活動がしやすくなるよう支援を行った。

活動への支援状況

活動形態	支援回数（回）	参加者数（人）
視察型	4	147
意見交換型	1	128

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

エ 意見交換会の開催

県民のニーズの高いテーマについて、国等から講師を招いて意見交換会を実施し、リスクコミュニケーションの推進に努めた。

・農薬に関する意見交換会 参加者数 34名

(3) 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26年度末）：73団体
- ・情報配信回数：8回

6 その他の事項

(1) 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

県主催研修会の開催、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。

- ・県内食品衛生監視員研修会 1月
- ・新任者研修会 6月
- ・国立保健医療科学院研修 4課程（食品監視指導、危機管理、食肉、ウイルス）
- ・疫学研修（岡山大学主催） 3月

(2) 試験検査施設の精度管理

食品衛生検査施設において、信頼性確保部門による内部点検の実施、内部精度管理調査の受検等により検査の精度向上に努めた。

また、残留農薬検査に関しては、国が示した検査の妥当性評価についても実施した。