



平成29年度
食 品 衛 生 監 視 指 導 計 画

岡 山 県
(保 健 福 祉 部)

目 次

	ページ
第1 趣旨	1
第2 基本的事項	1
1 適用範囲	
2 期間	
3 実施機関と役割	
4 連携体制の確保	
5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	
6 試験検査施設の精度管理	
第3 重点的に取り組む事項	2
1 食中毒の防止対策	
2 HACCPの導入促進	
3 食品等の試験検査の充実強化	
4 リスクコミュニケーションの促進	
5 岡山県食の安全・食育推進計画(平成30～34年度)の策定	
第4 監視指導の実施計画	3
1 監視指導に係る基本方針	
2 監視指導の実施方法	
3 特に取り組むべき事項	
4 食品等の試験検査	
5 違反発見時の対応及び公表	
6 食中毒等健康危害発生時等の対応	
第5 と畜場及び食鳥処理場に関する対策	7
1 監視指導	
2 と畜検査等	
第6 食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進	8
1 自主管理体制構築の推進	
2 HACCPによる衛生管理の普及	
3 食品等事業者の自主的な資質の向上	
第7 県民からの情報提供及び県民への情報提供	8
1 食品等に関する苦情・相談への対応	
2 食品衛生監視指導結果の公表	
3 県民への情報提供及び普及啓発	
第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進	9
1 食の安全・食育推進協議会	
2 リスクコミュニケーションの促進	
別表	10
資料	11

第1 趣旨

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成29年度岡山県食品衛生監視指導計画（以下「本計画」という。）を策定します。本計画は、「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^{*1}（以下「食の安全・食育条例」という。）」に基づき策定された「岡山県食の安全・食育推進計画^{*2}」（以下「推進計画」という。）との整合を図ったものです。

本計画に基づき、食品の生産から消費に至る各行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ります。

第2 基本的事項

1 適用範囲

岡山県内（保健所を設置し独自に計画を策定している岡山市、倉敷市を除く。）

2 期間

平成29年4月1日から平成30年3月31日までの1年間

3 実施機関と役割

保健福祉部生活衛生課、保健所衛生課・検査課、食肉衛生検査所、環境保健センターが連携し、本計画に基づく各事業を実施します。

（1）保健福祉部生活衛生課

食品衛生業務全般に関する企画、調整、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥検査業務の指定検査機関^{*3}への委任及び当該機関の指導を行います。

（2）保健所衛生課・検査課

食品衛生法、食品表示法、食品衛生法施行条例、岡山県ふぐ処理等規制条例（以下「ふぐ条例」という。）、岡山県魚介類行商条例（以下「行商条例」という。）、食の安全・食育条例等に基づき、営業施設等の監視指導、食品等の試験検査等を行います。

（3）食肉衛生検査所

と畜場法に基づくと畜検査、食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導等を行います。

（4）環境保健センター

残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質等の検査を行います。

また、食品衛生検査施設における試験・検査の業務管理基準運営要領に基づく信頼性確保部門^{*4}として、検査機関の精度管理に関する業務を行うほか、既存の試験法の改良や新たな検査法の開発も行います。

1 平成18年12月、食の安全・安心の確保と食育の推進を一体的に捉え、各種施策を総合的、計画的に展開し、県民の健康で豊かな生活を実現することを目的に制定されました。条文では、基本理念、関係者の責務・役割などの基本事項を定めるとともに、推進計画の策定、自主回収の報告、県民からの申出に対する調査など県が果たすべき具体的事項を規定しています。

2 食の安全・食育条例第10条及び第21条の規定により、平成25年3月、食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する施策をより一層総合的かつ計画的に推進することを目的に策定されました。

3 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定された厚生労働大臣が指定する食鳥検査業務を行うことのできる機関で、岡山県では（公財）岡山県健康づくり財団が食鳥検査を実施しています。

4 検査部門から独立し、検査施設に対する内部点検の実施、精度管理の結果の確認等を行い、検査が適正に実施され、信頼に足るものであることを検証する業務を行う自治体の内部部門です。

4 連携体制の確保（資料 1）

（1）厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局及び関係自治体との連携

食の安全確保を図り、健康被害発生時の調査等を迅速かつ的確に実施するため、保健福祉部生活衛生課は厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局等の国の機関、都道府県及び保健所設置市（以下「都道府県等」という。）と連携します。

ア 厚生労働省、内閣府、中国四国厚生局との連携

重大な食中毒発生時又は広域流通食品等に係る違反時の調査等の対応、総合衛生管理製造過程^{*5}承認施設の監視指導等について、連携し適切に対応します。

また、食品表示法の施行及びリスクコミュニケーションの推進について、内閣府と連携し対応します。

イ 関係自治体との連携

食中毒や食品衛生法違反に係る事案について、関係する都道府県等と連携し、適切に対応します。

（2）庁内関係部局との連携

食品の生産から消費に至る一連の安全確保及び表示の適正化を図るため、農林水産部局等との連携を図ります。

また、食品表示法に関しては、くらし安全安心課等と連携を密にし、連絡体制の整備に努めるとともに、関係部局とは、食の安全・食育推進会議等を通じて平時から情報共有を図るほか、必要に応じ所管部局と連携して対応します。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質向上を目的に、各種専門研修等の受講機会の提供や食品衛生監視員研修会等の開催により、最新知識の習得促進を図るほか、調査研究の成果還元による監視技術の向上に努めます。

また、食品等事業者^{*6}におけるHACCP^{*7}による衛生管理について、支援・検証を適切に実施することができるよう、引き続き、指導・助言等できる人材の養成を図ります。

6 試験検査施設の精度管理

食品衛生検査施設（備前保健所検査課、環境保健センター、食肉衛生検査所）において正確な検査を実施するため、食品衛生法第29条第3項の規定により、信頼性確保部門である環境保健センターによる定期的な内部点検の実施や、外部精度管理調査の受検等、試験検査に関する事務の管理を適切に行い、検査の精度向上に努めます。

また、検査方法の妥当性評価についても引き続き取り組みます。

第3 重点的に取り組む事項

1 食中毒の防止対策

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等による食中毒の防止のため、また、生食用食肉や野生鳥獣肉の対策のため、種々の施策を実施します。（第4 3(1)食中毒対策）

5 HACCP(8を参照)の手法を取り入れて、総合的に衛生管理して食品を製造・加工する過程のことで、食品衛生法に基づき、この過程を経て製造又は加工することを厚生労働大臣が承認する制度です。

6 食品若しくは添加物を販売等すること若しくは器具若しくは容器包装を販売等することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人です。

7 米国の航空宇宙局が安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムです。特に重要な管理を行う必要がある工程を重要管理点と定め、これが遵守されているかどうかを継続的に監視することにより、製品のより一層の安全性を確保する衛生管理手法で、食品の衛生管理の国際標準となっています。（ハザップ:Hazard Analysis and Critical Control Point）

2 HACCPの導入促進

HACCPの制度化に向けて、社会的影響度の大きい施設を中心に、きめ細かな指導・助言等の支援を行い、HACCPによる衛生管理の普及を図ります。(第4 2

(1)重点監視)(第6 2 HACCPによる衛生管理の普及)

3 食品等の試験検査の充実強化

県内で生産され、流通している食品の安全性を確認するため収去検査^{*8}や試買検査を引き続き実施するほか、食中毒等の病因物質の迅速な検出に努めます。(第4 4食品等の試験検査)

4 リスクコミュニケーション^{*9}の促進

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションの促進に努めます。(第8 2リスクコミュニケーションの促進)

5 岡山県食の安全・食育推進計画(平成30～34年度)の策定

現推進計画の評価及び次期推進計画の策定を行います。

第4 監視指導の実施計画

監視指導の対象施設を、重点監視及び一般監視の対象施設に区分するとともにランク分けを行い、効果的な監視指導を行います。

また、時期や対象施設を定め集中的に監視を行う各種一斉取締り等を実施します。

1 監視指導に係る基本方針

監視指導の対象施設における自主管理体制の強化促進を基本とする監視指導内容の充実に努めるとともに、次の重要度の考え方にに基づき業種別のランク分けを行い重点的に取り組む業種を明確にし、食品の安全確保に努めます。

特に、HACCPによる衛生管理は、今後、法改正により全ての食品等事業者を対象に制度化される予定であることから、この動きを注視しながら、立入検査等の機会を通じて導入支援を行います。また、取り扱う食品の特性、食品等事業者の実状等を踏まえ、円滑かつ適正にHACCPによる衛生管理に取り組むことができるよう、的確な指導・助言等より効率的な支援に努めます。

(1) 重要度の考え方

食品の安全確保に関する影響を考慮し、次の3項目について業種別にその重要度を4段階で評価し点数化します。(特大＝4点、大＝3点、中＝2点、小＝1点)

- | |
|--------------------------|
| ア 食中毒等の発生頻度(取扱い食品のリスク) |
| イ 食中毒等被害の拡大の可能性(食品の流通状況) |
| ウ 社会的な関心度 |

この評価をもとに総合的な重要度について、次により6つのランク(AからFランク)に分類し、合計点数の高い業種ほど監視の重要度が高いと判断します。

8 販売されている食品、添加物、器具又は容器包装を、国や地方自治体の食品衛生監視員が食品衛生法第28条第1項及び食品表示法第8条第1項の規定により、無償で持ち帰り検査することです。

9 食品の摂取によって人の健康に悪影響がおきるリスク(危険性)について、消費者、食品関連事業者、行政の間で情報、意見などを相互に交換し、理解を深め合うことです。

◆ 合計点数に基づくランク分類と目標監視回数

ランク	合計点数	目標監視回数	監視区分
A	11～12点	1年に2回以上	重点監視
B	10点	1年に1回以上	
C	9点	1年に1回以上	一般監視
D	7～8点	2年に1回以上	
E	5～6点	3年に1回以上	
F	3～4点	6年に1回以上	

(2) 監視回数の考え方

監視の重要度が高い業種ほど、監視内容を充実する必要があり、これらを重点的に監視するには、監視回数を多く設定する必要があるため、上の表のとおり監視回数の目標値を設定します。

また、以上の考え方をもとに業種別及び営業形態別にランク分けを行い、別表のとおり目標監視回数を設定します。

なお、別表の目標監視回数は標準的な数値を示すものであり、保健所等が地域の実情や施設の状況等を加味しながら対応を図ることとします。

2 監視指導の実施方法

(1) 重点監視

社会的に影響度の大きい広域流通食品等事業者^{*10}、大型の飲食店、食品製造業、給食施設等を対象に、製造工程等に関する衛生管理、科学的根拠に基づく期限設定、必要な情報に関する記録、食品の表示等、食品衛生関係法令の遵守が適切に行われていることを確認します。また、携帯型検査機器を用いて工程ごとの衛生状態を確認するなど、科学的な見地に基づく監視指導を行います。

特に、HACCPによる衛生管理の導入に積極的な食品製造施設等に対して、指導・助言等の支援を行い導入促進を図ります。

◆ 重点監視の対象となる業種

業 種	業 種
☐ 飲食店営業 * 大型飲食店、弁当屋、仕出し屋、団体客を扱う旅館 ☐ 菓子製造業(大型) ☐ 乳処理業 ☐ 乳製品製造業 ☐ 魚肉練り製品製造業 ☐ 食品の冷凍又は冷蔵業(冷蔵業を除く) ☐ 缶詰又は瓶詰食品製造業(簡易な瓶詰を除く) ☐ あん類製造業 ☐ アイスcream類製造業	☐ 食肉製品製造業 ☐ 乳酸菌飲料製造業(希釈のみを除く) ☐ 食用油脂製造業 ☐ 添加物製造業(小分けのみを除く) ☐ 清涼飲料水製造業 ☐ その他の食品等の製造業(大型) ☐ 給食施設(学校を除く) ☐ かき処理業 ☐ 卸売市場 ☐ 食料品販売業(大型)

(2) 一般監視

重点監視施設以外を対象に、ランクごとの目標監視回数の頻度で立入し、衛生管理、食品の適正な表示、食品の衛生的な取扱い等、食品衛生関係法令の遵守状況について監視指導を実施します。

¹⁰ 全国規模の広域流通を前提にして食品を製造し、又は販売する事業者のことで、これら事業者が製造・販売した食品に不具合があった場合、社会に対する影響力が大きいことから、食品衛生法第3条に規定されている「安全性の確保」や「記録の作成・保存」に関する責務が、特に強く求められています。

(3) 一斉取締り等(資料2)

国の通知に基づき全国一斉に実施する監視指導、県独自に行う一斉点検により、同種の対象施設へ集中的に立入することで効果的な監視を実施します。

(4) その他個別対策

ア かきの衛生確保対策(10～3月)

かき処理等に関する指導要綱に基づき、かき処理施設の監視指導、収去検査等を実施し、必要に応じ水産部局と連携しながらかきの安全確保を図ります。

イ ふぐ条例等に基づく指導

ふぐ条例で定めるふぐ処理師又はふぐ処理施設について、その遵守状況を確認します。

また、平成28年4月に施行されたふぐ条例の内容について、周知を図るとともに、旧条例に基づく登録者等に対し、必要な手続を行うよう促します。

ウ 行商条例に基づく監視指導

行商鑑札を受けた者に対しては、届出や鑑札更新時等に必要な指導を行います。

3 特に取り組むべき事項

(1) 食中毒の防止対策

ア 生食用食肉対策

牛の生食用食肉(内臓を除く)の規格基準や、牛の肝臓及び豚の食肉(内臓を含む)の生食用提供の禁止規定が遵守されるよう、関係事業者を指導します。

また、鶏肉等を生食用として提供する行為については、関係事業者に対して自粛するよう指導するとともに、消費者に、食肉の生食のリスクについて啓発します。

イ 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌による食中毒の対策については、成型肉など食肉の提供時には十分な加熱を必要とすることについて関係事業者に対し、指導を行います。

また、浅漬等の非加熱でそのまま食べる食品の製造・加工等を行う関係事業者に対し、監視指導を実施します。

カンピロバクターについては、重要な発生原因と考えられる鶏肉類等の提供時に、十分な加熱を行うよう、関係事業者に対し、指導を行います。

さらに、県内流通食品における腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクター等による汚染状況を把握するため、実態調査を行います。

ウ ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒の対策については、最も重要な課題の一つであるため、11月をノロウイルス対策強化期間と位置づけ、旅館ホテル、仕出し屋、飲食店等を対象に、食品等の取扱い、調理従事者の健康管理、トイレの使用方法等について指導し、発生防止に努めます。

特に、二枚貝を原因とする食中毒を防止する観点から、若齢者、高齢者及び抵抗力の弱い者への生食の提供を避け、二枚貝の調理時には、十分に加熱するよう関係事業者に対し、指導を行い、また、県民に啓発を行います。

エ その他の食中毒対策

ふぐについては、ふぐ処理業者等に対し、ふぐ条例の遵守を徹底し、有毒部位の流通・提供による食中毒が発生することがないように、指導を強化します。

また、素人調理による食中毒の発生が多いことから、ふぐの危険性について、広く県民に周知します。

毒キノコ、チョウセンアサガオなど自然毒食中毒や、アニサキスなど寄生虫食

中毒については、発生状況や予防方法について県民や関係事業者に対し、周知を図り、発生防止に努めます。

オ 食中毒注意報等の発令

食中毒注意報等発令要領に基づき、細菌性食中毒が多発する夏季は気象観測値が、また、ノロウイルス食中毒が多発する冬季は感染性胃腸炎の流行状況が規定の条件に達したときに食中毒注意報等を発令し、注意喚起を行います。

(2) 野生鳥獣肉対策

国の野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針の策定を受けて見直した、県の野生鳥獣食肉衛生管理ガイドラインに基づき、野生鳥獣肉の処理等を行う者に対し、衛生的な取扱いや異常個体の排除を徹底するよう指導します。

また、野生鳥獣肉の生食については、E型肝炎ウイルス等による食中毒の発生リスクもあることから、関係事業者に対し、提供時には必要な加熱を十分に行うよう指導を徹底するとともに、県民に喫食時の注意事項について啓発を行います。

4 食品等の試験検査

食品等の細菌数、添加物、残留農薬等について試験検査を実施して規格基準等への適合状況を確認し、その検査結果を効果的な指導に役立てます。特に、野生鳥獣肉、地域特産品等の検査や、輸入食品の検査について取り組みます。

(1) 収去検査

食品工場や販売店等から検体を採取し、細菌数、添加物、残留農薬等定められた基準を満たしているか、施設内の衛生状態が保たれているか等の観点から検査を実施します。特に保健所管内の製造所等からの検体採取を充実させ、検査結果で得られたデータを活用した監視指導を行い、製造・調理等される食品の安全性がより一層向上することを目指します。

◆収去検査

検体採取先	食品工場・調理施設等	一般販売店等	計
検体数	2, 250	750	3, 000
検査対象	原材料、中間製品、製品、その他(ふきとり検査など)	県内流通食品等	
検査項目	規格(細菌・化学検査)、添加物、残留農薬		

(2) 試買検査(資料3)

県内で流通・消費される食品等を購入し、重金属の実態調査、アレルギー物質等の検査を実施します。

(3) 食品苦情及び食中毒の検査

県民から申出のあった苦情対象食品等については、必要に応じて検査を実施します。また、食中毒原因の特定を目的に採取した食品等については、適宜、遺伝子検査等を用いるなど迅速な検査の実施に努めます。

5 違反発見時の対応及び公表

食品衛生法及び食品表示法に違反する事実が認められた場合は、直ちに改善を指導します。状況に応じて、衛生注意指導票等の文書により改善を求めます。

また、違反の内容に応じて食品衛生法に基づく行政処分等取扱要領(以下「行政処分取扱要領」という。)に基づき、改善命令、食品等の廃棄・回収命令等の行政処分を行い、食品表示法違反については、指示のほか、回収命令等の行政処分を行います。

なお、行政処分を行った場合は、食品衛生法第63条等の規定により公表します。

無許可営業で行政指導に従わない場合など悪質な違反については、告発を行います。

6 食中毒等健康危害発生時等の対応

「岡山県食中毒対策要領」等に基づき、平常時の体制整備を図るとともに、発生時には迅速かつ的確な調査を行い、行政処分取扱要領に基づき、原因施設に対する営業停止命令、改善命令等の行政処分を行います。

また、速やかに原因究明を行い、再発防止のための措置を執ります。

第5 と畜場及び食鳥処理場に関する対策

1 監視指導

と畜場及び食鳥処理場については、食肉衛生検査所が計画的に監視指導を行います。

と畜場では、と畜解体作業の際、腸管出血性大腸菌等による枝肉等の汚染防止や、月齢による枝肉等の分別管理、特定部位^{*11}の焼却処分、特定部位による枝肉等食用部位の汚染防止を徹底するよう指導します。

また、食鳥処理場では、構造設備・衛生管理の基準の遵守や、食鳥と体のカンピロバクター等による汚染の実態を把握し、汚染防止を徹底するよう指導します。

さらに、と畜場法及び食鳥処理法の両施行規則に、HACCPによる衛生管理に係る規定が設けられたことを受け、と畜場及び食鳥処理場におけるHACCPを用いた衛生管理システムの導入について、指導・助言等を行います。

2 と畜検査等

と畜場法に基づきと畜検査を実施し、家畜伝染病予防法等で定められた疾病、異常等の排除を行い、食肉の安全確保に努めます。

また、24ヶ月齢以上で生体検査において運動障害、知覚障害、反射または意識障害等の神経症状が疑われたもの及び全身症状を呈する牛については引き続きBSE検査^{*12}を実施します。

食肉中の抗菌性物質等の残留状況を把握するため、抗菌性物質等のモニタリング調査を実施します。

◆と畜場、食鳥処理場に関する監視指導（種類・対象施設等）

監視対象施設		施設数	監視頻度	内 容	備 考
と畜場		1	年間	- 衛生管理マニュアルの遵守指導 - 枝肉の細菌汚染実態調査 - 月齢による枝肉等の分別管理 - 特定部位の除去等	＜施設＞ 津山市食肉処理センター
食鳥処理場	大規模施設 (検査対象)	5	2回／年	- 施設、工程の監視指導 - 食鳥処理場の細菌汚染実態調査	保健所と連携し 監視指導を実施
	認定小規模施設	11	1回／年	- 施設、工程等の監視指導 - 食鳥処理衛生管理者の配置の遵守状況 - 確認規程等の遵守状況	

11 牛海綿状脳症対策特別措置法の規定で、と畜場において除去及び焼却を義務づけられている部位で、牛の場合は、30月超の頭部(舌、頬肉、皮及び扁桃を除く。)及び脊髄、全月齢の扁桃及び回腸(盲腸との接続部分から2メートルまでの部分)に限る。)が該当します。

12 牛がBSE(伝達性海綿状脳症)に感染しているかどうかを、脳の一部(延髄)を取り出して、そこにBSEの原因と考えられる異常プリオンがあるかないかを調べるための検査です。

第6 食品等事業者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

食品等事業者に対し、食品衛生法に基づく事業者としての責務が果たされるよう、監視、講習会等を通じ、規模、形態等に応じた自主的な管理体制の整備について指導を行います。

また、食品等事業者に対し、消費者から健康被害につながるおそれが否定できない申出があったときの保健所への報告や、食の安全・食育条例第18条第1項の規定による人の健康への悪影響の発生を防止する観点から事業者が食品等の自主回収に着手したときの報告について、周知し、徹底を図ります。

2 HACCPによる衛生管理の普及

食品衛生法第50条第2項の規定による、食品等事業者が実施すべき管理運営基準については、条例においてHACCP導入型基準^{*13}の規定も設けています。

そこで、HACCPによる衛生管理の普及のため、食品等事業者を対象に、講習会、研修会等を実施し、広く普及を図るとともに、導入に積極的な食品等事業者等に対し、助言等の支援を行い、導入の促進を図ります。

3 食品等事業者の自主的な資質の向上

食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主的な活動を促進するため、食品衛生指導員^{*14}による食品関係営業施設の巡回指導や食品衛生推進員^{*15}による自主活動等の事業に対し、必要な支援を実施することにより地域の食品衛生の向上を図ります。

第7 県民からの情報提供及び県民への情報提供

食の安全・食育条例第19条の規定により県民からの申出等があった場合は、調査等を実施するとともに、同条例第14条の規定により、食の安全・安心に関する最新の情報等の収集に努め、県民及び食品関連事業者^{*16}に対し、必要な情報の提供を行います。

1 食品等に関する苦情・相談への対応

食の安全相談窓口寄せられた相談、苦情等については、速やかに調査及び関係施設等の指導を行い、原因究明と再発防止を図ります。食の安全・食育条例第19条の規定による申出についても、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査及び指導等を行います。

また、その調査の結果、当該食品等が人の健康に重大な危害を及ぼすと認められるとき等は、公表取扱基準等に基づき必要な情報を公表します。

2 食品衛生監視指導結果の公表

平成28年度の監視指導結果について、6月末までにホームページ等で公表します。

また、夏期食品一斉取締り、食品、添加物等の年末一斉取締り結果については、事業終了後速やかにホームページで公表します。

13 食品の製造等にあたり事業者等が遵守すべき事項を管理運営基準として定めているが、この基準中にHACCPによる衛生管理の考え方をういた基準と従来型基準を設け、事業者がどちらかの基準を選択するというものです。

14 (一社)岡山県食品衛生協会では、食品業界関係者の中から業界における指導的な役割を担う人を対象に食品衛生指導員を委嘱しており、食品関係営業者に対する衛生指導、消費者に対する食品衛生思想の普及啓発等幅広い活動を行っています。

15 食品衛生法第61条の規定により、食品等事業者の食品衛生の向上に関する自主活動を促進するため、食品等事業者に対する相談対応や指導等にあたる人を、食品衛生推進員として都道府県等が委嘱しています。

16 食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある農林漁業の生産資材、食品若しくは添加物又は器具若しくは容器包装の生産、輸入又は販売その他の事業活動を行う事業者です。

なお、実施した結果等については、その結果の評価を含めたわかりやすい公表に努めます。

3 県民への情報提供及び普及啓発

食中毒の発生や食中毒注意報の発令をはじめ、食の安全に関する知識や情報等をホームページに掲載するほか、県政広報誌やラジオ放送等広報媒体を活用し、普及啓発に努めます。毎年8月に実施する食品衛生月間事業においては、広報車による食中毒予防等の広報活動や街頭キャンペーン等を重点的に実施します。

また、手指の洗浄・殺菌効果等について体験を通じて学べる体験型講習会等の開催や、講師の派遣要請等に対応することにより、食品衛生知識の普及に努めます。

第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

食の安全・食育条例第15条の規定により、食の安全・安心の確保に関し、県民と食品関連事業者が相互に理解を深めるため、情報及び意見交換の機会を提供するとともに、食品関連事業者が県民向けに情報提供を行う活動に対し、支援を行います。

また、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター^{※17}（以下「リスクコミュニケーター」という。）の育成に引き続き努めます。

1 食の安全・食育推進協議会^{※18}

消費者、食品関連事業者、学識経験者等を構成員とする食の安全・食育推進協議会を開催し、県民各層の意見を施策に反映させるとともに、これら構成員の関係団体と協働することにより、リスクコミュニケーションの推進を図ります。

2 リスクコミュニケーションの促進

(1) 情報と意見交換の機会の提供

消費者の食品の安全に関する理解の促進と、消費者と食品関連事業者との相互理解を深めることを目的とするリスクコミュニケーションの場を提供します。

(2) リスクコミュニケーターの育成

地域におけるリスクコミュニケーション活動の中核となるリスクコミュニケーターに対し、食品の安全性に関する最新情報を提供することで、また、自らが企画・運営する意見交換会等に対し、必要な支援を行うことで育成を図ります。

(3) 食品関連事業者におけるリスクコミュニケーション活動の促進

自らリスクコミュニケーション活動に取り組む食品関連事業者は少ないことから、活動に取り組む意欲がある事業者に対し、自主的な活動がしやすくなるよう支援を行い、リスクコミュニケーション活動の促進を図ります。

17 食品等のリスクに対する他の関係者の立場、発想、考え方を理解し十分な意思疎通を図ることができ、リスクコミュニケーションを支援、仲介できる能力を有する人です。県では平成19年度から養成研修等を実施しており、地域におけるリスクコミュニケーションの推進に活躍していただいています。

18 岡山県が取り組む食の安全・安心の確保及び食育の推進に係る各種施策に対し、提言や普及啓発に協力をいただくため、消費者、生産者、製造(加工)業者、流通業者、学識経験者、行政機関の代表で構成した組織です。

業種別の重要度ランク及び目標監視回数一覧表

重要度		大						小	監視対象 施設数 (H28.4.1)
監視の区分		重点監視		一般監視					
ランク		A	B	C	D	E	F		
監視指導の頻度(右記の回数以上)		2回 ／1年	1回 ／1年	1回 ／1年	1回 ／2年	1回 ／3年	1回 ／6年		
飲食店営業	大量調理施設 ^{注1} (学校を除く)	●						553	
広域流通食品等事業者	広域流通食品等製造業 ^{注2}								
	特に大規模な量販店等								
HACCP導入施設等 ^{注3}			●						
飲食店営業	大型であって大量調理施設を除く								
大型食品等製造業 ^{注2}	製造量2,000個／日以上								
給食施設(不要許可)	大量調理施設 ^{注1} であって、学校を除く								
大型食品販売業	食品スーパー等量販店等								
ふぐ、野生鳥獣を処理し、又は生食用食肉 ^{注5} を取り扱う施設				●				—	
(要許可施設)〔上記の重点監視対象施設等を除く〕									
飲食店営業 喫茶店営業	一般食堂(100食／日以上) ^{注4}			●				14,338	
	(上記以外)				●				
	仕出し屋(仕出し・給食弁当・弁当)			●					
	(上記以外)				●				
	旅館(100食／日以上) ^{注4}			●					
	(上記以外)				●				
	その他(酒類提供施設)					●			
	(そうざい調理店)				●				
	(上記以外)					●			
	喫茶店営業(普通形態)					●			
特殊形態、自動販売形態						●			
製造業① あん類、アイスクリーム類、乳製品、食肉製品、魚肉練り製品、清涼飲料水、乳酸菌飲料、食用油脂、マーガリン又はショートニング、添加物				●					
製造業② 菓子(普通形態)、氷雪(普通形態)、みそ、しょうゆ、ソース類、酒類、豆腐、納豆、めん類、そうざい、缶詰又は瓶詰食品					●				
菓子(特殊形態)、氷雪(自動販売形態)							●		
乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業				●					
食品の冷凍又は冷蔵業	冷凍又は冷蔵業				●				
	冷凍食品製造業			●					
食品の放射線照射業				●					
食肉処理業					●				
販売業 乳類、食肉、魚介類、氷雪	普通形態				●				
	氷雪販売業、卸売又は小売り販売、簡易形態					●			
	移動販売形態、自動販売形態						●		
魚介類競り売り営業					●				
(不要許可施設)									
給食施設	学校単独校					●		7,281	
	(上記以外、学校共同調理場を含む)				●				
製造業					●				
販売業、器具／容器製造業						●			

加算措置: 過去3年以内に行政処分(始末書を含む)を受けた施設、衛生状態が不良な施設にあつては、1年に1回を加算して監視指導を行う

注1) 大量調理施設: 同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設

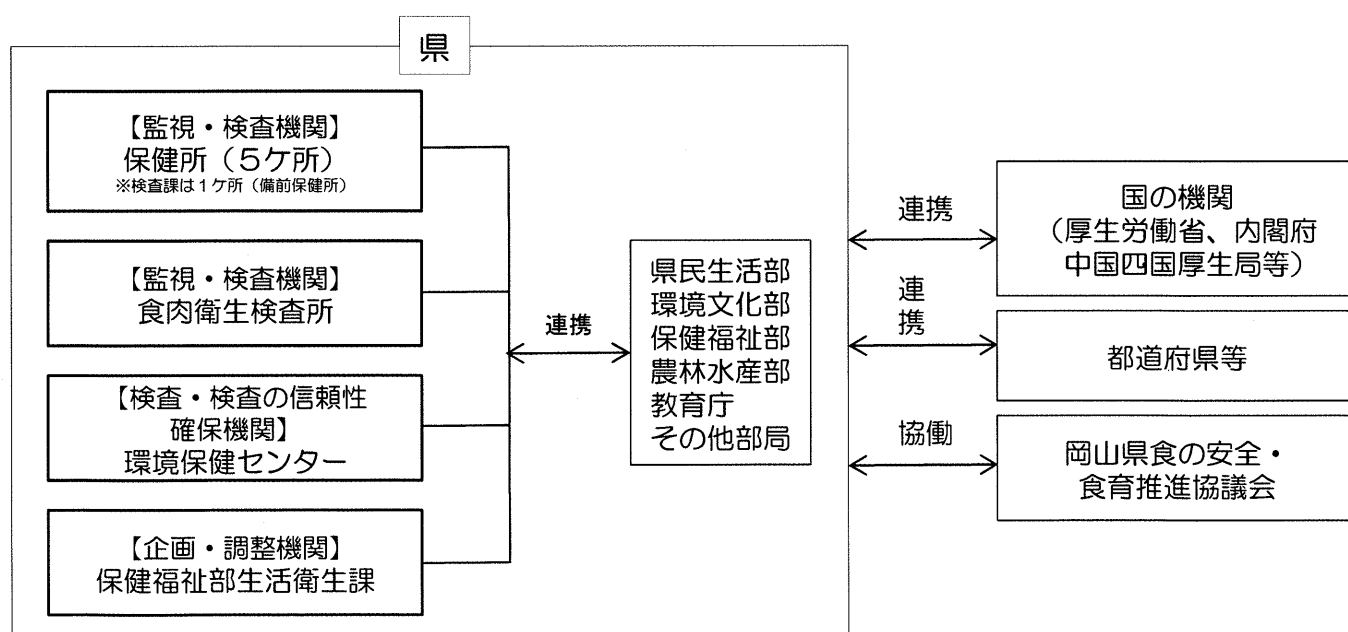
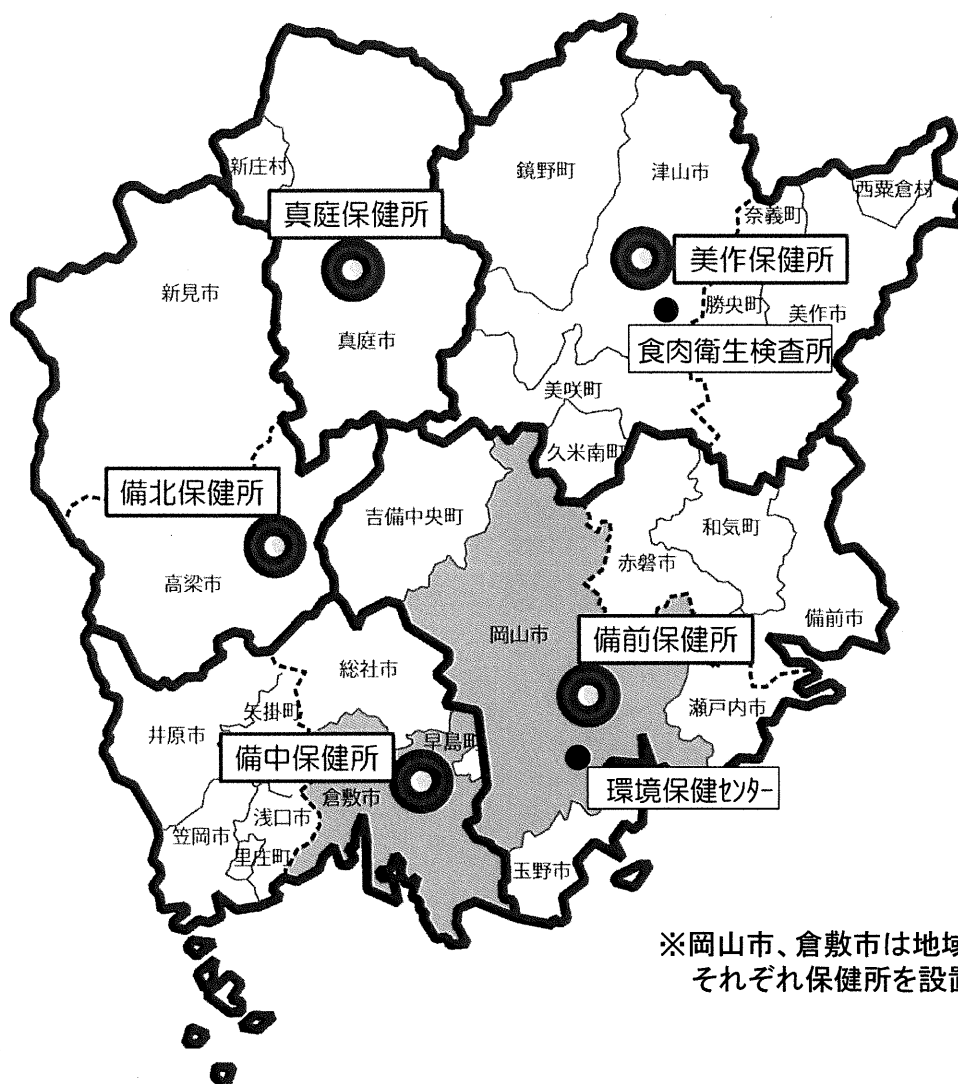
注2) 処理業等を含む

注3) 総合衛生管理製造過程承認施設等の危害分析・重要管理点方式の管理運営基準を用いて衛生管理を行う施設

注4) 事業所給食・弁当を調製する施設を含む

注5) 成分規格が定められたものに限る

1 岡山県の食品衛生に係る監視指導の連携体制



2 一斉取締り等の具体的計画

主体	事業名	実施期間	対象施設	実施内容
国	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食中毒の発生防止を啓発 生食用食肉対策（県追加項目）
	食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	・市場 ・量販店 ・食品製造施設	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・ノロウイルス対策
県	大量調理施設の一斉取締り	春期 4月～6月 ----- 秋期 9月～10月	・社会福祉施設 ・学校 ・病院 ・大規模仕出し・弁当施設 ・大規模旅館・ホテル ・大規模飲食店	大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検を実施し、不備事項の改善を指導する。
	ナシフグ処理施設一斉点検	4月～6月	・ナシフグ処理施設等	ナシフグ取扱い要綱、要領の遵守状況の確認
	年末一斉取締り（ふぐ対策、ノロウイルス対策）	11月	・ふぐ処理施設 ・飲食店、給食施設等	・ふぐ販売等の規制、ふぐ処理業者の登録、遵守事項等 ・国の一斉取締りに準じる。 （ノロウイルス食中毒対策）

3 試買検査の具体的計画

区分	検査対象食品	主な検査項目	検体数
重金属等の実態調査	野菜、果物、食肉等	重金属、農薬、T B T O、P C B	62
腸管出血性大腸菌等 汚染実態調査	野菜・食肉等	腸管出血性大腸菌、サルモネラ、 カンピロバクター	85
アレルギー物質の検査	そうざい、菓子等の加工食品	アレルギー物質（卵、そば）	20
畜水産物等の残留動物用 医薬品検査等	畜産物等	動物用医薬品	55
輸入食品中のカビ毒の検査	県内で流通・消費される食品等	アフラトキシン	30
遺伝子組換え食品の検査	県内で流通・消費される食品等	大豆等	40

※輸入食品検査（再掲）

収去検査及び試買検査の合計	検体数	440
---------------	-----	-----