

# 平成22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。）

## 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、食品流通の広域化、国際化、長期化の傾向が進む中、多種多様な食品が身近で入手できるなど食生活が豊かになった反面、度重なる食品偽装表示の発覚などにより、消費者の食に対する不安・不信は、依然解消されておらず、食の安全・安心の確保が強く求められている。

本県では、「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」（以下「食の安全・食育条例」という。）に規定された「岡山県食の安全・安心推進計画」に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、食の安全・安心の確保に努めた。

推進計画に示した食品取扱い施設に対する監視、指導等に関しては、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「平成22年度食品衛生監視指導計画」に沿って計画的に実施したところであり、結果を次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、監視指導計画に基づき社会的に影響の大きい施設等を対象に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、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	D	計	
対象施設	23,397	10	307	585	68	970	24,367
監視目標	19,930	30	614	585	24	1,253	21,183
監視指導結果	20,585	38	749	639	36	1,462	22,047
目標達成率	103%	127%	122%	109%	150%	117%	104%

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

対象施設は、平成22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22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	23,397	10	307	585	68	19,930	30	614	585	24	20,585	38	749	639	36	103%	127%	122%	109%	150%
要許可施設 小計	15,769	10	251	179	0	12,645	30	502	179	0	13,345	38	623	199	0	106%	127%	124%	111%	-
1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,330	0	21	20	0	3,330	-	42	20	-	2,730	-	51	21	-	82%	-	121%	105%	-
2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	617	3	34	17	0	617	9	68	17	-	508	12	86	20	-	82%	133%	126%	118%	-
3 飲食店営業(旅館)	364	0	19	18	0	364	-	38	18	-	361	-	40	21	-	99%	-	105%	117%	-
4 飲食店営業(その他)	2,048	0	4	45	0	1,742	-	8	45	-	2,221	-	12	44	-	127%	-	150%	98%	-
5 菓子製造業	1,038	1	27	19	0	947	3	54	19	-	916	4	72	27	-	97%	133%	133%	142%	-
6 乳処理業	0	1	4	0	0	-	3	8	-	-	14	3	9	-	-	100%	113%	-	-	-
7 特別牛乳さく取処理業	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8 乳製品製造業	10	1	9	0	0	10	3	18	-	-	28	4	23	-	-	280%	133%	128%	-	-
9 菓乳業	0	0	1	1	0	-	-	2	1	-	1	-	3	1	-	-	-	150%	-	-
10 魚介類販売業	1,462	0	1	0	0	1,274	-	2	-	-	1,380	-	3	-	-	108%	-	150%	-	-
11 魚介類せり売り営業	17	0	0	0	0	17	-	-	-	-	17	-	-	-	-	100%	-	-	-	-
12 魚肉ねり製品製造業	4	1	2	0	0	4	3	4	-	-	12	3	6	-	-	300%	100%	150%	-	-
13 食品の冷凍又は冷蔵業	29	1	10	1	0	29	3	20	1	-	38	5	24	1	-	131%	167%	120%	100%	-
14 かん詰またはびん詰食品製造業	64	0	9	2	0	64	-	18	2	-	62	-	20	3	-	97%	-	111%	-	-
15 喫茶店営業	2,479	0	0	0	0	548	-	-	-	-	1,369	-	-	-	-	250%	-	-	-	-
16 (再掲)自動販売形態	2,267	0	0	0	0	336	-	-	-	-	1,181	-	-	-	-	351%	-	-	-	-
17 あん類製造業	4	0	1	1	0	4	-	2	1	-	9	-	3	1	-	225%	-	150%	-	-
18 アイスクリーム類製造業	3	0	8	2	0	3	-	16	2	-	13	-	25	3	-	433%	-	156%	-	-
19 乳類販売業	2,206	0	0	0	0	1,647	-	-	-	-	1,704	-	-	-	-	103%	-	-	-	-
20 食肉処理業	41	0	6	3	0	41	-	12	3	-	55	-	13	4	-	134%	-	108%	-	-
21 食肉販売業	1,333	0	0	0	0	1,285	-	-	-	-	1,335	-	-	-	-	104%	-	-	-	-
22 食肉製品製造業	10	0	9	3	0	10	-	18	3	-	10	-	26	5	-	100%	-	144%	167%	-
23 乳酸菌飲料製造業	1	0	1	0	0	1	-	2	-	-	1	-	3	-	-	100%	-	150%	-	-
24 食用油脂製造業	3	0	3	0	0	3	-	6	-	-	2	-	7	-	-	67%	-	117%	-	-
25 マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26 みそ製造業	120	0	3	3	0	120	-	6	3	-	79	-	8	3	-	66%	-	133%	-	-
27 醤油製造業	31	0	1	3	0	31	-	2	3	-	19	-	2	3	-	61%	-	100%	-	-
28 ソース類製造業	34	0	3	2	0	34	-	6	2	-	35	-	6	2	-	103%	-	100%	-	-
29 酒類製造業	32	0	6	11	0	32	-	12	11	-	22	-	22	11	-	69%	-	183%	100%	-
30 豆腐製造業	96	0	6	3	0	96	-	12	3	-	80	-	13	3	-	83%	-	108%	-	-
31 納豆製造業	2	0	2	1	0	2	-	4	1	-	4	-	4	1	-	200%	-	100%	-	-
32 めん類製造業	124	0	13	4	0	124	-	26	4	-	60	1	27	5	-	48%	-	104%	125%	-
33 そうざい製造業	236	1	29	5	0	236	3	58	5	-	244	3	74	5	-	103%	-	128%	100%	-
34 添加物製造業	8	0	9	12	0	8	-	18	12	-	3	-	20	12	-	38%	-	111%	100%	-
35 食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
36 清涼飲料水製造業	13	1	10	3	0	13	3	20	3	-	12	3	21	3	-	92%	100%	105%	100%	-
37 氷雪製造業	4	0	0	0	0	3	-	-	-	-	0	-	-	-	-	0%	-	-	-	-
38 氷雪販売業	6	0	0	0	0	6	-	-	-	-	1	-	-	-	-	17%	-	-	-	-
不要許可施設 小計	7,628	0	56	406	68	7,285	-	112	406	24	7,240	-	126	440	36	99%	-	113%	108%	150%
39 給食施設(学校)	0	0	0	68	68	-	-	-	68	24	1	-	-	76	36	-	-	-	112%	150%
40 給食施設(病院・診療所)	24	0	0	60	0	24	-	-	60	-	17	-	-	63	-	71%	-	-	105%	-
41 給食施設(事業所)	20	0	0	12	0	20	-	-	12	-	4	-	-	13	-	20%	-	-	108%	-
42 給食施設(その他)	156	0	0	203	0	156	-	-	203	-	157	-	-	220	-	101%	-	-	108%	-
43 乳さく取業	343	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 食品製造業	364	0	22	14	0	364	-	44	14	-	114	-	50	14	-	31%	-	114%	100%	-
45 野菜果物販売業	1,112	0	0	0	0	1,112	-	-	-	-	1,333	-	-	-	-	120%	-	-	-	-
46 そうざい販売業	1,494	0	0	0	0	1,494	-	-	-	-	1,242	-	-	-	-	83%	-	-	-	-
47 菓子販売業	1,541	0	0	0	0	1,541	-	-	-	-	1,576	-	-	-	-	102%	-	-	-	-
48 食品販売業	1,637	0	34	49	0	1,637	-	68	49	-	1,452	-	76	54	-	89%	-	112%	110%	-
49 添加物の製造業	5	0	0	0	0	5	-	-	-	-	1	-	-	-	-	20%	-	-	-	-
50 添加物の販売業	488	0	0	0	0	488	-	-	-	-	618	-	-	-	-	127%	-	-	-	-
51 氷雪採取業	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52 器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	444	0	0	0	0	444	-	-	-	-	725	-	-	-	-	163%	-	-	-	-

集計分類 業種	対象施設数					目標監視件数					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								
		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	26	0	0	0	0	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成22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22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	3,905	2,113	6,018	3,486	811	2,067	440	5,553	1,251
備中	4,416	2,021	6,437	3,266	1,273	1,849	697	5,115	1,970
備北	1,741	1,126	2,867	1,422	344	971	252	2,393	596
真庭	1,564	786	2,350	1,694	632	797	267	2,491	899
美作	4,583	2,112	6,695	4,337	1,759	2,158	788	6,495	2,547
計	16,209	8,158	24,367	14,205	4,819	7,842	2,444	22,047	7,263

(イ) 各種一斉取締り

次のとおり、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、期間を定め、県下一斉に監視指導を実施した。重大な違反事項等は発見されなかったが、不適事項等についてはそれぞれ改善を指導した。

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月～6月	監視目標施設数572施設 (学校給食施設106施設、病院給食施設387施設、社会福祉施設86施設)	大量調理施設衛生管理マニュアルにより点検。施設・設備、記録等に関する不備事項の改善を指導した。	528
ふぐ調理施設等一斉取締り	4月～6月 11月	ふぐ調理施設等 ・条例に基づく届出施設 400施設 ・ナシフグ調理所 3施設	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等について監視した。 ナシフグの適正な取扱いを確認した。	ふぐ調理等施設 407 ナシフグ調理所 3
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発生防止を啓発した。	要許可施設 1,652 不要許可施設 984 収去件数 569
大量調理施設の一斉取締り	8月～9月	監視目標施設数64施設 (大規模仕出し・弁当19施設、大規模旅館・ホテル19施設、大規模飲食店15施設、その他11施設)	大量調理施設の衛生管理マニュアルにより、食品の衛生的な取扱い等を点検。施設・設備、原材料の取扱い等の改善を指導した。	70
ノロウイルス対策強化月間	11月	飲食店174施設、仕出し店35施設、旅館63施設、その他113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を指導した。	385
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	市場、スーパー等	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を目的に監視した。	要許可施設 1,565 不要許可施設 653 収去件数 499

※監視件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

(ウ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

飲食店等における加熱調理時の十分な加熱の徹底を指導し、生食用食肉のリスクについて周知を図った。また、近年食中毒の病因物質として問題となっている腸管出血性大腸菌、カンピロバクテ

一について、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、生食用食肉等）、野菜（生食用野菜、カット野菜等）等を対象に、の検査を実施した。

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
195 (肉類87、野菜等108)	1	7

0157 :牛レバー 1  
 カンピロバクター:鶏ミンチ 4  
 牛レバー 2  
 鶏肝 1

(エ) その他の対策

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。また、表示の適正化等を確保するため、関係機関と連携し、対象施設への点検を行った。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	かき処理施設について、温度管理等衛生対策の監視指導、収去検査を実施した。(28施設)	72
総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導	年間	総合衛生管理製造過程の承認を受けている施設に対し、その過程が確実に実施されていること等について監視指導した。(4施設)	13
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を実施した。	107

※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

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	15	15	28	187%

※と畜場延開場日数：241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などの収去検査を実施し、規格に不適合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	検査目標件数	検体数	目標達成率
魚介類	50	20	40%
冷凍食品	50	2	4%
魚介類加工品	300	322	107%
肉・卵類加工品	300	283	94%
乳製品・乳類加工品	100	65	65%
アイスクリーム類・氷菓	50	57	114%
穀類及びその加工品	240	456	190%
野菜果物及びその加工品	920	1,033	112%
菓子類	400	331	83%
清涼飲料水	100	107	107%
乳等	90	44	49%
生食用かき	60	64	107%
その他食品(缶詰、半製品等)・ふきとり検査等	340	708	208%
計	3,000	3,492	116%
輸入食品(再掲)	420	387	92%

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
3,492	規格基準	60,988	3	894	3	61,882	6
	その他	538	0	15,319	0	15,857	0
	計	61,526	3	16,213	3	77,739	6

違反の内容は、輸入菓子からの、国内では使用が認められていない食品添加物(TBHQ)の検出、焼き肉のたれ製造時には使用できない食品添加物(安息香酸)の使用確認、アイスクリーム類の成分規格違反(乳脂肪分規格値不足1件、一般生菌数超過1件、大腸菌群検出2件)であった。輸入菓子については、輸入者を所管する自治体に通報し、焼き肉のたれについては、回収命令・廃棄命令及び製造所の営業停止処分とした。アイスクリーム類については、始末書を徴取し、再発防止策を講じるよう指導した。

規格が定められていない食品(そうざい、生菓子等)については、食中毒発生の未然防止のための指針として定められている衛生規範等に基づき、衛生指導を行った。

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	
理化検査	合成保存料	842 842 841 842 842 842 5	1	焼き肉のたれ	
	合成甘味料	221 849 849			
	タール系色素	7,716			
	二酸化イオウ	104			
	亜硝酸	85			
	プロピレングリコール	52			
	酸化防止剤	B H A 30 B H T 30			
	防ばい剤	3 3 3 3			
	比較乳無乳	28 44 73 84 46	1		アイスクリーム類
	脂乳脂固形形				
残留農薬	43,774				
動物用医薬品	456				
その他の理化検査	2,324	1	菓子 (TBHQ)		
細菌検査	一大乳サ黄腸そ	160 263	1 2	アイスクリーム類 "	
	般腸 腸酸モド 色炎他の ルブピの 腸の微	54 43 53 51 7 263			
計		61,882	6		

(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ところ、一部のアユについて、ニッケルが1.3 ppmと、例年に比べ高い値が検出されたが、健康に影響のある値ではなかった。また調査結果を総合的に判断したところ、環境汚染が疑われるような結果は見られなかった。なお、念のため、このアユの結果については水産部局に情報提供した。

また、腸管出血性大腸菌汚染実態調査 (P. 3記載の検査に含まれる)、遺伝子組換え食品検査、アレルギー物質の検査及び輸入原材料、輸入加工食品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	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	62	100
腸管出血性大腸菌汚染実態調査	腸管出血性大腸菌	195	195	100
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え食品	30	32	107
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	20	100
輸入加工食品の残留農薬検査等	残留農薬・動物用医薬品 ・成分規格(化学)	90	90	100
輸入原材料等買上検査	残留農薬	30	30	100

※ 腸管出血性大腸菌汚染実態調査については、買上検査のほかに取去検査でも実施

a 遺伝子組換え食品検査実施結果

豆腐等の原材料となる大豆27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。

また、トウモロコシ加工品(コーンチップス等)について、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22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	27	3	24	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

菓子、粉末調味料等を対象に、落花生及びえび・かに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。

アレルギー物質検査状況(平成22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
				不検出	検出 (極微量)	検出 (10 $\mu$ g/g以上)	検出 (10 $\mu$ g/g以上)
菓子	14	落花生	14	13	0	1	0
		えび・かに	14	14	0	0	0
粉末調味料	4	落花生	4	4	0	0	0
		えび・かに	4	3	1	0	0
液体調味料	2	落花生	2	2	0	0	0
		えび・かに	2	2	0	0	0
計	20		40	38	1	1	0

※ 検査は環境保健センターで実施した。

c 輸入加工食品の残留農薬検査等

輸入加工食品（主に輸入された冷凍食品）について残留農薬検査を、輸入食肉・水産物等について残留動物用医薬品検査を、おもちゃ等について、成分規格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。

d 輸入原材料等買上検査

県内で加工食品等の原材料として使用される輸入食品（野菜、冷凍食品、乾燥果実等）について、残留農薬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、備前保健所検査課及び美作保健所検査課で行った。

(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

食の安全相談窓口等で保健所に寄せられた、健康被害や異味・異臭等の食品に関する苦情や食中毒等の原因究明の目的で検査を実施した。

食中毒等の検査（平成22年度）

	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	177	349	873	0
	ふき取り		0	426	0
	便		0	649	35
	その他		0	22	0
食中毒	食品・水	135	20	306	0
	ふき取り		0	1,088	0
	便		0	546	10
	その他		0	40	0
	計	312	369	3,950	45

※ 理化学、細菌検査は、備前・美作保健所検査課（一部項目は環境保健センター）で実施した。

※ ウイルス検査は、備前保健所検査課及び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 <sup>注1</sup>		馬	豚	めん羊・山羊		計
		大	小			大	小	
津山市食肉処理センター	4,271	0	319	1	391	2	0	4,984
井原市食肉センター	48	0	0	1	0	0	0	49
計	4,319	0	319	2	391	2	0	5,033
22年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	112		0	0	1		0	113
一部廃棄処分	1,986		11	0	167		1	2,165

注1) とくとは、1歳未満の牛である。小とくは、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	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	炎物による汚染産	変成又は萎縮	その他	
牛	禁止 全部廃棄	112						16	17	3	1	46	27	2			112
	一部廃棄	1,986		10		21						345	1	1,557	1,054	4,616	7,604
とく	禁止 全部廃棄																
	一部廃棄	11												8		7	15
馬	禁止 全部廃棄																
	一部廃棄																
豚	禁止 全部廃棄	1							1								1
	一部廃棄	167												140	1	315	456
めん羊	禁止 全部廃棄																
	一部廃棄																
山羊	禁止 全部廃棄																
	一部廃棄	1												1			1

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	654	0
	腎臓	654	0
豚	筋肉	8	0
	腎臓	8	0
鶏	筋肉	24	0
	腎臓	24	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りますため、注射痕が認められたり投薬歴が不確かなものについてはモニタリング検査を実施した。

(イ) BSEスクリーニング検査

BSE等検査結果

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
4,592	0	48	0	4,640	0

※めん羊・山羊のTSE検査（2頭）を含む

(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うこととなっている。この検査業務を（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
15,782,935	89,333	185,766	415,747

(注) 食鳥処理5施設の合計(認定小規模15施設分は除く。)

(4) 食品等に関する苦情処理

食の安全相談窓口(p.12を参照)で寄せられた相談等のうち、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。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40件あった。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	154	245
機動班	32	67
合計	186	312

食の安全・食育条例第19条の件数(再掲)

	処理数
有症苦情	18
異物混入	13
その他	9
合計	40

(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	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
7			5			4								4		1	13	

(6) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成22年度の食中毒発生件数は8件(患者数67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	2	2		1				8

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	1	2			13	22	14		15				67

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		4	9	
集団給食				
営業者		3	37	
その他		1	21	
不明				
計		8	67	

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		2	2	
魚介類加工品				
肉類及びその加工品		1	21	
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		2	7	
菓子類				
複合調理食品				
その他		1	15	
不明		2	22	
計		8	67	

原因物質別発生状況

ノロウイルス	植物性自然毒	動物性自然毒	その他	判明 発生	判明率
1	2	2	1 (変敗食用油脂) 2 (不明)	6 / 8	75%

(7) 業界の指導育成

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。

食品衛生指導員等の活動状況

指導員数	巡回指導件数	自主検査受付件数
482	30,039	食品 329 飲料水 1,396

## 2 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、重点監視対象施設のうち広域流通食品等事業者を中心に、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よう指導を実施した。

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
559	1,054

### ア 食の安全・食育条例に基づく自主回収報告

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、回収措置が適正に行われるよう指導した。

食品分類	報告件数
菓子	2
そうざい（半製品を含む）	1
魚介類加工品	1
生鮮肉	2
ソース類	1
計	7

### (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 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、県の施策に対する提言を施策へ反映した。

・2回開催（8月、3月）

### (2) 食の安全相談窓口での対応

食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」へ寄せられた、食の安全に係る様々な問合せ、相談、苦情等に対応した。

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	2,319
県庁くらし安全安心課	48
県庁生活衛生課	75
計	2,442

(3) 消費者、食品等事業者等への情報提供

ア ホームページ「食の安全・安心おかやま」による情報提供

岡山県食の安全・食育推進会議のホームページ「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）

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
- ・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	66	3,011
集団給食従事者	36	1,659
一般消費者等	57	2,149
計	159	6,819
営業者・従事者	34	1,362
一般消費者等	32	1,262
体験型衛生講習会(再掲)	66	2,624

(4) 視察型研修会の実施

食品の製造・加工等の現場視察や意見交換を通じ、消費者が食の安全に対する理解を深めることができるよう、視察型研修事業を実施した。食品工場の見学や生産者からの話題等により、食の安全確保の仕組みについて理解を深めた。なお、事業は(社)岡山県食品衛生協会に委託し実施した。

視察型研修事業の実施状況

対象	実施回数（回）	参加者数（人）
一般消費者等 <sup>※</sup>	5	227

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

(5) 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22年度末) : 55団体
- ・情報配信回数 : 7回

(6) リスクコミュニケーターの養成・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ター」を平成19年度から養成・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うとともに、新たなリスクコミュニケーター110名を登録した(計258名)。

	開催時期	リスクコミュニケーターのべ参加者数	全参加者数(計)
グループワークなどによる意見交換会(6回)	8月～3月	104名	224名
リスクコミュニケーター育成研修(視察型)	2月	18名	—

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。