

1 基本的事項

消費者ニーズの多様化や食品加工技術の進展に伴い、食品の流通は広域化、国際化及び長期化の傾向が進む中、牛海綿状脳症*（以下「**BSE**」という。）、ノロウイルス*、高病原性鳥インフルエンザ*、大手菓子メーカーのトラブルなど消費者の食に対する不安、不信は払拭されません。

本県では、ここ数年、食品による大規模な事故の発生や食中毒の顕著な増加は見られませんが、O157等腸管出血性大腸菌感染症は依然として多発しており、ノロウイルス*とともに集団食中毒に対する注意が必要です。

また、食の安全・安心の確保と食育の推進を一体的に捉え、県民の健康で豊かな生活を実現することを目的に、平成18年12月には岡山県食の安全・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。）が制定されました。

この食品衛生監視指導計画は、食の生産から流通・販売に至る安全確保と県民の食に対する安心の拡大を図るため、食品衛生法*第24条第1項の規定に基づき策定するものです。

なお、計画の実施に当たっては、それぞれに計画を策定される岡山市及び倉敷市と連携します。

2 重点的に取り組む事項（後述において★を付した事項）

- (1) 腸管出血性大腸菌及びノロウイルス*対策
- (2) 広域流通食品等事業者*に対する指導の強化
- (3) リスクコミュニケーション*の充実
- (4) 残留農薬等、遺伝子組換え食品*及びアレルギー物質*の検査

3 食の安全推進基本方針と食品衛生監視指導計画との関係

食の安全・安心を確保するために定めた「岡山県食の安全推進基本方針」とこの計画との関係は、資料1に示すとおりです。

4 監視指導の実施体制

ポイント

- 1 監視指導、検査体制の確保を図ります。（資料2参照）
- 2 国及び近隣自治体と連携し、監視指導体制を確保します。
- 3 関係部局と連携し、総合的な食品の安全確保体制を確保します。
- 4 **BSEスクリーニング検査***は、全頭検査を継続します。

(1) 監視指導等の実施体制とその役割

ア 監視指導

- ①保健福祉部生活衛生課（以下「生活衛生課」という。）
 - ・食品衛生業務全般に関する企画、調整等
 - ・岡山県食の安全・食育推進本部の運営（食の安全に係る部分）
- ②保健所衛生課
 - ・食品衛生法*、岡山県ふぐ調理等規制条例*（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。）及び食の安全・食育条例*に基づく営業施設等の監視指導等
- ③食肉衛生検査所
 - ・と畜場法*に基づくと畜場の監視指導等
 - ・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。）に基づく食鳥処理場の監視指導等

イ 食品の検査

※の付してある用語については解説を付けています。

- ①生活衛生課
 - ・検査機関の精度管理に関する業務
 - ・**食鳥処理法***に基づく食鳥検査業務の**指定検査機関***への委任及び当該機関の指導
- ②保健所検査課
 - ・**食品衛生法***に基づく**収去検査***等
- ③食肉衛生検査所
 - ・**と畜場法***に基づくと畜検査
 - ・**BSEスクリーニング検査***等（めん羊・山羊を含む。）
- ④環境保健センター
 - ・環境汚染物質の検査
 - ・残留農薬等、**遺伝子組換え食品***、**アレルギー物質***検査等高度な検査

(2) 国及び近隣自治体との連携

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、生活衛生課は国及び近隣自治体と連携します。

ア 国との連携

- ①輸入食品等の法違反、大型食中毒発生時の調査等の対応
- ②**BSEスクリーニング検査***で「要確認検査」時の確認検査に係る対応
- ③**総合衛生管理製造過程***承認施設の監視指導

イ 近隣自治体との連携

- ①食中毒情報の共有化及び発生時の調査等の対応
- ②農林水産物の生産段階の安全規制に関する情報の交換
- ③その他食の安全に係る各種情報の交換等

(3) 農林水産部局との連携

食品の生産、製造（加工）、流通、販売の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との連携を図ります。

ア 生活衛生課と農林水産部関係課

イ 保健所、食肉衛生検査所と**県民局***農林水産事業部（支局地域農林水産室）関係課及び農林水産部出先機関

(4) その他部局等との連携

- ア 学校給食の監視指導に関し、生活衛生課と教育庁関係課等
- イ 食品表示の監視指導に関し、生活衛生課、保健所、関係部局関係課等
- ウ 食の安全相談窓口業務に関し、生活衛生課、保健所、関係部局関係課等

(5) 保健福祉部内での連携

- ア 病院、社会福祉施設における給食の監視指導に関し、生活衛生課と関係課
- イ いわゆる健康食品等の監視指導に関し、生活衛生課と健康増進法及び薬事法関係課

5 監視指導の実施計画

ポイント

- ★1 腸管出血性大腸菌、**ノロウイルス***による食中毒の発生を防止するための対策を実施します。
- ★2 監視と連動した**収去検査***の他に、**遺伝子組換え食品***、**アレルギー物質***の検査等を効率的に実施します。
- 3 過去の食中毒等**食品衛生法***違反の発生状況、健康被害発生の危険性、発生時の影響等を考慮した監視指導を実施します。（重点監視施設の選定、監視回数の設定）

- ★ 4 広域流通食品等事業者*に対して、適正な衛生管理、記録の作成・保存、適正な表示の実施等を徹底するよう指導します。
- 5 農林水産部局等と連携し、生産から流通・販売に至る各段階での安全の確保に努めます。（資料3参照）

(1) 重点的監視指導項目

ア 共通的项目

- ① 営業施設における規格基準、表示基準、施設基準、管理運営基準の遵守
- ② 食品製造（加工）施設における添加物の適正使用、原材料の衛生確保、異物混入防止、製造（加工）工程の微生物等による汚染の防止、殺菌・保存工程の適正温度管理、原材料の仕入れから製品の販売に至る必要な記録の作成・保存等の管理の徹底
- ③ 食品販売施設における食品の適正な保存、仕入れに関する記録の作成・保存等の管理の徹底
- ④ 大量調理施設における大量調理施設衛生管理マニュアル*の遵守
- ⑤ と畜場におけると畜場法*に基づく構造設備の基準、衛生措置に関する基準の遵守
- ⑥ と畜場における特定部位*の焼却処分及び枝肉の特定部位*による汚染防止の管理の徹底
- ⑦ 食鳥処理施設における構造設備の基準、衛生管理の基準の遵守

イ 食品群別の監視指導項目

食品の種類	目的	内容
食肉	・腸管出血性大腸菌、サルモネラ等による食中毒の防止	・製造（加工）、調理、販売等の各段階における衛生的取扱いの徹底 ・飲食店等における加熱調理時の十分な加熱の徹底
魚介類	・腸炎ビブリオ、ノロウイルス*に起因する食中毒の防止	・かき処理施設における衛生管理の徹底 ・かき処理施設における生食用かき等の腸炎ビブリオ、ノロウイルス*等の自主検査の実施 ・飲食店、魚介類販売施設等における生食用鮮魚介類の腸炎ビブリオによる汚染防止の徹底及び適正な保存管理の徹底
	・ふぐに起因する食中毒の防止	・ふぐの調理、加工、販売施設におけるふぐ条例*等に基づく登録者の設置、有毒部位の除去及び適正な廃棄、販売等の制限の遵守、営業の届出、専用器具類の設置等の徹底 ・ナシフグ*取扱い施設における未処理ふぐの販売規制の徹底、毒性部位から筋肉への毒の移行防止措置等の徹底
食鳥卵	・サルモネラによる食中毒の防止 ・鶏卵の期限表示の不正防止	・飲食店等における破卵の除去及び生食用卵の適正保存並びに生食期限後の適正加熱調理等の徹底 ・菓子製造業における殺菌液卵の使用等の指導 ・液卵製造施設における使用器具類、製造ラインのサルモネラ属菌による汚染防止対策の徹底 ・GPセンター*における鶏卵の賞味期限の適正表示の徹底
乳、乳製品	・抗生物質、抗菌性物質残留乳の排除 ・細菌性食中	・乳処理、乳製品製造施設における原料乳及び製品の自主検査の実施 ・乳処理、乳製品製造施設における製造ラインの殺菌の管理

	毒の防止 ・規格違反の防止	
野菜、果物等	・腸管出血性大腸菌による食中毒の防止 ・農薬等の残留基準違反品の排除	・販売段階等での生食用野菜、果物等の適正な取扱いについての徹底 ・販売段階等での残留農薬等の検査

(2) 監視指導の実施機関・種類・対象施設等

ア 保健所における監視指導

①重点監視・一般監視

監視の種類	監視の対象施設	施設数	監視の頻度	監視の内容	備考
重点監視	重点監視対象施設* 〔内訳〕 〔 〕 ・大型飲食店 ・大型製造業 ・大型量販店 ・給食施設 等	870 〔内訳〕 許可業種 372 許可不要業種 498	● 1回～3回以上 ・監視指導回数設定基準 (資料4)により対象施設ごとに回数を設定	重点施設調査票* や 大量調理施設衛生管理マニュアル* に基づく指導 ・原材料の管理 ・製造(調理)等工程の管理 ・添加物の使用状況 ・製品の保管管理 ・表示等についての詳細な点検 ★ 広域流通食品等事業者* ・衛生管理 ・記録の作成・保存 ・消費期限の表示	3回以上 10施設 2回以上 427施設 1回以上 433施設 目標監視指導件数 1, 317件 以上
一般監視	・重点監視対象施設以外の施設 ・ 行商条例* に基づく行商鑑札を受けた者	25,482 〔内訳〕 許可業種 17,367 許可不要業種 8,115 行商鑑札を受けた者	● 1回 ただし、移動販売形態の営業、自動販売形態の営業、屋台・テント等での調理・販売営業等【 3, 444件 】にあつては、許可期間中6年に1回以上の監視指導を行う。 また、行商鑑札を受けた者に対しては、届出や鑑札更新時等に監視指導を行う。	食品衛生監視票* を使用して ・施設の衛生状態 ・食品の温度管理 ・器具類の取扱い ・表示等について点検	目標監視指導件数 23,500件

※の付してある用語については解説を付けています。

集中監視	近隣の保健所及び食品衛生監視機動班が協力して効率的に監視指導を実施する。
------	--------------------------------------

※表中の施設数は平成18年4月1日現在であり、19年度監視指導実績の公表に当たっての対象施設数は、平成19年4月1日現在の件数を基本とします。

②各種一斉取締り等
期間を限定し、県下一斉に実施

名称	実施期間	対象施設	実施内容	備考
社会福祉施設等給食施設一斉点検	4月～6月	・社会福祉施設 ・学校 ・病院	大量調理施設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 ★ノロウイルス [*] 感染防止の啓発	県独自
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	県独自
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	全国一斉
ふぐ調理施設等一斉取締り	4月～6月 11月	・ふぐ調理所等施設（ふぐ条例 [*] に基づく届出施設） ・ナシフグ [*] 調理所等	・販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等 ・ナシフグ [*] の適正な取扱い	県独自
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	全国一斉

③個別対策

次の事項については、他機関との連携や検査の強化により重点的に取組みます。

名称	時期	内容	備考
★腸管出血性大腸菌対策	4月～11月	飲食店等食品提供施設、給食施設及び食肉取扱い施設に対する生食用食材、食肉等の適正な取扱い及び食品の加熱調理時の十分な加熱の指導、食材等の汚染調査	食材の収去、買上検査
かきの衛生確保	10月～3月	かき処理施設の監視指導・収去検査（養殖海域の海水を含む。） モニタリング検査（ノロウイルス [*] ）	水産課との連携
総合衛生管理製造過程承認施設	年間	総合衛生管理製造過程承認施設及び対米国、対EU輸出水産	中国四国厚生局との連携

等に対する監視指導		食品の対象施設等に対する監視指導	
表示合同点検	年間	J A S 法 [*] 担当部局と協力して販売店等に対する表示点検の実施	生産流通課、水産課、県民局〔地域政策部、農林水産事業部〕との連携

イ 食肉衛生検査所における監視指導

監視対象施設	施設数	監視の頻度	内 容	備 考
と畜場	2	年間	<ul style="list-style-type: none"> 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 特定部位[*]の除去 	(施設名) <ul style="list-style-type: none"> 津山市食肉処理センター 井原市食肉センター
食鳥処理場	大規模施設 (検査対象施設 [*]) 5	2回/年	<ul style="list-style-type: none"> 施設、工程の監視指導 	保健所との連携
	小規模施設 (認定小規模施設 [*]) 19	1回/年	<ul style="list-style-type: none"> 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 確認規程の遵守状況 処理羽数の遵守状況 	

(3) 食品等の試験検査

各検査機関において、不良食品の流通防止を目的とした検査、環境汚染物質による食品の汚染状況をモニタリングする検査、**遺伝子組換え食品^{*}**や**アレルギー物質^{*}**の検査等を実施します。

なお、残留農薬等の**ポジティブリスト制度^{*}**に対応した検査を保健所検査課と環境保健センターが連携し効率的に実施します。

また、検査の信頼性を確保するため、各検査機関における精度管理の向上に努めます。

ア 保健所、環境保健センター等

- ①監視と連動した収去検査 (★残留農薬等)
- ②環境汚染物質等の調査のための買上検査
- ③食品苦情及び食中毒に対応した原因究明のための検査

検査の区分	食品名	主な検査項目	検査予定数
収去検査	魚介類	成分規格(細菌)、残留農薬等	80
	冷凍食品	成分規格(細菌)、残留農薬等	60
	魚介類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	450
	肉・卵類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	450
	乳製品・乳類加工品	成分規格(細菌、化学)、添加物等	110
	アイスクリーム類・氷菓	成分規格(細菌)、添加物等	40
	穀類及びその加工品	成分規格(化学)、添加物、残留農薬等	350
	野菜果物及びその加工品	成分規格(化学)、添加物、残留農薬等	900
	菓子類	添加物等	350

	清涼飲料水	成分規格（細菌、化学）、添加物等	100
	乳等	成分規格（細菌、化学）、残留農薬等	90
	生食用かき	成分規格（細菌）等	120
	その他	成分規格（細菌、化学）等	300
	計		3400
	輸入食品（再掲）		150
環境汚染物質等 買上検査	有害物質モニタリング調査（農・畜・水産物）	重金属、農薬、TBTO*、PCB*	62
	腸管出血性大腸菌汚染実態調査（野菜・食肉等）	腸管出血性大腸菌	195
	★遺伝子組換え食品*検査（大豆、とうもろこし）	遺伝子組換え食品*	30
	★アレルギー物質*の検査（加工食品）	アレルギー物質*	20
苦情食品・食中毒等検査		苦情関連検査	
		食中毒関連検査	

イ 食肉衛生検査所

- ①と畜場法*等に基づく獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）の検査及び食用不適部位等の流通防止措置
 - ②BSEスクリーニング検査*等
伝達性海綿状脳症*のスクリーニング検査を実施します。
 - ・牛：全頭を対象
 - ・めん羊・山羊：12ヶ月齢以上を対象
 - ・スクリーニング検査で「要確認検査」時は、確認検査のために検体を国機関へ送付
 - ③食肉及び食鳥肉の精密検査（細菌及び残留抗菌物質）
- (4) 食鳥処理法*に基づき、知事が食鳥検査を委任している指定検査機関の指導（生活衛生課）
- ア 食鳥検査業務の適正指導
- (5) 食品等に関する苦情への対応（保健所）
- ア 食の安全・食育条例*第19条に基づく申出、食の安全相談窓口への相談に係る調査及び関係施設等の指導
- イ 苦情原因究明のための検査
- ウ 違反食品に該当する場合の対応（（6）参照）
- (6) 違反発見時の対応（保健所、生活衛生課）
- ア 口頭指導（軽微なもの）
- イ 衛生注意指導票*による文書指導（口頭指導により改善されない事例等）
- ウ 食品衛生法*に基づく改善命令、廃棄命令、回収命令等行政処分（重大なもの）
- エ 原因究明、再発防止措置
- オ 他自治体に係るものについては当該自治体への通報
- カ 危害拡大防止等を考慮した公表
- キ 他法令に基づく違反については、当該法令所管部局への通報
- (7) 食品衛生監視指導結果の公表（生活衛生課）
- ア 平成20年6月に平成19年度の結果の概要をホームページ、報道発表等によ

り公表するほか保健福祉行政の概要に掲載
イ 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、終了後速やかなホームページでの公表

(8) 食中毒等健康危害発生時等の対応（保健所、生活衛生課）

- ア 平常時の体制整備
- イ 食中毒注意報の発令
- ウ 発生時の調査及び公表並びに近隣自治体への連絡
- エ **食品衛生法***に基づく原因施設に対する営業停止命令、改善命令等行政処分
- オ 原因究明（遡り調査を含む）及び再発防止措置
- カ 大規模事例等での国との連携

(9) 業界の指導育成（生活衛生課、保健所）

- ア **社団法人岡山市食品衛生協会***（以下「**県協会**」という。）及び各保健所単位に設置されている食品衛生協会が営業者に行う自主管理の推進活動及び消費者への衛生思想の普及啓発活動の指導、関係団体の育成

6 食品等事業者*等に対する自主的衛生管理の推進

ポイント

- 1 食品の生産から流通・販売に至る一貫した安全確保を図るため、農林水産部局と連携して、対象業者の規模、社会的影響を考慮した自主管理体制構築を促進します。
- 2 自主的衛生管理の推進を図るため、**食品等事業者***による自主検査の励行、製造（加工）者への**HACCPシステム***の普及を指導します。

(1) 生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所の役割

- ア 生活衛生課
 - ①生産段階の自主管理の推進指導を担当する農林水産部との連携
 - ②**県協会***との連携による**食品等事業者***に対する自主管理の推進指導
- イ 保健所
 - ①生産段階の自主管理の推進指導を担当する県民局（支局）農林水産事業部等との連携
 - ②各保健所単位に設置されている食品衛生協会との連携等により、**食品等事業者***に対する自主管理の推進指導
- ウ 食肉衛生検査所
 - ①と畜場における自主管理の推進指導
 - ②食鳥処理場における自主管理の推進指導

(2) 自主管理体制構築の推進（保健所、食肉衛生検査所）

食品等事業者に対し、**食品衛生法***に基づくその責務が円滑に実施されるよう規模、形態等を考慮し、監視、講習会等を通じ自主管理体制の整備を指導します。

(3) 製造（加工）者に対する**HACCPシステム***の普及（保健所）

- ア **総合衛生管理製造過程***承認を希望する施設に対する助言指導
- イ その他製造業者等に対する**HACCPシステム***の普及

7 ★リスクコミュニケーション*の充実（資料5参照）

ポイント

- 1 民間組織との協働により、食の安全に係るリスクコミュニケーション*を推進します。
- 2 各種媒体を活用し、食の安全に係る情報を積極的に提供します。

(1) 食の安全・食育推進協議会*

食の安全・食育推進協議会*委員の意見を施策に反映させます。

(2) 食の安全・安心に関する情報や意見の交換（生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所）

消費者、食品等事業者*、行政が三者で、又は二者で情報や意見を交換する場を設定し、リスクコミュニケーション*を推進します。

ア 農林水産部局を通じた情報交換

イ 県協会*及び各保健所単位に設置されている食品衛生協会を通じた情報交換

ウ 消費者団体との意見交換

(3) 消費者、食品等事業者*等への情報提供（生活衛生課、保健所、食肉衛生検査所）

ア 食の安全相談窓口での対応

イ 冊子、ホームページをはじめ各種媒体を活用した情報提供

ウ 食品衛生月間事業（広報活動、キャンペーン等）

(4) 「体験!科学で知る 食の安心」事業*

食の安全に関する消費者の理解を深めるため、添加物、BSE*、農薬、異物の混入等食に関する基本的テーマについて、現場の視察等を交え、実地に学んでいただきます。

洗浄殺菌等の身近なテーマについては体験型の講習を実施する等により、受講者に深く理解していただきます。

(5) 食の安全サポーター拡大事業

民間企業（団体）と協働し、食の安全に係るリスクコミュニケーション*を推進するとともに、食の安全・安心に関連した民間での独自取組を活性化させ、官民一体で食の安全・安心を推進するため、食の安全・安心の拡大に協力いただけるサポート企業（団体）の拡大を図ります。

(6) 「食の検定」の実施とリスクコミュニケーター*の養成

多くの県民が「食」に関心を持ち、知識を深める動機付けとして、食に関する知識を問う「食の検定」を、食の安全・食育推進協議会*と協働して実施します。

また、この検定の高得点者で同意を得られた者（90人程度）には、食品安全委員会が主催するリスクコミュニケーター*養成講習会を受講した後、地域における食のリスクコミュニケーション*推進の中核的な役割を担っていただきます。

8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

ポイント

調査研究の推進や学会、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に努めます。

(1) 調査研究の推進

ア 食品衛生監視員研修会等に係る調査研究の推進

(2) 各種研修会及び学会への派遣等

ア 新任者研修

イ 食品衛生監視員研修会（中国地区、全国）への派遣

ウ 国立保健医療科学院特別課程及び国立医薬品食品衛生研究所への派遣

エ 国が主催する講習会への派遣

オ 各種研修会への派遣

カ 各種学会への派遣及び開催情報の提供