

平成20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、食品流通の広域化、国際化、長期化の傾向が進む中、非食用事故米の不正流通、メラミン混入食品の国内流通、食品の偽装表示、輸入農産物等からの残留農薬の検出など、食の信頼を揺るがす問題が相次ぎ、県民の食の安全・安心確保に対する要望は、依然として高い。

県では、平成18年12月に制定した「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」（以下「推進計画」という。）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ており、岡山県食の安全・食育推進本部、岡山県食の安全・食育推進協議会が中心となって、食の安全・安心の確保に努めた。

また、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20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、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 | 24,740 | 11 | 399 | 484 | 81 | 975 | 25,715 |
| 監視目標 | 21,660 | 33 | 798 | 484 | 27 | 1,342 | 23,002 |
| 監視指導結果 | 22,192 | 44 | 892 | 509 | 45 | 1,490 | 23,682 |
| 目標達成率 | 102% | 133% | 112% | 105% | 167% | 111% | 103% |

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20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20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 | | | | |
| 要許可施設・不要許可施設 合計 | 24,740 | 11 | 399 | 484 | 81 | 21,660 | 33 | 798 | 484 | 27 | 22,192 | 44 | 892 | 509 | 45 | 102% | 133% | 112% | 105% | 167% |
| 要許可施設 小計 | 16,907 | 10 | 313 | 121 | 0 | 13,827 | 30 | 626 | 121 | 0 | 14,336 | 33 | 688 | 144 | 0 | 104% | 110% | 110% | 119% | - |
| 1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等) | 3,550 | 0 | 32 | 9 | 0 | 3,550 | - | 64 | 9 | - | 2,732 | - | 76 | 10 | - | 77% | - | 119% | 111% | - |
| 2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋) | 616 | 3 | 42 | 9 | 0 | 616 | 9 | 84 | 9 | - | 573 | 9 | 100 | 19 | - | 93% | 100% | 119% | 211% | - |
| 3 飲食店営業(旅館) | 437 | 0 | 22 | 6 | 0 | 437 | - | 44 | 6 | - | 442 | - | 46 | 10 | - | 101% | - | 105% | 167% | - |
| 4 飲食店営業(その他) | 2,043 | 1 | 3 | 61 | 0 | 1,765 | 3 | 6 | 61 | - | 2,037 | 3 | 13 | 61 | - | 115% | 100% | 217% | 100% | - |
| 5 菓子製造業 | 942 | 1 | 31 | 8 | 0 | 851 | 3 | 62 | 8 | - | 828 | 5 | 69 | 13 | - | 97% | 167% | 111% | 163% | - |
| 6 乳処理想業 | 1 | 1 | 5 | 0 | 0 | 1 | 3 | 10 | 0 | - | 20 | 4 | 12 | - | - | 2000% | 133% | 120% | - | - |
| 7 特別牛乳さく取処理想業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 8 乳製品製造業 | 8 | 1 | 11 | 1 | 0 | 8 | 3 | 22 | 1 | - | 31 | 4 | 24 | 2 | - | 388% | 133% | 109% | 200% | - |
| 9 集乳業 | 1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1 | - | 2 | - | - | 4 | - | 4 | - | - | 400% | - | 200% | - | - |
| 10 魚介類販売業 | 1,679 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1,457 | - | 2 | - | - | 1,562 | - | 3 | - | - | 107% | - | 150% | - | - |
| 11 魚介類せり売り営業 | 19 | 0 | 0 | 0 | 0 | 19 | - | - | - | - | 23 | - | - | - | - | 121% | - | - | - | - |
| 12 魚肉わり製品製造業 | 4 | 1 | 2 | 0 | 0 | 4 | 3 | 4 | - | - | 9 | 3 | 4 | - | - | 225% | 100% | 100% | - | - |
| 13 食品の冷凍又は冷蔵業 | 28 | 1 | 10 | 3 | 0 | 28 | 3 | 20 | 3 | - | 53 | 2 | 19 | 4 | - | 189% | 67% | 95% | 133% | - |
| 14 かん詰またはびん詰食品製造業 | 52 | 0 | 7 | 0 | 0 | 52 | - | 14 | - | - | 58 | - | 13 | - | - | 112% | - | 93% | - | - |
| 15 喫茶店営業 | 2,676 | 0 | 0 | 0 | 0 | 520 | - | - | - | - | 1,627 | - | - | - | - | 313% | - | - | - | - |
| 16 (再掲) 自動販売形態 | 2,482 | 0 | 0 | 0 | 0 | 383 | - | - | - | - | 1,398 | - | - | - | - | 365% | - | - | - | - |
| 17 あん類製造業 | 5 | 0 | 1 | 0 | 0 | 5 | - | 2 | - | - | 10 | - | 1 | - | - | 200% | - | 50% | - | - |
| 18 アイスクリーム類製造業 | 4 | 0 | 9 | 0 | 0 | 4 | - | 18 | - | - | 26 | - | 14 | - | - | 650% | - | 78% | - | - |
| 19 乳類販売業 | 2,505 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2,228 | - | - | - | - | 2,035 | - | - | - | - | 91% | - | - | - | - |
| 20 食肉処理想業 | 51 | 0 | 6 | 0 | 0 | 51 | - | 12 | - | - | 59 | - | 11 | - | - | 116% | - | 92% | - | - |
| 21 食肉販売業 | 1,513 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,458 | - | - | - | - | 1,522 | - | - | - | - | 104% | - | - | - | - |
| 22 食肉製品製造業 | 8 | 0 | 14 | 1 | 0 | 8 | - | 28 | 1 | - | 22 | - | 24 | 2 | - | 275% | - | 86% | 200% | - |
| 23 乳酸菌飲料製造業 | 1 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | - | 4 | - | - | 5 | - | 8 | - | - | 500% | - | 200% | - | - |
| 24 食用油脂製造業 | 2 | 0 | 3 | 0 | 0 | 2 | - | 6 | - | - | 1 | - | 5 | - | - | 50% | - | 83% | - | - |
| 25 マーガリン又はショートニング製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 26 みそ製造業 | 121 | 0 | 4 | 0 | 0 | 121 | - | 8 | - | - | 73 | - | 9 | - | - | 60% | - | 113% | - | - |
| 27 醤油製造業 | 36 | 0 | 5 | 0 | 0 | 36 | - | 10 | - | - | 25 | - | 8 | - | - | 69% | - | 80% | - | - |
| 28 ソース類製造業 | 43 | 0 | 4 | 0 | 0 | 43 | - | 8 | - | - | 41 | - | 8 | - | - | 95% | - | 100% | - | - |
| 29 酒類製造業 | 35 | 0 | 8 | 10 | 0 | 35 | - | 16 | 10 | - | 26 | - | 13 | 10 | - | 74% | - | 81% | 100% | - |
| 30 豆腐製造業 | 111 | 0 | 11 | 0 | 0 | 111 | - | 22 | - | - | 102 | - | 46 | - | - | 92% | - | 209% | - | - |
| 31 納豆製造業 | 4 | 0 | 2 | 0 | 0 | 4 | - | 4 | - | - | 8 | - | 3 | - | - | 200% | - | 75% | - | - |
| 32 めん類製造業 | 130 | 0 | 18 | 4 | 0 | 130 | - | 36 | 4 | - | 96 | - | 37 | 4 | - | 74% | - | 103% | 100% | - |
| 33 そうざい製造業 | 250 | 0 | 34 | 1 | 0 | 250 | - | 68 | 1 | - | 252 | - | 78 | 1 | - | 101% | - | 115% | 100% | - |
| 34 添加物製造業 | 12 | 0 | 12 | 4 | 0 | 12 | - | 24 | 4 | - | 10 | - | 17 | 4 | - | 83% | - | 71% | 100% | - |
| 35 食品の放射線照射業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 36 清涼飲料水製造業 | 12 | 1 | 13 | 4 | 0 | 12 | 3 | 26 | 4 | - | 16 | 3 | 23 | 4 | - | 133% | 100% | 88% | 100% | - |
| 37 氷雪製造業 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | - | - | - | - | 3 | - | - | - | - | 100% | - | - | - | - |
| 38 氷雪販売業 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | - | - | - | - | 5 | - | - | - | - | 125% | - | - | - | - |
| 不要許可施設 小計 | 7,833 | 1 | 86 | 363 | 81 | 7,833 | 3 | 172 | 363 | 27 | 7,856 | 11 | 204 | 365 | 45 | 100% | 367% | 119% | 101% | 167% |
| 39 給食施設(学校) | 6 | 0 | 0 | 62 | 81 | 6 | - | - | 62 | 27 | 16 | - | - | 64 | 45 | 267% | - | - | 103% | 167% |
| 40 給食施設(病院・診療所) | 48 | 0 | 0 | 67 | 0 | 48 | - | - | 67 | - | 18 | - | - | 73 | - | 38% | - | - | 109% | - |
| 41 給食施設(事業所) | 20 | 0 | 0 | 11 | 0 | 20 | - | - | 11 | - | 13 | - | - | 14 | - | 65% | - | - | 127% | - |
| 42 給食施設(その他) | 184 | 0 | 0 | 194 | 0 | 184 | - | - | 194 | - | 191 | - | - | 193 | - | 104% | - | - | 99% | - |
| 43 乳さく取業 | 399 | 0 | 0 | 0 | 0 | 399 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 0% | - | - | - | - |
| 44 食品製造業 | 383 | 1 | 22 | 7 | 0 | 383 | 3 | 44 | 7 | - | 244 | 11 | 63 | 9 | - | 64% | 367% | 143% | 129% | - |
| 45 野菜果物販売業 | 961 | 0 | 0 | 0 | 0 | 961 | - | - | - | - | 1,363 | - | - | - | - | 142% | - | - | - | - |
| 46 そうざい販売業 | 1,893 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,893 | - | - | - | - | 1,308 | - | - | - | - | 69% | - | - | - | - |
| 47 菓子販売業 | 1,560 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1,560 | - | - | - | - | 1,560 | - | - | - | - | 100% | - | - | - | - |
| 48 食品販売業 | 1,480 | 0 | 64 | 12 | 0 | 1,480 | - | 128 | 12 | - | 1,662 | - | 141 | 2 | - | 112% | - | 110% | 17% | - |
| 49 添加物の製造業 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 | - | - | - | - | 6 | - | - | - | - | 86% | - | - | - | - |
| 50 添加物の販売業 | 490 | 0 | 0 | 0 | 0 | 490 | - | - | - | - | 732 | - | - | - | - | 149% | - | - | - | - |
| 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 | 402 | 0 | 0 | 10 | 0 | 402 | - | - | 10 | - | 743 | - | - | 10 | - | 185% | - | - | 100% | - |

| 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 | 35 | 0 | 0 | 0 | 0 | - | - | - | - | - | 9 | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

※対象施設数は、平成20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20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 |
| 岡山 | 2,368 | 1,228 | 3,596 | 1,971 | 764 | 1,102 | 400 | 3,073 | 1,164 |
| 東備 | 1,761 | 941 | 2,702 | 1,368 | 469 | 888 | 234 | 2,256 | 703 |
| 倉敷 | 1,493 | 706 | 2,199 | 1,394 | 317 | 766 | 215 | 2,160 | 532 |
| 井笠 | 3,283 | 1,393 | 4,676 | 2,254 | 363 | 1,176 | 212 | 3,430 | 575 |
| 高梁 | 942 | 614 | 1,556 | 954 | 330 | 572 | 217 | 1,526 | 547 |
| 新見 | 945 | 575 | 1,520 | 1,171 | 217 | 686 | 132 | 1,857 | 349 |
| 真庭 | 1,676 | 954 | 2,630 | 1,735 | 538 | 836 | 319 | 2,571 | 857 |
| 津山 | 3,507 | 1,290 | 4,797 | 2,841 | 907 | 1,741 | 530 | 4,582 | 1,437 |
| 勝英 | 1,376 | 663 | 2,039 | 1,513 | 537 | 714 | 220 | 2,227 | 757 |
| 計 | 17,351 | 8,364 | 25,715 | 15,201 | 4,442 | 8,481 | 2,479 | 23,682 | 6,921 |

(イ) 腸管出血性大腸菌対策

県内に流通する食肉（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、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施したが、検査した食品すべてで不検出であった。

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 |
|-----|----|-----|
| 197 | 0 | 197 |

(ウ) 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 | 監視指導件数 |
|-------------------|--------------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|
| 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 | 558 |
| 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 ・ナシフグ調理所 | 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 | ふぐ調理等施設 297 ナシフグ調理所 4 |
| 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 1,722 不要許可施設 873 収去件数 426 |
| 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 | 120 |
| 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 1,352 不要許可施設 741 収去件数 535 |

※監視件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

(エ) その他の対策

かき、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 | 監視指導件数 |
|-------------------------|--------|-----------------------------|--------|
| かきの衛生確保 | 10月～3月 | かき処理施設の監視指導 | 183 |
| 鶏卵の衛生確保 | 年間 | 鶏卵取扱い施設の監視指導 | 17 |
| 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 | 16 |
| 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 | 63 |

※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

【非食用事故米の不正流通、メラミン混入食品の流通等に係る対応】

平成20年9月に三笠フーズ(株)等によって、非食用の輸入事故米等が食用に転用され、全国的に流通し問題となった。また、同時期に中国国内においてメラミンが混入された牛乳を使用した加工食品が輸入され、国内に流通した。これらの事案に対しては、関係自治体等との情報交換を密にし、県内流通実態の調査、関係施設の指導、関連食品の収去検査を行うとともに、ホームページ等を通じ、県民への情報提供を行い、食の安全・安心の確保に努めた。

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 | 23 | 230% |
| 認定小規模食鳥処理施設 | 18 | 18 | 19 | 106% |

※延開場日数：279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 | 70 | 54 | 77% |
| 冷凍食品 | 40 | 45 | 113% |
| 魚介類加工品 | 320 | 284 | 89% |
| 肉・卵類加工品 | 350 | 328 | 94% |
| 乳製品・乳類加工品 | 100 | 72 | 72% |
| アイスクリーム類・氷菓 | 50 | 36 | 72% |
| 穀類及びその加工品 | 340 | 453 | 133% |
| 野菜果物及びその加工品 | 1,020 | 1,049 | 103% |
| 菓子類 | 420 | 456 | 109% |
| 清涼飲料水 | 100 | 116 | 116% |
| 乳等 | 90 | 65 | 72% |
| 生食用かき | 60 | 68 | 113% |
| その他食品等 | 340 | 413 | 121% |
| 計 | 3,300 | 3,439 | 104% |
| 輸入食品（再掲） | 300 | 213 | 71% |

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 |
| 3,439 | 規格基準 | 52,680 | 2 | 963 | 6 | 53,643 | 8 |
| | その他 | 2,400 | 0 | 22,010 | 0 | 24,410 | 0 |
| | 計 | 55,080 | 2 | 22,973 | 6 | 78,053 | 8 |

違反の内容は、野菜及び果物加工品に対する添加物の使用基準違反（サッカリンナトリウムの過量使用、二酸化イオウの過量残存）がそれぞれ1件、アイスクリーム類の成分規格違反（大腸菌群陽性）3件、生食用かき加工基準違反（養殖海域海水の大腸菌群最確数違反）3件であり、店頭からの撤去、加熱用への転用を指示するとともに、原因究明及び再発防止の指導等を実施した。

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 | 906 | 1 | 野菜果物及びその加工品 |
| | | 安 息 香 酸 | 906 | | |
| サ リ チ ル 酸 | | 903 | | | |
| デ ヒ ド ロ 酢 酸 | | 906 | | | |
| パ ラ オ キ シ 安 息 香 酸 | | 906 | | | |
| プ ロ ピ オ ン 酸 | 3 | | | | |
| 理 | 合成甘味料 | サ イ ク ラ ミ ン 酸 | 92 | | |
| | | ズ ル チ ン | 902 | | |
| サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム | | 902 | | | |
| 化 | タ ー ル 系 色 素 | | 7,428 | | |
| | 二 酸 化 イ オ ウ | | 68 | | |
| | 亜 硝 酸 | | 67 | | |
| 学 | プ ロ ピ レ ン グ リ コ ー ル | | 88 | | |
| | 酸化防止剤 | B H A | 5 | | |
| | | B H T | 5 | | |
| 検 | 防ばい剤 | オルトフェニルフェノール | 15 | | |
| | | ジフェニール | 15 | | |
| | | チアベンダゾール | 15 | | |
| 査 | 比酸乳無乳 | 脂 | 45 | | |
| | | 重 度 肪 分 | 65 | | |
| | | 脂 乳 固 形 分 | 85 | | |
| | | 無 脂 乳 固 形 分 | 110 | | |
| | | 乳 固 形 分 | 35 | | |
| | 残 留 農 薬 | | 35,347 | | |
| | 残 留 動 物 用 医 薬 品 | | 390 | | |
| そ の 他 の 理 化 学 検 査 | | 2,471 | | | |
| 微 生 物 検 査 | 一 般 細 菌 大 腸 菌 腸 酸 菌 サ ル モ ネ ラ 黄 色 ブ ド ウ 球 菌 腸 炎 ビ ブ リ 其 他 の 微 生 物 検 査 | 菌 群 | 193 | 6 | かきの養殖海域海水、アイスクリーム類(各3件) |
| | | 腸 菌 | 307 | | |
| | | 腸 酸 菌 | 49 | | |
| | | サ ル モ ネ ラ | 38 | | |
| | | 黄 色 ブ ド ウ 球 菌 | 41 | | |
| | | 腸 炎 ビ ブ リ 菌 | 40 | | |
| | | 其 他 の 微 生 物 検 査 | 9 | | |
| | | そ の 他 の 微 生 物 検 査 | 286 | | |
| 計 | | 53,643 | 8 | | |

(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（P.3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、TBT0 | 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 | 197 | 101 |
| 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 |
| 輸入冷凍食品等買上検査 | 残留農薬 | 30 | 30 | 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、7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(コーンチップス等)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20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 | 7 | 20 | 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、及び焼き菓子等を対象に、乳及び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検査を実施した結果、パン1検体から表示されていない乳及び卵由来のアレルギー物質が10 μ g/g以上検出され、食品衛生法の基準に不適合であった。

原因は、増量のために加えられた他製品の生地に乳及び卵が使用されていたためであった。製造者に対し①自主回収、②原因究明、③再発防止措置を指導した。

アレルギー物質検査状況(平成20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・惣菜等 | 6 | 乳 | 6 | 0 | 6 | 0 |
| | | 卵 | 6 | 0 | 6 | 0 |
| 焼き菓子等 | 14 | 乳 | 14 | 4 | 5 | 1 |
| | | 卵 | 14 | 1 | 8 | 1 |
| 計 | 20 | | 40 | 5 | 25 | 2 |

※ 検査は環境保健センターで実施した。

※ 焼き菓子等で適合(検出)については、表示有り商品又は極微量の検出である。

(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20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 | 247 | 807 | 1,208 | 0 |
| | ふき取り | | 0 | 769 | 0 |
| | 便 | | 0 | 856 | 46 |
| | その他 | | 0 | 28 | 0 |
| 食中毒 | 食品・水 | 238 | 0 | 2,099 | 0 |
| | ふき取り | | 0 | 791 | 0 |
| | 便 | | 0 | 904 | 56 |
| | その他 | | 0 | 14 | 0 |
| 計 | | 485 | 807 | 6,669 | 102 |

※ 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 | 4,925 | 19 | 235 | | 439 | 1 | | 5,619 |
| 井原市食肉センター | 39 | | | 24 | | 1 | | 64 |
| 計 | 4,964 | 19 | 235 | 24 | 439 | 2 | | 5,683 |
| 20年度廃棄処分頭数 | | | | | | | | |
| 全部廃棄処分 | 153 | | | | 1 | | | 154 |
| 一部廃棄処分 | 3,243 | | 35 | 2 | 322 | | 1 | 3,603 |

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 | 炎症による汚染産物 | 変成又は萎縮 | | その他 |
| 牛 | 禁止 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全部廃棄 | 153 | | | | | | 27 | 31 | 2 | 2 | 57 | 32 | 1 | 1 | | 153 |
| | 一部廃棄 | 3,243 | | 3 | | 47 | | | | | | 508 | 3 | 2,125 | 1,137 | 6,353 | 10,176 |
| とく | 禁止 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全部廃棄 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 一部廃棄 | 35 | | | | | | | | | | 1 | | 14 | 16 | 35 | 66 |
| 馬 | 禁止 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全部廃棄 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 一部廃棄 | 2 | | | | | 2 | | | | | | | | | | 2 |
| 豚 | 禁止 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 全部廃棄 | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | | | 1 |
| | 一部廃棄 | 322 | | | | | | | | | | | | 257 | 34 | 341 | 632 |
| 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 | 635 | 0 |
| | 腎臓 | 635 | 0 |
| 豚 | 筋肉 | 5 | 0 |
| | 腎臓 | 5 | 0 |
| めん羊 | 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 |
| 5,180 ^{**} | 0 | 40 [*] | 0 | 5,220 | 0 |

※ 山羊のTSE検査（各1頭、計2頭）を含む

(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 |
|------------|--------|---------|---------|
| 15,551,462 | 63,022 | 121,319 | 236,325 |

(注) 食鳥処理5施設の合計（認定証規模19施設分は除く。）

(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 | 257 | 340 |
| 機動班 | 41 | 109 |
| 合計 | 298 | 449 |

(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 |
| 11 | | | 1 | | | 9 | | | | | 33 | | | 3 | | | 51 | 0 |

(6) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成20年度の食中毒発生件数は21件（患者数850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 | 2 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 6 | 3 | 1 | 2 | 21 |

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 | 101 | 9 | 37 | 18 | 232 | | 17 | 1 | 141 | 214 | 28 | 52 | 850 |

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 | 8 | |
| 集団給食 | | | | |
| 営業者 | | 17 | 842 | |
| その他 | | | | |
| 不明 | | | | |
| 計 | | 21 | 850 | |

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 | | 4 | 8 | |
| 魚介類加工品 | | | | |
| 肉類及びその加工品 | | | | |
| 卵類及びその加工品 | | 1 | 213 | |
| 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 | | | | |
| 菓子類 | | | | |
| 複合調理食品 | | | | |
| その他 | | 15 | 597 | |
| 不明 | | 1 | 32 | |
| 計 | | 21 | 850 | |

原因物質別発生状況

| ブドウ球菌 | カンピロバクター | ノロウイルス | その他 | 判明 発生 | 判明率 % |
|-------|----------|--------|--|----------|----------|
| 1 | 3 | 8 | 2 (サルモネラ属菌) 1 (テトラミン) 3 (テトロドトキシン) 3 (不明) | 18 / 21 | 85.7 |

(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 |
|------|--------|---------------------|
| 781 | 49,834 | 食品 414 飲料水 1,868 |

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

の立入時に社会的影響度の高い広域流通食品等事業者を中心に衛生管理体制の整備、製造・加工工程の適正管理、適正表示、記録の整備・保管、健康危害の可能性のある食品等の自主回収等について、指導を実施した。

① 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、健康危害の可能性のある食品等について、自主回収の報告のあったものについて、回収措置が適正に行われるよう指導するとともに、県民に情報提供し安全確保を図った。

| 食品分類 | 報告件数 |
|--------|------|
| 魚介類加工品 | 2 |
| 菓子パン | 2 |
| 瓶詰そうざい | 1 |
| 計 | 5 |

(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。

- ・2回開催（9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）、県民生活課、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 | 2,255 |
| 県庁県民生活課 | 58 |
| 県庁生活衛生課 | 25 |
| 計 | 2,338 |

(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

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）

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

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。

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 | 105 | 4,439 |
| 集団給食従事者 | 49 | 2,502 |
| 一般消費者等 | 76 | 2,561 |
| 計 | 230 | 9,502 |
| 「体験！科学で知る 食の安心」事業(再掲) | 108 | 3,418 |

(4) 「体験！科学で知る 食の安心」事業

保健所において、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開催（(3)のウ参照）するとともに、(社)岡山県食品衛生協会に委託し、消費者を対象に県が養成したリスクコミュニケーションや知事が委嘱した食品衛生推進員を交えた食品の製造・加工等の現場視察や意見交換等の要素を盛り込んだ体験的事業を実施した。

ア 保健所での体験的要素を含む講習会の実施状況

| 対 象 | 実施回数 (回) | 参加者数 (人) |
|---------|----------|----------|
| 営業者・従事者 | 49 | 1,625 |
| 一般消費者等 | 59 | 1,793 |
| 計 | 108 | 3,418 |

イ (社)岡山県食品衛生協会への委託による体験型事業の実施状況

| 対 象 | 実施回数 (回) | 参加者数 (人) |
|--------------------|----------|----------|
| 一般消費者 [※] | 9 | 540 |
| リスクコミュニケーション | 1 | 41 |

※一部、リスクコミュニケーションも参加

(5) 食の安全サポーター拡大事業

民間企業(団体)と協働し、食の安全に係るリスクコミュニケーションを推進し、官民一体での取組を推進するため、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20年度末)：50企業(51団体)
- ・情報配信回数：5回(定期2回、臨時3回)

(6) 「検定－晴れの国おかやまの食－」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、岡山の食に関する知識を問う「検定－晴れの国おかやまの食－」を食の安全・食育推進協議会と協働で実施した。

また、検定合格者を対象にリスクコミュニケーターを養成する目的で内閣府食品安全委員会と共催で「食品の安全性に関する地域の指導者育成講座」を開催するとともに、食品工場においてリスクコミュニケーションを実施した。

ア 「検定－晴れの国おかやまの食－」

- ・実施日：平成20年10月5日（日）
- ・実施場所：岡山県立大学
- ・受験者数：一般検定の部145名
親子検定の部（検定－家庭で学ぶおかやまの食－）20組（40名）
- ・合格者数：一般検定の部122名
親子検定の部（検定－家庭で学ぶおかやまの食－）20組（40名）

イ リスクコミュニケーター（ファシリテーター）育成講座

- ・実施日：平成20年11月11日（火）
- ・実施場所：岡山県国際交流センター
- ・参加者数：28名

ウ 地域の指導者育成講習会

- ・実施日：平成20年12月15日（木）
- ・実施場所：岡山県総合福祉・ボランティア・NPO会館
- ・参加者数：87名

エ リスクコミュニケーター新任研修会

- ・実施日：平成21年2月12日（木）
- ・実施場所：オハヨー乳業本社工場（岡山市神下565）
- ・参加者数：27名

オ リスクコミュニケーターの集い－もっと知りたい食品添加物－

- ・実施日：平成21年3月13日（金）
- ・実施場所：三光荘アトリウムホール
- ・参加者数：70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。