

令和元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）

（特に記載のない限り、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「令和元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

食品の安全確保に関する影響を考慮し、対象施設について、監視の重要度について優先順位（ランク分け）をつけ、効果的な監視指導を行った。

施設等における衛生上の危害発生を防止するため、対象施設ごとに目標監視回数を設定し、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、重点監視を実施し、その他の施設に対しては、一般監視を実施した。

監視指導結果

	重点監視			一般監視	合計
	A	B	計		
対象施設数	151	365	516	21,600	22,116
監視目標件数	302	365	667	8,728	9,395
監視指導件数	279	383	662	9,796	10,458
目標達成率(%)	92%	105%	99%	112%	111%

※重点監視の目標監視回数…A：2回以上/1年間、B：1回以上/1年間

一般監視の目標監視回数…1回以上/1年間～1回以上/6年間

※対象施設数は、平成31年4月1日現在

保健所別の監視指導結果

区分 保健所	営業施設数 (平成31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	3,604	2,084	5,688	2,064	429	763	210	2,827	639
備中	3,945	1,886	5,831	1,780	523	809	211	2,589	734
備北	1,382	1,026	2,408	695	113	405	64	1,100	177
真庭	1,475	671	2,146	747	532	363	294	1,110	826
美作	4,073	1,970	6,043	1,997	504	835	122	2,832	626
計	14,479	7,637	22,116	7,283	2,101	3,175	901	10,458	3,002

業種別食品衛生監視指導件数(令和元年度)

業種	集計分類	対象施設数			目標監視件数			監視件数			監視率		
		重点施設		一般監視	重点施設		一般監視	重点施設		一般監視	重点施設		一般監視
		A	B		A	B		A	B		A	B	
要許可施設・不要許可施設 合計		151	365	21,600	302	365	8,728	279	383	9,796	92%	105%	112%
要許可施設 小計		137	233	14,109	274	233	6,186	258	252	6,773	94%	108%	109%
1	飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	16	40	3,282	32	40	2,026	23	27	1,388	72%	68%	69%
	飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	24	16	609	48	16	526	41	18	272	85%	113%	52%
	飲食店営業(旅館)	3	28	279	6	28	170	7	38	184	117%	136%	108%
	飲食店営業(その他)	1	1	2,049	2	1	654	2	2	945	100%	200%	144%
2	菓子製造業	15	25	1,309	30	25	612	31	30	701	103%	120%	115%
3	乳処 理 業	2	3		4	3		4	2	4	100%	67%	
4	特別牛乳さく取処理業												
5	乳製品製造業	5	5	15	10	5	15	12	6	15	120%	120%	100%
6	集 乳 業	1		1	2		1	2		0	100%		0%
7	魚介類販売業		1	1,205		1	456		1	644		100%	141%
8	魚介類せり売り営業			12			6			17			283%
9	魚肉ねり製品製造業	3		2	6		2	5		1	83%		50%
10	食品の冷凍又は冷蔵業	7	6	41	14	6	34	15	8	37	107%	133%	109%
11	かん詰またはびん詰食品製造業	3	4	138	6	4	69	5	6	56	83%	150%	81%
12	喫茶店営業			1,639			302			653			216%
	(再掲)自動販売形態			1,401			234			546			233%
13	あん類製造業	1	1	3	2	1	3	1	1	5	50%	100%	167%
14	アイスクリーム類製造業	7	4	2	14	4	2	13	5	1	93%	125%	50%
15	乳類販売業			1,620			482			791			164%
16	食肉処 理 業	4	7	46	8	7	30	10	7	36	125%	100%	120%
17	食肉販売業		1	1,180		1	436		1	644		100%	148%
18	食肉製品製造業	6	9	7	12	9	7	10	9	13	83%	100%	186%
19	乳酸菌飲料製造業	2	1	1	4	1	1	3	1	1	75%	100%	100%
20	食用油脂製造業	2	1	8	4	1	8	5	1	4	125%	100%	50%
21	マーガリン又はショートニング製造業												
22	みそ製造業		3	97		3	49		3	35		100%	71%
23	醤油製造業		3	21		3	11		3	16		100%	145%
24	ソース類製造業		5	47		5	24		5	23		100%	96%
25	酒類製造業		17	28		17	14		12	4		71%	29%
26	豆腐製造業	1	5	59	2	5	30	2	9	40	100%	180%	133%
27	納豆製造業	1	1	2	2	1	1	3	1	1	150%	100%	100%
28	めん類製造業	7	10	96	14	10	48	15	13	56	107%	130%	117%
29	そうざい製造業	21	11	277	42	11	139	40	15	172	95%	136%	124%
30	添加物製造業	1	17	9	2	17	9	3	17	3	150%	100%	33%
31	食品の放射線照射業												
32	清涼飲料水製造業	4	8	16	8	8	16	6	11	10	75%	138%	63%
33	氷雪製造業			5			2			1			50%
34	氷雪販売業			4			1			0			0%
不要許可施設 小計		14	132	7,491	28	132	2,546	21	131	3,023	75%	99%	119%
35	給食施設(学校)			84			36			48			133%
36	給食施設(病院・診療所)		14	44		14	22		12	24		86%	109%
37	給食施設(事業所)			5			3			6			200%
38	給食施設(その他)		12	292		12	146		11	130		92%	89%
39	乳さく取業			228									
40	食品製造業	10	19	356	20	19	178	18	20	75	90%	105%	42%
41	野菜果物販売業			1,043			348			510			147%
42	そうざい販売業			1,328			443			490			111%
43	菓子販売業			1,471			490			609			124%
44	食品販売業	4	87	1,537	8	87	512	3	88	463	38%	101%	90%
45	添加物の製造業			2			1			0			0%
46	添加物の販売業			567			189			332			176%
47	氷雪採取業												
48	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業			534			178			336			189%

イ 一斉取締り等

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
大量調理施設の一斉取締り	4～6月	社会福祉施設給食 学校給食 病院給食	大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検を実施し、不適事項の改善指導	399件
	9～10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		
ナシフグ処理施設等一斉点検	4～6月	ナシフグ処理施設等 (対象施設数 9施設)	ナシフグの適正な取扱いの確認	8件
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 等	食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止啓発 生食用食肉対策	668件
食品、添加物等の年末一斉取締り	11月	ふぐ処理施設等 (対象施設数 147施設)	販売等の制限、営業の登録、処理師等の遵守事項等の点検	89件
		飲食店 仕出し店 旅館・ホテル 等	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	110件
	12月	市場 量販店 食品製造施設 等	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	2,363件

※監視指導件数は、監視指導結果の内数

ウ その他個別対策

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（23施設）	43
魚介類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（9施設）	1

※監視指導件数は、監視指導結果の内数

※計画にある「ふぐ条例等に基づく指導」については、1(1)イ 一斉取締り等を参照

(2) 特に取り組むべき事項

ア 食中毒の防止対策

(ア) 腸管出血性大腸菌対策

牛の生食用食肉の規格基準や、牛の肝臓及び豚の食肉の生食用提供の禁止規定を遵守しているか、また、浅漬け等の非加熱でそのまま食べる食品の関係事業者を監視指導した。

さらに、過去の食中毒の原因食品等を踏まえ、食肉（結着肉、鶏たたき）、野菜（カット野菜等）、浅漬け等を対象に試買検査を実施した。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター試買検査結果

検体数	腸管出血性大腸菌(O157等)検出	カンピロバクター検出
85検体 (肉類60、野菜等25)	0検体	14検体（加熱用鶏肉）

(イ) カンピロバクター対策

飲食店に対して、生又は加熱不十分な鶏肉の提供の自粛の指導を行い、提供時は十分な加熱を行うよう指導するとともに、鶏肉の流通における関係事業者に対して、加熱用である旨の表示や伝達に取り組むように指導を行った。

また、若年層の消費者に対し、機会を捉えて鶏肉等の生食リスクについて啓発した。

(ウ) ノロウイルス対策

「食品、添加物等の年末一斉取締り」期間中(11月)、飲食店、仕出し店及び旅館・ホテル等を対象に、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。(1

(1) イ 一斉取締り等を参照)

また、県民や食品等事業者に対して、随時、講習会やチラシ、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。

(エ) その他の食中毒対策

「食品、添加物等の年末一斉取締り」期間中(11月)、ふぐ処理施設等を対象に、処理師等の遵守事項等の点検等について重点的に監視指導を実施した。(1 (1) イ 一斉取締り等を参照)

毒キノコ、チョウセンアサガオ、スイセンなどの自然毒食中毒については、講習会等により発生状況や予防方法について周知を図った。アニサキスによる食中毒についても、生魚を扱う飲食店及び魚介類販売業などの関係事業者に対し、監視指導の際に予防方法等の情報提供を行った。

(オ) 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、発令要領に基づき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6日 冬季：1月23日)

イ 野生鳥獣肉対策

野生鳥獣肉の処理等を行う者に対し、県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン(イノシシ・ニホンジカ)(第2版)」に基づき、衛生的な取扱いや疾病鳥獣の排除を徹底するよう指導を行った。

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、県民に喫食する際の注意事項について啓発を行った。

(3) 食品等の試験検査結果

ア 収去検査^{注1}

食品工場(製造・調理業)や量販店(販売業)等において収去検査を実施し、規格基準、食品表示基準等に不適合な食品等を排除するとともに、施設内の衛生状態の検査結果を活用し監視指導を行った(収去検査1)。また、農産物の残留農薬等、目的別の収去検査も実施した(収去検査2)。

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は無償で譲り受け、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査すること。

◆収去検査 1

検査目的 検査対象	㊦規格基準・ 衛生規範等	㊧衛生指導	㊨表示確認	計
製造・調理業	608[111%] (550)	608[111%] (550)		1,216[111%] (1,100)
販売業	374[136%] (275)		300[109%] (275) ----- うち輸入食品 184[136%] (135)	674[123%] (550)
計	982[119%] (825)	608[111%] (550)	300[109%] (275)	1,890[115%] (1,650)

上段：実績数[達成率]、下段：（目標数）

- ㊦最終製品が食品衛生法に基づく成分規格や通知で示されている規範に適合しているか等を確認する検査
- ㊧施設のふきとりや中間製品を検査し、施設内の衛生状態を調べるための検査
- ㊨表示されている内容が正しいか、表示されていない添加物が使用されていないかなどを調べるための検査

◆収去検査 2

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
HACCP導入支援	HACCP導入支援施設	衛生規範、ふきとり検査等	101[101%] (100)
農産物の残留農薬	農産物	残留農薬	135[100%] (135)
かきの衛生管理	生食用かき、海域海水等	規格基準等	206[103%] (200)
遺伝子組換え食品 (表示確認)	大豆、大豆加工品	遺伝子組換え	32[107%] (30)
計			474[102%] (465)

上段：実績数[達成率]、下段：（目標数）

検査項目数実績

検査区分	収去 検体数	理化学検査		微生物検査		計	
		項目別 検査数	不適数	項目別 検査数	不適数	項目別 検査数	不適数
規格基準等	1,019	44,083	2	717	2	44,800	4
その他	1,345	301		7,237		7,538	
計	2,364	44,384		7,954		52,338	

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	566	0	めんつゆ 1件
		安 息 香 酸	565	1	
		サ リ チ ル 酸	566	0	
		デ ヒ ド ロ 酢 酸	566	0	
		パ ラ オ キ シ 安 息 香 酸	566	0	
	プ ロ ピ オ ン 酸	0	0		
	合成甘味料	サ イ ク ラ ミ ン 酸	164	0	
		ズ ル チ ン	613	0	
		サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム	613	0	
	合成着色料	タ ー ル 系 色 素	6,768	1	
	酸化防止剤	B H A	53	0	
		B H T	53	0	
	防ばい剤	オ ル ト フ ェ ニ ル フ ェ ノ ー ル	0	0	
		ジ フ ェ ニ ー ル	0	0	
チ ア ベ ン ダ ゾ ー ル		0	0		
イ マ ザ リ ル		0	0		
亜 硝 酸		70	0		
乳等省令	乳 脂 肪	47	0		
	乳 固 形 分	41	0		
	無 脂 乳 固 形 分	25	0		
油脂変質	酸 価	0	0		
	過 酸 化 物 価	0	0		
二 酸 化 イ オ ウ		45	0		
プ ロ ピ レ ン グ リ コ ー ル		22	0		
動 物 用 医 薬 品		0	0		
残 留 農 薬 ※		30,690	0		
そ の 他 の 項 目		2,050	0		
微 生 物 検 査	一 般 細 菌	菌 群	110	0	生食用かき養殖海域海水 2件
		腸 菌	201	2	
	大 腸 菌 (E . c o l i)		59	0	
		ラ	55	0	
	黄 色 ブ ド ウ 球 菌		55	0	
	腸 炎 ビ ブ リ		0	0	
	乳 酸 菌		17	0	
そ の 他 の 微 生 物 検 査		220	0		
計		44,800	4		

※ 残留農薬の検査は、環境保健センターで実施

不適内訳及び製造者への対応内容

- ・めんつゆから表示に記載のない食品添加物（保存料）を検出 ……始末書徴収
- ・菓子から表示に記載のない食品添加物（着色料）を検出 ……報告書徴収
- ・生食用かきの養殖海域海水の大腸菌群数超過（2件） ……生食用かきとして出荷せず

イ 試買検査

(ア) アレルギー物質の検査

「えび・かに」又は「乳成分」を含むことが表示されていない食品を対象に、「えび・かに」又は「乳成分」由来のアレルギー物質の混入の有無について検査（環境保健センターで実施）を実施した。

1 検体から表示にない「乳成分」が検出され、添加物に含まれていたアレルギー物質が表示されていなかったことから適切な表示方法等について指導を行った。

アレルギー物質の検査状況

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 (10 μ g/g以上)
菓子類 (羊かん、クッキー等)	13	えび・かに	13	13	0
		乳成分	13	12	1
魚介類加工品 (魚肉練り製品、のり等)	5	えび・かに	5	5	0
		乳成分	5	5	0
その他 (もち、醤油、シロップ)	3	えび・かに	3	3	0
		乳成分	3	3	0
計	21		42	41	1

(イ) 畜水産物等の残留動物用医薬品検査等

食肉・水産物等について残留動物用医薬品の検査(55検体)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) 重金属等の実態調査

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(64検体)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。検査は、（公財）岡山県健康づくり財団、備前保健所検査課及び環境保健センターで実施した。

(エ) 輸入食品中のカビ毒の検査

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(30検体)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。

(オ) 腸管出血性大腸菌等汚染実態調査

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター試買検査結果

検体数	腸管出血性大腸菌(0157等)検出	カンピロバクター検出
85検体 (肉類60、野菜等25)	0検体	14検体 (加熱用鶏肉)

ウ 食品苦情及び食中毒の検査結果

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	56	0	137	0
	ふき取り		0	210	2
	便		0	348	4
	その他		0	0	0
食中毒	食品・水	137	0	578	0
	ふき取り		0	277	8
	便		0	499	8
	その他		0	0	0
計		193	0	2,049	22

※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) 違反発見時の対応及び公表

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、また、行政処分を行った場合は、公表を行い、食品による事故の拡大・再発防止に努めた。なお、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。

県内製造業者における違反及び処分件数

違反件数(食品衛生法)											※	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	20条	25条1項	26条4項	50条3項	52条1項	5条	営業許可取消	営業禁止	営業停止	改善命令	物品廃棄命令	物品回収命令	始末書	
4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	3	-	-	-	2	-

※違反件数(食品表示法)

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

令和元年度の、岡山市・倉敷市を除く県内の施設を原因とする食中毒発生件数は4件(患者数97名)であった。(岡山市・倉敷市を含む県全体 11件(患者数249名))

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。

県外の施設が原因と疑われる事例については、当該施設を所管する都道府県等に調査を依頼するなど適切に対応した。

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(件)	1	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	4
患者数(名)	1	2	34	-	60	-	-	-	-	-	-	-	97

施設別発生状況

施設	件数等	発生件数(件)	患者数(名)	死者数(名)
家庭料理		2	3	-
集団給食		-	-	-
営業者		2	94	-
その他		-	-	-
不明		-	-	-
計		4	97	-

原因食品別発生状況

食品区分	件数等	発生件数(件)	患者数(名)	死者数(名)
魚介類		1	1	-
魚介類加工品		-	-	-
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		-	-	-
菓子類		-	-	-
複合調理食品		-	-	-
その他		3	96	-
不明		-	-	-
計		4	97	-

病因物質別発生状況

病因物質	発生件数(件)	患者数(名)	死者数(名)
アニサキス	1	1	0
ノロウイルス	1	34	0
サルモネラ属菌	1	60	0
植物性自然毒	1	2	0
計	4	97	0

病因物質判明件数	4件
判明率(判明件数/発生件数)	100%(4件/4件)

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。また、と畜場及び食鳥処理場に対して、HACCP導入に関する支援を行った。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

	対象施設(件)	監視目標(回)	監視指導結果(回)	目標達成率
と畜場	1	-	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	9	9	10	111%

※と畜場開場日数：229日

(2) と畜検査結果

と畜場で処理された牛や豚等は、と畜場法に基づき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、食肉の安全の確保を図った。

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	馬	豚	めん	山羊	計
津山市食肉処理センター	3,004	1	331	-	-	3,336
うち廃棄処分頭数						
全部廃棄処分	133	-	1	-	-	134
一部廃棄処分	2,104	1	314	-	-	2,419

獣畜のと殺解体禁止又は廃棄したものの原因

区分	検査頭数	処分頭数	疾病別の頭数													総数
			細菌病			寄生虫病		その他の疾病								
			破傷風	結核病	放線菌病	豚ジストマ病	その他	膿毒血症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	炎症による汚染産物	変性又は萎縮	
牛	禁止 全部廃棄 一部廃棄	3,004	- 133 2,104	- - 6	- - 11	- - -	- 29 -	- 12 -	- 1 -	- 4 -	- 35 285	- 1 -	- 5 1,492	- 7 964	- 39 1,625	0 133 4,383
馬	禁止 全部廃棄 一部廃棄	1	- - 1	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - 1	- - 1	0 0 2	
豚	禁止 全部廃棄 一部廃棄	331	- 1 314	- - -	- 1 -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - 281	- - -	- - 208	0 1 489
めん	禁止 全部廃棄 一部廃棄	-	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	0 0 0
山羊	禁止 全部廃棄 一部廃棄	-	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	- - -	0 0 0

イ 残留抗生物質モニタリング検査

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は、食肉等に抗生物質が残留する可能性があるため、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。

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	490	0
	腎臓	483	0
豚	筋肉	10	0
	腎臓	10	0
鶏	筋肉	18	0
	腎臓	18	0

ウ BSEスクリーニング検査

月齢24ヶ月超で神経症状が疑われる牛及び全身症状を呈する牛を対象に検査を行った。

BSE検査結果

検査頭数	陰性	要確認検査
12	12	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の検査員が生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査などを行い、食鳥肉の安全の確保を図った。（検査業務は（公財）岡山県健康づくり財団に委任）

食鳥検査羽数

検査羽数	と鳥禁止	全部廃棄	一部廃棄
18,014,748	38,561	119,594	519,834

※ 検査対象食鳥処理施設（5施設）の合計（認定小規模食鳥処理施設（9施設）は除く。）

3 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、重点監視時を中心に、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、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。）第18条に基づき、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。

自主回収報告件数

食品分類	報告件数	備考
菓子類	5	アレルギー表示欠落 3件
		賞味期限誤表示 2件
そうざい	2	アレルギー表示欠落 2件
ジャム	1	カビの発生 1件
めん類	1	アレルギー表示欠落 1件
農産物	1	残留農薬基準違反 1件
計	10	

※ 岡山市・倉敷市に所在する事業者からの報告を含む。

(2) HACCP^{注3}による衛生管理の普及

HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けて、食品等事業者を支援するため、HACCPに基づく衛生管理に必要なHACCPプラン作成研修会を実施した。また、小規模一般飲食店や製造業者に対し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に必要な衛生管理計画の作成支援研修会を県内5保健所等で実施した。

HACCPプラン作成研修会の開催実績

	岡山会場
日 時	R2.2.5
場 所	ピュアリティまきび
参加者数	21名

衛生管理計画の作成支援研修会の開催実績

	飲食店	菓子	パン	旅館ホテル	生めん	乾めん	販売店	計
回 数	20回	8回	5回	7回	3回	1回	2回	46回
参加者数	310名	275名	70名	105名	28名	34名	37名	859名

注3：HACCP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
439名	24,495件	食品 飲料水 208件 889件

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。

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た県民（消費者）からの申し出は34件あった。

※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

相談分類	対応件数（件）
消費者	157
営 業 者	743
許 可 関 係	1,155
計	2,055

食の安全・食育条例第19条の件数（消費者から再掲）

	対応数
有症苦情	14
異物混入	9
その他	11
計	34

苦情対応件数

対応機関	対応数	出張回数
保健所	132件	216回

(2) 食品衛生監視指導結果の公表

平成30年度の監視指導結果について、ホームページ等で公表した。

(3) 県民への情報提供及び普及啓発

ア ホームページによる情報提供

県生活衛生課ホームページ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(体験型衛生講習会)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(名)
営業者・従事者	117	3,322
特定給食従事者	17	1,758
一般消費者等	38	1,143
計	172	6,223
上記のうち、体験型衛生講習会	40	986

5 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

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25名の委員で構成する「食の安全・食育推進協議会」を開催(11月)し、施策の実施状況に対し提言をいただいた。

(2) リスクコミュニケーションの推進

ア 機会の提供と地域への普及拡大

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(令和元年度末):103団体
- ・情報配信回数:5回

イ リスクコミュニケーターへの活動への支援

リスクコミュニケーター自らが企画・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

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	参加者数
視察型	1回	40名※

※リスクコミュニケーターに参加も含む

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推進

実績なし

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。

(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、外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。