

令和6年度

食品衛生監視指導計画

岡山県

(保健医療部)

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	3
1 HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認	
2 食中毒対策の強化	
3 食品等の効果的な試験検査の充実	
4 食の安全・安心情報の充実	
5 リスクコミュニケーションの推進	
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	8
1 監視指導	
2 と畜検査等	
第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	9
1 食品衛生責任者の設置等	
2 自主的な衛生管理体制構築の推進	
3 食品等事業者の自主的な資質の向上	
第7 県民からの申出及び県民への情報提供	9
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	10
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推進	
別表	12
資料	13

第1 趣旨

食品衛生法第24条第1項の規定により、令和6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}」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

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間

3 実施機関と役割

保健医療部生活衛生課、保健所衛生課、備前保健所検査課、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) 保健医療部生活衛生課

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

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。）、食の安全・食育条例等に基づき、営業施設等の監視指導等を行います。

(3) 備前保健所検査課

食品等の成分規格、添加物等の試験検査や食中毒調査における便や食品等の検査を行います。

(4) 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。

(5) 環境保健センター

食品等の残留農薬、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、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、令和6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 食鳥処理法に規定された県知事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、広域的な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、保健医療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については連携し適切に対応します。

特に中国四国各自治体を構成員とし、中国四国厚生局が開催する広域連携協議会^{※5}を活用し、関係機関との情報共有と連携の緊密化を図ります。

また、食品表示法の執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、各種専門研修等の積極的な受講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}に沿った衛生管理について、新規営業者への導入支援や検証を適切に実施することができる人材の養成に努めます。

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、食肉衛生検査所、環境保健センター）において正確な検査を実施するため、食品衛生法施行令第8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。

5 平成30年の食品衛生法改正で新設されたもので、広域的な食中毒事案への対応強化等監視指導の連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成されます。

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 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）。平成30年の食品衛生法改正で、原則全ての食品等事業者を対象とする、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。具体的には、コーデックス（食品の安全性と品質に関する国際的基準を定める政府間機関）のHACCP7原則に基づく「HACCPに基づく衛生管理」を行いますが、これが難しい小規模事業者などは、取り扱う食品の特性等に応じた取組（「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）を行うこととされています。この計画では、「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を合わせて「HACCPに沿った衛生管理」と呼んでいます。

第3 重点的に取り組む事項（岡山県食の安全・食育推進計画の重点施策を含む）

1 HACCPに沿った衛生管理の運用状況の確認

原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいることから、事業者が作成した衛生管理計画や手順書に沿って適切に運用されているかを確認します。（第4 監視指導の実施計画）（第6 2自主的な衛生管理体制構築の推進）

2 食中毒対策の強化

腸管出血性大腸菌、ノロウイルス、アニサキス等による食中毒の防止及び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特に取り組むべき事項）

3 食品等の効果的な試験検査の充実

県内に流通している食品の安全性を効果的に確認するため過去のデータ等を踏まえた収去検査^{※8}や試買検査を実施するほか、HACCPに沿った衛生管理が適正に機能しているかどうかを検証する一環としての検査も実施します。（第4 4食品等の試験検査）

4 食の安全・安心情報の充実

食の安全・安心に関わる情報を、様々な情報発信手段を活用してわかりやすく提供します。（第7 3県民への情報提供及び普及啓発）

5 リスクコミュニケーション^{※9}の推進

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションの推進に努めます。（第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進）

第4 監視指導の実施計画

1 監視指導に係る基本方針

（1）方針

原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいることから、その運用状況を確認することを基本方針とし、監視指導等の機会を通じて、取り扱う食品の特性、食品等事業者の実状等を踏まえ、特に小規模営業者等に対しては、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、HACCPに沿った衛生管理が適正に機能するよう、的確な指導・助言等に努めます。

（2）監視区分、監視指導の頻度及び監視実施計画

次のように監視区分を設定し、区分ごとに監視指導の重要度を踏まえて監視指導の頻度を設定し、別表の監視実施計画に基づき、食品等事業者の施設に対する立入検査を実施します。

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。

< 監視指導の重要度 >

- ・食中毒の発生頻度（取扱食品のリスク）
- ・食中毒等被害の拡大の可能性（食品の流通状況）
- ・社会的な関心度

上記を柱として考えて、次表のように監視指導の頻度を設定します。

監視区分	重要度	監視指導の頻度（下記の回数以上）
重点監視	大	A：年2回 B：年1回
一般監視		C：年1回 D：2年に1回 E：3年に1回 F：6年に1回
その他施設への監視	小	必要に応じて （上記の監視区分に該当しない施設への監視）

この他に、時期や対象施設を定め集中的に監視を行う各種一斉点検等を実施します。

なお、上記の監視指導の頻度は標準的な数値を示すものであり、別表の監視実施計画に基づく立入検査の実施に当たっては、保健所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}、大型飲食店等の大量調理施設^{*11}、大型食品製造・販売施設を対象に、HACCPに沿った衛生管理が衛生管理計画及び必要に応じ作成する手順書に沿って適正に実施されているか、記録等により確認し、指導・助言等を行います。

また、科学的根拠に基づく期限設定等食品の適正な表示、食品衛生関係法令の遵守状況等を確認します。その他、携帯型検査機器を用いた工程ごとの衛生状態の確認や中間製品、施設のふきとり等の試験検査の実施など、科学的な見地に基づく監視指導を実施します。

(2) 一般監視

重点監視施設以外を対象に、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認し特に小規模営業者等に対しては、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、施設の状況に応じた指導・助言等を行います。

また、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等について監視指導を実施します。

特に、令和6年5月31日まで営業許可取得の経過措置が設けられている許可業種（漬物製造業、食品の小分け業等）に該当する営業者に対しては、期限内に営業許可取得がなされるよう、衛生管理や施設基準等について指導・助言等を行います。

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。

11 同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設のことを指します。

(3) その他施設への監視

重点監視、一般監視のいずれにも該当しない届出施設を対象に、必要に応じて監視指導を実施します。

(4) 一斉点検等(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指導を実施します。

(5) その他個別対策

ア かきの衛生確保対策(かきの水揚げ期間)

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衛生確保を図ります。

イ ふぐ条例に基づく指導

ふぐ条例で定めるふぐ処理師及びふぐ処理施設について、法令で定める事項の遵守状況を確認します。

3 特に取り組むべき事項

(1) 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(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の遵守状況を確認します。

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。

さらに、県内流通食品に係る汚染実態調査を行います。

イ カンピロバクター対策

生又は加熱不十分な鶏肉を提供する行為については自粛し、提供時は十分な加熱を行うよう指導するとともに、流通における関係事業者に対し加熱用である旨の表示や伝達に取り組むよう指導を行います。

また、患者の多い若年層の消費者を中心に、鶏肉等の生食によるカンピロバクター食中毒のリスクについて啓発します。

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、使い捨て手袋の適正使用方法等について指導し、発生防止に努めます。

また、二枚貝等の食品を原因とする食中毒を防止する観点から、関係事業者及び県民にノロウイルスのリスクについて正しい知識の啓発を行います。

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、監視指導を実施します。

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、スイセンなど植物性自然毒食中毒や、アニ

サキス、クドア^{※12}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及び関係事業者等に周知を図り、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

県が策定した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は、衛生的な取扱いや異常個体の排除を、野生鳥獣肉を営業で使用する者には、食肉処理業の許可を有する施設で解体されたものの利用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。

(1) 収去検査

食品の製造に関しては、HACCPに沿った衛生管理が事業者で導入されているため、重要管理や一般管理が適正に機能しているか検証する目的で検査を実施し、検査結果を活かした監視指導を実施することにより、食品の安全性の向上を目指します。

また、販売店等においては、県内を流通する食品が、細菌数や添加物の使用量等に関して食品衛生法で定められた基準（規格基準）を満たしているか確認する他、食品表示の内容が適正か等を確認する目的で検査を実施します。

その他、農産物の残留農薬、遺伝子組換え食品の検査など個別に計画を立てて実施していきます。

◆収去検査1

検査目的 検査対象	㊦規格基準等	㊧衛生指導	㊨表示確認	計
製造・調理業	470	470		940
販売業 (うち輸入食品)	200		275 (135)	475 (135)
計	670	470	275 (135)	1,415 (135)

㊦最終製品を検査し、食品衛生法に基づく規格基準等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等を調べるための検査

12 魚の筋肉に寄生する粘液胞子虫の一種で、主にヒラメに寄生するクドア・セプテンブククタータについては、寄生されたヒラメの刺身等を喫食することにより、一過性の下痢やおう吐等の症状を引き起こすことがあります。

◆収去検査2

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
農産物の残留農薬	農産物	残留農薬	135
かきの衛生管理	生食用かき、海域海水等	規格基準等	170
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	20
計			325

(2) 試買検査

県内で流通・消費される食品等を購入し、アレルギー物質の検査、有害物質の汚染実態調査等を実施します。

◆試買検査

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
アレルギー物質の検査 (表示確認)	菓子等の加工食品	アレルギー物質 (特定原材料)	20
畜水産物等の 残留動物用医薬品検査等	国産、輸入 畜水産物等	動物用医薬品	55
有害物質の汚染実態調査	果物、水産物等	重金属、農薬 PCB	37
輸入食品中のカビ毒の検査	輸入加工食品 (豆類、粉類等)	カビ毒 (アフラトキシン)	25
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 カンピロバクター等	40
計			177

(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、食中毒の断定や汚染経路等の究明のために、遺伝子解析等を活用します。

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、公表します。また、食品表示法違反については、消費者庁が示した指針に沿って、指示及び公表のほか回収命令等の行政処分を行います。

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、感染症対策担当との連携を含めた平常時の体制整備を図るとともに、発生時には迅速かつ確かな調査を行い、「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とります。

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おいては、と畜場法、食鳥処理法等関係法令の遵守状況等について、食肉衛生検査所が計画的に監視指導を行います。

また、と畜場及び大規模食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の運用状況については、省令^{*13}に基づく外部検証を実施し、その結果等をもとに指導・助言等を行います。

外部検証は、事業者が作成した衛生管理計画及び手順書が適切に維持・更新されているか確認する書類検査、衛生管理状況を確認する現場検査、衛生管理の実施記録を確認する記録検査、衛生管理の効果を客観的に評価するための微生物試験を実施します。

認定小規模食鳥処理場に対しては、HACCPに沿った衛生管理の運用状況を確認し、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて、施設の状況に応じた指導・助言等を行います。

なお、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^{*14}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。

◆と畜場、食鳥処理場に関する監視指導

監視対象施設		施設数	監視頻度	内 容
と畜場		1	年間	<ul style="list-style-type: none"> 施設管理の状況確認 外部検証 月齢による枝肉等の分別管理 特定部位の除去等
食鳥処理場	大規模施設 (検査対象)	5	2回/年以上	<ul style="list-style-type: none"> 施設管理の状況確認 外部検証 食鳥処理衛生管理者の配置の遵守状況
	認定小規模施設	7	1回/年以上	<ul style="list-style-type: none"> 施設管理等の状況確認 衛生管理計画及び手順書の遵守状況 記録の確認 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

13 と畜場法施行規則第3条第6項及び第7条第5項並びに食鳥処理法施行規則第4条第4項に基づき、事業者等が作成した衛生管理計画及び手順書が、食品衛生上の危害の発生を防止する目的で科学的に妥当であるか、と畜検査員又は食鳥検査員が確認する規定となっています。

14 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。

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、生体検査において、異常姿勢、異常歩様等の行動異常又は神経症状を呈する牛については引き続きBSE検査^{※15}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。

第6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

1 食品衛生責任者の設置等

原則、全ての食品等事業者に食品衛生責任者の設置が義務づけられていることから、衛生管理の中心的な役割を担う食品衛生責任者の設置や、施設における衛生管理並びに従事者に対する衛生指導の徹底を図ります。

2 自主的な衛生管理体制構築の推進

- (1) HACCPに沿った衛生管理の制度化により、食品等事業者自ら衛生管理を計画し、実施し、実施記録を残すという衛生管理の実施に係る第一義的責任の内容が明確化されました。事業者としてこれらの責務が果たされ、導入したHACCPが適切に運用されるよう、監視、講習会等を通じ、規模、形態等に応じた衛生管理体制の推進について指導・助言等を行います。また、事業者の衛生管理の推進に向けた意欲を高めるため、県民のHACCPに関する理解の促進を図ります。
- (2) 食品等事業者（特に健康食品を製造する事業者）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、食品等の自主回収に着手したときの食品衛生法第58条に基づく保健所への報告について、周知し、徹底を図ります。

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^{※16}による食品関係営業施設の巡回指導や食品衛生推進員^{※17}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 県民からの申出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^{※18}に対し、必要な情報の提供を行います。

15 牛がBSE(牛海綿状脳症)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。

16 (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。

17 食品衛生法第67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当たる人を、食品衛生推進員として都道府県等が委嘱しています。

18 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。

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

令和5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。

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食品等事業者が行う衛生管理の取組等の食の安心につながる情報をホームページに掲載するほか、県政広報紙やラジオ放送等広報媒体に加えSNS^{*19}も活用し、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衛生学習等の実施や、衛生講習会への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、食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター^{*20}（以下「リスクコミュニケーター」という。）及び食品関連事業者による自主的なリスクコミュニケーション活動に対し、支援を行います。

1 食の安全・食育推進協議会^{*21}

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、幅広く県民の意見を施策に反映させるとともに、本協議会を通じ、消費者と食品関連事業者との相互理解を図ります。また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。

19 ソーシャルネットワークサービス(Social Networking Service)の略で、登録された利用者同士が交流できる Web サイトの会員制サービスのことで、スマートフォンアプリの「X(旧 Twitter)」「LINE」「Instagram」「Facebook」「YouTube」等が含まれます。

20 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。

21 岡山県が取組む食の安全・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。

2 リスクコミュニケーションの推進

(1) リスクコミュニケーション事業の実施

リスクコミュニケーターが提案する活動に対する支援を行い、消費者と食品等事業者との相互理解を深めるための取組を進めます。

(2) 科学的視点に立った意見交換の実施

消費者を対象とした衛生講習会において、科学的視点に立って食の安全・安心をテーマに正確な情報をわかりやすく説明したり、食品等事業者が行う食品の安全確保の取組について紹介するとともに、意見交換を実施します。

監視実施計画

重要度		大 \ 小						対象施設数 (R5.4.1)
監視区分		重点監視		一般監視				
監視指導の頻度(右記の回数以上)		A	B	C	D	E	F	
(重点監視)		2回 /1年	1回 /1年	1回 /1年	1回 /2年	1回 /3年	1回 /6年	
広域流通食品等製造施設	大規模かつ広域に流通する食品を製造する食品工場等	●		/				441
大量調理施設 ^{注1}	給食施設(学校を除く)や飲食店営業施設等		●					
大型食品等製造施設	大規模に食品を製造する食品工場等		●					
大型食品販売業	大規模な食料品販売店等		●					

(一般監視) [上記の重点監視施設を除く]

飲食店営業 ^{注2} (特殊形態を除く)	仕出し屋、弁当屋		●					9,879
	一般食堂、旅館・ホテル			●				
	上記以外(簡易な営業等)						●	
給食施設 ^{注3}	学校共同調理場			●				
	単独学校給食施設					●		
	保育園、病院、福祉施設等給食施設					●		
製造業① (次の規格基準設定食品等を製造する施設) 牛乳、乳製品、冷凍食品、食肉製品、アイスクリーム類、魚肉ねり製品、 清涼飲料水、添加物等を製造・加工する施設			●					
製造業② (製造業①以外の食品等を製造する施設及び処理・加工する施設)				●				
食品販売業(食肉販売施設、魚介類販売施設、競り売りする施設)						●		
調理の機能を有する自動販売機							●	
特殊形態等							●	

(その他施設への監視)

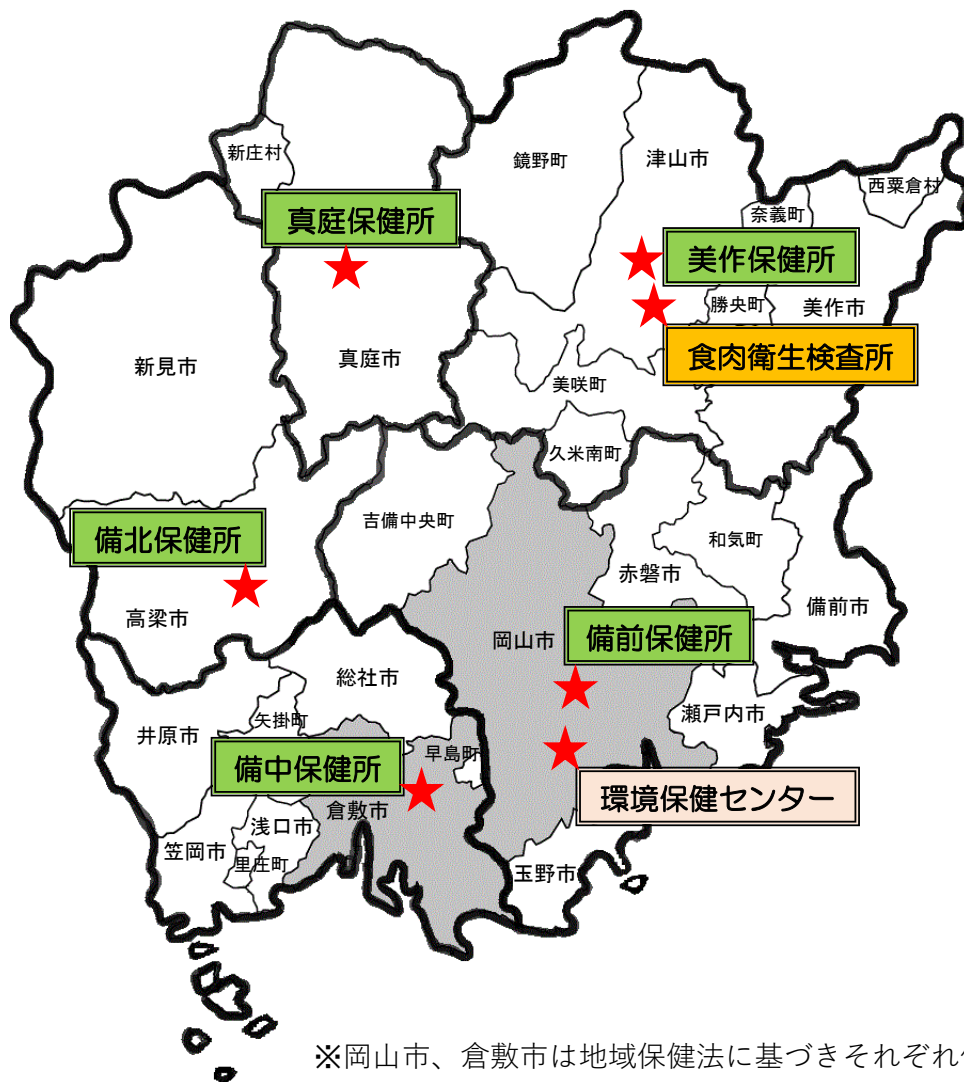
上記以外の届出施設		適宜	5,089
-----------	--	----	-------

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っては、年1回を加算して監視指導を行う。

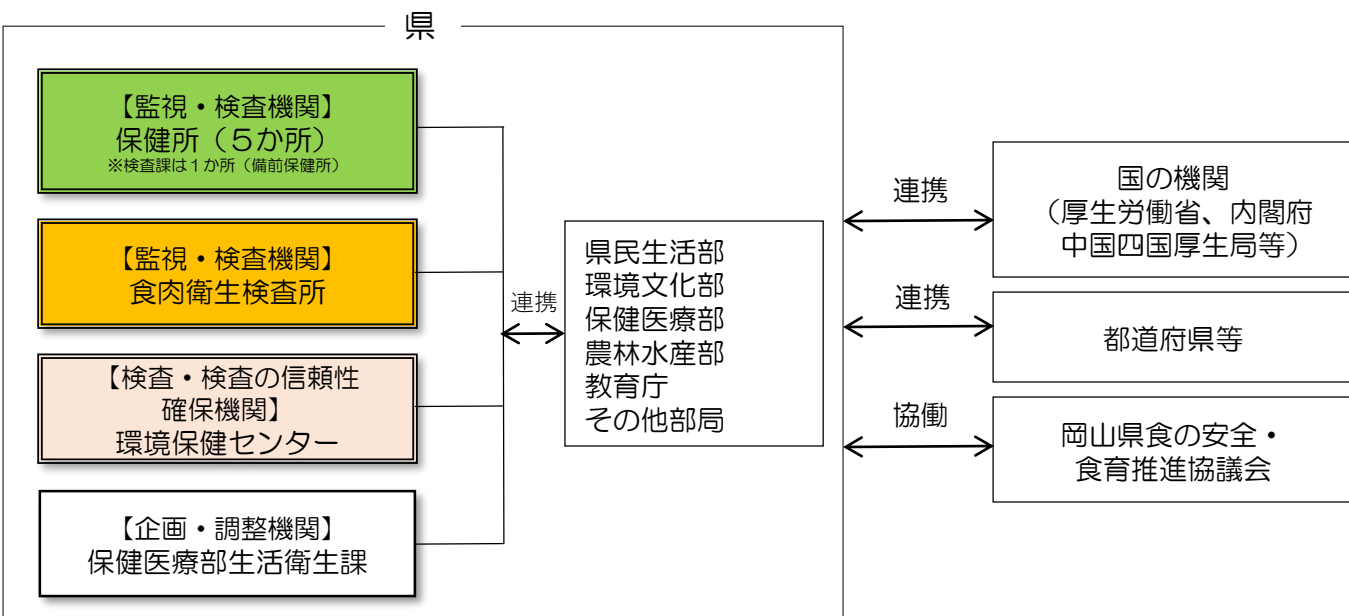
注1) 大量調理施設: 同一メニュー1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設

注2) 改正前の食品衛生法に基づく喫茶店営業を含む

注3) 学校、病院、その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食品を提供する施設



※岡山市、倉敷市は地域保健法に基づきそれぞれ保健所を設置



2 一斉点検等の具体的計画

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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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点検	春期 4月～6月	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉施設 ・学校 ・病院 	H A C C P に沿った衛生管理の導入確認と実施記録を点検し、必要に応じ、指導・助言等を実施する。
		秋期 9月～10月	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模仕出し・弁当施設 ・大規模旅館・ホテル ・大規模飲食店 	
	ナシフグ処理施設一斉点検	4月～6月	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ処理施設 ・飲食店、給食施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・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)