

食の安全・安心の確保施策実施状況

基本方針1 生産から販売までの安全性の確保

施策の方向1 生産段階での安全確保

資料1-2

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(1) 畜産物の安全確保対策	1	生産段階における飼養衛生管理対策	農水(畜産)	畜産農家に対しては、定期的な立入検査を行い、飼養衛生管理基準の遵守、抗菌剤の適正使用を指導するとともに、家畜の伝染病については早期発見、早期通報を徹底する。	畜産農家飼料給与監視件数	79件	給与飼料及び飼料添加物の適正指導	
					牛農場立入回数	全農場各2回	病原体の侵入防止対策指導	
	2	高病原性鳥インフルエンザ防疫対策	農水(畜産)	養鶏農場に対しては、定期的な立入検査や衛生対策の指導を継続することにより、発生防止に努めるとともに、鳥インフルエンザウイルスのモニタリング検査を実施し、早期発見に努める。また、発生時を想定した対応訓練を実施し、迅速な蔓延防止を行う。	養鶏農場立入回数	全農場各3回	病原体の侵入防止対策指導	
					鳥インフルエンザモニタリング検査の実施回数	42戸 1,760羽	定点での毎月調査の実施	
	3	生産段階からと畜段階におけるBSE対策	農水(畜産) 保医(生衛)	牛の肉骨粉を原料とする飼料が家畜に与えられることのないように飼料製造会社や畜産農家等への監視指導を行うとともに、と畜場における特定部位の除去を徹底するように指導する。			(畜産) 飼料製造業者 5箇所 畜産農家 74箇所 (生衛) と畜場で特定部位の適切な除去指導	
	4	と畜場における枝肉等の汚染防止対策	保医(生衛)	と畜場におけるHACCPの実施状況を確認し、外部検証を実施するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が食中毒菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導する。	と畜場のHACCP実施状況の確認(外部検証実施状況)	と畜場開場日に適宜実施	と畜場におけるHACCP実施状況の確認について外部検証を実施するとともに、と畜作業員の衛生意識の向上を図り、枝肉等が腸管出血性大腸菌等に汚染されないよう防止対策の徹底について指導する。	
	5	食鳥処理場における食鳥と体の汚染低減対策	保医(生衛)	各処理場におけるHACCPの実施状況を確認し、外部検証を実施するとともに、食鳥と体(と殺し羽毛を除去したもの)のサルモネラ属菌及びカンピロバクター汚染の実態を把握し、食鳥と体のサルモネラ属菌及びカンピロバクター汚染の低減対策について指導する。	大規模食鳥処理施設のHACCP実施状況の確認(外部検証実施状況)	各2回/5施設	大規模施設におけるHACCP実施状況の確認及び外部検証を実証するとともに、小規模施設におけるHACCP実施状況の確認を行う。	
	6	野生鳥獣害処理場における適正処理対策	保医(生衛)	野生鳥獣肉処理場に対し、県のガイドライン及び「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に基づき、適正な受け入れ体制及び衛生管理の徹底について指導する。			野生鳥獣肉処理場への立入指導	

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(2) 農 林 産 物 の 安 全 確 保 対 策	7	国際水準 GAPの導入 推進	農水(農産)	より高い水準のGAPを推進するため、国際水準GAPの導入産地数の拡大を図るとともに、GAPの制度や事例を紹介する研修会の開催等、取組内容のレベルアップに向けた技術指導への支援を行う。	国際水準GAPの 導入産地数	50産地	指導者や生産者向けに、GAPの基礎や、食の安全等に関する研修会を開催する。	
	8	農薬の安全、 適正使用の 指導	農水(農産)	現場における指導的な立場にある者を対象に「農薬管理指導員」の認定研修会を実施し、農薬の適正使用を徹底する。また、農業者、防除業者等に対し農薬使用基準の遵守、飛散防止対策を徹底するとともに、農薬危害防止運動の実施、主要病害虫の発生状況把握や発生予察情報に基づく効率的な防除を進め、農薬の流通・使用における適正な取扱いを図る。	農薬管理指導員認 定研修会開催回数	年間6回	農薬の適正な取り扱いを図るため、「農薬管理指導員」の認定研修会を開催する。	
	9	米トレーサビリ ティ法への対 応	農水(農産)	不適切な取扱いの通報等に対し、必要に応じ関係機関と連携して米穀事業者に対し立入を行い、適正な取扱いを指導する。			法に係る食品表示等の点検、取引記録の確認のための立入検査を実施する。	
(3) 水 産 物 の 安 全 確 保 対 策	10	養殖衛生管 理体制の整 備	農水(水産)	養殖業者に対して、魚類防疫講習会や養殖場への定期巡回を行い、水産用医薬品の適正使用の指導をする。また、出荷前の養殖魚の医薬品残留検査等を行う。	養殖衛生管理につ いて指導する経営 体数の割合	64%	養殖業者に養殖衛生指導を実施予定	
	11	貝毒発生 モニタリン グ調査	農水(水産)	各漁場の貝毒原因プランクトンの発生状況を確認するとともに、カキ、アサリを対象にした貝毒検査を行う。貝毒原因プランクトン及び貝毒が一定基準を超えた場合は、消費者への注意喚起や生産者に対する出荷自粛等を指導する。	貝毒発生モニタリ ング調査	麻痺性貝毒検 査 28検体	貝毒検査を実施予定	
						貝毒原因プラン クトン調査 940回	貝毒プランクトン調査を実施 予定	
	12	カキのノロウ イルスモニタ リング調査	農水(水産)	漁場ごとに定期的にかきのノロウイルス検査を実施するとともに、漁協等が行う自主検査に対して支援を行う。ノロウイルスが検出された場合は関係機関へ注意喚起を行い、生食用出荷を自粛するよう指導を行う。	カキのノロウイル スモニタリング調査	110検体	ノロウイルス検査を実施予 定	

施策の方向2 製造から販売段階での安全確保

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(4) H A C C P に 沿 っ た 衛 生 管 理 の 定 着	13	HACCPに 沿った衛生管 理の運用等 の支援	保医(生衛)	飲食店等の中小規模の食品等事業者に対して、HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴う各記録の振り返り、衛生管理計画の見直し等について、施設への立入や監視指導の際に聞き取りを行い助言するなどHACCPの適切な運用のための支援を行う。また、新規に営業を開始する食品等事業者には、営業許可申請時に動画やチラシを用いるなどにより、これからHACCPを導入するための基礎知識を提供するとともに、定着に向けた助言等を行う。	許可申請時にHACCPに沿った衛生管理の運用に係る助言等を実施した割合	100%	新規許可申請時や施設への立入、監視指導の際にHACCPに沿った衛生管理の運用に係る助言等を実施する。また、小規模な食品事業者を対象としたHACCPに沿った衛生管理の定着研修会を行う。	
	14	県民へのHACCPの普及	保医(生衛)	HACCPによる衛生管理のメリットについて、県で作成した漫画「やってよかった！HACCP」等を用いて、県民に広く周知を行う。また、食品等事業者の取組を県のホームページ等で紹介するなど、県民のHACCPの認知度を向上させる。	「HACCPの言葉も内容も知らない」と答えた割合	令和10年度計画終了時 県民意識調査 60.0%以下	衛生講習会、HACCP研修会等で普及啓発予定	
	15	HACCPの適切な運用のための食品衛生責任者の人材育成	保医(生衛)	食品衛生責任者を対象とし、HACCPの衛生管理についてスキルアップのための教育研修を行い、各施設で日々のHACCPの実施や従事者への教育等ができる人材に育成する。	食品衛生責任者スキルアップ講習会受講者数	1,500人 (累計)	スキルアップ研修会でHACCPによる衛生管理の内容を入れて実施予定(隔年実施)	
	16	業界団体との協働によるHACCPの定着	保医(生衛)	業界団体である(一社)岡山県食品衛生協会と協働して、食品取扱施設に巡回指導する食品衛生指導員に対し、HACCPに沿った衛生管理の運用ポイント等を普及し、施設への指導や助言を通じて食品業界全体へのHACCP定着の促進を図る。			巡回指導委託で実施予定	

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(5)食中毒対策の強化	17	全般的な食中毒対策	保医(生衛)	食品の調理等を行う事業者に対し、施設の衛生管理、従事者の健康管理、手洗いの徹底、食材等の温度管理、加熱調理を行う際の十分な加熱、二次汚染の防止等、食中毒を予防するための監視指導を行う。また、催事行為については、届出や相談時において適切な提供メニュー、衛生管理等の指導を行う。	食品衛生監視指導計画の一般監視目標件数達成率	100%以上	100%以上	
					食品衛生監視指導計画の大量調理施設の一斉取締り監視目標件数達成率	100%以上	100%以上	
	18	個別の食中毒対策	保医(生衛)	・アニサキス食中毒の対策 魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、調理、加工時における目視によるアニサキスの確認と除去や必要に応じた冷凍処理等を指導する。また、消費者に対しても魚介類の寄生虫の存在や予防方法について普及啓発を行う。			衛生講習会等で周知を行う	
				・腸管出血性大腸菌食中毒の対策 飲食店や食肉販売店等に対し、牛レバー及び豚の食肉の生食用としての提供の禁止、生食用食肉の加工基準等の遵守について、引き続き監視指導を徹底する。浅漬けなど加熱工程のない食品の製造、加工等を行う事業者に対する監視指導を強化する。 市販の食肉、野菜や漬物等について腸管出血性大腸菌の検査を行い、安全性を確認する。			各保健所で立入指導予定 腸管出血性大腸菌等汚染実態調査(試買検査)実施予定	
				・カンピロバクター食中毒の対策 飲食店等に対し、鶏刺し、鶏生レバー等の生食料理のリスクを認識させ、生又は加熱不十分な状態で提供しないよう指導する。 また、消費者に対し、鶏肉の生食や加熱不十分な調理の危険性について正しい知識を普及啓発する。			衛生講習会等で周知を行う	
				・ノロウイルス食中毒の対策 大量調理を行う給食施設や弁当・仕出し屋に重点的に立入し、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿った食品の中心部までの十分な加熱、調理従事者を介した食品の二次汚染の防止や手洗いの徹底等について指導する。 また、飲食店、弁当屋、給食施設等を対象に期間を定め集中的に立入し、従事者の健康チェック等について指導する。			各保健所で立入指導予定 (年末一斉取締り)	

19	その他の原因による食中毒対策	保医(生衛)	食中毒予防の三原則が当てはまる細菌性食中毒については夏期を中心に食品等事業者や消費者に対し啓発を行う。スイセンや毒キノコ、ふぐ毒等の自然毒に対する食中毒については、対象を明確にして効果的な啓発を行う。			食中毒予防チラシを作成・配布し啓発予定	
20	学校給食を原因とした食中毒、食物アレルギー事故の防止対策	教育(保体)	学校給食において、食中毒についてはHACCPの概念に基づき策定されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」(厚生労働省)及び「学校給食衛生管理基準」(文部科学省)に基づき衛生管理に努め、食物アレルギー対応については「学校給食における食物アレルギー対応指針」(文部科学省)に基づいて対応することで、安全な給食の提供を行う。	学校給食における食中毒及び調理工程を原因としたアレルギー事故の総発生件数	0件	給食調理者等に対する研修会等を通して衛生講習を行い、安全な給食の提供を行う。	
21	食中毒注意報の発令	保医(生衛)	夏季における気象条件や冬季における感染症の発症状況が基準を超えた場合は、食中毒注意報を発令し、食中毒予防の注意喚起を行う。			気象条件等により発令予定	

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(6) 不良食品の排除	22	試験検査の実施	保医(生衛)	県内のスーパー等に流通している食品が基準や規格に適合しているか、過去のデータ等を踏まえて計画的かつ効果的に検査を実施することにより、不良食品の排除に努める。 また、製造者に対しても、製品を定期的に検査し、基準や規格に適合した食品が製造されているか確認する。	食品衛生監視指導計画の 収去検査目標件数達成率	100%以上	収去検体数1,740件を予定	
	23	重点的な監視指導の実施	保医(生衛)	食品を製造する事業者うち、特に大規模な製造者等に対しては、HACCPに沿った衛生管理が徹底されているか、基準や規格が遵守されているか、異物混入等の不良食品の発生を防止するための具体的な仕組みや体制が設けられているか、従事者教育は実施されているかなどの管理体制等を含め、時間をかけて重点的な監視指導を行う。	食品衛生監視指導計画の 重点監視目標件数達成率	100%以上	食品製造事業者のうち、特に大規模な製造業者を重点監視対象施設として選定し、計画的な監視指導を行う。	
	24	健康食品の医薬品成分含有検査の実施	保医(医薬)	医薬品成分が含まれる可能性が考えられる痩身・強壮の効果を期待させる健康食品について、国の委託事業で実施している買上検査に加え、県独自の買上検査を実施し、医薬品成分を含有した健康食品の排除に努める。	健康食品買上検査件数 (県独自)	5件	医薬品成分の混入した食品が流通していないか、県内に流通している健康食品の買上検査を行う。	
	25	有害物質の汚染実態調査の実施	保医(生衛)	食品中に残留する農薬、動物用医薬品や食品中の有害物質の汚染実態調査を継続して実施する。	有害物質の汚染実態調査目標件数達成率	100%以上	62件	

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(7) 適正な表示の確保	26	食品表示法の周知及び相談対応	県生(安心) 農水(農産・畜産・林政・水産) 保医(生衛)	表示を行う事業者に対し、講習会の開催やパンフレットの配布を通じ、食品表示法の食品表示制度を周知するとともに、事業者からの相談には各担当課が窓口となって対応する。			(安心) 販売店を対象とする表示遵守状況調査を実施する際や事業者からの相談に対応する際に周知を図る。また、事業者からの相談に応じる。 (農水) 食品表示研修会の開催	
	27	表示を行う事業者への監視指導	県生(安心) 農水(農産・畜産・林政・水産) 保医(生衛)	定期的に製造施設や販売店へ立入を行い、適正な表示が行われているか、誤表示や表示漏れを起こさない管理体制を整備しているかなどを確認する。また、不適正な食品表示に関する県民からの通報等に対しては、関係機関と連携し必要な調査を行い、事実関係に基づいて迅速かつ厳正に対処する。	食品表示法に基づく適正表示の調査店舗数	200店舗以上	(安心) 販売店を対象として食品表示法や米トレーサビリティ法の遵守状況調査を行う。 (農水) 食品表示等の点検及び指導 (生衛) 夏期、年末食品一斉取締り期間で大型販売店を対象に実施予定	
	28	試験検査による表示の点検	保医(生衛)	県内のスーパー等に流通している食品については、販売店での目視による点検だけでなく、検査によって添加物、アレルギー、遺伝子組換え食品の表示が適正に行われているか確認し、検査結果によって不適正な表示が発見された場合は、事業者に対して適切な指導等を行う。	食品衛生監視指導計画の試験検査目標件数達成率(表示確認のための検査)	100%以上	315件の検査を予定	
	29	医薬品的な効能効果を標榜した健康食品等への対応	保医(医薬)	健康食品販売店舗における医薬品的な効能効果を標榜した店頭表示や広告の監視、事業者からの個別相談や県民等からの通報対応により、不適切な表示や広告の改善を指導する。	健康食品広告等の確認件数	300件	医薬品的な効能効果を標榜した健康食品広告への対応、監視を実施する。	

基本方針2 安心の定着に向けた信頼性の確保

施策の方向3 正確な情報の提供による信頼確保

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(8) 食の安全・安心情報の充実	30	情報発信手段の充実等	保医(生衛)	ホームページへの掲載内容を充実させるほか、従来から取り組んでいるラジオや広報紙等に加えてSNSも活用し、情報を発信する。	食の安全・安心情報の配信回数	300回 (累計)	ラジオ等の広報番組、広報紙、街頭キャンペーンによる情報発信	
	31	食の安全サポーターへの情報提供等	保医(生衛)	食の安全サポーター登録団体等へ、県から食の安全・安心情報を提供し、サポーターは、所属の組織内で情報を共有することで、正しい知識の習得や理解を深める。	食の安全サポーター登録団体数	150団体以上 (累計)	講習会等で周知を図る。	
					食の安全サポーター情報配信回数	35回 (累計)	食の安全・安心に関する各種情報や、食の安全に関するイベント等に関する情報を配信する。	
	32	食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介	保医(生衛)	食品等事業者が食品の安全確保のために行っている日々の衛生管理の取組について、県ホームページやSNS等で県民に紹介する。	食品等事業者が行う衛生管理の取組の紹介	50回 (累計)	食品等事業者が行っている衛生管理の取組等を撮影し、写真と記事をInstagramにより紹介する。	
(9) 県民からの相談・申出対応	33	食の安全相談窓口での対応	保医(生衛) 県生(安心)	窓口について、県のホームページ等により、県民へ周知するとともに、県民からの相談や問合せには丁寧に対応し、県民の安心につなげる。	「食の安全相談窓口、食品表示110番の設置」の施策を知らない割合	令和10年度計画終了時 県民意識調査 20.0%以下	(生衛) 衛生講習会などで周知を図る。 (安心) 会議等の場で周知を図る。	
	34	健康危害の申出への対応	保医(生衛)	食品等によって健康危害を受けた等の申出を受けた場合は、速やかに調査を行い、被害の拡大防止措置を講じるなど適切に対応して不安が広がらないようにする。				
	35	食品表示110番での対応	県生(安心)	食品表示の一層の適正化を図るために設置している「食品表示110番」では、県民からの食品表示に関する様々な問合せや偽装表示等、表示に関する情報を受付ける。また、窓口について、県民へ周知を行う。			会議等の場で周知を図る。	

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(10) 健康 危害 情報 の 公表	36	食品の回収 等の情報の 公表	保医(生衛)	「食品等のリコール情報の報告制度」による自主回収の着手情報や他自治体で発生した事件、事故に関係する食品が県内に流通している場合等は、県民に必要な情報を迅速に公表し、健康危害の発生防止に努める。			該当事例発生時、迅速に公表を行う。	
	37	行政処分や 違反者等の 公表	保医(生衛)	食品衛生法に基づく回収命令等の行政処分を行った際に、違反事項に対し事業者が十分な対応を取らない場合等は健康危害が生じる可能性もあるため、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から県民に公表を行う。			該当事例発生時、迅速に公表を行う。	
	38	食の安全を揺 るがす事態に 対する正確な 情報の公表	県生(安心) 農水(農産・畜 産・林政・水産) 保医(生衛)	食の安全に係る事件や事故の情報を探知した場合は、迅速に対応し、県民に対し正確な情報を伝えることで、健康危害の発生や拡大の防止に努める。	「健康に重大な危害を及ぼす食品の情報の公表」の施策満足度	令和10年度 計画終了時 県民意識調査 12.4%以上	該当事例発生時、迅速に公表を行う。	

施策の方向4 相互理解の促進

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(11) 体験を取り入れた衛生学習	39	食の安全に関する知識の普及啓発	保医(生衛)	肉の生食や自然毒による食中毒の危険性、添加物や農薬の適正使用など安全確保のための取組等、食に関する科学的根拠に基づいた理論や知識、最新データ等を活用し、衛生講習会等の場で普及啓発に努め、県民の食の安全に対する正しい理解の促進につなげる。	食の安全に関する知識の普及啓発を行う衛生講習会の回数	100回	生活衛生課及び各保健所で実施予定	
	40	食品表示に対する消費者の理解の促進	県生(安心) 農水(農産・畜産・林政・水産) 保医(生衛)	消費者が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取り扱って健康危害が発生しないよう、食品表示に関する知識の普及を行う。			(安心) 会議等の場で周知を図る。 (生衛) 講習会等で普及啓発を行う。	
	41	体験を通じた普及啓発	保医(生衛)	魚介類を三枚におろす際に、アニサキスを取り出して観察を行ったり、食肉を加熱する際に、中心温度計を使用して中心部の肉色と温度の関係を測定するなどの調理体験や、手洗いチェッカーを用いた手洗い体験等、講習内容や受講者に応じて、体験できる教材や媒体を工夫して講習会を実施し、衛生知識の理解を促進する。	全衛生講習会のうち、体験型講習会の割合	20%	各保健所で実施予定	
	42	リモートで参加できる衛生講習会の実施	保医(生衛)	集合形式に加え、パソコンやスマートフォン等から参加できるリモートによる衛生講習会も実施する。	全衛生講習会のうち、リモートで参加できる衛生講習会の割合	10%	生活衛生課及び各保健所で実施予定	

施策の方向5 相互理解の推進

基本 施策	No.	施策名	部局	取組内容	令和6年度			
					取組指標	目標	当初予定	結果
(12) リスクコミュニケーションの推進	43	リスクコミュニケーション事業の実施	保医(生衛)	リスクコミュニケーターが提案する「視察型研修」等の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る。	リスクコミュニケーター提案型事業実施回数	10回 (累計)	生活衛生課及び各保健所で実施予定	
	44	科学的な視点に立った意見交換の実施	保医(生衛)	消費者を対象とした衛生講習会において、科学的な視点に立って食の安全・安心をテーマに正確な情報を分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、意見交換を実施して信頼感の向上に取り組む。	衛生講習会における意見交換の実施回数	50回 (累計)	各保健所で実施	
(13) 食の安全・食育推進協議会の運営	45	食の安全・食育推進協議会の運営	保医(健推) 保医(生衛)	岡山県食の安全・食育推進協議会を定期的に運営し、関係団体の代表から構成される協議会委員からの食の安全・安心の確保に係る施策や取組に対する活発な意見や提言を施策に反映させる。			岡山県食の安全・食育推進協議会を開催し、協議会委員から意見等を聴く。	