

平成25年度

食品衛生監視指導計画

岡山県

(保健福祉部)

# 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
第4 監視指導の実施計画	3
1 監視指導の実施方法	
2 特に取り組むべき事項	
3 食品等の試験検査	
4 違反発見時の対応及び公表	
5 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	7
1 監視指導	
2 検査	
第6 食品等事業者に対する自主的衛生管理の推進	8
1 自主管理体制構築の推進	
2 製造（加工）者に対するH A C C Pシステムの普及	
3 食品等事業者の自主的な資質の向上	
第7 県民からの情報提供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	9
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推進強化事業	
資料	10

## 第1 趣旨

食品衛生法第24条第1項の規定により、平成25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<sup>\*1</sup>（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<sup>\*2</sup>」との整合を図りながら、県政の羅針盤である「第3次おかやま夢づくりプラン<sup>\*3</sup>」に掲げる「暮らしやすさ日本一」を実現するための施策を具体化したものです。プランでは、食中毒等の件数を、年間239件（平成22年度統計）から、平成28年度までに年間180件に減らすことを目指しています。

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

平成25年4月1日から平成26年3月31日までの1年間

### 3 実施機関と役割

保健福祉部生活衛生課、保健所衛生課、検査課、食肉衛生検査所、環境保健センターが連携し、監視指導計画に基づく各事業を実施します。

#### (1) 保健福祉部生活衛生課

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<sup>\*4</sup>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・検査課

食品衛生法、岡山県食品衛生法施行条例、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・食育条例に基づき、営業施設等の監視指導、食品等の試験検査等を行います。

#### (3) 食肉衛生検査所

と畜場法に基づくと畜検査、TSEスクリーニング検査<sup>\*5</sup>、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。

#### (4) 環境保健センター

環境汚染物質、残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー物質、放射性物質等の検査を行います。また、検査機関の精度管理に関する業務、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、自主回収の報告、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21条の規定により、平成25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 平成23年12月に策定された岡山県政の基本指針で、目指すべき将来の岡山の姿を描く長期構想と、平成24年度からの5年間ににおける行動計画で構成されています。県の基本目標（快適生活県おかやま）の実現のための重要な施策を定めたプランです。

#### 4 連携体制の確保（資料1）

##### （1）厚生労働省、消費者庁、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、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、保健福祉部生活衛生課は厚生労働省、消費者庁、中国四国厚生局及び保健所を設置する都道府県市と連携します。

##### ア 厚生労働省、消費者庁、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の対応、総合衛生管理製造過程<sup>\*6</sup>承認施設の監視指導等について、連携し適切に対応します。

##### 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対し、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、製造、加工、調理、流通、販売、消費の一連の安全確保及び表示の適正化を図るため、農林水産部局や関連部局等との連携を図ります。

また、庁内の関係部局と食の安全・食育推進会議等を通じて平時から情報共有を図るとともに、必要に応じ該当する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の向上のため、各種研修等の受講や食品衛生監視員研修会等に係る調査研究により、最新技術の習得や知識の向上に努めます。

#### 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、環境保健センター、食肉衛生検査所）において正確な検査を実施するため、食品衛生法第29条第3項の規定により、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施や、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。

特に、残留農薬等の検査については、検査法の妥当性評価を国が示した基準に沿って進めます。

---

4 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に規定された厚生労働大臣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。

5 牛・めん羊・山羊がTSE（伝達性海綿状脳症）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TSE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。

6 HACCPシステム（後述：13を参照）の手法を取り入れて、総合的に衛生管理して食品を製造・加工する過程のことで、食品衛生法に基づき、この過程を経て製造又は加工することを厚生労働大臣が承認する制度です。

### 第3 重点的に取り組む事項

#### 1 食中毒対策

腸管出血性大腸菌やふぐ毒による重篤な食中毒の防止、発生件数の多いカンピロバクター、ノロウイルス等による食中毒の防止のため、種々の施策を実施します（第4 2 (1)食中毒対策）。

#### 2 生食用食肉対策

規格基準に適合しない生食用食肉が販売・提供されることがないように、監視指導を行います（第4 2 (2)生食用食肉対策）。

#### 3 広域流通食品等事業者等を対象とした重点監視の強化

社会的影響度の大きい施設に対する重点監視を強化します（第4 1 (1)重点監視）。

#### 4 食品等の試験検査の充実強化

収去検査<sup>\*7</sup>や試買検査等では、容器包装やおもちゃの検査を強化するとともに、迅速に食中毒の病因物質を検出するために、遺伝子検査も実施します。（第4 3食品等の試験検査）。

#### 5 リスクコミュニケーション<sup>\*8</sup>の促進

食の安全・安心にかかるリスクコミュニケーションの促進に努めます。（第8 2リスクコミュニケーションの促進）。

### 第4 監視指導の実施計画

#### 1 監視指導の実施方法

監視指導の対象施設を、重点監視対象施設、一般監視対象施設に区分し、施設の規模や業種に応じた効果的な監視指導を行います。

また、時期や対象施設を定め集中的に監視を行う各種一斉取締り等を実施します。

##### (1) 重点監視

社会的影響度の大きい広域流通食品等事業者<sup>\*9</sup>、大型の飲食店、食品製造業、給食施設等を対象に、施設の規模・状況等に応じ設定した「分類の基準」の該当項目数により、A（年間3回以上）～D（3年に1回以上）ランクに分類し、監視を行います。具体的には、食品衛生法令等の遵守、製造工程等に関する衛生管理、科学的根拠に基づく期限設定、必要な情報に関する記録、表示等について適切に取り扱われていることを確認します。また、現場で使用する検査機器を用いて工程ごとの衛生状態を検証するなど、科学的な見地に基づく監視指導を行います。

---

7 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条の規定により、無償で持ち帰り検査することです。

8 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、食品等事業者、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。

9 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。

◆重点監視 対象業種

業 種	業 種
<input type="checkbox"/> 飲食店営業 * 大型飲食店、弁当屋、仕出し屋、団体客を扱う旅館 <input type="checkbox"/> 菓子製造業(大型) <input type="checkbox"/> 乳処理業 <input type="checkbox"/> 乳製品製造業 <input type="checkbox"/> 魚肉練り製品製造業 <input type="checkbox"/> 食品の冷凍又は冷蔵業(冷蔵業を除く) <input type="checkbox"/> 缶詰又は瓶詰食品製造業(簡易な瓶詰を除く) <input type="checkbox"/> あん類製造業 <input type="checkbox"/> アイスクリーム類製造業	<input type="checkbox"/> 食肉製品製造業 <input type="checkbox"/> 乳酸菌飲料製造業(希釈のみを除く) <input type="checkbox"/> 食用油脂製造業 <input type="checkbox"/> 添加物製造業(小分けのみを除く) <input type="checkbox"/> 清涼飲料水製造業 <input type="checkbox"/> その他の食品等の製造業(大型) <input type="checkbox"/> 給食施設 <input type="checkbox"/> かき処理業 <input type="checkbox"/> 卸売市場 <input type="checkbox"/> 食料品販売業(大型)

◆重点監視 監視指導回数設定基準及び目標監視指導件数 \*施設数はH24.4.1現在。

分類	立入回数	分類の基準の該当項目数等	施設数	目標監視指導件数
A	年間3回以上	5項目以上	10	1,256件以上
B	年間2回以上	4項目(但し、3項目以下であっても③～⑤のいずれかに該当するものを含む。)	312	
C	年間1回以上	3項目以下(③～⑤のいずれかに該当するものを除く。)及び給食施設	583	
D	1回/3年以上	単独校方式の学校給食施設	57	
			962	

◆重点監視 分類の基準

分類の基準
①総合衛生管理製造過程の承認施設である。 ②食品衛生法に基づく規格、基準が規定された食品を製造又は加工している。 ③流通範囲が広域(県外又は管外)に渡る食品を製造又は加工している。 ④製造又は加工(調理)量が、2,000個/日(300食/回又は750食/日)以上である。 ⑤事故発生の危険度が高い食品を製造又は加工(調理)している。 ⑥過去3年以内に始末書の徴収を含む行政処分を1回以上受けている。 ⑦食品衛生法に基づき使用基準が規定された添加物を複数使用している。 ⑧衛生管理状態が不良である。

## (2) 一般監視

重点監視対象施設以外の施設に対し、概ね年1回の頻度で立入し、衛生管理、適正な表示、食品の衛生的な取扱い等、食品衛生法令等の遵守状況について監視指導を実施します。

### ◆一般監視 目標監視指導件数

\*施設数はH24.4.1現在。

分類	施設数	目標監視指導件数
許可業種	15,407	19,759件以上
許可不要業種	7,637	
計	23,044	

\*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（計3,565件）にあつては、許可期間（6年）中に1回以上の監視指導を行います。

## (3) 一斉取締り等(資料)

国の通知に基づき全国で一斉に実施する監視、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を実施します。

## (4) その他個別対策

### ア かきの衛生確保対策（10～3月）

かき処理施設の監視指導、収去検査等により、必要に応じ水産部局と連携しながらかきの安全確保を図ります。

### イ ふぐ条例に基づく監視指導

ふぐ条例で定める営業の届出、登録者の遵守事項等の監視指導を行います。

### ウ 行商条例に基づく監視指導

行商鑑札を受けた者に対しては、届出や鑑札更新時等に必要な指導を行います。

## 2 特に取り組むべき事項

### (1) 食中毒対策

#### ア 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

昨年、牛の肝臓を生食用として販売・提供することが禁止されましたが、豚の肝臓、鶏肉等の生食用としての提供が見られることから、引き続き食肉処理業、食肉販売業、飲食店等に対し、食品の取扱いや加熱調理時の十分な加熱の指導、食材等の汚染調査（腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター等の検査）を実施するとともに、食品等事業者に対し、食肉の生食による食中毒のリスクについて、講習会や各種広報媒体により啓発を行います。

また、浅漬やカット野菜など加熱調理せずそのまま食べる食品の製造・加工等を行う事業者に対する監視指導を強化します。

#### イ ノロウイルス対策

近年、ノロウイルスを原因とする食中毒が全国的に多く、発生した場合大規模化しやすいことから、旅館・ホテル、仕出し屋、飲食店等を対象に、11月を「ノロウイルス対策強化月間」と定め、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行います。また、食品等事業者に対し、講習会や各種広報媒体により、食中毒予防に係る情報を提供し、食中毒発生の未然防止を図ります。

#### ウ その他の食中毒対策

ふぐ、毒キノコ、チョウセンアサガオなど自然毒による食中毒をはじめ、一昨年明らかになった生食用生鮮食品（ヒラメ、馬刺し）の寄生虫による食中毒についても、県民や食品等事業者に対し、講習会や各種広報媒体を通じて食中毒予防に係る情報を提供し、未然防止を図ります。

特にふぐに関しては、過去の食経験から有毒部位を無毒と誤解している人も多

いことから、ふぐの毒化の実態を系統的に把握し、ふぐの危険性を広く県民に周知します。

#### エ 食中毒注意報等の発令

細菌性食中毒が多発する夏季は、気象データが規定の条件に達したときに、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により、食中毒注意報等を発令し、注意喚起を行います。

### (2) 生食用食肉対策

牛の肝臓については、生食の安全性を確保する知見が得られるまでの間、生食用としての販売・提供、また、規格基準に適合しない生食用食肉の販売・提供が行われないよう、食肉取扱施設に対し監視指導を実施します。また、豚肝臓の生食はE型肝炎やサルモネラ属菌、鶏肉の生食はカンピロバクターによる食中毒のリスクが高いことから、これらを生食用として提供することは自粛するよう営業者を指導します。

なお、規格基準に適合している生食用食肉でも、腸管出血性大腸菌などの食中毒菌を完全に除去することは非常に難しいとされていることから、子供や高齢者、抵抗力の弱い方が生で食べることがないように、啓発に努めます。

## 3 食品等の試験検査

科学的なデータに基づいた効果的な指導を行うため、保健所衛生課が採取した食品等について、細菌数、添加物、残留農薬などの試験検査を行います。特に、新たに開発される地域特産品等の検査や、輸入食品の検査について、継続して取り組みます。

### (1) 収去検査

食品工場や販売店等から検体を採取し、細菌数、添加物、残留農薬等定められた基準を満たしているか、施設内の衛生状態が保たれているか等の観点から検査を実施します。特に保健所管内の製造所等からの検体採取を充実させ、検査結果で得られたデータを活用した監視指導を行い、製造・調理等される食品の安全性がより一層向上することを目指します。

#### ◆収去検査

検体採取先	食品工場・調理施設等	一般販売店等	計
検体数	2, 250	750	3, 000
検査対象	原材料、中間製品、製品、その他(ふきとり検査など)	販売されている食品等	
検査項目	成分規格(細菌検査、化学検査)、添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品検査など		

### (2) 試買検査(資料)

重金属等有害物質の汚染実態調査、アレルギー物質の検査等のため、食品等を購入し、検査を実施します。また、県内で流通・消費される食品の放射性物質検査についても実施します。

### (3) 食品苦情及び食中毒の検査

従来検査項目に加え、食中毒の病因物質として新たに確認された寄生虫(クドア・セブテンpunkタータ<sup>\*10</sup>及びサルコシスティス・フェアリー<sup>\*11</sup>)の検査に対応します。また、遺伝子検査を用いて食中毒の病因物質の迅速な検出に努めます。



#### 4 違反発見時の対応及び公表

食品衛生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改善命令、廃棄命令、回収命令等の行政処分を行います。なお、行政処分を行った場合は、危害拡大防止等を考慮した公表を行います。

無許可営業で行政指導に従わないなど悪質な違反については、告発を行います。

#### 5 食中毒等健康危害発生時等の対応

「岡山県食中毒処理要領」等に基づき、平常時の体制整備を図るとともに、発生時には迅速に的確な調査を行い、食品衛生法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取ります。

### 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を食肉衛生検査所が計画的に監視を行います。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対策の徹底について指導します。また、特定部位<sup>\*12</sup>の焼却処分、特定部位による枝肉等食用部位の汚染防止の管理を徹底するよう指導します。食鳥処理施設では、構造設備・衛生管理の基準の遵守を指導するとともに、食鳥と体のカンピロバクターによる汚染の実態を把握し、食鳥と体のカンピロバクター汚染防止対策の徹底について指導します。

#### 2 と畜検査等

と畜場法等に基づきTSEスクリーニング検査を含むと畜検査等を実施し、食肉の安全確保に努めます。

---

10 近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起こる原因不明の有症事例が発生していましたが、その病因物質として明らかになった寄生虫です。クドア(魚に寄生する粘液胞子虫)の一種で、クドア・セブテンブククタータはヒラメに寄生することが知られており、人には寄生しないといわれています。

11 近年、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢が起こる原因不明の有症事例が発生していましたが、その病因物質として明らかになった寄生虫です。犬と馬の寄生虫で、人に寄生することはありませんが、馬刺しを食べたことで発症した事例が報告されています。

12 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(頬肉、舌及び扁桃を除く。)及び脊髓、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。

◆と畜場、食鳥処理場に関する監視指導（種類・対象施設等）

監視対象施設	施設数	監視の頻度	内 容	備 考
と畜場	1	年間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理マニュアルの遵守指導</li> <li>・ 枝肉の細菌汚染実態調査</li> <li>・ 特定部位の除去</li> </ul>	<施設> 津山市食肉処理センター
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"> <li>・ 施設、工程の監視指導</li> <li>・ 食鳥処理施設の細菌汚染実態調査</li> </ul>	保健所と連携し監視指導を実施
	小規模施設 （認定小規模施設） 15	1回／年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 施設、工程等の監視指導</li> <li>・ 食鳥処理衛生管理者の配置の遵守状況</li> <li>・ 確認規程の遵守状況</li> <li>・ 処理羽数の遵守状況</li> </ul>	

## 第6 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

食品等事業者に対し、食品衛生法に基づく事業者としての責務が果たされるよう、監視、講習会等を通じて、規模、形態等に応じた管理体制の整備を指導します。

また、人の健康への悪影響の発生を防止する観点から事業者が食品等の自主回収に着手した場合は、食の安全・食育条例第18条第1項の規定による報告を指導します。

### 2 製造者等に対するHACCPシステム<sup>\*13</sup>の普及

製造者等に対し、HACCPシステムの考え方を取り入れた衛生管理の導入の促進を図ります。また、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を行います。

### 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<sup>\*14</sup>による食品関係営業施設に対する巡回指導の委託、食品衛生推進員<sup>\*15</sup>による活動の支援等、地域の食品衛生の向上を図ります。

13 米国の航空宇宙局が安全な宇宙食を供給するために開発した衛生管理システムです。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す。

14 （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。

15 食品衛生法第61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あたる人を、食品衛生推進員として都道府県等が委嘱しています。

## 第7 県民からの情報提供及び県民への情報提供

消費者自らが的確にリスク回避ができるよう、あらゆる広報媒体の活用、衛生講習、関係団体との協働、調査研究等により、食肉の生食の危険性や、ふぐの毒性など、重篤な食中毒から身を守るための正しい知識を広く県民へ普及啓発します。

特に、若い世代が食に関する正しい知識を身につけられるよう、啓発を行います。

### 1 食品等に関する苦情・相談への対応

食の安全相談窓口へ寄せられた相談、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同様に、必要に応じ関係機関と連携して速やかに調査を行い、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、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

平成25年6月に平成24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、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情報等をホームページへ掲載するほか、各種広報媒体の活用により、普及啓発を効果的に実施します。毎年8月の食品衛生月間には、食中毒予防などの広報活動やキャンペーン等を重点的に行います。

また、講習会の開催、講習会への講師派遣等により、衛生知識の普及に努めます。特に、簡易検査キット等を使用し、手指の洗浄、殺菌の効果を実体験を通じて学ぶなど、体験的教材を取り入れた「体験型衛生講習会」を実施します。

## 第8 リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

### 1 食の安全・食育推進協議会<sup>\*16</sup>

消費者、食品関連事業者等、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、委員の意見を施策に反映させるとともに、これら構成員の関係団体との協働を推進します。

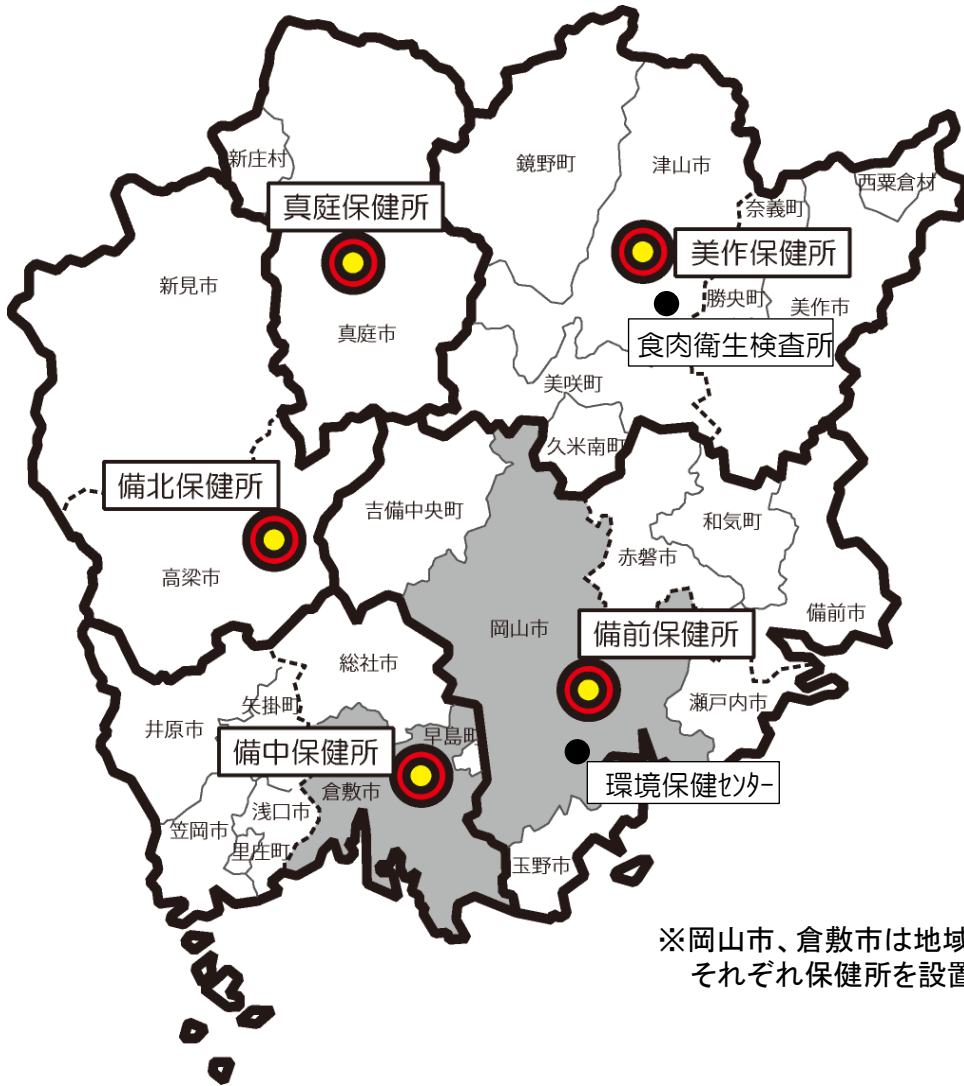
### 2 リスクコミュニケーションの促進

消費者の食品の安全に対する科学的視点に立った理解の促進と、消費者と食品関連事業者が相互に理解を深めることを目的としたリスクコミュニケーションの場を提供したり、地域におけるリスクコミュニケーション活動の中核となる食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター<sup>\*17</sup>の育成及び活動を支援してリスクコミュニケーションの促進を図ります。

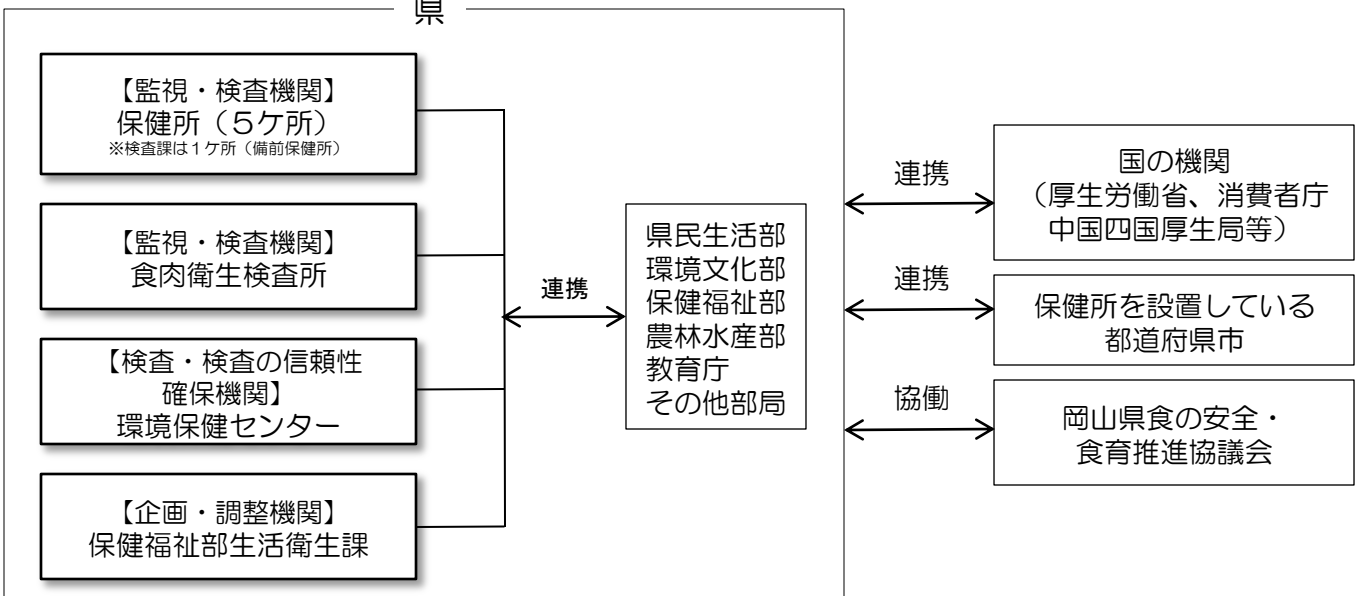
16 岡山県が取組む食の安全・安心の確保及び食育の推進に係る各種施策に対し、提言や普及啓発に協力をいただくため、消費者、生産者、製造(加工)業者、流通業者、学識経験者、行政機関の代表で構成した組織です。

17 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。

## 1 岡山県の食品衛生に係る監視指導体制



県



## 2 一斉取締り等の具体的計画

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
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
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
ふぐ調理所等一斉取締り	4月～6月 11月	・ナシフグ調理所等 ・ふぐ調理所等施設 (ふぐ条例に基づく届出施設等)	・ナシフグの適正な取扱い ・販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等	県独自
ノロウイルス対策強化月間	11月	・飲食店、給食施設等	ノロウイルス食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止の啓発を行う	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 試買検査の具体的計画

区分	検査対象食品	主な検査項目	検体数
有害物質の汚染実態調査	野菜、果物、魚、食肉等	重金属、農薬、T B T O、P C B	62
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、サルモネラ、カンピロバクター	195
アレルギー物質の検査	そうざい、菓子等の加工食品	アレルギー物質	20
輸入畜水産物等の残留動物用医薬品検査等	畜産物等	動物用医薬品	30
食品中の放射性物質検査	県内で流通・消費される食品	放射性物質	30
輸入食品中のカビ毒の検査	県内で流通・消費される食品等	アフラトキシン	30

※輸入食品検査(再掲)

収去検査及び試買検査の合計	検体数	450
---------------	-----	-----