

平成24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）

（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「平成24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

食品関係営業施設等における衛生上の危害発生を防止するため、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、対象施設ごとの監視回数（1回～3回/年）に応じて重点監視を実施し、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、監視の効率化を図るため、保健所毎に食品衛生監視機動班等と協力して集中監視を実施した。

監視指導結果（目標達成率）

	一般監視	重点監視					合計
		A	B	C	D	計	
対象施設	23,044	10	312	583	57	962	24,006
監視目標	19,759	30	624	583	19	1,256	21,015
監視指導結果	20,100	33	688	608	25	1,354	21,454
目標達成率	102%	110%	110%	104%	132%	108%	102%

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24年4月1日現在の数である。

保健所別の監視指導結果

保健所	営業施設数 (平成24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	3,813	2,162	5,975	3,570	639	1,909	272	5,479	911
備中	4,294	1,990	6,284	2,996	782	1,968	439	4,964	1,221
備北	1,666	1,099	2,765	1,604	535	1,065	300	2,669	835
真庭	1,580	784	2,364	1,610	617	944	295	2,554	912
美作	4,517	2,101	6,618	3,906	1,313	1,882	444	5,788	1,757
計	15,870	8,136	24,006	13,686	3,886	7,768	1,750	21,454	5,636

業種別食品衛生監視指導件数(平成24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		A	B	C	D
要許可施設・不要許可施設 合計	23,044	10	312	583	57	19,759	30	624	583	19	20,100	33	688	608	25	102%	110%	110%	104%	132%
要許可施設 小計	15,407	10	248	205		12,436	30	496	205		12,889	33	544	220		104%	110%	110%	107%	
1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)	3,312		22	38		3,312		44	38		2,551		52	45		77%		118%	118%	
2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	614	2	32	21		614	6	64	21		518	6	68	22		84%	100%	106%	105%	
3 飲食店営業(旅館)	335		19	19		335		38	19		292		40	19		87%		105%	100%	
4 飲食店営業(その他)	2,090		5	34		1,750		10	34		2,215		12	34		127%		120%	100%	
5 菓子製造業	1,104	1	27	19		1,020	3	54	19		945	4	57	22		93%	133%	106%	116%	
6 乳処理業		1	4				3	8			19	3	7				100%	88%		
7 特別牛乳さく取処理業																				
8 乳製品製造業	9	1	9	1		9	3	18	1		22	3	21	1		244%	100%	117%	100%	
9 菓乳業			1	1				2	1		2		3	1				150%	100%	
10 魚介類販売業	1,391		1			1,216		2			1,364		4			112%		200%		
11 魚介類せり売り営業	16					16					26					163%				
12 魚肉ねり製品製造業	2	1	2			2	3	4			4	3	7			200%	100%	175%		
13 食品の冷凍又は冷蔵業	33		12	1		33		24	1		50		29	1		152%		121%	100%	
14 かん詰またはびん詰食品製造業	81		9	2		81		18	2		65		17	2		80%		94%	100%	
15 喫茶店営業	2,337					511					1,292					253%				
16 (再掲)自動販売形態	2,120					325					1,091					336%				
17 あん類製造業	3		1	2		3		2	2		2		3	2		67%		150%	100%	
18 アイスクリーム類製造業	3	1	7	3		3	3	14	3		11	5	20	4		367%	167%	143%	133%	
19 乳類販売業	2,061					1,557					1,568					101%				
20 食肉処理業	37		6	5		37		12	5		47		13	3		127%		108%	60%	
21 食肉販売業	1,263					1,222					1,313					107%				
22 食肉製品製造業	8		8	5		8		16	5		8		18	5		100%		113%	100%	
23 乳酸菌飲料製造業	1		1			1		2					3					150%		
24 食用油脂製造業	2	1	2			2	3	4			4	3	3			200%	100%	75%		
25 マーガリン又はショートニング製造業																				
26 みそ製造業	118		2	3		118		4	3		71		3	3		60%		75%	100%	
27 醤油製造業	30		1	2		30		2	2		17		2	2		57%		100%	100%	
28 ソース類製造業	41		3	3		41		6	3		40		8	4		98%		133%	133%	
29 酒類製造業	31		6	10		31		12	10		16		10	10		52%		83%	100%	
30 豆腐製造業	89		6	4		89		12	4		75		13	4		84%		108%	100%	
31 納豆製造業	2		2	1		2		4	1		1		4	1		50%		100%	100%	
32 めん類製造業	117		12	5		117		24	5		68		21	6		58%		88%	120%	
33 そうざい製造業	249	1	29	9		249	3	58	9		264	3	71	11		106%	100%	122%	122%	
34 添加物製造業	6		9	14		6		18	14		2		15	14		33%		83%	100%	
35 食品の放射線照射業																				
36 清涼飲料水製造業	13	1	10	3		13	3	20	3		13	3	20	4		100%	100%	100%	133%	
37 氷雪製造業	4					3														
38 氷雪販売業	5					5					4									
不要許可施設 小計	7,637		64	378	57	7,323		128	378	19	7,211		144	388	25	98%		113%	103%	132%
39 給食施設(学校)				70	57				70	19	1			74	25				106%	132%
40 給食施設(病院・診療所)	37			57		37			57		28			55		76%			96%	
41 給食施設(事業所)	19			12		19			12		11			13		58%			108%	
42 給食施設(その他)	213			169		213			169		179			173		84%			102%	
43 乳さく取業	314																			
44 食品製造業	359			26	15	359			52	15	100			76	17	28%		146%	113%	
45 野菜果物販売業	1,104					1,104					1,228					111%				
46 そうざい販売業	1,500					1,500					1,228					82%				
47 菓子販売業	1,532					1,532					1,362					89%				
48 食品販売業	1,627			38	50	1,627			76	50	1,396			68	51	86%		89%	102%	
49 添加物の製造業	5					5					5					100%				
50 添加物の販売業	488					488					845					173%				
51 氷雪採取業											4									
52 器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	439				5	439				5	824			5		188%				

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	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成24年4月1日現在の件数である。

イ 各種一斉取締り

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
社会福祉施設等給食施設一斉点検	4～6月	監視目標施設数 396 学校 90 病院 54 社会福祉施設 252	大量調理施設衛生管理マニュアルによる点検 施設・設備、記録等に関する不備事項の改善指導	382
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発生防止啓発	要許可施設 1,281 不要許可施設 783 収去件数 553
大量調理施設一斉取締り	8～9月	監視目標施設数 77 大規模仕出し・弁当 22 大規模旅館・ホテル 17 大規模飲食店 19 その他の施設 19	大量調理施設の衛生管理マニュアルによる食品の衛生的取扱い等点検 施設・設備、原材料の取扱い等の改善指導	69
ふぐ調理施設等一斉取締り	4～6月 11月	ふぐ調理施設等・条例の届出施設 371 ナシフグ調理所 3	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等の監視 ナシフグの適正な取扱いの確認	ふぐ調理等施設 267 ナシフグ調理所 4
ノロウイルス対策強化月間	11月	飲食店 166 仕出し店 39 旅館 58 その他施設 141	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	404
食品、添加物等年末一斉取締り	12月	市場 量販店 食品製造施設	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	要許可施設 1,488 不要許可施設 805 収去件数 258

※監視指導件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

ウ その他の個別対策

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。また、表示の適正化等を確保するため、関係機関と連携し、対象施設への点検を行った。

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（29施設）	55
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	108
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（20件）	2

※監視指導件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

※ふぐ条例に基づく監視指導については、1(1)イ 各種一斉取締りを参照

(2) 特に取り組むべき事項

ア 食中毒対策

(ア) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒は、発生要因として食肉が関係している場合が多いため、食肉処理業者、食肉販売業者及び飲食店等に対して食品の取扱いや加熱調理時の十分な加熱の指導を実施した。

また、過去の食中毒の原因食品等を踏まえ、食肉（ミンチ肉、牛レバー）、野菜（生食用野菜、カット野菜等）等を対象に検査を実施した。

さらに、平成24年8月に札幌市等で発生した浅漬による食中毒の発生を受け、浅漬等の製造者に対して立入調査を実施し、改正された漬物の衛生規範の遵守について指導を実施した。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター検査結果

検体数	0157検出	カンピロバクター検出※
192 (肉類85、野菜等107)	0	4

※カンピロバクター検出（牛レバー 1、鶏タタキ 1、鶏ミンチ 2）

(イ) ノロウイルス対策

11月を「ノロウイルス対策強化月間」と定め、旅館・ホテル、仕出し屋及び飲食店等を対象に、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。（イ 各種一斉取締りを参照）

また、県民や食品等事業者に対して、随時、講習会や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。

(ウ) その他の食中毒対策

ヒラメ及び馬刺しの寄生虫による食中毒並びにヒスタミン及びアニサキス等による食中毒について、食品を取り扱う営業施設に対して、監視指導の際に情報提供を行うとともに、県民に対する啓発活動に努めた。

(エ) 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、1回ずつ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。

イ 生食用食肉対策

平成24年7月に、法第11条第1項の規定に基づく食品一般の製造、加工及び調理基準に追加された牛肝臓に関する基準や、生食用食肉の規格基準について、飲食店及び食肉販売業者等へ周知し、食中毒の発生防止に努めた。

また、県民、食品等事業者に対して、子供や高齢者、抵抗力の弱い方が生で食べるもののリスクについて、啓発活動を行った。

(3) 食品等の試験検査結果

ア 収去検査^{注1}

食品等の安全を確保するため、食品製造業や量販店等において収去検査を実施し、規格に不適合な食品等を排除するとともに、検査結果を監視指導に活用するよう努めた。

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を無償で譲り受け、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査することです。

食品群別の検体数実績

食品等の分類	検査目標件数	検体数	目標達成率
魚介類	40	17	43%
冷凍食品	40	0	0%
魚介類加工品	300	303	101%
肉・卵類加工品	300	264	88%
乳製品・乳類加工品	130	52	40%
アイスクリーム類・氷菓	110	57	52%
穀類及びその加工品	240	415	173%
野菜果物及びその加工品	860	917	107%
菓子類	400	360	90%
清涼飲料水	100	92	92%
乳等	80	56	70%
生食用かき	60	257	494%
その他食品（缶詰、半製品等）・ふきとり検査等	340	809	238%
計	3,000	3,599	120%
輸入食品（再掲）	360	348	97%

検査項目数実績

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
3,599	規格基準	54,727	2	828	5	55,555	7
	その他	361	0	14,395	0	14,756	0
	計	55,088	2	15,223	5	70,311	7

規格基準違反内訳

野菜（エンダイブ）の農薬（殺虫剤）過量残留
 アイスクリーム類の乳脂肪分不足
 アイスクリームの大腸菌群陽性（3件）
 生食用かきの大腸菌数超過
 生食用かきの養殖海域海水の大腸菌群数超過

回収命令
 始末書を徴取し再発防止策指導
 始末書又は、回収命令と営業停止命令
 始末書を徴取し再発防止策指導
 加熱用への転用を指示

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 化 学 検 査	合成保存料	ソルビン酸 745 安息香酸 745 サリチル酸 745 デヒドロ酢酸 745 パラオキシ安息香酸 745 プロピオン酸 19		
	合成甘味料	サイクラミン酸 293 ズルチン 770 サッカリンナトリウム 770		
	タール系色素	7,488		
	二酸化イオウ	72		
	亜硝酸	42		
	プロピレングリコール	45		
	酸化防止剤	BHA 61 BHT 61		
	防ばい剤	オルトフェニルフェノール 8 ジフェニール 8 チアベンダゾール 12 イマザリル 11		
	比較乳無乳脂乳固形	重度脂肪分 103 分 85 分 54	1	アイスクリーム類・氷菓
	残留農薬	38,100	1	野菜類・果物及びその加工品
遺伝子組換え食品	30			
動物用医薬品	492			
その他の理化学検査	2,478			
微生物検査	一般細菌	180	4	生食用かき養殖海域水 1件 アイスクリーム類・氷菓 3件 生食用かき
	大腸菌	243	1	
	腸酸菌	33		
	乳酸菌	31		
	サルモネラ	33		
	黄色ブドウ球菌	33		
腸炎ビブリオ	1			
その他の微生物検査	274			
計		55,555	7	

イ 試買検査

食品中の有害物質（重金属・農薬・TBTO・PCB）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。

また、腸管出血性大腸菌汚染実態調査、アレルギー物質、輸入原材料、輸入加工食品及び放射性物質等の検査を実施した。

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	達成率 (%)
有害物質モニタリング調査	重金属、農薬、PCB、TBTO	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	192	98
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	19	95
輸入加工食品の残留農薬等検査	有機リン系農薬・動物用 医薬品	60	60	100
輸入原材料中の残留農薬検査	有機リン系農薬	30	30	100
食品中の放射性物質検査	放射性セシウム	30	30	100

※ 腸管出血性大腸菌汚染実態調査については、買上検査のほかに収去検査でも実施、結果については、1(2)ア(ア)腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策を参照。

(7) アレルギー物質の検査実施結果

菓子類、米加工品のうち、「小麦」または「卵」を含むことが表示されていない食品を対象として、「小麦」または「卵」由来のアレルギー物質の混入の有無について検査を実施した。

それぞれ表示されていない19検体のうち、3検体で小麦が検出(小麦由来タンパク質 $10\mu\text{g/g}$ 以上)された。発生原因は、1検体は表示もれ、2検体は製造工程における交差汚染によるものであった。いずれの商品も自主回収が行われ、健康被害に関する届出はなかった。

アレルギー物質検査状況

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 (極微量)	検出 ($10\mu\text{g/g}$ 以上)	検出 ($10\mu\text{g/g}$ 以上)
菓子類	17	小麦	13	7	3	0	3
		卵	14	14	0	0	0
米加工品	2	小麦	2	2	0	0	0
		卵	2	2	0	0	0
計	19		31	25	3	0	3

※ 検査は環境保健センターで実施した。

(4) 輸入加工食品の残留農薬検査等

輸入加工食品(主に輸入された冷凍食品)について有機リン系農薬の検査を、輸入食肉・水産物等について残留動物用医薬品の検査を、おもちゃ等について成分規格の検査を実施した結果、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。

(5) 輸入原材料中の有機リン系農薬検査

加工食品等の原材料として使用される輸入食品(野菜、冷凍食品、乾燥果実等)について、有機リン系農薬検査を実施した結果、食品衛生法の基準に不適合のものはなかった。検査は、備前保健所検査課及び美作保健所検査課で実施した。

(6) 食品中の放射性物質検査

県内で流通・消費される食品中の放射性セシウム検査では、いずれも検出限界以下であり検出されなかった。検査は、環境保健センターで実施した。

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

保健所の食の安全相談窓口等に寄せられた、健康被害や異味・異臭等の食品に関する苦情や、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	87	2	940	0
	ふき取り		0	90	0
	便		0	270	33
	その他		0	0	0
食中毒	食品・水	32	8	51	0
	ふき取り		0	180	0
	便		0	270	13
	その他		0	0	0
計		119	10	1,801	46

※ 理化学、細菌検査は、備前・美作保健所検査課で実施した。

※ ウイルス検査は、備前保健所検査課及び環境保健センターで実施した。

(4) 違反発見時の対応

ア 県内での発見

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等であった場合は、通報し、指導を依頼した。

違反条項及び処分件数

違反条項											処分件数						告発件数
6条	9条	10条	11条2項	11条3項	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	
3			4	1										5		3	3

イ 県外からの通報

県内で製造された食品について県外で違反が発見された場合には、当該都道府県等からの通報に基づき、県内での発見と同様に措置した。

違反条項及び処分件数

違反条項											処分件数						告発件数
6条	9条	10条	11条2項	11条3項	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	
4																	4

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成24年度の食中毒発生件数は2件（患者数8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。

また、県外の飲食施設を利用した県民に体調の異常があった際は、当該施設を所管する都道府県等から調査依頼があり、14件中10件が食中毒事件として処理された。

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			2										2

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			8										8

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				
集団給食				
営業者		2	8	
その他				
不明				
計		2	8	

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		1	5	
魚介類加工品				
肉類及びその加工品		1	3	
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				
不明				
計		2	8	

原因物質別発生状況

原因物質	発生件数 (件)	患者数 (人)	死者数 (人)
カンピロバクター・ジエネ菌/コリ	1	3	0
化学物質(ヒスタミン)	1	5	0
原因物質判明状況	判明率		
2 / 2	100%		

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。

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	592	0
	腎臓	592	0
豚	筋肉	5	0
	腎臓	5	0
鶏	筋肉	15	0
	腎臓	15	0

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などは、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。

イ BSEスクリーニング検査

BSE等検査結果

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
4,369	0	27	0	4,396	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、食鳥検査員が生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査などの検査を行っている。この検査業務を（公財）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
13,054,380	26,930	143,843	138,804

(注) 食鳥処理5施設の合計（認定小規模15施設分は除く。）

3 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、食の安全・食育条例第18条に基づき、健康危害発生の可能性のある食品等について、自主回収の報告があった場合は、回収措置が適正に行われるよう指導した。

重点監視対象施設監視件数（給食施設を除く）

重点監視対象施設数	監視施設数
597	1,014

自主回収報告件数

食品分類	報告件数
菓子	3
菓子原材料	1
ドレッシング	1
計	5

アレルギー物質表示漏れ 2件
 期限表示の印字ミス 1件
 アレルギー物質表示漏れ
 アレルギー物質表示漏れ

(2) 製造（加工）者に対するHACCPシステム^{#2}の普及

自主管理のレベル向上を図るため、監視指導時に施設に応じてHACCPシステムの普及を行った。

注2：HACCPシステムとは、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にモニタリングすることにより、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
483	28,343	食品 308 飲料水 1,251

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て県民から申し出があり、調査を行った件数は19件あった。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	125	152
機動班	24	62
合計	149	214

食の安全・食育条例第19条の件数（再掲）

	処理数
有症苦情	12
異物混入	5
その他	2
合計	19

(2) 食の安全相談窓口での対応

食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」へ寄せられた、食品の放射性物質に関することや、レバーの生食に関すること等、食の安全に係る様々な問合せ、相談、苦情等に対応した。

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

窓口	対応件数（件）
保健所	2,708
県庁くらし安全安心課	24
県庁生活衛生課	33
計	2,765

(3) 県民への情報提供及び普及啓発

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）

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（人）
営業者・従事者	74	3,395
集団給食従事者	35	1,684
一般消費者等	44	2,034
計	153	7,113
営業者・従事者	28	1,017
一般消費者等	30	1,116
体験型衛生講習会(再掲)	58	2,133

5 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、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24名の委員で構成する「食の安全・食育推進協議会」を開催し、いただいた提言を県の施策へ反映した。

- ・2回開催（10月、3月）

(2) リスクコミュニケーション推進強化事業

ア リスクコミュニケーターの育成

消費者、事業者など、それぞれの立場や主張を理解しつつ、相互の意見疎通を円滑にしたり、科学的知見に関する情報を分かりやすく説明する「岡山県食の安全・安心に関するリスクコミュニケーター」を育成しており、将来地域において、消費者の食の不安感を解消するリスクコミュニケーションを独自に進めることができるよう育成研修を行った。

	開催回数	リスクコミュニケーター延べ参加者数
講習会（テーマ：健康食品）	2回	23名

イ リスクコミュニケーター活動支援事業

食品の製造・加工等の現場視察や意見交換会の開催について、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、リスクコミュニケーションが推進されることを期待して事業を行った。

視察型研修事業の実施状況

実施形態	実施回数	参加者数
視察型研修	2回	59名

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

ウ 意見交換会の開催

県民のニーズの高いテーマについて、国等から講師を招いて意見交換会を実施し、リスクコミュニケーションの推進に努めた。

- ・食品中の放射性物質対策 参加者数 178名
- ・食の安全行政とリスクコミュニケーション 参加者数 24名

(3) 食の安全サポーター拡大事業

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(平成24年度末):70団体
- ・情報配信回数:5回

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、内部制度管理調査の受検等により検査の精度向上に努めた。

また、残留農薬検査に関しては、国が示した検査の妥当性評価についても実施した。