

## 平成21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。）

### I はじめに

食品加工技術の高度化や消費者ニーズの多様化に伴い、食品流通の広域化、国際化、長期化の傾向が進む中、多種多様な食品が身近で入手できるなど食生活が豊かになった反面、国内における牛海綿状脳症の発生や度重なる食品偽装表示の発覚をはじめ、食品に関する様々な事件・事故の発生等により、消費者の食に対する不安・不信は、依然として大きい。

本県では、「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」（以下「食の安全・食育条例」という。）に規程された「岡山県食の安全・安心推進計画」（以下「推進計画」という。）に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進しており、岡山県食の安全・食育推進本部\*、岡山県食の安全・食育推進協議会が中心となって、食の安全・安心の確保に努めた。

推進計画に示した食品取扱い施設に対する監視、指導等に関しては、食品衛生法第24条第1項の規定により策定した「平成21年度食品衛生監視指導計画」に沿って計画的に実施したところであり、結果を次のとおりとりまとめた。

※ 平成22年4月に政策推進会議へ一元化され、現在はその下部組織として「食の安全・食育推進会議」が設置されている。

### II 食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

#### 1 監視指導の実施計画とその結果

##### （1）監視指導結果

##### ア 保健所における監視指導結果

##### （ア）重点監視・一般監視

食品営業関係施設等における衛生上の危害発生を防止するため、食品衛生監視機動班及び各保健所監視員により、社会的に影響の大きい施設等を対象に監視指導を実施した。

大型飲食店、大型製造業、大型量販店、給食施設等危害度の高い施設に対しては、対象施設ごとに監視回数（1回～3回/年）を設定し重点監視を実施し、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、監視の効率的運用を図るため、保健所毎に食品衛生監視機動班と協力して年間数回の集中監視を実施した。

##### 監視指導結果

	一般監視	重点監視					合計
		A	B	C	D	計	
対象施設	23,818	10	322	564	64	960	24,778
監視目標	20,230	30	644	564	22	1,260	21,490
監視指導結果	17,995	35	686	644	32	1,397	19,392
目標達成率	89%	117%	107%	114%	145%	111%	90%

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21年4月1日現在の数である。

業種別食品衛生監視指導件数(平成21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							
		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				
要許可施設・不要許可施設 合計		23,818	10	322	564	64	20,230	30	644	564	22	17,995	35	686	644	32	89%	117%	107%	114%	145%
要許可施設 小計		16,200	10	260	137	0	12,977	30	520	137	0	12,078	35	576	180	0	93%	117%	111%	131%	-
1 飲食店営業(一般食堂・レストラン等)		3,390	0	27	13	0	3,390	-	54	13	-	2,533	-	50	48	-	75%	-	93%	369%	-
2 飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)		607	3	31	15	0	607	9	62	15	-	437	11	73	21	-	72%	122%	118%	140%	-
3 飲食店営業(旅館)		401	0	21	11	0	401	-	42	11	-	293	-	41	23	-	73%	-	98%	209%	-
4 飲食店営業(その他)		2,046	0	4	32	0	1,769	-	8	32	-	1,889	-	11	4	-	107%	-	138%	13%	-
5 菓子製造業		963	1	29	11	0	873	3	58	11	-	878	4	60	15	-	101%	133%	103%	136%	-
6 乳処理業		1	1	5	0	0	1	3	10	0	-	10	4	12	-	-	1000%	133%	120%	-	-
7 特別牛乳さく取処理業		0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8 乳製品製造業		9	1	11	1	0	9	3	22	1	-	19	3	29	3	-	211%	100%	132%	300%	-
9 集乳業		0	0	1	1	0	0	-	2	1	-	1	-	4	2	-	-	-	200%	-	-
10 魚介類販売業		1,546	0	1	0	0	1,356	-	2	-	-	1,231	-	2	1	-	91%	-	100%	-	-
11 魚介類せり売り営業		18	0	0	0	0	18	-	-	-	-	24	-	-	-	-	133%	-	-	-	-
12 魚肉ねり製品製造業		4	1	2	0	0	4	3	4	-	-	1	3	4	-	-	25%	100%	100%	-	-
13 食品の冷凍又は冷蔵業		27	1	10	2	0	27	3	20	2	-	43	4	18	3	-	159%	133%	90%	150%	-
14 かん詰またはびん詰食品製造業		53	0	7	2	0	53	-	14	2	-	60	-	17	3	-	113%	-	121%	-	-
15 喫茶店営業		2,591	0	0	0	0	542	-	-	-	-	1,130	-	-	-	-	208%	-	-	-	-
16 (再掲)自動販売形態		2,393	0	0	0	0	376	-	-	-	-	937	-	-	-	-	249%	-	-	-	-
17 あん類製造業		4	0	1	1	0	4	-	2	1	-	4	-	2	1	-	100%	-	100%	-	-
18 アイスクリーム類製造業		3	0	8	1	0	3	-	16	1	-	16	-	18	2	-	533%	-	113%	-	-
19 乳類販売業		2,320	0	0	0	0	1,751	-	-	-	-	1,551	-	1	1	-	89%	-	-	-	-
20 食肉処理業		45	0	6	2	0	45	-	12	2	-	34	-	8	2	-	76%	-	67%	-	-
21 食肉販売業		1,419	0	0	0	0	1,372	-	-	-	-	1,206	-	1	1	-	88%	-	-	-	-
22 食肉製品製造業		13	0	9	3	0	13	-	18	3	-	12	-	20	4	-	92%	-	111%	133%	-
23 乳酸菌飲料製造業		1	0	2	0	0	1	-	4	-	-	1	-	7	-	-	100%	-	175%	-	-
24 食用油脂製造業		3	0	3	0	0	3	-	6	-	-	2	-	7	-	-	67%	-	117%	-	-
25 マーガリン又はショートニング製造業		0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-
26 みそ製造業		122	0	3	2	0	122	-	6	2	-	84	-	9	3	-	69%	-	150%	-	-
27 醤油製造業		34	0	3	1	0	34	-	6	1	-	33	-	7	1	-	97%	-	117%	-	-
28 ソース類製造業		41	0	4	0	0	41	-	8	-	-	40	-	10	-	-	98%	-	125%	-	-
29 酒類製造業		34	0	6	11	0	34	-	12	11	-	31	-	10	11	-	91%	-	83%	100%	-
30 豆腐製造業		98	0	5	5	0	98	-	10	5	-	119	-	10	7	-	121%	-	100%	-	-
31 納豆製造業		2	0	2	1	0	2	-	4	1	-	1	-	3	1	-	50%	-	75%	-	-
32 めん類製造業		127	0	13	4	0	127	-	26	4	-	114	-	29	4	-	90%	-	112%	100%	-
33 そうざい製造業		244	1	28	6	0	244	3	56	6	-	235	3	67	7	-	96%	-	120%	117%	-
34 添加物製造業		11	0	8	10	0	11	-	16	10	-	11	-	19	10	-	100%	-	119%	100%	-
35 食品の放射線照射業		0	0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
36 清涼飲料水製造業		13	1	10	2	0	13	3	20	2	-	28	3	27	2	-	215%	100%	135%	100%	-
37 氷雪製造業		4	0	0	0	0	3	-	-	-	-	3	-	-	-	-	100%	-	-	-	-
38 氷雪販売業		6	0	0	0	0	6	-	-	-	-	4	-	-	-	-	67%	-	-	-	-
不要許可施設 小計		7,618	0	62	427	64	7,253	-	124	427	22	5,917	-	110	464	32	82%	-	89%	109%	145%
39 給食施設(学校)		7	0	0	68	64	7	-	-	68	22	19	-	-	73	32	271%	-	-	107%	145%
40 給食施設(病院・診療所)		35	0	0	63	0	35	-	-	63	-	29	-	-	65	-	83%	-	-	103%	-
41 給食施設(事業所)		25	0	0	16	0	25	-	-	16	-	3	-	-	15	-	12%	-	-	94%	-
42 給食施設(その他)		193	0	0	212	0	193	-	-	212	-	191	-	-	216	-	99%	-	-	102%	-
43 乳さく取業		365	0	0	0	0	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
44 食品製造業		366	0	22	13	0	366	-	44	13	-	117	-	52	12	-	32%	-	118%	92%	-
45 野菜果物販売業		929	0	0	0	0	929	-	-	-	-	1,041	-	-	-	-	112%	-	-	-	-
46 そうざい販売業		1,840	0	0	0	0	1,840	-	-	-	-	1,017	-	-	-	-	55%	-	-	-	-
47 菓子販売業		1,525	0	0	0	0	1,525	-	-	-	-	1,257	-	-	-	-	82%	-	-	-	-
48 食品販売業		1,451	0	40	45	0	1,451	-	80	45	-	1,171	-	58	65	-	81%	-	73%	144%	-
49 添加物の製造業		7	0	0	0	0	7	-	-	-	-	3	-	-	-	-	43%	-	-	-	-
50 添加物の販売業		492	0	0	0	0	492	-	-	-	-	511	-	-	-	-	104%	-	-	-	-
51 氷雪採取業		0	0	0	0	0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
52 器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業		383	0	0	10	0	383	-	-	10	-	556	-	-	18	-	145%	-	-	180%	-

業種	集計分類	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				
岡山県魚介類行商条例に基づく行商鑑札を受けた者		30	0	0	0	0	-	-	-	-	-	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-

※対象施設数は、平成21年4月1日現在の件数である。

保健所 区分	営業施設数 (平成21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	3,979	2,164	6,143	2,780	690	1,214	306	3,994	996
備中	4,506	2,078	6,584	3,229	1,452	1,714	736	4,943	2,188
備北	1,787	1,179	2,966	1,376	233	743	140	2,119	373
真庭	1,619	809	2,428	1,334	370	787	234	2,121	604
美作	4,716	1,941	6,657	4,150	981	2,065	404	6,215	1,385
計	16,607	8,171	24,778	12,869	3,726	6,523	1,820	19,392	5,546

(イ) 各種一斉取締り

次のとおり、集中した期間に、県下一斉に監視指導を実施した。

名称	実施期間	対象施設	実施内容	監視指導件数
社会福祉施設等集団給食施設一斉点検	4月～6月	学校給食施設、病院給食施設、社会福祉施設	大量調理施設の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	522
ふぐ調理施設等一斉取締り	4月～6月 11月	ふぐ調理施設等 ・条例に基づく届出施設 ・ナシフグ調理所	販売等の制限、営業の届出、登録者の遵守事項等ナシフグの適正な取扱い	ふぐ調理等施設 272 ナシフグ調理所 4
夏期食品一斉取締り	7月	弁当・仕出し、飲食店、スーパー等	食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止を啓発	要許可施設 1,153 不要許可施設 562 収去件数 457
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	大量調理施設の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	68
ノロウイルス対策強化月間	11月	飲食店、集団給食施設等	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を啓発	279
食品、添加物等の年末一斉取締り	12月	市場、スーパー等	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	要許可施設 1,342 不要許可施設 506 収去件数 314

※監視件数は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

(ウ) 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター対策

県内に流通する食肉（ミンチ肉、牛レバー、生食用食肉等）、野菜（生食用野菜、カット野菜等）等を対象に、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を実施するとともに、カンピロバクターの検査を実施した。

腸管出血性大腸菌による汚染実態調査結果

検体数	0157検出	カンピロバクター検出
207	1	3

0157 : 牛レバー 1  
カンピロバクター : 鳥レバー 2  
牛レバー 1

(エ) その他の対策

かき、鶏卵等取扱い施設を対象に食中毒の発生防止、製造（加工）工程等の適正管理、表示の適正化等を確保するため、関係機関と連携し、監視指導、買上げ検査、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	かき処理施設の監視指導	63
鶏卵の衛生確保	年間	鶏卵取扱い施設の監視指導	16
総合衛生管理製造過程承認施設等に対する監視指導	年間	総合衛生管理製造過程承認施設等に対する監視指導	17
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	90

※監視指導結果は、一般監視・重点監視の監視指導件数の再掲

イ 食肉衛生検査所における監視指導

と畜場に搬入される獣畜及び食鳥処理場に搬入される鳥類のと殺、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。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

	対象施設	監視目標	監視指導結果	目標達成率
と畜場	2	—	開場日に随時実施	—
検査対象食鳥処理施設	5	10	17	170%
認定小規模食鳥処理施設	17	17	18	106%

※と畜場延開場日数：281日

(2) 食品等の試験検査結果

ア 保健所、環境保健センター等

(ア) 収去検査結果

県内に流通する食品等の安全を確保するため、監視指導と連動し、各種食品製造業や量販店等において規格検査を中心とした収去検査を実施し、不衛生な食品等の排除に努めた。

食品毎の収去検査実施検体数

食品等の分類	検査目標検体数	検査実施検体数	目標達成率
魚介類	50	23	46%
冷凍食品	50	27	54%
魚介類加工品	300	316	105%
肉・卵類加工品	300	287	96%
乳製品・乳類加工品	100	63	63%
アイスクリーム類・氷菓	50	25	50%
穀類及びその加工品	240	481	200%
野菜果物及びその加工品	920	1,055	115%
菓子類	400	353	88%
清涼飲料水	100	95	95%
乳等	90	59	66%
生食用かき	60	80	133%
その他食品等	340	733	216%
計	3,000	3,597	120%
輸入食品(再掲)	420	328	71%

収去検査実施項目数

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
3,597	規格基準	55,621	1	916	6	56,537	7
	その他	251	0	17,382	0	17,633	0
	計	55,872	1	18,298	6	74,170	7

違反の内容は、野菜の農薬残留による規格基準違反(ハウレンソウからインドキサカルブ(殺虫剤)0.57ppm、オキサミル(殺虫剤)0.07ppm、ジメトモルフ(殺菌剤)0.02ppm検出。基準値はいずれも0.01ppm以下)1件、生食用かきの規格基準違反(E.coli最確数超過)1件、生食用かき加工基準違反(養殖海域海水の大腸菌群最確数超過)5件であった。ハウレンソウについては、回収命令し、生食用かきについては回収命令、加熱用への転用を指示するとともに、あわせて原因究明及び再発防止の指導等を実施した。

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	830		
		安 息 香 酸	829		
		サ リ チ ル 酸	830		
		デ ヒ ド ロ 酢 酸	830		
		パ ラ オ キ シ 安 息 香 酸	830		
	プ ロ ピ オ ン 酸	14			
	合成甘味料	サ イ ク ラ ミ ン 酸	186		
		ズ ル チ ン	825		
		サ ッ カ リ ン ナ ト リ ウ ム	825		
	タ ー ル 系 色 素	5,652			
二 酸 化 イ オ ウ	74				
亜 硝 酸	63				
プ ロ ピ レ ン グ リ コ ー ル	70				
酸化防止剤	B H A	8			
	B H T	8			
防ばい剤	オルトフェニルフェノール	6			
	ジフェニール	6			
	チアベンダゾール	6			
比 酸 乳 無 乳	脂	重度	36		
	脂	肪	58		
	乳 固 形	分	61		
	乳 固 形	分	86		
	乳 固 形	分	25		
残 留 農 薬	40,893	1	野菜類・果物及びその加工品		
残 留 動 物 用 医 薬 品	312				
そ の 他 の 理 化 学 検 査	2,258				
微 生 物 検 査	一 般 細 菌	184		かきの養殖海域海水 生かき	
	大 腸 菌	259	5		
	大 腸 菌	55	1		
	乳 酸 菌	33			
	サ ル モ ネ ラ	60			
	黄 色 ブ ド ウ 球 菌	44			
	腸 炎 ビ ブ リ 才	1			
そ の 他 の 微 生 物 検 査	280				
計		56,537	7		

(イ) 買上検査

食品中の有害物質の影響等を調査するため、魚介類等を対象にモニタリング検査を実施したが、いずれの検査においても環境の著しい汚染が疑われる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（P. 3に記載）、遺伝子組換え食品検査及びアレルギー物質の検査を実施した。

さらに、輸入食品の買上数を90件増やし、農薬、メラミンの検査を実施した。

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	目標達成率 (%)
有害物質モニタリング調査	農薬、重金属、PCB、TBT0	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	207	106
遺伝子組換え食品検査	遺伝子組換え食品	30	34	113
アレルギー物質の検査	アレルギー物質	20	20	100
輸入冷凍食品等買上検査	残留農薬・メラミン	90	90	100
輸入原材料等買上検査	残留農薬	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

a 遺伝子組換え食品検査実施結果

豆腐等の原材料となる大豆29検体について、組換えDNAの定量検査を実施した結果、9検体から組換えDNAを検出したが、いずれも分別生産流通管理が適正になされ、かつ、意図しない混入範囲の5%以下であったことから、食品衛生法の基準には適合していた。

また、トウモロコシ加工品(コーンチップス等)について、定性検査を実施した結果、特に問題はなかった。

遺伝子組換え食品検査状況(平成21年度)

検査品目	検体数	定量結果			定性結果	
		適合		不適合	陰性	陽性
		検出	不検出	検出		
大豆	29	9	20	0		
トウモロコシ加工品	5				5	0

※ 検査は環境保健センターで実施した。

b アレルギー物質の検査実施結果

漬物、乾燥スープ等を対象に、落花生及びえび・かに由来のアレルギー物質の混入の有無についてスクリーニング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。

アレルギー物質検査状況(平成21年度)

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 $\mu$ g/g以上)
漬物	5	落花生	5	5	0	0
		えび・かに	5	4	1	0
乾燥スープ	4	落花生	4	4	0	0
		えび・かに	4	4	0	0
そうざい	3	落花生	3	3	0	0
		えび・かに	3	3	0	0
菓子	8	落花生	8	6	2	0
		えび・かに	8	8	0	0
計	20		40	37	3	0

※ 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

保健所に寄せられた食品苦情や食中毒等の原因究明の目的で検査を実施した。

食中毒等の検査（平成21年度）

	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	273	233	1,492	0
	ふき取り		0	1,116	0
	便		0	239	17
	その他		0	45	0
食中毒	食品・水	108	0	263	0
	ふき取り		0	828	0
	便		0	510	12
	その他		0	0	0
計		381	233	4,493	29

※ 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、環境保健センターで実施した。

イ 食肉衛生検査所

と畜場で処理された牛や豚等の食肉が、食用に適するか否かをと畜検査員が1頭1頭詳細に検査するとともに、すべての牛についてBSE検査を実施し、食肉の安全確保に努めた。

(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	とく <sup>注1</sup>		馬	豚	めん羊・山羊		計
		大	小			大	小	
津山市食肉処理センター	4,830		257		361			5,448
井原市食肉センター	42		8	11				61
計	4,872		265	11	361			5,509
21年度廃棄処分頭数								
全部廃棄処分	182				1			183
一部廃棄処分	3,019		15	0	235			3,269

注1) とくとは、1歳未満の牛である。小とくは、60kg以内の子牛。



獣畜のと殺解体禁止又は廃棄したもの原因

区分	処分頭数	疾病別頭数														計		
		細菌病				寄生虫病		その他の疾病										
		破傷風	結核病	放線菌病	その他	ジストマ病	その他	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	炎症による汚染産物	変成又は萎縮		その他	
牛	禁止																	
	全部廃棄	182						5	26	2	3	103	39	1			3	182
	一部廃棄	3,019		15		49						504	1	2,274	1,212	6,030	10,085	
とく	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄	15												4	1	11	16	
馬	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄																	
豚	禁止																	
	全部廃棄	1							1									1
	一部廃棄	235			2									108	22	363	495	
めん羊	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄																	
山羊	禁止																	
	全部廃棄																	
	一部廃棄																	

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	629	0
	腎臓	629	0
豚	筋肉	5	0
	腎臓	5	0
鶏	筋肉	12	0
	腎臓	12	0

(イ) BSEスクリーニング検査

BSE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
5,087	0	50	0	5,137	0

(3) 食鳥検査結果

食鳥処理場で処理される鶏の検査業務を（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
15, 293, 213	52, 361	130, 869	292, 546

(注) 食鳥処理5施設の合計（認定小規模17施設分は除く。）

(4) 食品等に関する苦情処理

保健所等に寄せられた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。

苦情処理件数

	処理数	出張件数
保健所	194	255
機動班	37	105
合計	231	360

(5) 違反発見時の措置

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	1 0 条	1 1 条 2 項	1 6 条	1 8 条 2 項	1 9 条 2 項	2 0 条	2 5 条 1 項	2 6 条 4 項	5 0 条 3 項	5 2 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		そ の 他
8			5			6					3			6			19	0

(6) 食中毒等健康危害発生時等の対応

平成21年度の食中毒発生件数は7件（患者数82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。

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			1	2		1			2			1	7

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	16		1			46			11	82

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		6	81	
その他		1	1	
不明				
計		7	82	

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	8	
魚介類加工品				
肉類及びその加工品		2	31	
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		1	1	
菓子類				
複合調理食品				
その他				
不明		3	42	
計		7	82	

原因物質別発生状況

カンピロバクター	ノロウイルス	その他	判明 発生	判明率 %
2	2	1 (植物性自然毒) 2 (不明)	5 / 7	71.4

(7) 業界の指導育成

食品衛生協会との連携を強め、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。

食品衛生指導員等の活動状況

指導員数	巡回指導件数	自主検査受付件数
482	31,641	食品 325 飲料水 1,535

2 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、重点監視対象施設の立入時に社会的影響度の高い広域流通食品等事業者を中心に衛生管理体制の整備、製造・加工工程の適正管理、適正表示、記録の整備・保管、健康危害の可能性のある食品等の自主回収等について、

指導を実施した。

#### ア 食の安全・食育条例に基づく自主回収報告

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。

食品分類	報告件数
菓子	3
そうざい（半製品を含む）	2
魚介類加工品	1
穀類加工品	1
野菜	1
計	8

#### (2) 製造（加工）者に対するHACCPシステムの普及

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

### 3 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推進本部を中心に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」を開催し、県の施策に対する提言や普及啓発事業への協力をいただいた。

・2回開催（8月、3月）

#### (2) 食の安全相談窓口での対応

県民からの食の安全に係る苦情、相談等に対応した。

相談窓口（7機関）：5保健所（衛生課）、県庁県民生活課、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	2,256
県庁県民生活課	34
県庁生活衛生課	39
計	2,329

#### (3) 消費者、食品等事業者等への情報提供

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）

保健所単位に設置された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	81	3,384
集団給食従事者	44	2,214
一般消費者等	44	1,276
計	169	6,874
営業者・従事者	33	1,119
一般消費者等	26	979
体験型衛生講習会(再掲)	59	2,098

#### (4) 視察型研修会の実施

(社)岡山県食品衛生協会に委託し、消費者を対象に県が養成したリスクコミュニケーターや知事が委嘱した食品衛生推進員を交えた食品の製造・加工等の現場視察や意見交換等の要素を盛り込んだ視察型研修事業を実施した。

##### 視察型研修事業の実施状況

対象	実施回数(回)	参加者数(人)
一般消費者等*	5	255
リスクコミュニケーター	1	31

※一部、リスクコミュニケーター、食品衛生推進員等も参加

#### (5) 食の安全サポーター拡大事業

民間企業(団体)と協働し、食の安全に係るリスクコミュニケーションを推進し、官民一体での取組を推進するため、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21年度末) : 53団体
- ・情報配信回数 : 4回

#### (6) 「検定一晴れの国おかやまの食ー」の実施とリスクコミュニケーターの養成・育成

多くの県民が「食」に関心を持ち、知識を深める動機付けとして、岡山の食に関する知識を問う「検定一晴れの国おかやまの食ー」を食の安全・食育推進協議会と協働で実施した。

また、サイエンスカフェ形式による意見交換会等を実施し、リスクコミュニケーターの育成研修を行うとともに、検定上位合格者を対象に新たなリスクコミュニケーターを養成した。

ア 「検定－晴れの国おかやまの食－」

- ・実施日：平成21年10月25日（日）
- ・実施場所：岡山県立大学及び津山保健センター
- ・受験者数：一般検定の部 72名  
親子検定の部（検定－家庭で学ぶおかやまの食－）3組（6名）
- ・合格者数：一般検定の部 62名  
親子検定の部（検定－家庭で学ぶおかやまの食－）3組（6名）

イ リスクコミュニケーター育成研修

	開催時期	参加者数
リスクコミュニケーター育成講座 （インタープリター型）	7月	29名
サイエンスカフェ形式による意見 交換会（3回）	11月、12月、1月	計186名
リスクコミュニケーターの集い	3月	42名

ウ 地域の指導者育成講習会（リスクコミュニケーター新規養成）

- ・実施日：平成22年2月18日（木）
- ・実施場所：オハヨー乳業株式会社本社工場
- ・参加者数：27名

4 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

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。