

令和7年度食品、添加物等の年末一斉取締りの実施結果

令和7年度岡山市食品衛生監視指導計画に基づき、年末一斉取締りを実施しました。その結果は次のとおりです。

1. 実施期間

令和7年11月2日(日)から12月26日(金)まで

2. 実施内容

(1) HACCPに沿った衛生管理に関する監視指導

323施設に立入り、厚生労働省が内容を確認した手引書に基づきHACCPに沿った衛生管理について指導・助言を行った。

(2) 生食用又は加熱不十分な食肉を提供する施設の監視指導

食肉の提供・販売のある14施設にリーフレット等を用いてカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒の予防について指導した。特に、生食用もしくは加熱不十分な食肉の提供のあった3施設に対しては、食中毒の危険性を周知するとともに、提供及び販売をしないよう指導した。

(3) 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設(食鳥処理業者、卸売業者等)の監視指導

食鳥卸売業者等1施設に対して、飲食店営業者が鶏肉を消費者に調理・提供する際には十分な加熱が必要である旨の情報伝達を販売の際に行うよう指導を行った。

(4) 魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する施設の監視指導

魚介類及びその加工品を製造、処理、販売及び提供する103施設に対して、適切な温度管理がされているか等確認した。また、7施設に対してアニサキス等寄生虫による食中毒についてリーフレット等を活用して注意喚起、監視指導を行った。取扱量が増える市場(岡山市中央卸売市場)にあっては流通品の取り扱いが適正になされているか、有毒魚の流通がないかについて令和7年12月5日及び19日に早朝監視を実施した。カキを取扱う施設については12月8日に収去検査を実施し、規格の順守状況を確認した。

(5) 大量調理施設の監視指導

保育園、病院及び社会福祉施設の給食施設35施設に対し、大量調理施設衛生管理マ

ニュアル等に基づき、調理従事者の健康状態の把握、手洗いの徹底、頻繁に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒、食品の温度管理、加熱後食品の衛生的な取扱い等について監視指導を行った。

(6) 飲食店及び食品製造施設の監視指導

冬季に多発するノロウイルス食中毒は、調理従事者を介した食品の汚染が原因とされることが多いことから、施設において手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理を徹底するよう、パンフレット等を用いて323施設に立入り、指導した。令和7年12月3日には年始に参拝者の利用が増える高松地区について、食品衛生指導員と合同で25施設に対し監視指導を実施した。また、12月4日には消防局との合同で中心市街地(繁華街)に対する夜間一斉無通告立入検査を実施し、48施設に対し許可状況の確認及びノロウイルスによる食中毒予防についての啓発を行った。

(7) 野生鳥獣肉(ジビエ)取扱施設の監視指導

野生鳥獣の処理を行う食肉処理業3施設に対し、施設の衛生管理の状況を確認し、手引書やガイドラインに基づき適切に処理するよう指導を行った。

(8) 消費者への食中毒予防の啓発指導

- ・ラジオ【レディオMOMO(シティインフォメーションスクエア)】
「冬の食中毒予防について」(令和7年12月9日放送)
「冬の食中毒に要注意!~ノロウイルスに負けない冬を~」(令和7年12月10日放送)
- ・テレビ【Oniビジョン(いきいきおかやま)】
「冬は特にご注意ください!ノロウイルスによる食中毒」(令和7年12月前半放送)
- ・広報紙【市民のひろばおかやま(12月号)】
「冬の食中毒に要注意!~ノロウイルスに負けない冬を~」
- ・デジタルサイネージ

岡山駅構内、保健福祉会館及び各区役所において、ノロウイルス食中毒予防に関する情報を掲示し、啓発を行った。

・イベントへの出展

令和7年11月2日開催の「わくわく子どもまつり in岡山ドーム」において、学生ボランティア等と協力し、食品衛生に関するポスター展示、パンフレット配布、ATP測定による手指の汚れチェック等を実施し、食中毒予防に関する知識の普及を行った。また、令和7年11月2日及び3日に開催された市内大学



岡山駅構内でのデジタルサイネージ

の大学祭においても、学生ボランティアと協力して、来場者に食品衛生クイズ、ポスター展示、ATP測定による手指の汚れチェックを実施し、食中毒予防に関する啓発を行った。

(9) 食品等の適切な表示の指導

許可が必要な業種73施設、届出が必要な業種42施設において、衛生事項（アレルギー、食品添加物、消費期限等）に関する表示の監視指導を行った。