

令和元年度

# 業 務 概 要

(平成30年度実績)

岡山市保健所衛生課食品衛生係

中央卸売市場駐在所

# 目 次

I	中央卸売市場駐在所の概要	
1	沿革	1
2	組織	1
3	業務内容	1
4	勤務時間	1
5	中央卸売市場駐在所平面図	2
6	主要検査機器一覧	3
II	平成30年度業務実績	
1	監視指導	4
2	衛生教育等	6
3	検査	18
4	行政処分・相談等	27
5	精度管理等	27
6	職員の研修及び出張	28
III	中央卸売市場の概要	
1	市場の施設	29
2	主要施設	29
3	部門別年度別取扱数量	31

# I 中央卸売市場駐在所の概要

(平成 31 年 4 月 1 日現在)

## 1 沿革

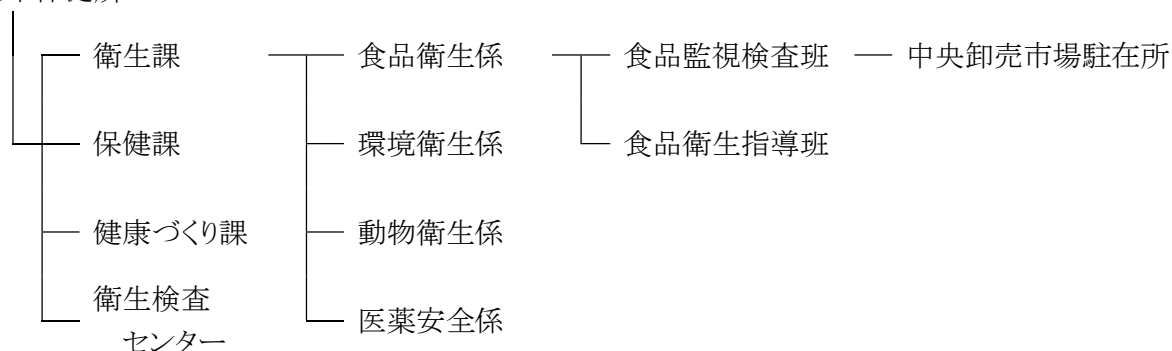
昭和 58 年 2 月 14 日、岡山市中央卸売市場の開設に伴い、岡山県岡山環境保健所衛生課市場駐在所が設置され、食品衛生監視員 2 名が常駐する。

平成 6 年 4 月 1 日、岡山市が保健所政令市となり、保健所業務が岡山県から委譲されるに伴い、岡山市中央保健所衛生課食品衛生係中央卸売市場駐在所が新たに設置され、食品衛生監視員 2 名が常駐する。

平成 10 年 4 月 1 日、機構改革に伴い岡山市保健所衛生課食品衛生係中央卸売市場駐在所となった。

## 2 組織

岡山市保健所



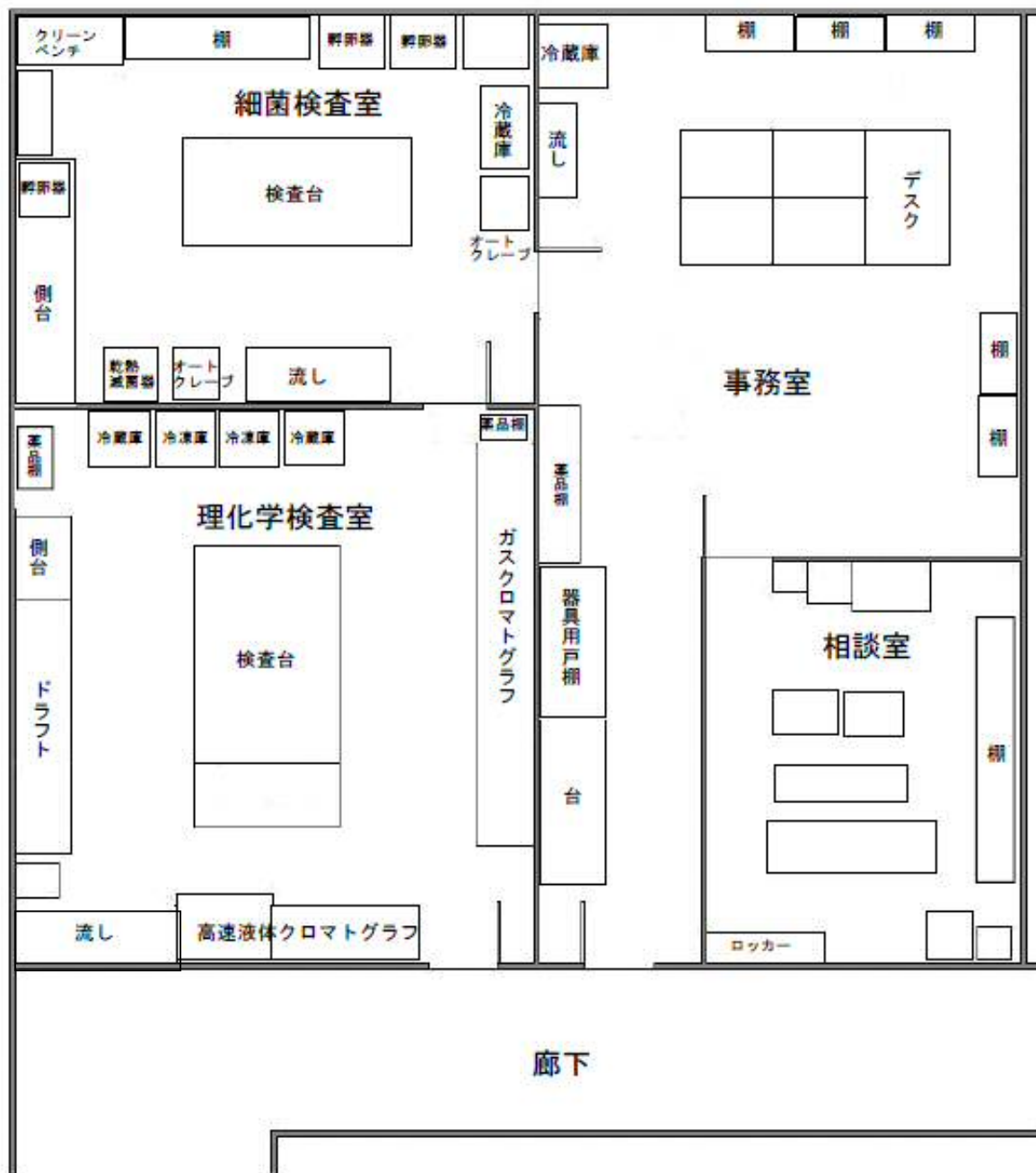
## 3 業務内容

- (1) 中央卸売市場の食品関係施設の監視及び指導に関すること。
- (2) 中央卸売市場の食品の流通機構調査に関すること。
- (3) 中央卸売市場の市場関係業者の衛生教育に関すること。
- (4) 中央卸売市場の食品等の試験検査及び調査研究に関すること。
- (5) 中央卸売市場内の市場検査室の検査器具・備品等の維持管理に関すること。

## 4 勤務時間

通常勤務	月～金曜日	午前 8 時 30 分～午後 5 時 15 分
早朝勤務	隔週金曜日	午前 4 時 30 分～午後 1 時 15 分(食品衛生監視員 2 名)

5 中央卸売市場駐在所平面図(管理棟 3 階)



事務室	49.2 m <sup>2</sup>
理化学検査室	43.4 m <sup>2</sup>
細菌検査室	28.5 m <sup>2</sup>
相談室	20.4 m <sup>2</sup>
計	141.5 m <sup>2</sup>

6 主要検査機器一覧

項目	品名	数量	型式
理 化 学	超純水製造装置	1	バーンステッド D7032
	高感度過酸化水素計	1	オリテクター M-5
	高速液体クロマトグラフ	1	ウォーターズ
	紫外線灯	1	フナコシ UVGL-58
	多本架低速遠心機	1	クボタ 8800
	分光光度計	1	島津 UV-2200A
	並列スターラー	1	ヤマト MG600H
	pHメーター	1	ホリバ D-51
	分析用電子天秤	1	ザルトリウス CPA225D
	ガスクロマトグラフ質量分析計	1	島津 GCMS-QP2010Ultra
	ロータリーエバポレーターシステム	2	ビュッヒ R215 アドバンス
	電子上皿天秤	1	ザルトリウス ENTRIS202i-1S
	蒸留水・イオン交換水製造装置	1	ヤマト WG250
	超音波洗浄装置	2	ヤマト 8510
	バイオメディカルフリーザ	1	サンヨー MDF-U333
薬用冷蔵ショーケース	1	サンヨー MPR-504	
細 菌	高圧蒸気滅菌器	2	トミー ES-215, トミー SX-500
	ボルテックスミキサー	2	Scientific Industries G560
	位相差顕微鏡	1	オリンパス BX-50
	顕微鏡用TV写真撮影装置	1	ソニー CMA-D2
	バイオメディカルフリーザ	1	サンヨー MDF-U333
	コロニーカウンター	2	池本理化工業, アズワン
	バイオクリーンベンチ	1	サンヨー MCV-13BSS
	恒温槽	2	タイテック DX-10, SX-10R
	インキュベータ	3	サンヨー MIR-254, MIR-154 パナソニック MIR-254-PJ
	乾熱滅菌器	1	サンヨー MOV-212S
	ストマッカー	2	Seward Laboratory BA6021, エルメックス Pro-media SH-II M
	電子上皿天秤	1	ザルトリウス TE601-L
	自動秤量希釈装置	1	IUL スマートダイリュータ
	薬用冷蔵ショーケース	1	サンヨー MPR-513

## Ⅱ 平成 30 年度業務実績

食品の流通拠点である中央卸売市場において、監視指導、衛生教育及び食品検査を実施し、不良食品等の流通防止に努めた。

### 1 監視指導

#### (1) 監視件数

	業 種	施設数	延監視件数
許可を要する施設	飲食店営業	30	766
	魚介類販売業	38	943
	魚介類せり売営業	2	133
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	2
	喫茶店営業	16	55
	乳類販売業	8	176
	食肉販売業	12	379
	そうざい製造業	7	185
	菓子製造業	3	96
	アイスクリーム製造業	1	4
	食肉処理業	1	32
		小 計	119
許可を要しない施設	食品製造業	5	132
	野菜・果物販売業	34	882
	そうざい販売業	9	236
	菓子販売業	4	104
	上記以外の食品販売業	17	449
	集団給食(事業所)	2	0
	器具・容器包装販売業	7	150
		小 計	78
	合 計	197	4,724

## (2) 監視指導内容

### 1) 早朝監視

- ・ 鮮魚介類及び要冷蔵加工品等の低温保管を指導(放射温度計を用いて温度確認等)
- ・ 有害・有毒魚介類の排除
- ・ 食品の表示に関する指導
- ・ 魚介類加工処理施設における衛生的な取り扱いの指導
- ・ 流通食品の季節性、地域性等の流通実態の把握

### 2) 施設における細菌検査の実施

施設の衛生管理指導のため、まな板や包丁などのスタンプ式簡易検査とふきとり検査を実施した。

#### ① スタンプ式簡易検査(フードスタンプ)

食品等事業者のうち希望する者に対して実施した。

実施期間	7月2日、3日、10日
対象施設	飲食店、水産関係施設、青果関係施設など計36施設
検査場所	包丁、まな板、冷蔵(凍)庫取っ手など計185か所
検査項目	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌
判定	5検査項目の結果から総合的にA～Eの5段階で判定

なお、検査結果をもとに、改善が必要な施設に対し指導を行った。

#### ② ふきとり検査

市場内魚介類加工施設の衛生管理を確認するため、包丁、まな板等についてふきとり検査を実施した。

実施期間	通年
対象施設	魚介類加工施設(2施設)
検査場所	作業台、包丁、冷蔵庫取っ手など計20か所
検査項目	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌

## 2 衛生教育等

### (1) 講習会の実施内容

月 日	内 容	参加人数
6月21日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「食中毒の予防について」	56名
6月21日	衛生講習会(対象:青果物取扱業者) 「食中毒の予防について」	35名
8月25日	夏休み親子市場勉強会 「市場の安全を目指して～保健所の仕事～」	113名
11月22日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「食中毒予防の基礎知識について」	52名
12月1日	いちば大学(対象:市民) 「市場における保健所の業務について」	16名





(2) 「市場ニュース」への記事掲載等

岡山市市場事業部が発行する「市場ニュース」に記事を掲載した。また、市場駐在所だよりを発行した。

年 月	内 容
H30年4月	「フグを適正に扱きましょう！」
5月	「平成 30 年度調理師試験について」
6月	「食中毒を防ぎましょう！」
8月	市場駐在所だより 夏号 「8月は食品衛生月間です、フードスタンプ検査の結果について」
10月	市場駐在所だより 秋号 「寒くなっても要注意！！ノロウイルスによる食中毒 平成 30 年度上半期検査実績、食品取扱場所の衛生管理を徹底しまし ょう」
12月	市場駐在所だより 冬号 「ノロウイルス食中毒予防について、ふぐの取扱について、食品の取扱 について、手洗いについて」
H31年2月	「ノロウイルス食中毒のシーズンです！しっかりと手洗いを！！」

## ①4月掲載記事

ふぐを適正に扱きましょう！



ふぐはとてもおいしい魚ですが、皆様もご承知のとおりふぐ毒を持っていますので、取扱いを誤ると大変危険です。平成29年も全国で19件のふぐによる食中毒が発生し、患者数は、22名でした。また、岡山県内でも平成29年にふぐによる食中毒事件が1件発生しています。

### ふぐの処理を行う場合の手続きについて

関係施設には、これまでにご案内しているところですが、平成28年4月より、新しいふぐに関する条例「岡山県ふぐ処理等規制条例」による規制が始まっています。同条例へ完全移行するまでの経過措置期間は、平成31年3月31日までです。

以前から、旧条例「岡山県ふぐ調理等規制条例」に基づいてふぐを取り扱っていた「登録者」の方や「届出施設」は、平成31年4月1日以降もふぐ処理を行う場合は、経過措置期間中に手続き（※）が必要です。経過措置期間を過ぎると、旧条例の登録者の資格（登録済証）や施設の届出（届出済証）は失効してしまいますのでご注意ください。

- ※ 旧条例の登録者をふぐ処理師とみなし、ふぐ処理施設登録申請を行うことが可能です。この場合、経過措置期間中にふぐ処理師認定講習会を受講し、認定ふぐ処理師となる必要があります。詳細は、保健所へお問い合わせください。

なお、処理（有毒部位の除去等）済みのふぐ（みがきふぐ）のみを取り扱う場合は、規制の対象になりません。

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所（管理棟 3F）TEL086-264-1020

②5月掲載記事



平成30年度 調理師試験について



本年度は10月13日（土）に調理師試験が実施されます。

詳しくは『公益社団法人調理技術技能センター』のホームページをご覧ください。

なお、岡山県ふぐ処理等規制条例のふぐ処理師になるためには調理師の資格が必要です。

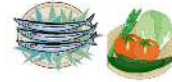
願書の配布	配布期間	5月14日（月）～ 6月25日（月）
	配布場所	岡山市保健所（北区鹿田町）及び県下保健所
願書の受付	受付期間	5月14日（月）～ 6月25日（月）※当日消印有効
	提出先	公益社団法人調理技術技能センター ※「簡易書留」での郵送による受付
受験に関する問い合わせ		●公益社団法人調理技術技能センター 調理師試験担当 電話番号：03-3667-1815 ※平日午前9時～午後5時まで

**注意 中央卸売市場駐在所及び保健所で願書の受付はできません。**

岡山市保健所 衛生課  
中央卸売市場駐在所



## 食中毒を防ぎましょう！！



高温多湿になるこれからの季節は、細菌性食中毒が起こりやすくなります。食中毒予防の3原則を守り、いつも以上に衛生管理を行って、食中毒を予防しましょう。

### 《食中毒予防の3原則》



岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所 TEL:086-264-1020

岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより H30年夏号

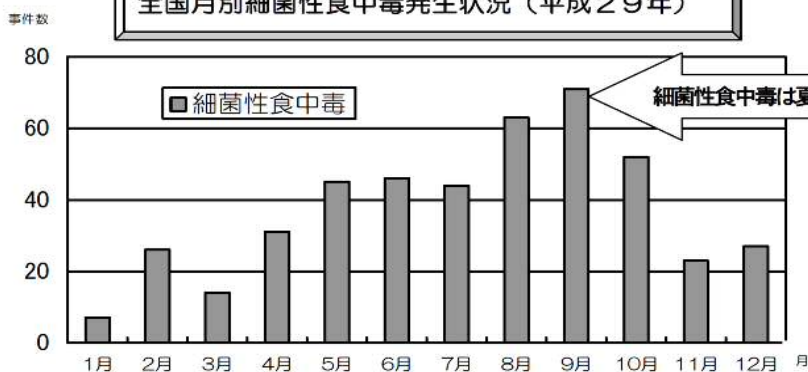
8月は、食品衛生月間です

保健所では、毎年8月を「食品衛生月間」として、食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るために、食品を取り扱う業者の方や一般消費者に対して、食品衛生に関する知識の普及・啓発や食品の安全性に関する情報提供の推進を行っています。

また、気温及び湿度が一定の基準を超え、食中毒が発生しやすくなったため、岡山県は6月12日に「食中毒注意報」を発令しています。

今年のように猛暑が続くと、例年に比べて細菌による食中毒が発生しやすい状況にあります。皆様も食品取扱時の温度管理を徹底して、食中毒の予防に努めましょう。

全国月別細菌性食中毒発生状況（平成29年）



～食中毒を起こさないために、《食中毒予防の3原則》を徹底しましょう～

<p><b>原則1: 菌をつけない!</b></p>  <p>手洗い励行! 食材・器具の 洗浄・消毒</p>	<p><b>原則2: 菌をふやさない!</b></p>  <p>しっかり冷却! 10℃以下に</p>	<p><b>原則3: 菌をやっつける!</b></p>  <p>加熱・殺菌 75℃1分以上 (ノロウイルスは85～90℃90秒以上)</p>
---	---	--

フードスタンプ検査の結果について

先月（7月）、市場内の35施設、177か所のフードスタンプ検査を行いました。多数のみなさまにご参加いただき、ありがとうございました。

結果は、A(良好)～E(不良)ランクに分けてお知らせしています。冷蔵庫取っ手、や調理器具等の手の触れる場所、水道カランやまな板などの食材が直接触れる場所などでDランクやEランクが複数ありました。手の触れる場所及び食材の触れる場所の清掃を行い、しっかり手洗いを行うようにしてください。

フードスタンプ検査は、毎年7月頃実施しています。参加された事業者には「食品衛生検査実施店」のシールを配布しています。日頃の衛生管理状況が確認できますので、検査されたことがない施設の方は、来年以降の機会にぜひご参加ください。



問い合わせ先: 岡山市保健所中央卸売市場駐在所(管理棟 3F) TEL 086-264-1020

岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより 秋号

●●● 寒くなっても要注意！！ノロウイルスによる食中毒 ●●●

食中毒は夏だけではなくありません。ウイルスによる食中毒が冬季に流行しています！！

□調理する人の健康管理

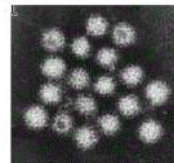
- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

□作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ◎トイレに行ったあと ◎調理施設に入る前
  - ◎料理の盛付けの前 ◎次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ◎指先、指の間、爪の間
  - ◎親指の周り
  - ◎手首、手の甲



予防の  
ポイント！



出典：食品安全委員会 HP



□調理器具の消毒

洗剤などで十分に洗浄し、塩素消毒液（200ppm）で浸すように拭き、10分後に水洗いする、又は十分な煮沸消毒をするなど、確実に消毒したのち、乾燥させる。

□食器類などの消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒する。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒する。

□おう吐物などの処理

- 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用する。
- ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきををする。
- 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄する。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸す。
- しぶきなどを吸い込まないようにする。終わったら、ていねいに手を洗う。

【塩素消毒の方法】次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。

※濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう！

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

※製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう

※次亜塩素酸ナトリウムは期限内のものを使用しましょう

※おう吐物などの酸性のものに直接かけると、有毒ガスが発生することがありますので、

必ず使用上の注意をよく確認してから使用してください

※消毒液を保管しなければならない場合は、誤飲防止のため、消毒液であることを明記して保管しましょう



適切な  
対応を！



## ●●●岡山市保健所中央卸売市場駐在所の平成30年度上半期検査実績●●●

岡山市保健所中央卸売市場駐在所では、市場内の食品や施設を対象に検査を実施しています。今年度上半期(平成30年4月1日から9月30日まで)では、247検体(うち、フードスタンプは185か所)の検査を実施しました。検査内容としては、一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌、腸炎ピブリオ、黄色ブドウ球菌等の細菌検査、塩分濃度等の理化学検査を実施しています。

検査の結果、食品衛生法で成分規格のあるものについて、不適合のものはありませんでした。今後とも皆さまのご協力をお願いします。

検査対象	検査数
鮮魚介類	17検体
生食用鮮魚介類	16検体
魚介乾製品	3検体
湯煮品	14検体
フードスタンプ	36施設185か所
いけす海水	12検体



## ●●●食品取扱場所の衛生管理を徹底しましょう●●●

市民の台所である岡山市中央卸売市場では、日頃から様々な食品を取り扱っていることから、衛生管理を徹底して安全なものを提供していかなければなりません。

食品衛生法施行条例に「食品取扱場所には、関係者以外の人及び犬猫等の動物を入れないこと。」「ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること」と規定があります。

普段から、せり場や仲卸店舗に動物や昆虫などが侵入しないように注意をしてください。

### 動物・昆虫侵入防止のためのポイント

食品取扱場所で薬剤(殺そ剤、殺虫剤など)を使用すると危険です。

薬剤に頼らず、次のポイントを守って対策を講じましょう。

#### 食品のくずや、魚のアラなどを放置しないこと

⇒動物や昆虫のエサになります。外部からの侵入や繁殖の原因になります。

#### 不要な段ボールや紙切れを放置しないこと

⇒巣の材料や産卵場所になります。繁殖の原因になります。

なお、ネコなどの動物にエサやりを行うとエサ場の周囲に住みついたり、ふん尿によって不衛生になる恐れがあります。周りに迷惑になる場所でのエサやりは控えましょう。  
※動物へのエサやり行為は、その動物を占有している(飼っている)とみなされることがあります。

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所(管理棟3F) TEL086-264-1020



## 岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより 冬号



日頃から安全・安心な食の提供にご尽力いただき、ありがとうございます。

12月には市場内の食品の取扱い量が多くなり、みなさんにとって大変忙しい時期かと思いますが、同時にノロウイルスやふぐなどを原因とする食中毒の発生しやすい時期となっています。忙しい時こそ普段以上に、食品の衛生的な取扱いや調理施設等の衛生管理を徹底しましょう。

### ① ノロウイルス食中毒予防について

例年、12・1月はノロウイルスが原因と推定される感染性胃腸炎の発生件数がピークを迎える時期とされています。

ノロウイルス食中毒は、食品そのものが汚染源となる場合と食品取扱者（調理者等）が汚染源となり、食品にウイルスを付着させる場合とがあります。

調理に従事する人は、次のノロウイルス食中毒予防4原則を守ってください。

#### ★1★ ノロウイルスを持ち込まない

- ・感染したら休む
- ・入室前の手洗いをしっかりと
- ・健康状態の把握
- ・清潔な作業着
- ・共同トイレ利用者に対する注意喚起

#### ★2★ ノロウイルスを拡げない

- ・調理施設を汚染させない汚染物の処理
- ・トイレ後の手洗い
- ・定期的な器具等の消毒、清掃（塩素消毒が効果的）
- ・定期的な施設の消毒、清掃

#### ★3★ ノロウイルスをやっつける

- ・ノロウイルスを死滅させるには、中心温度85℃～90℃で90秒間以上の加熱が必要

#### ★4★ ノロウイルスを付けない

- ・ノロウイルスを保有していることが前提の取扱い
- ・非加熱食品、加熱後の食品の取扱いに注意

手洗いのタイミングは！

- ・ トイレに行った後
- ・ 調理施設に入る前
- ・ 料理の盛付けの前
- ・ 次の調理作業に入る前



### ② ふぐの取扱について

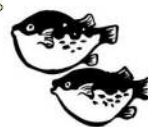
冬になりフグの流通量が増えています。フグ毒は最悪の場合死に至ることもある猛毒です。平成28年4月より新しいふぐの条例（岡山県ふぐ処理等規制条例）による制度が始まっています。ふぐの取扱いの規制範囲が変わり、処理（有毒部位の除去等）済みのふぐの調理を行う場合は、ふぐ条例による規制はなくなりました。

★引き続きふぐの処理を行う場合には、手続きが必要です。

☆既存の営業届出施設は、平成31年3月31日（経過措置期間）までは、今まで通り取扱いができます。経過措置期間満了後もふぐの処理を行う場合は、期間中に以下の手続きが必要です。



- 旧条例の登録者はふぐ処理師認定講習会を受講してください。
- 旧条例の届出施設について、ふぐ処理業の登録を行ってください。
- ☆新たにふぐの処理を行う場合は、以下の手続きが必要です。
- ふぐ処理師または認定ふぐ処理師を設置してください。
- 施設について、ふぐ処理業の登録を行ってください。



※手続き等の詳細に関することは、保健所へお問い合わせください。

◎ふぐ処理師試験 実施日：平成31年2月6日（水）

願書受付：平成31年1月8日（火）～15日（火）

受験資格：調理師免許を有し、業として食用のふぐの処理に従事した期間が、原則2年以上ある方です。

※受験等の詳細に関することは、保健所へお問い合わせください。

### ③食品の取り扱いについて

食品の取扱い量が増え、普段は扱わないものが入荷したり、陳列・保管場所が足りなくなったりする恐れがあります。

- ★表示が正しく記載されているか確認しましょう。
- ★食品は床や地面に直置きはしないよう衛生的に取扱いましょう。
- ★保存方法を確認し、適正な温度で保管しましょう。

### ④手洗いについて

効果的な手洗いは、石けん等を使用した流水による手洗いを2回繰り返すことです。



1 水で手を濡らして、石けん・ハンドソープをつける。



2 手のひらをあわせ、よくこする。



3 手の甲もごしごしと、指先・爪先も手のひらで渦を描くように。



4 指の間も十分にこすりあわせる。



5 親指は手のひらでねじるように洗う。手首もしっかり洗う。



6 流水でよく洗い流したら、清潔なペーパータオルやエアータオルでよく乾燥させる。

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所（管理棟 3F）TEL264-1020



## ノロウイルス食中毒のシーズンです！しっかりと手洗いを！！

ノロウイルス食中毒は年間を通じて発生していますが、特に冬場に増える傾向があります。  
ノロウイルスは少量でも手指に付着していると調理中の食品汚染につながります。

### どんなところに気をつける？

- 石けんを使って、しっかりとこすり洗いをし、汚れを浮き立たせます。その後、流水でよく洗い流します。利き手は汚れが残りやすいので、特によく洗いましょう。
- 二度洗いをするとより効果的です。
- 施設に入るとき、作業前、作業内容が変わるときには手洗いを行いましょう。
- トイレの後、嘔吐物を処理した後の手洗いは特に念入りに行いましょう。

### 汚れが残りやすいところ



岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所  
TEL：086-264-1020

(3)その他

1)食品衛生月間事業

食品衛生月間には、市場見学に訪れた親子を対象に、市場での保健所の役割を説明した。



### 3 検査

( )は輸入品を再掲

検査項目	総数	鮮魚介類	生食用鮮魚介類	生食用かき	魚介類加工品	魚介類乾製品	湯煮品	ゆでだこ	野菜	果物	弁当・そうざい	フードスタンプ	ふきとり	いけす海水
一般生菌数	335 (9)	33 (3)	20 (6)	20	2	15	15	4	8	2	11	185	20	
大腸菌群	327 (9)	33 (3)	20 (6)		2	15	15	4	8	2	11	185	20	12
大腸菌	327 (9)	33 (3)	20 (6)		2	15	15	4	8	2	11	185	20	12
E.coli 最確数	20			20										
腸炎ビブリオ	220							4			11	185	20	
腸炎ビブリオ最確数	117 (9)	33 (3)	20 (6)	20	2	15	15							12
黄色ブドウ球菌	315 (9)	33 (3)	20 (6)		2	15	15	4	8	2	11	185	20	
TF 生成量	20			20										
塩分濃度※	32			20										12
検体数	347 (9)	33 (3)	20 (6)	20	2	15	15	4	8	2	11	185	20	12
検査項目総数	1713	165	100	100	10	75	75	20	32	8	55	925	100	48

※生食用かきについては充填水の塩分濃度

◇上記以外に残留農薬検査のため、野菜61検体・果物25検体の収去を行った。  
(検査は、衛生検査センターが実施)

(1) 細菌検査

1) 検査内容

市場内を流通する食品の安全性を確保し、違反食品・不良食品を排除するため、収去検査を実施した。対象品目は、魚介類及びその加工品、野菜・果物、市場内施設にて製造された弁当・そうざい等とした。これらの品目に対し、汚染指標菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等について検査を行った。(スタンプ式簡易検査については5ページに掲載)

2) 検査結果

① 生食用鮮魚介類

20 検体について検査を実施したところ、いずれも成分規格に適合していた。

品名	検体数	一般生菌数 (/g)					大腸菌群数 (/g)				大腸菌		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ 最確数	
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ~	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~						
		陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	<3.0	3.0以上							
マグロ	6	2	1	1	2	0	3	1	2	0	6	0	6	0	6	0
ウニ	7	5	2	0	0	0	7	0	0	0	7	0	7	0	7	0
赤貝	5	4	0	1	0	0	5	0	0	0	5	0	5	0	5	0
サーモン	2	0	1	1	0	0	1	1	0	0	2	0	2	0	2	0
合計	20	11	4	3	2	0	16	2	2	0	20	0	20	0	20	0

【成分規格】

切り身又はむき身の生食用鮮魚介類：腸炎ビブリオ最確数 100/g 以下

② ゆでだこ

ゆでだこ 4 検体について検査を実施したところ、いずれも成分規格に適合していた。

品名	検体数	一般生菌数 (/g)					大腸菌群数 (/g)				大腸菌		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ	
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ~	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性
ゆでだこ	4	0	2	2	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0

【成分規格】

ゆでがに・ゆでだこ 腸炎ビブリオ 陰性

③ その他魚介類

魚介類 65 検体(鮮魚介類 33 検体、魚介類加工品 2 検体、魚介類乾製品 15 検体、湯煮品 15 検体)について検査を実施した。

品名	検体数	一般生菌数 (/g)					大腸菌群数 (/g)				大腸菌		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ最確数	
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ~	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	陰性	陽性	陰性	陽性	<3.0	3.0Ⅱ
鮮魚介類	33	14	11	5	3	0	30	3	0	0	32	1	33	0	33	0
魚介類加工品	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	2	0
魚介類乾製品	15	5	4	2	2	2	15	0	0	0	15	0	15	0	15	0
湯煮品	15	9	3	3	0	0	13	2	0	0	15	0	15	0	15	0
合計	65	30	18	10	5	2	60	5	0	0	64	1	65	0	65	0

④ 弁当・そうざい

11 検体について検査を実施したところ、弁当・そうざいの衛生規範に示された事項に適合していた。

品名	検体数	一般生菌数 (/g)					大腸菌群数 (/g)					大腸菌		黄色ブドウ球菌		腸炎ビブリオ	
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ~	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~						
		陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性						
そうざい [加熱食品]	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0	2	0
そうざい[加熱非 加熱混合食品]	4	2	2	0	0	0	4	0	0	0	0	4	0	4	0	4	0
そうざい [中間製品]	5	3	0	1	0	1	4	0	0	0	1	5	0	5	0	5	0
合計	11	7	2	1	0	1	10	0	0	0	1	11	0	11	0	11	0

【弁当及びそうざいの衛生規範 加熱食品】

細菌数:10 万以下/g 大腸菌:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性

【弁当及びそうざいの衛生規範 加熱非加熱混合食品】

細菌数:100 万以下/g

⑤ 野菜・果物

野菜 8 検体、果物 2 検体について検査を実施した。

品名	検体数	一般生菌数 (/g)						大腸菌群数 (/g)				大腸菌		黄色ブドウ球菌		
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	10 <sup>7</sup> ~	<10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup> ~	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	陰性	陽性	陰性	陽性
オオバ	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0
カイワレ	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0
キャベツ	2	0	0	0	1	1	0	2	0	0	0	0	2	0	2	0
コマツナ	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
ハクサイ	1	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
ホウレンソウ	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0
ミツバ	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0
ミカン	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
カキ	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0
合計	10	2	0	0	2	5	1	6	2	0	2	0	10	0	10	0



⑥ 生食用かき

20 検体について検査を実施したところ、全て成分規格に適合していた。また、岡山県「かきの処理等に関する指導要綱」に示された基準を逸脱したものはなかった。

ア) 細菌検査

No.	採取海域	検査項目					
		一般生菌数 (/g)		E.coli 最確数 (/100g)		腸炎ビブリオ最確数(/g)	
1	岡山県牛窓	適合	$8.8 \times 10^2$	適合	61	適合	<3.0
2	岡山県虫明	適合	$3.9 \times 10^2$	適合	<18	適合	3.6
3	岡山県虫明	適合	$6.6 \times 10^2$	適合	45	適合	<3.0
4	岡山県牛窓	適合	$9.2 \times 10^2$	適合	18	適合	<3.0
5	岡山県虫明	適合	$3.7 \times 10^2$	適合	68	適合	<3.0
6	岡山県日生	適合	$1.1 \times 10^3$	適合	20	適合	<3.0
7	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
8	岡山県日生	適合	$3.1 \times 10^3$	適合	20	適合	3.0
9	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
10	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	45	適合	<3.0
11	岡山県日生	適合	$1.2 \times 10^3$	適合	<18	適合	<3.0
12	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
13	岡山県虫明	適合	$3.8 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
14	岡山県日生	適合	$1.0 \times 10^3$	適合	<18	適合	<3.0
15	岡山県虫明	適合	$1.0 \times 10^4$	適合	20	適合	<3.0
16	岡山県日生	適合	$6.1 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
17	岡山県虫明	適合	$5.8 \times 10^2$	適合	20	適合	<3.0
18	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
19	岡山県日生	適合	$6.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
20	岡山県虫明	適合	< $3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0

【生食用かきの成分規格】

一般生菌数 : 5万/g 以下  
 E.coli 最確数 : 230/100g 以下  
 腸炎ビブリオ最確数 : 100/g 以下

イ) 塩分濃度検査・鮮度検査

No.	検査項目			
	塩分濃度(充填水)(%)		TF 生成量 ( $\mu\text{g/g}$ )	
1	適合	1.0	適合	$\geq 250$ ※
2	適合	1.2	適合	$\geq 250$
3	適合	1.4	適合	$\geq 250$
4	適合	1.0	適合	$\geq 250$
5	適合	1.2	適合	$\geq 250$
6	適合	1.2	適合	$\geq 250$
7	適合	1.3	適合	$\geq 250$
8	適合	1.2	適合	$\geq 250$
9	適合	1.0	適合	$\geq 250$
10	適合	1.1	適合	$\geq 250$
11	適合	1.4	適合	$\geq 250$
12	適合	1.1	適合	$\geq 250$
13	適合	1.3	適合	$\geq 250$
14	適合	1.1	適合	$\geq 250$
15	適合	1.2	適合	$\geq 250$
16	適合	1.0	適合	$\geq 250$
17	適合	1.3	適合	$\geq 250$
18	適合	1.1	適合	$\geq 250$
19	適合	1.0	適合	$\geq 250$
20	適合	1.2	適合	$\geq 250$

※TF 生成量の検査結果:1 ロットから5 検体採取し、5 検体全てが  $250 \mu\text{g/g}$  以上であった。

【岡山県「かきの処理等に関する指導要綱」 生食用かきの衛生基準】

◆TF 生成量

- ・1 ロットから5 検体採取し、5 検体すべてが  $250 \mu\text{g/g}$  以上の場合及び  $100 \mu\text{g/g}$  以上  $250 \mu\text{g/g}$  未満のものが3 検体未満の場合を適合とする。
- ・ $100 \mu\text{g/g}$  以上  $250 \mu\text{g/g}$  未満のものが3 検体以上及び  $100 \mu\text{g/g}$  未満のものが1 検体でもある場合は不適合とする。

◆塩分濃度(充填水) 1%以上

(2) 理化学検査

市場内を流通する食品の安全性を確保し、違反食品・不良食品を排除するため、野菜61検体、果物25検体について収去を実施した(検査は衛生検査センターに依頼)。

検査項目:464項目

種 別	検 体 数	検査項目数
野 菜	61	27, 960
果 物	25	11, 550
合 計	86	319,510

検出農薬一覧

No.	食品名	検査項目	検査結果(ppm)	基準値
1	いちご	アセタミプリド	0.06	3ppm以下
		イプロジオン	0.32	20ppm以下
2	いちご	フルジオキシニル	0.43	5ppm以下
		フルベンジアミド	0.02	2ppm以下
		フロニカミド	0.03	2ppm以下
		メパニピリム	0.03	10ppm以下
3	いちご	テブフェンピラド	0.07	1ppm以下
		ヘキシチアゾクス	0.03	6ppm以下
		ペンチオピラド	0.05	3ppm以下
		メパニピリム	0.26	10ppm以下
4	かき	ジフェノコナゾール	0.03	0.7ppm以下
		テブコナゾール	0.02	1ppm以下
5	キャベツ	フルベンジアミド	0.01	4ppm以下
6	きょうな	ジノテフラン	0.12	10ppm以下
		チアメキサム	0.01	3ppm以下
7	こまつな	ジノテフラン	0.06	10ppm以下
		シペルメリン	0.08	5.0ppm以下
8	こまつな	ジノテフラン	0.02	10ppm以下
9	すもも	アゾキシストロビン	0.08	2ppm以下
		ジノテフラン	0.07	0.7ppm以下
		ボスカリド	0.03	10ppm以下
10	セロリ	クロルフェナピル	0.03	3ppm以下
11	とうがん	アセタミプリド	0.01	2ppm以下
12	トマト	アセタミプリド	0.58	2ppm以下
		ジアゾファミド	0.02	2ppm以下
		トリフルミゾール	0.02	2ppm以下
		ペンチオピラド	0.51	3ppm以下
		ボスカリド	0.01	5ppm以下
13	トマト	アセタミプリド	0.01	2ppm以下
14	なす	クロルフェナピル	0.01	1ppm以下
15	なす	4-クロルフェノキシ酢酸	0.05	0.1ppm以下
16	ねぎ	フルトラニル	0.04	1ppm以下
17	はくさい	ボスカリド	0.01	40ppm以下

18	はくさい	フルベンジアミド	0.02	5ppm 以下
		ボスカリド	0.02	40ppm 以下
19	はくさい	ジノテフラン	0.01	6ppm 以下
		ボスカリド	0.02	40ppm 以下
20	はくさい	メソミル	0.01	2ppm 以下
21	ぶどう	イミダクロプリド	0.03	3ppm 以下
		テブコナゾール	0.02	10ppm 以下
		ペンチオピラド	0.03	10ppm 以下
22	ぶどう	テブコナゾール	0.11	10ppm 以下
		ペンチオピラド	0.1	2ppm 以下
23	ぶどう	ジアゾファミド	0.01	10ppm 以下
		ジノテフラン	0.04	15ppm 以下
		テブコナゾール	0.02	10ppm 以下
		マンジプロパミド	0.05	3ppm 以下
24	ぶどう	クロルフェナビル	0.02	5ppm 以下
		シアゾファミド	0.02	10ppm 以下
		テブコナゾール	0.16	10ppm 以下
		ペンチオピラド	0.02	10ppm 以下
		ボスカリド	0.01	10ppm 以下
		マンジプロパミド	0.12	3ppm 以下
25	ぶどう	フルベンジアミド	0.04	2ppm 以下
26	ぶどう	ボスカリド	0.1	10ppm 以下
27	ぶどう	ボスカリド	0.2	10ppm 以下
28	ほうれんそう	アセタミプリド	0.04	3ppm 以下
		フルフェノクスロン	0.09	10ppm 以下
29	みかん	ジノテフラン	0.01	2ppm 以下
30	その他の柑橘類果実	トルフェンピラド	0.19	3ppm 以下
		メチダチオン	0.13	5ppm 以下
31	その他の柑橘類果実	クレソキシムメチル	0.29	10ppm 以下
		ジノテフラン	0.02	10ppm 以下
32	もも	フルベンジアミド	0.03	0.05ppm 以下
33	もも	アセタミプリド	0.02	2ppm 以下
34	りんご	アセタミプリド	0.02	2ppm 以下
		トリフロキシストロビン	0.02	3ppm 以下
35	りんご	ボスカリド	0.03	2ppm 以下
36	レタス	アセタミプリド	0.02	10ppm 以下
		フルベンジアミド	0.01	15ppm 以下
37	レタス	チアメキサム	0.02	3ppm 以下
38	西洋なし	テブコナゾール	0.02	5ppm 以下
		ボスカリド	0.02	3ppm 以下
39	日本なし	クレソキシムメチル	0.01	5ppm 以下
40	日本なし	シアノホス	0.02	0.2ppm 以下
41	未成熟えんどう	アセタミプリド	0.02	2ppm 以下
		トリフルミゾール	0.02	5ppm 以下

#### 4 行政処分・相談等

##### (1) 違反食品等発見事例

平成 30 年度は違反食品等の発見事例はなかった。

##### (2) 苦情・相談事例

苦情・相談は 15 件あり、食品衛生・食品表示に関する相談や営業許可に関することが主な内容であった。

#### 5 精度管理等

検査の精度管理として、外部精度管理への参加及び内部精度管理を実施した。

##### 外部精度管理

分類	月	項目
微生物学	6 月	E.coli 検査
	7 月	一般細菌数測定検査
	10 月	黄色ブドウ球菌検査

##### 内部精度管理

分類	月	項目
微生物学	6 月	E.coli 検査
	7 月	一般細菌数測定検査
	10 月	黄色ブドウ球菌検査
	11 月	一般細菌数測定検査
	3 月	一般細菌数測定検査①、②

## 6 職員の研修及び出張

月 日	内 容	開催地
10月26日	平成30年度全市協九州ブロック協議会活性化事業	福岡
11月1日～2日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	大阪
11月16日	GCMS メンテナンス講習会	京都
11月15日～16日	第114回日本食品衛生学会学術講演会	広島
11月27日	食品添加物に関わる表示特別研修会	福岡
1月15日～ 1月16日	市場食品衛生検査実務実習	東京
1月24日～ 1月25日	食品微生物検査実習	東京
1月24日～ 1月25日	食品安全を支える微生物試験の精度管理コース	東京
2月7日	平成29年度第2回食品衛生監視員研修会	岡山

### Ⅲ 中央卸売市場の概要

#### 1 市場の施設(敷地及び建築面積)

	敷地面積	建築延面積
市場一丁目(青果部・水産部他)	159,004 m <sup>2</sup>	69,236 m <sup>2</sup>
その他	8,579 m <sup>2</sup>	1,273 m <sup>2</sup>
計	167,583 m <sup>2</sup>	70,509 m <sup>2</sup>

#### 2 主要施設

施設名称	構造	延面積(m <sup>2</sup> )
青果卸売棟	鉄筋コンクリート 3階建	13,688
青果部低温売場棟	鉄筋コンクリート 平屋建	690
水産卸売棟	鉄筋コンクリート 3階建	12,232
水産活魚売場	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	601
青果仲卸売場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	8,120
水産仲卸売場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	7,014
地場そ菜棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	2,310
青果加工分荷場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	840
水産倉庫加工場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	1,437
バナナ加工場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	1,444
青果倉庫棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 平屋建	1,018
青果冷蔵庫棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	2,071
水産冷蔵庫棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	3,306
清算事務所	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	539
関連商品売場棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	9,439
市場文化会館	鉄筋コンクリート一部鉄骨 2階建	1,273
管理棟	鉄筋コンクリート一部鉄骨 4階建	2,641
駐車場 (2,550台)	屋上 (371台)	12,013
	平面 (1,580台)	41,155
	場外 (245台)	7,500
	青果部立体駐車場(荷捌き場兼用) (202台)	2,625
	水産部立体駐車場(荷捌き場兼用) (152台)	2,100





### 3 部門別年度別取扱数量

#### 水産物部年度別取扱高表

区分 年度	生鮮水産物		冷凍水産物		加工水産物		合計	
	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)
平成9年	28,831,203	28,092,361,115	9,907,482	10,461,681,942	9,287,180	7,624,955,688	48,025,865	46,178,998,745
10年	30,183,595	27,068,713,027	8,469,307	9,110,790,489	10,029,388	7,371,520,296	48,682,290	43,551,023,812
11年	30,601,765	26,696,693,888	7,894,375	8,440,548,481	9,762,443	6,823,941,540	48,258,583	41,961,183,909
12年	29,998,656	24,836,757,932	8,025,995	7,949,341,394	9,267,736	6,219,145,306	47,292,387	39,005,244,632
13年	29,411,300	23,753,675,736	8,129,688	8,055,320,539	8,628,167	5,904,371,476	46,169,155	37,713,367,751
14年	27,105,715	22,511,146,004	7,554,320	7,423,304,278	7,933,396	5,615,701,931	42,593,430	35,550,152,213
15年	27,223,890	21,607,089,260	7,513,315	7,102,317,175	7,756,996	5,160,507,632	42,494,200	33,869,914,067
16年	26,647,796	20,980,127,254	7,532,890	6,763,097,612	7,952,805	5,203,083,344	42,133,492	32,946,308,210
17年	26,355,118	20,515,791,959	6,493,967	6,122,012,749	8,818,437	5,656,012,314	41,667,522	32,293,817,022
18年	25,734,061	20,861,887,526	6,285,935	6,194,226,103	9,657,627	5,783,595,060	41,677,623	32,839,708,689
19年	25,557,027	20,257,643,147	5,749,245	5,797,486,303	9,210,749	5,500,707,439	40,517,021	31,555,836,889
20年	25,289,923	20,164,200,788	5,801,840	5,650,373,226	9,090,727	5,421,305,531	40,182,490	31,235,879,545
21年	25,781,186	19,217,463,320	5,901,389	5,344,795,219	8,363,816	5,204,266,092	40,046,391	29,766,524,631
22年	24,546,685	19,275,856,167	5,971,941	5,535,269,399	8,424,629	5,154,940,724	38,943,255	29,966,066,290
23年	23,479,522	18,446,871,697	5,663,873	5,450,584,500	7,911,146	5,016,307,207	37,054,541	28,913,763,404
24年	22,335,603	17,500,584,055	5,684,889	5,197,315,928	7,327,078	4,788,773,088	35,347,569	27,486,673,071
25年	21,645,556	18,106,233,963	5,409,354	5,570,436,520	6,934,889	4,693,300,387	33,989,799	28,369,970,870
26年	21,947,613	19,085,635,755	5,133,995	5,919,786,259	6,361,621	4,750,741,245	33,443,299	29,756,163,259
27年	20,609,308	18,709,528,122	5,368,400	6,186,144,707	5,871,827	4,446,891,398	31,849,535	29,342,564,227
28年	18,970,266	17,954,277,368	5,210,678	6,129,536,295	5,053,604	4,469,546,896	29,234,548	28,553,360,559
29年	17,401,104	17,221,406,194	4,808,435	6,009,194,474	4,599,751	4,259,174,414	26,809,290	27,489,775,082
30年	16,562,110	16,916,909,447	4,936,830	6,025,430,812	4,256,130	4,022,623,012	25,755,070	26,964,963,271

(数字の単位未満は、それぞれ四捨五入とする)

青果部年度別取扱高表

区分 年度	野 菜		果 実		合 計	
	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)	数量(kg)	金額(円)
平成9年	85,587,474	19,471,995,783	39,547,036	12,301,577,191	125,134,510	31,773,572,974
10年	84,732,147	20,787,098,456	35,764,874	12,954,072,405	120,497,021	33,741,170,861
11年	83,810,526	17,512,841,772	36,054,871	11,740,107,539	119,865,397	29,252,949,311
12年	81,450,146	16,433,246,185	35,400,520	11,286,214,207	116,850,666	27,719,460,392
13年	79,931,238	14,645,749,599	37,519,127	11,068,531,243	117,450,365	25,714,280,842
14年	79,653,718	16,708,732,171	36,056,091	11,035,578,265	115,709,809	27,744,310,436
15年	79,285,537	16,526,977,811	34,223,732	10,362,604,866	113,509,270	26,889,582,677
16年	76,802,297	16,558,279,768	32,740,134	10,830,689,053	109,542,431	27,388,968,821
17年	75,116,556	14,847,461,266	32,692,824	9,700,202,297	107,809,380	24,547,663,563
18年	73,132,560	14,592,933,767	27,600,355	9,786,640,854	100,732,914	24,379,574,621
19年	72,169,662	14,264,241,009	28,208,238	9,151,396,462	100,377,900	23,415,637,471
20年	69,147,796	13,951,488,653	28,354,634	8,763,578,996	97,502,430	22,715,067,649
21年	68,452,680	13,720,476,911	27,870,969	8,040,490,107	96,323,649	21,760,967,018
22年	66,202,674	15,177,875,634	23,572,263	8,475,854,189	89,774,937	23,653,729,823
23年	64,829,699	14,429,433,625	22,767,462	8,047,859,052	87,597,161	22,477,292,677
24年	65,017,688	13,444,176,988	23,339,150	7,967,735,031	88,356,839	21,411,912,019
25年	64,913,946	14,041,540,044	21,882,913	7,945,886,370	86,796,858	21,987,426,414
26年	64,200,281	13,846,367,124	20,903,665	7,769,282,428	85,103,947	21,615,649,552
27年	62,035,575	14,698,827,808	18,399,057	7,939,743,561	80,434,632	22,638,571,369
28年	59,629,945	15,026,374,749	17,390,656	7,957,961,365	77,020,600	22,984,336,114
29年	59,028,611	14,188,386,555	17,603,024	7,947,907,732	76,631,635	22,136,294,287
30年	57,473,204	12,805,152,988	17,138,405	8,080,588,033	74,611,609	20,885,741,021

(数字の単位未満は、それぞれ四捨五入とする)

## 令和元年度 業務概要

(平成30年度実績)

作成 令和元年11月

《作成者》

岡山市保健所衛生課食品衛生係中央卸売市場駐在所  
〒702-8052

岡山市南区市場一丁目1番地  
岡山市中央卸売市場管理棟3F

Tel・Fax 086-264-1020

E-mail [itibatchuuzaisho@city.okayama.lg.jp](mailto:itibatchuuzaisho@city.okayama.lg.jp)