

平成30年度

# 業 務 概 要

(平成29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29年度業務実績	
1	監視指導	4
2	衛生教育等	6
3	検査	17
4	行政処分・相談等	26
5	精度管理等	26
6	職員の研修及び出張	27
7	調査研究	27
III	中央卸売市場の概要	
1	市場の施設	31
2	主要施設	31
3	部門別年度別取扱数量	33

# I 中央卸売市場駐在所の概要

(平成 30 年 4 月 1 日現在)

## 1 沿革

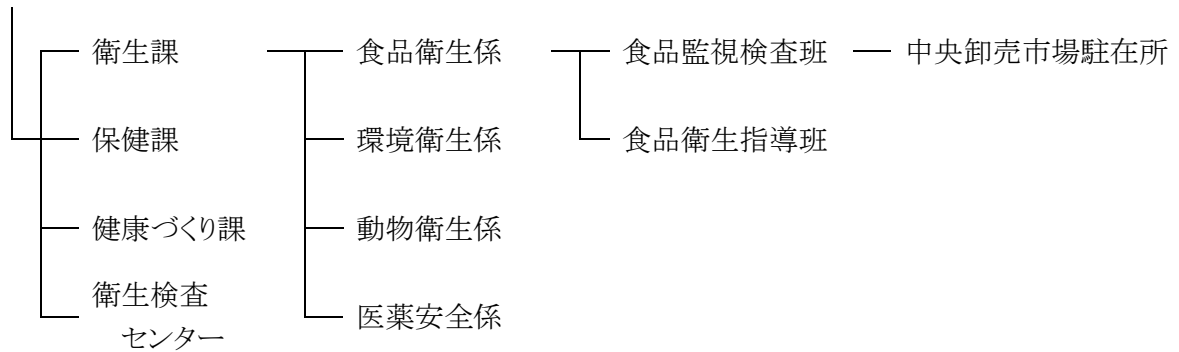
昭和 58 年 2 月 14 日、岡山市中央卸売市場の開設に伴い、岡山県岡山環境保健所衛生課市場駐在所が設置され、食品衛生監視員 2 名が常駐する。

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



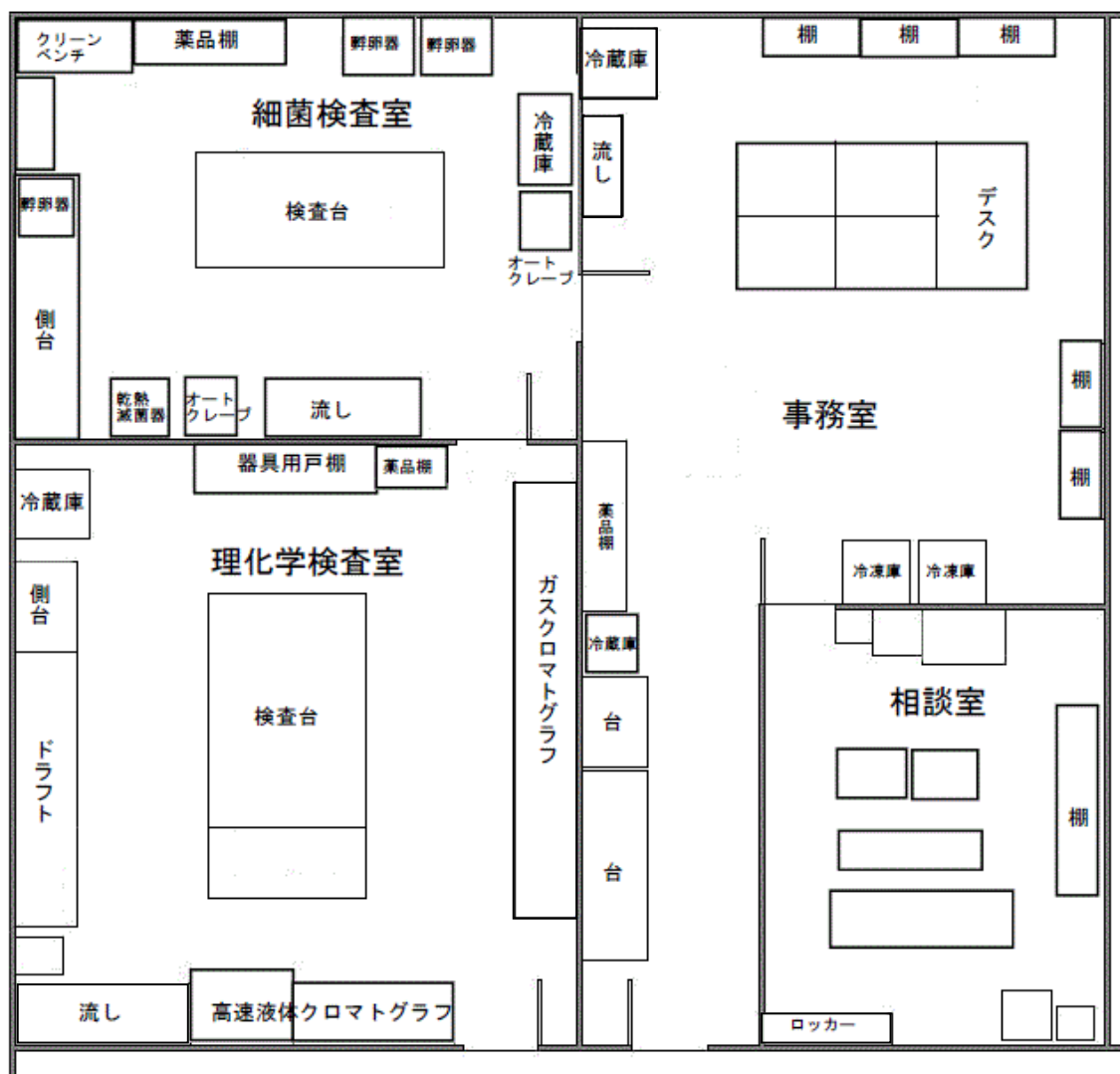
## 3 業務内容

- (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	垂直振とう機	1	タイテック SR-2DW
	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
	フードプロセッサ	1	クイジナート DLC-NXPLUS
	ホモジナイザー	2	ポリロン PT-2000, PT-2500E
	マントルヒーター	1	大科電気 AFR-10
	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
	インキュベーター	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 29 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	27	687
	魚介類販売業	39	1,029
	魚介類せり売営業	2	125
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	2
	喫茶店営業	16	75
	乳類販売業	8	159
	食肉販売業	12	263
	そうざい製造業	7	177
	菓子製造業	3	84
	アイスクリーム製造業	1	0
	食肉処理業	1	29
		小 計	117
許可を要しない施設	食品製造業	5	132
	野菜・果物販売業	34	951
	そうざい販売業	9	236
	菓子販売業	4	116
	上記以外の食品販売業	16	480
	集団給食(事業所)	2	0
	器具・容器包装販売業	6	168
		小 計	76
	合 計	193	4,713

## (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3日、4日、11日
対象施設	飲食店、水産関係施設、青果関係施設など計35施設
検査場所	包丁、まな板、冷蔵(凍)庫取っ手など計179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 衛生教育等

### (1) 講習会の実施内容

月 日	内 容	参加人数
6月26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」	66名
6月26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」	37名
8月19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～」	104名
11月21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」	59名
12月2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」	39名





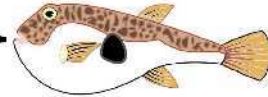
(2) 「市場ニュース」への記事掲載等

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
H29年4月	「フグを適正に扱きましょう！」
5月	「平成29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29年度上半期検査実績、正しい手洗いはできていますか？」
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」
H30年2月	「寒い冬ほど手洗いをしっかりと！！」

## ①4月掲載記事

### フグを適正に扱きましょう！



フグはとてもおいしい魚ですが、皆様もご承知のとおりフグ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28年も全国で17件のフグによる食中毒が発生し、患者数は、  
31名でした。また、岡山県内でも平成28年にフグによる食中毒事件が1件発生しています。  
事故を防止するため、次のポイントを押さえて安全に取扱いましょう。

#### ポイント① 種類によって可食部位が異なります

フグの食べることができる部位は大きく分けて「筋肉（骨を含む）」「皮（ヒレを含む）」「精巣」の3箇所です。その他の部位は食べることはできません。また、「筋肉（骨を含む）」を食べることができる種類でも、「皮（ヒレを含む）」や「精巣」は食べることができないものがあります。

例えば、岡山近海で多く水揚げされる「コモンフグ」「ヒガンフグ」「クサフグ」「ショウサイフグ」「ナシフグ」などは、「皮（ヒレを含む）」を食べることができません。また、これら5種のうち「精巣」を食べることができるのは「ショウサイフグ」だけです。（ナシフグの精巣については、有明海、橘湾で漁獲され、長崎県が定める要領に基づき処理されたものは、食用が認められています。）

#### ★除去した内臓等について

内臓等の有毒部位は、他の魚の内臓と分けて、アラ集積場の市場事業部が指定した場所に廃棄しましょう。

#### ポイント② 正しい呼び名「標準和名」で取扱いましょう

フグは地域によって様々な呼び名があり、同じ名前でも地域によってはまったく別のフグを指していることがあります。特に「コモンフグ」「ショウサイフグ」「ナシフグ」は、『ナゴヤ』『モフグ』などと呼ばれて区別なく扱われる傾向があります。このため、適切にフグの種類を判断するために、国が統一的な名称「標準和名」を示しています。ポイント①で説明した可食部位の判断を適切に行うためにも、フグは「標準和名」で取扱いましょう。

岡山市保健所衛生課中央卸売市場駐在所（管理棟3F）TEL264-1020

②5月掲載記事



平成29年度 調理師試験について



本年度は10月14日（土）に調理師試験が実施されます。岡山県では、平成28年度から調理師試験を『公益社団法人調理技術技能センター』に委任して実施しています。受験申請書の提出先や受験料の納付方法等が変わっています。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。受験申請書類は、県下保健所窓口、県庁5階生活衛生課及び公益社団法人調理技術技能センターで配布しています。（製菓衛生師試験については実施日等も異なるので、県下保健所に問い合わせください。）

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。

願書の受付期間	5月15日（月）～ 6月26日（月）まで
願書の受付場所	●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 問い合わせ先	●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

③6月掲載記事



## 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》

- 原則① 菌を付けない!**
  - 手をきれいに洗う。  
(石けんを使い、時間をかけて!)
  - まな板や包丁などの調理器具類を洗う。(丁寧に洗って、アルコールや塩素で消毒!)
- 原則② 菌を増やさない!**
  - しっかりと冷やす。(冷蔵庫や冷凍庫、氷などを利用して適切な温度管理を)
  - 生鮮食品：10℃以下  
(鮮魚介類はできれば4℃以下)
- 原則③ 菌をやっつける!**
  - 加熱調理をする場合は、中心部までしっかりと火を通す。  
(75℃1分間以上(ノロウイルスは85~90℃ 90秒間以上))

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所 TEL:086-264-1020

④市場駐在所だより 夏号（8月）

岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより H29年夏号

8月は、食品衛生月間です

高温多湿の夏場は、細菌による食中毒が発生しやすい時期です。

保健所では、8月の1カ月間を「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。

最近の気温及び湿度の状況から、食中毒の発生が危惧されるため、岡山県は、6月26日から県内全域に「食中毒注意報」を発令しています。まだまだ残暑が厳しいことから食品の取り扱いには引き続き注意してください。



細菌性食中毒は夏場に多い!

カンピロバクター  
サルモネラ属菌  
腸炎ビブリオなど



～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～

原則1: 菌をつけない!



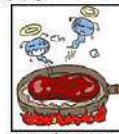
手洗い励行!  
食材・器具の  
洗浄・消毒

原則2: 菌をふやさない!



しっかり冷却!  
10℃以下に

原則3: 菌をやっつける!



加熱・殺菌  
75℃1分以上  
(ノロウイルスは85～90℃90秒以上)

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、179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。包丁や冷蔵庫取っ手、水道カラン等の手の触れる場所、まな板や調理台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

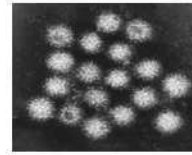
- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

□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

□調理器具の消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。



予防の  
ポイント！



適切な  
対応を！



□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。（消毒液の作り方は裏面参照）
- 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。



●●●岡山市保健所中央卸売市場駐在所の平成29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29年4月1日から9月30日まで）では、260検体（うち、フードスタンプは179か所）の検査を実施しました。

実施した食品等の内訳は右表のとおりです。

検査内容としては、残留農薬等の理化学検査、また一般生菌数、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。また、残留農薬での食品衛生法違反もありませんでした。

今後とも皆さまのご協力をお願いします。



岡山市保健所  
中央卸売市場駐在所  
Tel.264-1020

検査対象	検査数
鮮魚介類	15検体
生食用鮮魚介類	15検体
魚介類加工品	2検体
魚介乾製品	1検体
湯煮品	9検体
野菜	18検体
果物	9検体
フードスタンプ	35施設179か所
いけす海水	12検体

⑥市場駐在所だより 冬号（12月）



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、食品の衛生的な取り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。



冬場に  
多発!

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・熱湯消毒が効果的）
- ・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℃、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。

★ふぐの処理を行う場合には、引き続き手続きが必要です。

☆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、今まで通り取り扱えます。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。



## ③食品の取り扱いについて

食品の取り扱い量が増え、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り扱しましょう。

★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 手の甲もこしこしと、指先・爪先も手のひらで溝を描くように。



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。

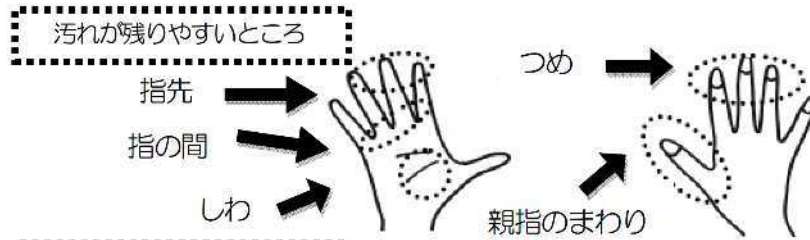


岡山市保健所衛生課中央卸売市場駐在所（管理棟3F）TEL264-1020



## 寒い冬こそ手洗いをしっかりと！！

食中毒は夏に多いと思われるかもしれませんが、ノロウイルス食中毒などは冬に多発します。食中毒予防の基本は『手洗い』です。手洗いの方法については、昨年12月発行の冬号でお伝えしましたが、汚れの残りやすいところ等にも注意して、さらに効果的な手洗いを続けてください。



指先だけの手洗い  
短時間の手洗い  
水洗いのみ



手洗い後に共通  
タオルの利用  
(二次汚染)



エプロンや服でふく



ぬれたままのアルコール  
(効果が期待できない)

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。



2) 岡山市中央卸売市場35周年記念催事市場感謝デーでの市民向け衛生教育

岡山市中央卸売市場35周年記念催事市場感謝デーに保健所ブースを出店し、来場した消費者を対象に食中毒などのパネル展示、ATPを用いた手の拭き取り、食品衛生クイズ、放射温度計を用いた温度測定体験、啓発資材の配布などを行い、衛生意識の向上に努めた。



### 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	いけす海水
一般生菌数	290 (4)	33 (2)	16 (2)	15	4	9	12	5	6		11	179	
大腸菌群	287 (4)	33 (2)	16 (2)		4	9	12	5	6		11	179	12
大腸菌	287 (4)	33 (2)	16 (2)		4	9	12	5	6		11	179	12
E.coli 最確数	15			15									
腸炎ビブリオ	196							5	1		11	179	
腸炎ビブリオ最確数	101 (4)	33 (2)	16 (2)	15	4	9	12						12
黄色ブドウ球菌	275 (4)	33 (2)	16 (2)		4	9	12	5	6		11	179	
サルモネラ属菌	5								5				
残留農薬	6120								3519	2601			
TF 生成量	15			15									
塩分濃度※	27			15									12
検体数	342 (4)	33 (2)	16 (2)	15	4	9	12	5	29	17	11	179	12
検査項目総数	7618	165	80	75	20	45	60	25	3549	2601	55	895	48

※生食用かきについては充填水の塩分濃度

(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

16 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> ~						
マグロ	8	0	2	5	1	0	5	2	1	0	8	0	8	0	8	0
ウニ	4	4	0	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0
赤貝	2	2	0	0	0	0	2	0	0	0	2	0	2	0	2	0
サーモン	2	1	0	1	0	0	1	0	1	0	2	0	2	0	2	0
合計	16	7	2	6	1	0	12	2	2	0	16	0	16	0	16	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 5 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	5	2	2	1	0	0	5	0	0	0	5	0	5	0	5	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 58 検体(鮮魚介類 33 検体、魚介類加工品 4 検体、魚介類乾製品 9 検体、湯煮品 12 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	3.0~
鮮魚介類	33	7	15	7	1	3	24	5	3	1	33	0	33	0	33	0
魚介類加工品	4	1	2	1	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0
魚介類乾製品	9	5	2	0	1	1	9	0	0	0	9	0	9	0	9	0
湯煮品	12	9	1	1	1	0	12	0	0	0	12	0	12	0	12	0
合計	58	22	20	9	3	4	49	5	3	1	58	0	58	0	58	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、10 検体は弁当・そうざいの衛生規範に示された事項に適合していた。なお、弁当及びそうざいの衛生規範に示された基準を逸脱したものは 1 検体あった。

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
そうざい [加熱食品]	11	5	3	2	1	0	8	3	0	0	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

⑤ 野菜・果物

野菜 6 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		サルモネラ属菌		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>7</sup> ~	10 <sup>8</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
はくさい	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	
レタス	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	
大根	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	
にんじん	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	
青ネギ	1	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	
大根のつま	1	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	1	0	
合計	6	2	1	1	1	1	0	3	2	0	1	0	6	0	6	0	5	0	1	0	

⑥ 生食用かき

15検体について検査を実施したところ、12検体においては成分規格に適合していた。なお、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2検体あった。

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	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	20	適合 $<3.0$
2	岡山県日生	適合	$3.3 \times 10^2$	適合	$<18$	適合 $<3.0$
3	岡山県虫明	適合	$8.8 \times 10^2$	適合	$<18$	適合 $<3.0$
4	岡山県日生	適合	$3.4 \times 10^2$	適合	$<18$	適合 $<3.0$
5	岡山県虫明	適合	$4.7 \times 10^2$	適合	$<18$	適合 $<3.0$
6	岡山県牛窓	適合	$<3.0 \times 10^2$	参考値	37	適合 $<3.0$
7	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	参考値	61	適合 $<3.0$
8	岡山県虫明	適合	$4.4 \times 10^2$	参考値	93	適合 $<3.0$
9	岡山県牛窓	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	45	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	$<3.0 \times 10^2$	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	$<3.0 \times 10^2$	適合	45	適合 $<3.0$
14	岡山県日生	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	$<18$	適合 $<3.0$
15	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 ( $\mu$ g/g)	
1	適合	1.2	適合	$\geq 250$ ※
2	適合	1.4	適合	$\geq 250$
3	適合	1.0	適合	$\geq 250$
4	適合	1.5	適合	$\geq 250$
5	適合	1.3	適合	$\geq 250$
6	適合	1.7	適合	$\geq 250$
7	適合	1.2	適合	$\geq 250$
8	不適合	0.9	適合	$\geq 250$
9	適合	1.9	適合	$\geq 250$
10	適合	1.1	適合	$\geq 250$
11	適合	2.5	適合	$\geq 250$
12	不適合	0.9	適合	$\geq 250$
13	適合	1.4	適合	$\geq 250$
14	適合	2.6	適合	$\geq 250$
15	適合	1.3	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  $250 \mu$ 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  $250 \mu$ g/g 以上の場合及び  $100 \mu$ g/g 以上  $250 \mu$ g/g 未満のものが 3 検体未満の場合を適合とする。
- $100 \mu$ g/g 以上  $250 \mu$ g/g 未満のものが 3 検体以上及び  $100 \mu$ 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 23 検体、果物 17 検体(岡山県産)について収去検査を実施した。

1) 野菜

品名		収去日	検出項目	検出値 (ppm)	残留 基準 (ppm)	農薬の 種別
はくさい		4月21日	—			
		12月4日	—			
れんこん		8月28日	—			
トマト		7月28日	—			
		7月28日	ボスカリド	0.1	5	殺菌剤
		7月28日	—			
だいこん	根	6月23日	—			
キャベツ	キャベツ	4月21日	—			
		6月23日	—			
		12月4日	—			
		3月6日	—			
	レッド キャベツ	12月4日	—			
かぼちゃ		5月30日	—			
		5月30日	—			
		6月23日	—			
カリフラワー		4月21日	—			
ごぼう		5月30日	—			
そうめん南京		5月30日	—			
ズイキ		8月28日	—			
とうがん		6月23日	—			
なす		8月28日	—			
ブロッコリー		12月4日	—			
ミニトマト		4月21日	—			

## 2) 果物

	品名	収去日	検出項目	検出値 (ppm)	残留基準 (ppm)	農薬の 種別
もも	加納岩	6月23日	—			
	清水白桃	7月28日	—			
	おかやま夢白桃	7月28日	—			
	黄金桃	8月28日	—			
ぶどう	オーロラブラック	7月28日	—			
		9月29日	—			
	シャインマスカット	7月28日	—			
		9月29日	—			
	ピオーネ	6月23日	—			
		9月29日	—			
	瀬戸ジャイアンツ	7月28日	—			
		9月29日	テブコナゾール	0.1	10	殺菌剤
	アレキサンドリア	9月29日	—			
	紫苑	9月29日	ボスカリド	0.3	10	殺菌剤
翠峰	7月28日	—				
	9月29日	—				
いちご	おいCベリー	3月6日	—			

検査項目(153 項目)

BHC、 $\gamma$ -BHC、DDT、アザコナゾール、アジンホスエチル、アセトクロール、アトラジン、アニロホス、アメリン、アラクロール、アルドリン及びディルドリン、イサゾホス、イソフェンホス、イプロバリカルブ、イプロベンホス(IBP)、ウニコナゾールP、エスプロカルブ、エタルフルラリン、エチオン、エディフェンホス、エトキサゾール、エトプロホス、エトリムホス、エンドスルファン、エンドリン、オキサジアゾン、オキシフルオルフェン、カズサホス、カルバリル、カルフェントラゾンエチル、カルボフェノチオン、キナルホス、キントゼン、クマホス、クレソキシムメチル、クロマゾン、クロルタールジメチル、クロルニトロフェン、クロルピリホス、クロルピリホスメチル、クロルフェナピル、クロルプロファミ、クロルベンジレート、シアノフェンホス、シアノホス、ジエトフェンカルブ、ジクロフェンチオン(ECP)、ジクロホップメチル、ジクロラン、ジチオピル、シハロホップブチル、ジフェナミド、ジフェノコナゾール、シプロコナゾール、シプロジニル、シマジン、シメコナゾール、ジメタメリン、ジメテナミド、シメリン、ジメピペレート、スルプロホス、スルホテブ、ターバシル、ダイアジノン、チアゾピル、チオベンカルブ、チオメトン、テクナゼン、テトラクロルビンホス(CVM)、テトラコナゾール、テトラジホン、テブコナゾール、テブフェンピラド、テフルトリン、テルブトリン、テルブホス、トリアジメノール、トリアジメホン、トリアレート、トリブホス、トリフルミゾール、トリフルラリン、トルクロホスメチル、ナプロパミド、ニトロタールイソプロピル、パクロブトラゾール、パラチオン、パラチオンメチル、ハルフェンプロックス、ピコリナフェン、ビフェノックス、ビフェントリン、ピペロホス、ピラクロホス、ピラゾホス、ピラフルフェンエチル、ピリダフェンチオン、ピリダベン、ピリブチカルブ、ピリプロキシフェン、ピリミカルブ、ピリミノバックメチル、ピリミホスメチル、ピリメタニル、ビンクロゾリン、フェナミホス、フェナリモル、フェニトロチオン、フェノキシカルブ、フェノチオカルブ、フェンクロルホス、フェンスルホチオン、フェンチオン、フェンプロパトリン、フサライド、ブタミホス、ブプロフェジン、フラムプロップメチル、フルアクリピリム、フルジオキソニル、フルトラニル、プレチラクロール、プロシミドン、プロチオホス、プロパクロール、プロパニル、プロパホス、プロペタンホス、プロメリン、プロモプロピレート、プロモホス、プロモホスエチル、ヘキサコナゾール、ベナラキシル、ベノキサコール、ペルメリン、ペンコナゾール、ペンディメタリン、ベンフルラリン、ボスカリド、ホレート、マラチオン、ミクロブタニル、メタクリホス、メタラキシル及びメフェノキサム、メチダチオン、メトキシクロール、メトラクロール、メビンホス、メフェナセット、レナシル、レプトホス

(平成30年3月31日現在)

#### 4 行政処分・相談等

##### (1) 違反食品等発見事例

平成 29 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 18 件あり、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
理化学	6 月	残留農薬検査(クロルピリホス、フェントエートの定量)
	9 月	残留農薬検査(チオベンカルブ、マラチオン、クロルピリホス、フェニトロチオン、フルシトリネート及びフルトラニルの 6 種農薬中 3 種の定量)
微生物学	6 月	E.coli 検査
	7 月	一般細菌数測定検査
	9 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
	9 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、③

## 6 職員の研修及び出張

月 日	内 容	開催地
5月17日～18日	理化学試験の基礎実技研修	東京
6月16日	第4回 FDSC 食品衛生精度管理セミナー	東京
6月15日～16日	食品微生物検査基礎コース	大阪
8月31日～ 9月1日	第40回農薬残留分析研究会	東京
10月12日～13日	細菌の基本的性状試験と同定コース	東京
10月13日	GCMS メンテナンス講習会	京都
11月17日～18日	第47回全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	岡山
11月30日～ 12月1日	GCMSsolution アドバンスト操作講習会	京都
2月1日～ 2月2日	平成29年度東京都市場衛生検査所食品衛生行政担当者研修	東京
2月2日	平成29年度第2回食品衛生監視員研修会	岡山
2月5日	食品表示法基礎講習会	岡山
2月9日	平成29年度検査精度管理業務研修会	広島
2月9日	平成29年度保健所検査業務研究会	岡山

## 7 調査研究

全国市場食品衛生検査所協議会において、「スタンプ培養法を用いた衛生管理向上への取組みについて」のポスター発表を行った。

# スタンプ培養法を用いた衛生管理向上への取組みについて

岡山市保健所衛生課 食品衛生係中央卸売市場駐在所  
青井重樹 井上善文 森本晃司 牧本智恵

## 1 はじめに

本市保健所では、平成 15 年から 15 年間、市場内食品関連事業者を対象に施設内の清潔保持及び自主衛生管理意識の向上を目的として、夏場の細菌性食中毒が発生しやすい時期にスタンプ培養法を用いた衛生検査を実施している。

スタンプ培養法は、手技が簡易かつ判定が容易な検査法であるため、多数の市場内施設を同時に検査することが可能であり、検査結果を基に指導を行うことで、市場内の衛生管理の向上を図ることができる。また、事業者の取組み意欲を向上させるため、平成 27 年度からは検査実施施設に対して、ステッカーを配付している。

このスタンプ培養法を用いた衛生指導の取組みについて紹介する。

## 2 方法

### (1)実施概要

- 実施時期:7月上旬(3日間)
- 参加施設:市場内食品関連事業者(任意参加)

### (2)使用培地

フードスタンプ「ニッスイ」(日水製薬㈱)(以下、フードスタンプ)

- 生菌数用:標準寒天
- 黄色ブドウ球菌用: TGSE 寒天
- 大腸菌・大腸菌群用: XM-G 寒天
- 腸炎ピブリオ用: TCBS 寒天

### (3)検査手順

実施箇所は包丁、まな板に加え、前年度の結果等を参考にしながら、5箇所程度を選定した。

- ①実施箇所に培地4種類をスタンプ
- ②実施箇所の写真撮影及び記録用紙へ記入
- ③アルコールスプレーでスタンプ箇所を消毒
- ④実施箇所の作業状態確認
- ⑤検査室へ持ち帰り、インキュベーター内で培養  
培養温度:35±1℃  
培養時間:2日間(XM-Gのみ20±2時間)
- ⑥培養後、判定

### (4)総合判定(独自基準)

まず、生菌数の結果を次の表で判定し、他の菌の検出状況に応じてA～Eの5段階にランク分けした。

集落数	生菌数判定
0個	A
1～9個	A
10～49個	B
50～99個	B
100個以上	C

## 3 結果及び考察

### (1)結果通知

結果を文書で交付し、結果の解説及び改善方法の指導を行った。通知文書にはスタンプ箇所の写真を添付し、検査時の状況を可視化することで指導の一助とした。


### (2)広報紙による注意喚起

各施設への指導後、市場内広報紙に結果の総括を掲載し、再度注意喚起を図った。

岡山市保健所中央卸売市場駐在所 所だより H29年夏号

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、179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。包丁や冷蔵庫取手、水道カラン等の手の触れる場所、まな板や調理台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。

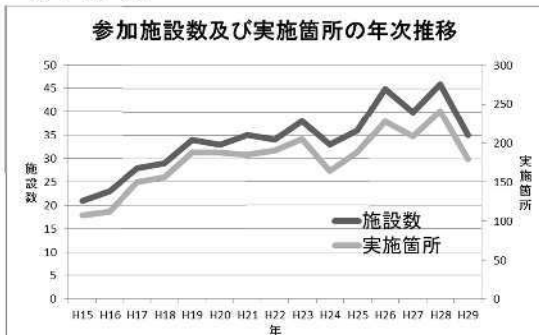
(3)食品衛生検査実施店ステッカー

平成27年度から衛生対策への取組みをアピールするアイテムとして、参加事業者に配布するステッカー作成し、新規参加及び継続的な参加を促している。



(4)参加施設数及び実施箇所の年次推移

開始当初からは、年によって増減はあるが、平成15年には参加施設21、実施箇所107であったが、平成29年には参加施設35、実施箇所179であり、施設、実施箇所ともに2倍近くに増加している。参加施設の中で特に衛生意識の高い施設には、事業者の意向に応じて実施箇所を増やしたり、平成25年度以降は、市場内で下処理を行う魚介類販売業の移動販売形態の事業者にも参加を促したりしていることも、参加施設数等の増加につながっている。

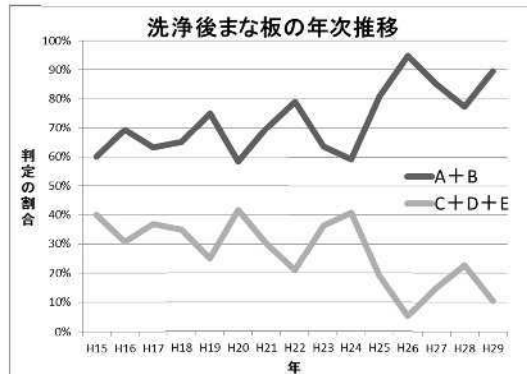
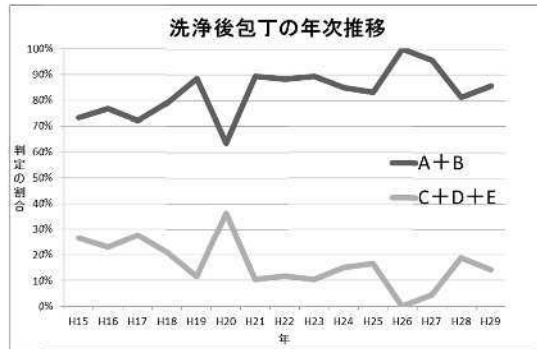


(5)総合判定の年次推移

共通の実施箇所である洗浄後の包丁及びまな板について、衛生状態が良好なAとB判定及び衛生状態の改善が必要なC、D及びE判定に分類し、年次推移をみた。

包丁はB判定以上の群で増加、C判定以下の群で減少傾向にあった。継続的な指導により、包丁の適切な洗浄が習慣化したと考えられる。今後、一層の向上を目指し、殺菌方法や保管方法の指導を徹底する予定である。

一方、まな板ではB判定以上の群が明確に増加、C判定以下が減少していた。まな板では洗浄だけでなく、次亜塩素酸ナトリウム等による消毒の必要性を重点的に説明しており、その結果、衛生状態が明らかに向上したものと考えられた。



4 まとめ

フードスタンプ検査は、事業者の自主衛生管理の向上を目的とした取り組みである。総合判定(独自基準)によるランク分け判定により、衛生状態の評価が参加事業者にもわかりやすく、参加施設数は増加傾向にある。フードスタンプ検査実施の際は、前年度の結果を参照して検査箇所を選定し、管理状況の改善などを事業者と確認しながら実施している。食中毒菌陽性であった場合や、汚染指標菌の菌数が高く、総合判定が悪い場合には、問題点について整理検討し、改善指導を行う。洗浄後の包丁、まな板の年毎の判定割合をみると、B判定以上の箇所が経年で増加しており、本取り組みの継続的な実施が衛生状態の向上につながっている。また、本市が独自に作成したステッカーは事業者の多くが店舗に貼り出しており、衛生意識向上の手助けになっていると思われる。

これらの取り組みは副次的に市場事業者と保健所の連携強化につながっているとともに、HACCP義務化に向けた一般的衛生管理の向上の一助となる。今後も、継続し、更なる衛生管理の向上を目指したい。

# スタンプ培養法を用いた衛生管理向上への取り組みについて

岡山市保健所衛生課 食品衛生係中央卸売市場駐在所

## 1 はじめに

岡山市中央卸売市場では、平成15年からスタンプ培養法を用いた衛生検査を実施している。検査法は簡易かつ判定が容易であるため、多数の施設を同時に検査することが可能である。  
また、事業者の取組み意欲を向上させるため、平成27年度からは検査実施施設に対して、ステッカーを配付している。  
このスタンプ培養法を用いた衛生指導の取組みについて紹介する。

(3)食品衛生検査実施店ステッカー  
平成27年度から衛生対策への取組みのアピールアイテムとして配布した。



## 2 方法

(1)実施概要  
実施時期：7月上旬(3日間)  
参加施設：市場内食品関連事業者(任意参加)

(2)使用培地  
フードスタンプ「ニッスイ」(日本製薬㈱)(以下、フードスタンプ)

- 生菌数用：緑藻培地  
表面に発育した全ての生菌を計数  
培養時間：35～37℃で24日間
- 黄色ブドウ球菌用：TSGE培地  
黒色集落で顕形周囲の透けが白濁している(顕形反応陽性)のものを黄色ブドウ球菌と判定  
培養時間：35～37℃で2日間
- 大腸菌・大腸菌群用：IMC培地  
白～青白色の集落を大腸菌、ピンク～赤色の集落を大腸菌群と判定  
培養時間：35℃で20±2時間、培養期間を60日とする
- 顕微鏡用：10485培地  
緑色集落を腸炎ビブリオと判定  
黄色集落(Magnusoflexus)が多数発育した場合腸炎ビブリオによる汚染の危険を示す  
培養時間：35～37℃で3日間

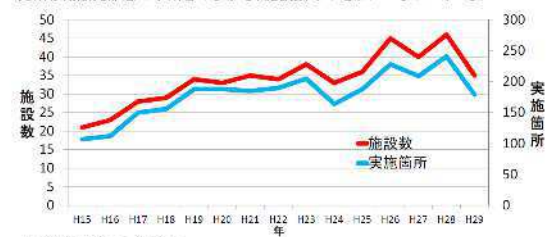
(3)検査手順  
実施箇所は包丁、まな板に加え、前年度の結果等を参考にしながら、5箇所程度を指定

- ①実施箇所に培地4種類をスタンプ
- ②実施箇所の写真撮影及び記録簿紙へ記入
- ③アルコールスプレーでスタンプ箇所を消毒
- ④実施箇所の作業状態確認
- ⑤検査室へ持ち帰り、インキュベーター内で培養  
・培養温度：35±1℃  
・培養時間：2日間(XM-Gのみ20±2時間)
- ⑥培養後、判定

(4)総合判定(独自基準)  
生菌数の結果を次の表で判定し、他の菌の検出状況に応じてA～Eの5段階にランク分けした。

集落数	生菌数判定
0個	A
1～9個	A
10～49個	B
50～99個	B
100個以上	C

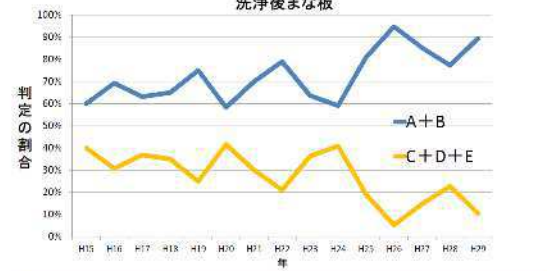
(4)参加施設数及び実施箇所の年次推移  
平成15年から平成29年には参加施設数、実施箇所ともに2倍近くに増加している。事業者の意向に応じて実施箇所を増やしたり、市場内で下処理を行う魚介類販売業者販売形態の事業者の参加も、施設数等の増加につながっている。



(5)総合判定の年次推移  
共通の実施箇所である洗浄後の包丁及びまな板について、衛生状態が良好なAとB判定及び衛生状態の改善が必要なC、D及びE判定に分類し、年次推移をみた。包丁はB判定以上の群で増加、C判定以下の群で減少傾向にあった。継続的な指導により、包丁の適切な洗浄が習慣化したと考えられる。



まな板ではB判定以上の群が明確に増加、C判定以下が減少していた。洗浄だけでなく、消毒の必要性を説明してきた結果、衛生状態が明らかに向上したものと考えられた。



## 3 結果及び考察

- (1)結果通知  
結果は文書で交付、スタンプ箇所は写真の添付で可視化した。
- (2)広報紙による注意喚起  
市場内広報紙に結果の総括を掲載し、再度注意喚起を図った。

## 4 まとめ

フードスタンプ検査は、事業者の自主衛生管理の向上を目的とした取り組みである。総合判定(独自基準)によるランク分け判定により、衛生状態の評価が参加事業者にもわかりやすく、参加施設数は増加傾向にある。総合判定が悪い場合には改善指導を行っており、継続的な取組みが衛生状態の向上につながっている。  
また、本市が独自に作成したステッカーは事業者の多くが店舗に貼り出しており、衛生意識向上の手助けになっていると思われる。  
これらの取り組みは副次的に市場事業者と保健所の連携強化につながっていると同時に、HACCP義務化に向けた一般的衛生管理の向上の一助となる。今後も、継続し、更なる衛生管理の向上を目指したい。



### 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

(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

(数字の単位未満は、それぞれ四捨五入とする)

## 平成30年度 業務概要

(平成29年度実績)

作成 平成30年6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)