

令和2年度

業 務 概 要

(令和元年度実績)

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	令和元年度業務実績	
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	25
5	精度管理等	25
6	職員の研修及び出張	26
III	中央卸売市場の概要	
1	市場の施設	27
2	主要施設	27

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

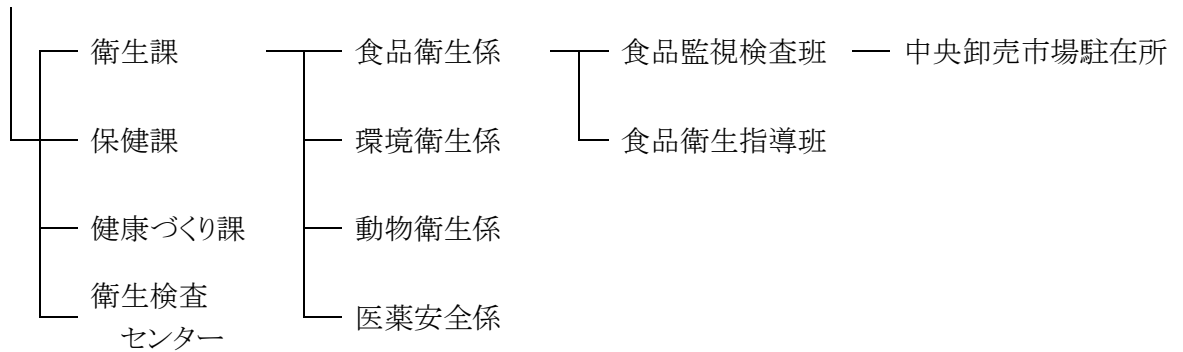
昭和 58 年 2 月 14 日、岡山市中央卸売市場の開設に伴い、岡山県岡山環境保健所衛生課市場駐在所が設置され、食品衛生監視員 2 名が常駐する。

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



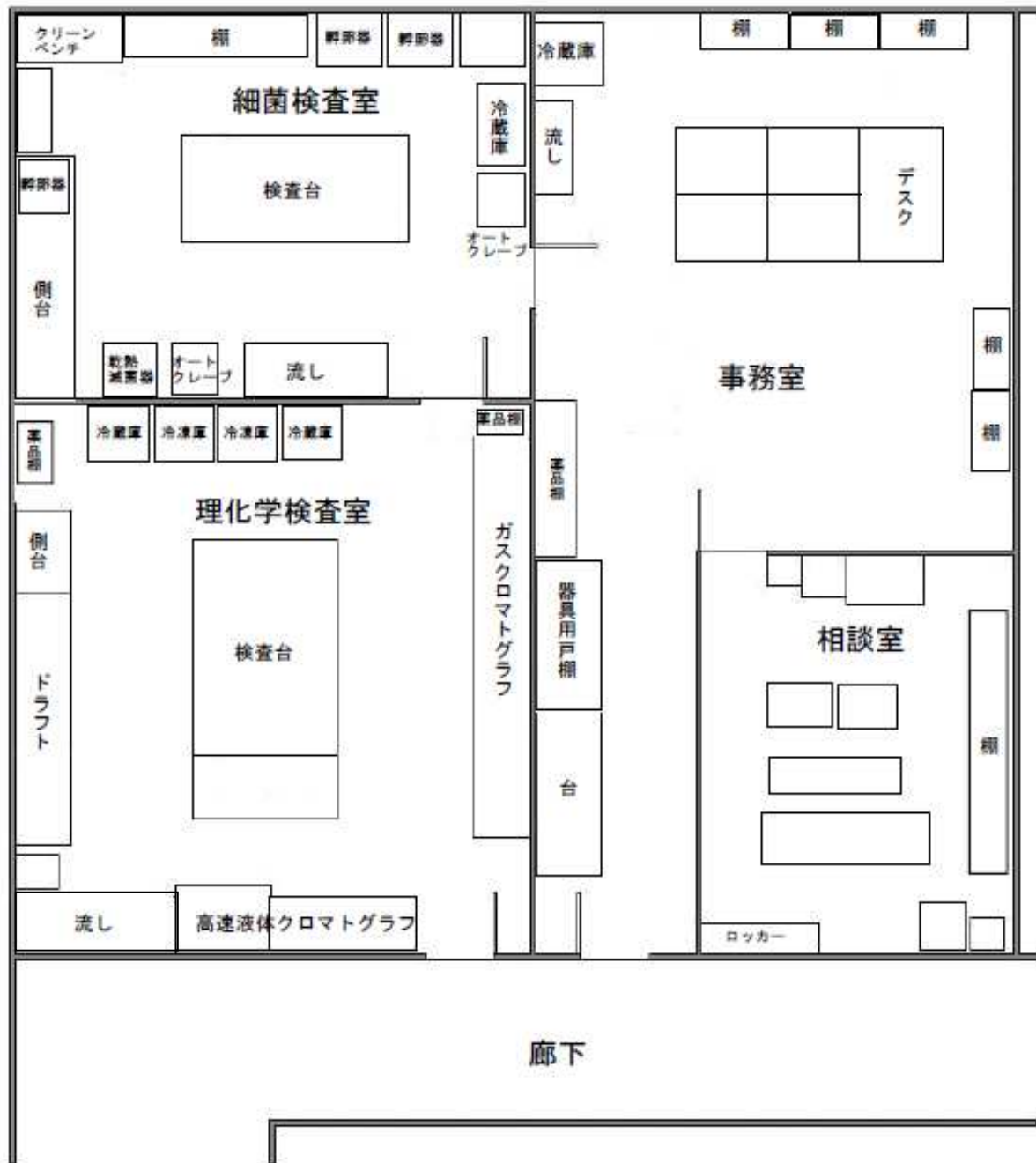
3 業務内容

- (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 ²
理化学検査室	43.4 m ²
細菌検査室	28.5 m ²
相談室	20.4 m ²
計	141.5 m ²

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 令和元年度業務実績

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	29	581
	魚介類販売業	38	744
	魚介類せり売営業	2	84
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	0
	喫茶店営業	15	45
	乳類販売業	8	140
	食肉販売業	12	265
	そうざい製造業	7	153
	菓子製造業	3	47
	アイスクリーム製造業	1	0
	食肉処理業	1	24
		小 計	117
許可を要しない施設	食品製造業	5	115
	野菜・果物販売業	35	843
	そうざい販売業	9	210
	菓子販売業	4	94
	上記以外の食品販売業	18	425
	集団給食(事業所)	2	0
	器具・容器包装販売業	7	168
	小 計	80	1,855
	合 計	197	3,930

(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ATP検査とふきとり検査を実施した。

① ATPによる施設検査

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1日、2日
対象施設	飲食店、青果関係施設など計19施設
検査場所	包丁、まな板、冷蔵(凍)庫取っ手など計98か所
結果	ATP数値から汚染状況をⅠ～Ⅶの5段階で判定

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	7月29日、7月30日、11月19日
対象施設	魚介類せり売り施設及び魚介類販売・加工施設(20施設)
検査場所	作業台、包丁、冷蔵庫取っ手など計107か所
検査項目	一般生菌数、大腸菌群、大腸菌、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28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」	54名
6月28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」	34名
8月24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～」	106名
11月20日	食中毒予防の基礎知識等について	43名
12月7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。

年 月	内 容
R1年4月	「フグを適正に扱きましょう！」
5月	「令和元(2019)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、食品取扱施設のふきとり検査について」
9月	「令和元年度ふぐ処理師試験について」
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、令和元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、ふぐの販売について、手洗いについて」

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、取り扱いを誤ると大変危険です。平成30年は、全国で14件のふぐによる食中毒が発生し、患者数は、19名でした。また、岡山市内でも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

平成28年4月に施行された「岡山県ふぐ処理等規制条例」の経過措置期間が平成31年3月31日をもって終了しました。

旧条例「岡山県ふぐ調理等規制条例」の登録者資格（登録済証）や施設の届出（届出済証）は、経過措置期間中に所定の手続きをされた場合を除いて失効しましたのでご注意ください。

今後、ふぐの処理（有毒部位の除去等）を行う場合には、以下の手続きが必要です。

- 1 ふぐ処理師試験（過去2年は2月に岡山県が実施、筆記及び実技試験）に合格すること。

※受験には、①調理師免許を有していること、②2年以上ふぐ処理師の指示の下、ふぐの処理に従事した経験があることが必要です。

- 2 保健所へ関係書類（調理師免許証、ふぐ処理師試験合格証）を持参して免許申請の手続きを行うこと。

- 3 保健所へ「ふぐ処理業者申請登録書」を提出して施設の検査（施設基準に適合しているかを現地確認）を受けて、「登録証」の交付を受けること。

※それぞれ手数料等が別途かかります。手続きの詳細については下記まで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

不在の場合には、岡山市保健所 衛生課 食品衛生係 TEL086-803-1257

② 5月掲載記事



令和元(2019)年度 調理師試験について



本年度は10月12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13日(月)～6月7日(金)
	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13日(月)～6月7日(金)※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	

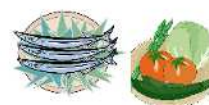
注意 中央卸売市場駐在所及び保健所で願書の受付はできません。

岡山市保健所 衛生課
中央卸売市場駐在所

③ 6月掲載記事

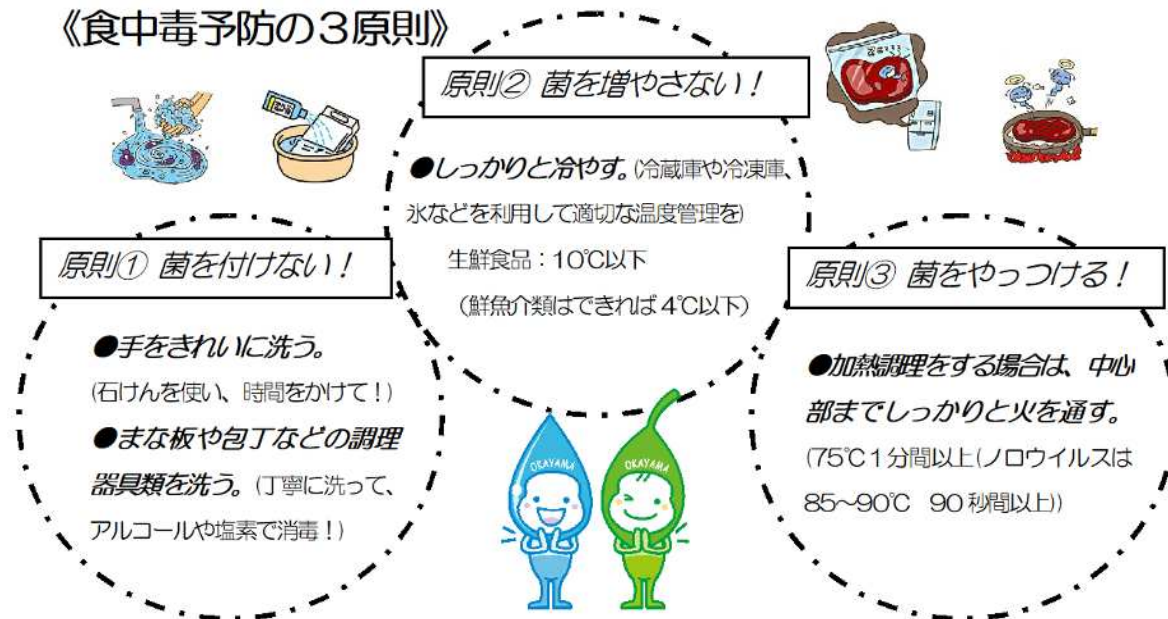


食中毒を防ぎましょう!!



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》



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）

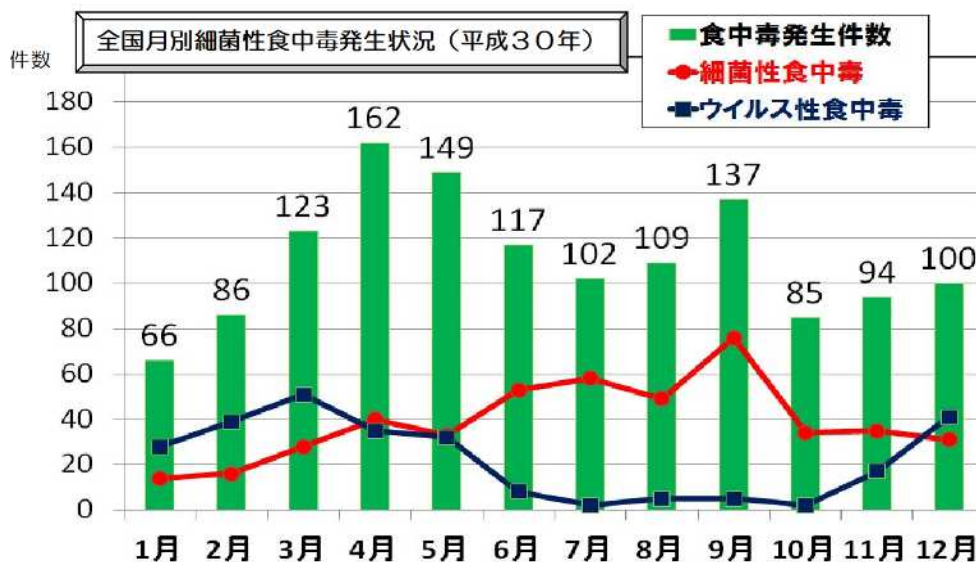
岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより 令和元年夏号

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6日に「食中毒注意報」を発令しています。

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となります。皆様も食品取扱い時の温度管理を徹底して、食中毒の予防に努めましょう。



～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!** (清潔) **原則2: 菌をふやさない!** (迅速・冷却) **原則3: 菌をやっつける!** (加熱・殺菌)

食品取扱施設のふきとり検査について

これまで毎年夏場を実施していた「フードスタンプ検査」に替えて、今年度からはふきとり箇所汚れの度合いをその場で数値化する「ATP ふきとり検査」とふきとり箇所の菌数を詳しく検査する「ふきとり検査」のいずれかの方法により施設の衛生状態点検を実施することとしました。

食品関係営業許可施設を中心に7月1日、2日に「ATP ふきとり検査」、7月29日、30日に「ふきとり検査」を実施し、市場内の40施設、163か所の検査を行いました。

包丁、まな板、調理台、冷蔵庫の取っ手など、従業員の手指や食品などから汚染を受けやすい箇所を中心に検査を行いましたが、思っていたよりも汚れていたり、多数の菌が検出される場合も少なからず見受けられ、常日頃からの清掃や手洗いの励行などの重要性を再認識したところです。

検査されたことがない施設の方で、ご興味のある方は、下記までご連絡ください。

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

※ 不在の場合は、086-803-1257(保健所)まで

令和元年度 ふぐ処理師試験について

本年度は11月6日（水）にふぐ処理師試験が実施されます。

詳しくは岡山県ホームページ『令和元年度ふぐ処理師試験の実施について』をご覧ください。

なお、受験資格は、「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年以上であること」となっています。

願書の入手方法	岡山県のホームページ『令和元年度ふぐ処理師試験の実施について』からダウンロードできます。入手困難な場合はお問い合わせください。	
願書の受付	受付期間	10月7日（月）～ 10月15日（火）
	提出先	住所地を所管する保健所 （岡山市保健所衛生課 岡山市北区鹿田町一丁目1番1号）
受験に関する問い合わせ	住所地を所管する保健所 （岡山市保健所衛生課 086-803-1257）	

岡山市保健所 衛生課

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

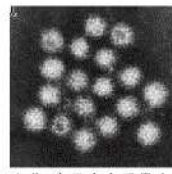
- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

□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、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。



出典：食品安全委員会 HP

**予防の
ポイント！**



□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。
- 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、タオル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



**ちゃんと
消毒！**



●●●岡山市保健所中央卸売市場駐在所の令和元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31年4月1日から令和元年9月30日まで)では、243検体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、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌等の細菌検査、残留農薬等の理化学検査を実施しています。

検査結果は、各施設の食品衛生管理にご活用いただければ幸いです。

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	10検体
生食用鮮魚介類	8検体(※1)
弁当そうざい	11検体
魚介類湯煮品	7検体
野菜・果物(残留農薬)	58検体(※1)
ATPふきとり(※2)	19施設98か所
ふきとり(※3)	11施設51か所



※1 市場駐在所が収去し、保健所衛生検査センターで検査を実施したもの

※2 汚れの度合いを迅速・簡易的に測定する方法

※3 微生物の培養検査を行う方法

●●●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。

岡山市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。

⑦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月には市場内の食品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月に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には、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、次のことに注意してください。

★こまめな手洗い

トイレの後、調理前、魚・肉などの下処理から次の作業へ移るときなど

★普段の健康管理

体調を整え、自分自身がノロウイルスに感染しないよう心がける。

★使い捨て手袋の使用

食品に直接触れる際、食品を汚染しないように。

★健康状態を報告

おう吐や下痢、風邪のような症状があれば、職場に報告し、直接食品に触れる作業を避ける。

★症状改善後も注意

症状が改善した後も1週間から1か月の間ウイルスが排泄されることがある。

そのため、直接食品に触れる作業は極力控える。

★症状が無い場合も注意

ノロウイルスに感染していても症状が出ない場合があります（不顕性感染）、その際は症状のある人と同様にウイルスを排泄する。

特に身近に感染者がいる場合は、自身に症状がなくても要注意。



ノロウイルス予防4原則

- ★持ち込まない 施設に持ち込まない
 - ★揚げない 施設を汚染しない
 - ★加熱する 加熱して死滅させる
 - ★つけない 食品を汚染させない
- （中心部85～90℃、90秒間以上）



②ふぐの販売について

ふぐによる食中毒は死亡事例につながるものが多くたいへん危険です。

ふぐを安全に取り扱うためのルールが、食品衛生法と岡山県ふぐ処理等規制条例（以下、条例という）で定められています。

【ふぐ処理を行うための要件】

ふぐは条例に基づく「ふぐ処理師」又は「認定ふぐ処理師」が、登録を行った「ふぐ処理施設」で処理を行わなければなりません。※

※ふぐ処理施設において、ふぐ処理師の立会いの下にその指示を受けて業として食用のふぐの処理に従事する場合を除く。

〈ふぐ処理師〉

「ふぐ処理師」になるためには、岡山県が実施する「ふぐ処理師試験」に合格免許を受ける必要があります。

〈ふぐ処理施設〉

ふぐの処理を行う場合は、その場所ごとに「ふぐ処理施設」として保健所へ施設の登録を行う必要があります。「ふぐ処理施設」には専任の「ふぐ処理師」又は「認定ふぐ処理師」が必要です。

③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。

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

※ 不在の場合は、086-803-1257(保健所)まで

(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

検査項目	総数	鮮魚介類	生食用鮮魚介類※1	生食用かき※1	魚介類加工品	野菜・果物※1	弁当・そうざい	ATP	ふきとり
一般生菌数	163	10		20	10		16		107
大腸菌群	143	10			10		16		107
大腸菌	143	10			10		16		107
E.coli 最確数	20			20					
腸炎ビブリオ最確数	30		10	20					
黄色ブドウ球菌	143	10			10		16		107
TF 生成量	20			20					
塩分濃度※2	20			20					
残留農薬						49,434			
検体数	378	10	10	20	10	107	16	98	107
検査項目総数	50,214	40	10	100	40	49,434	64	98	428

※1岡山市保健所衛生検査センターで検査を実施

※2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。(ATP 検査とふきとり検査については5 ページに掲載)

2) 検査結果

① 生食用鮮魚介類

10 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	腸炎ビブリオ最確数 (/g)	
		<3.0	3.0 ≤
マグロ	6	6	0
ウニ	2	2	0
赤貝	1	1	0
サーモン	1	1	0
合計	10	10	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 その他魚介類

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 ³	10 ³ ~	10 ⁴ ~	10 ⁵ ~	10 ⁶ ~	<10 ²	10 ² ~	10 ³ ~	10 ⁴ ~	陰性	陽性	陰性	陽性
鮮魚介類	10	1	7	2	0	0	10	0	0	0	10	0	10	0
魚介類加工品	3	1	1	0	1	0	3	0	0	0	3	0	3	0
魚介類乾製品	1	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0
湯煮品	6	3	2	0	0	1	6	0	0	0	6	0	6	0
合計	20	5	10	3	1	1	20	0	0	0	20	0	20	0

③ 弁当・そうざい

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 ³	10 ³ ~	10 ⁴ ~	10 ⁵ ~	10 ⁶ ~	<10 ²	10 ² ~	10 ³ ~	10 ⁴ ~	10 ⁵ ~	陰性	陽性	陰性	陽性
そうざい [加熱食品]	7	2	4	1	0	0	7	0	0	0	0	7	0	7	0
そうざい[加熱非 加熱混合食品]	7	0	3	3	1	0	4	3	0	0	0	7	0	7	0
そうざい [非加熱食品]	2	0	0	2	0	0	1	1	0	0	0	2	0	2	0
合計	16	2	7	6	1	0	12	4	0	0	0	16	0	16	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、非加熱食品】

細菌数:100万以下/g

④ 生食用かき

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	<18	適合	<3.0
2	岡山県虫明	適合	1.2×10^3	適合	<18	適合	9.1
3	岡山県日生	適合	7.1×10^2	適合	<18	適合	9.1
4	岡山県日生	適合	6.2×10^2	適合	<18	適合	<3.0
5	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	20	適合	3.6
6	岡山県牛窓	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	<18	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	岡山県牛窓	適合	3.5×10^2	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	<18	適合	<3.0
11	岡山県牛窓	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	230	適合	<3.0
13	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	130	適合	<3.0
14	岡山県牛窓	適合	3.9×10^2	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
16	岡山県牛窓	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
17	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	78	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	岡山県牛窓	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	<18	適合	<3.0
20	岡山県虫明	適合	$<3.0 \times 10^2$	適合	45	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	1.3	≥ 250
2	1.6	≥ 250
3	1.2	≥ 250
4	1.7	≥ 250
5	1.1	≥ 250
6	1.5	≥ 250
7	1.1	≥ 250
8	1.5	≥ 250
9	1.1	≥ 250
10	1.4	≥ 250
11	1	≥ 250
12	1.6	≥ 250
13	1.3	≥ 250
14	1	≥ 250
15	1.1	≥ 250
16	0.9※	≥ 250
17	1.4	≥ 250
18	1.2	≥ 250
19	0.9※	≥ 250
20	1.2	≥ 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。

塩分濃度(充填水)の検査結果:※については、岡山県へ情報提供した。

【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) 残留農薬検査

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74検体、果物33検体について収去を実施した。

検査項目:462項目

種 別	検 体 数	検査項目数
野 菜	74	34,188
果 物	33	15,246
合 計	107	49,434

検出農薬一覧

No.	食品名	検査項目	検査結果 (ppm)	基準値
1	アスパラガス	ペルメトリン	0.02	3.0ppm以下
2	いちご	フルジオキシニル	0.06	5ppm以下
		フルベンジアミド	0.01	2ppm以下
		プロシミドン	0.01	5ppm以下
		ピフェナゼート	0.02	5ppm以下
		メパニピリム	0.04	10ppm以下
3	いちご	ノバルロン	0.02	2ppm以下
4	いちご	イプロジオン	0.06	20ppm以下
		プロシミドン	0.32	5ppm以下
5	いよかん	ジノテフラン	0.04	10ppm以下
		トルフェンピラド	0.01	3ppm以下
		メチダチオン	0.25	5ppm以下
6	オクラ	イプロジオン	0.15	5.0ppm以下
		エトフェンプロックス	0.04	3ppm以下
7	かき	アセタミプリド	0.02	1ppm以下
		フルベンジアミド	0.02	0.7ppm以下
8	夏秋なす	クロルフェナピル	0.01	1ppm以下
9	キウイフルーツ	クレソキシムメチル	0.02	1ppm以下
		ジノテフラン	0.02	0.5ppm以下
10	キャベツ	イプロジオン	0.01	5.0ppm以下
		チアメトキサム	0.01	5ppm以下
		プロシミドン	0.02	0.5ppm以下
11	きゅうり	ジノテフラン	0.19	2ppm以下
		メタラキシル	0.14	1ppm以下

12	きゅうり	メタラキシル	0.08	1ppm以下
13	ごぼう	プロチオホス	0.04	0.1ppm以下
14	こまつな	アセタミプリド	0.01	5ppm以下
		ジノテフラン	0.02	10ppm以下
		フルフェノクスロン	0.04	10ppm以下
15	サニーレタス	チアメトキサム	0.04	3ppm以下
16	しゅんぎく	クロチアニジン	0.07	10ppm以下
17	しろうり	アゾキシストロビン	0.02	1ppm以下
		イミダクロプリド	0.03	1ppm以下
18	白ねぎ	フルトラニル	0.05	1ppm以下
19	セロリ	アゾキシストロビン	0.1	30ppm以下
20	そうめん南瓜	ボスカリド	0.02	40ppm以下
21	トマト	プロシミドン	0.01	3ppm以下
22	トマト	ジエトフェンカルブ	0.02	5ppm以下
		ボスカリド	0.02	5ppm以下
23	トマト	フルフェノクスロン	0.01	0.5ppm以下
24	なす	アセタミプリド	0.01	2ppm以下
25	なす	フルジオキシニル	0.09	1ppm以下
		ボスカリド	0.04	3ppm以下
26	にら	クレソキシムメチル	3.4	25ppm以下
		プロプロフェジン	0.02	1ppm以下
		ペンチオピラド	0.18	20ppm以下
27	ねぎ	アゾキシストロビン	0.03	10ppm以下
28	はくさい	アセタミプリド	0.03	0.5ppm以下
29	はくさい	イミダクロプリド	0.01	0.5ppm以下
		ボスカリド	0.03	40ppm以下
30	はくさい	イプロジオン	0.01	5.0ppm以下
		ボスカリド	0.02	40ppm以下
31	はっさく	クレソキシムメチル	0.05	10ppm以下
		プロバルギット	0.11	3ppm以下
		メチダチオン	0.04	5ppm以下
32	ピーマン	アゾキシストロビン	0.04	3ppm以下
		イミダクロプリド	0.03	3ppm以下
		チアメトキサム	0.02	1ppm以下
		フルジオキシニル	0.02	5.0ppm以下
33	ぶどう (オーロラブラック)	アセタミプリド	0.02	5ppm以下
34	ぶどう (オーロラブラック)	アセフェート	(※) 0.08	0.01ppm以下
		テブコナゾール	0.02	10ppm以下
		メタミドホス	0.01	0.01ppm以下
35	ぶどう	テブコナゾール	0.02	10ppm以下
		フルベンジアミド	0.04	2ppm以下

36	ぶどう	ジノテフラン	0.01	15ppm以下
		テブコナゾール	0.04	10ppm以下
		ボスカリド	0.01	10ppm以下
37	ぶどう	テブコナゾール	0.01	10ppm以下
		フルベンジアミド	0.06	2ppm以下
38	ぶどう	クロルフェナピル	0.02	5ppm以下
		テブコナゾール	0.06	10ppm以下
		ピフェントリン	0.02	2ppm以下
		フルベンジアミド	0.08	2ppm以下
39	ぶどう	テブコナゾール	0.02	10ppm以下
40	プルーン	イプロジオン	0.32	10ppm以下
		シプロジニル	0.01	5ppm以下
		シペルメトリン	0.08	1.0ppm以下
		ピラクロストロビン	0.01	0.8ppm以下
		ボスカリド	0.06	10ppm以下
41	ほうれんそう	シアゾファミド	0.16	25ppm以下
42	みかん	ジノテフラン	0.04	2ppm以下
43	みかん	ジノテフラン	0.03	2ppm以下
44	ミニトマト	フルジオキソニル	0.04	5ppm以下
45	ミニトマト	フルジオキソニル	0.14	5ppm以下
46	ミニトマト	アゾキシストロビン	0.37	3ppm以下
		ピラクロストロビン	0.04	0.5ppm以下
		ペンチオピラド	0.71	3ppm以下
		ボスカリド	0.45	5ppm以下
47	もも	ジノテフラン	0.03	3ppm以下
		ボスカリド	0.03	0.2ppm以下
48	ゆず	クレソキシムメチル	0.03	10ppm以下
		テブコナゾール	0.26	5ppm以下
		トリフロキシストロビン	0.08	3ppm以下
49	らっきょう	ボスカリド	0.02	30ppm以下
50	りんご	シペルメトリン	0.03	2.0ppm以下
		フルベンジアミド	0.02	1ppm以下
		ボスカリド	0.02	2ppm以下
51	りんご	アセタミプリド	0.02	2ppm以下
		クロチアニジン	0.01	1ppm以下
		シペルメトリン	0.06	2.0ppm以下
		チアクロプリド	0.02	2ppm以下
		フルベンジアミド	0.01	1ppm以下
52	レタス	フロニカミド	0.01	15ppm以下
		ペンチオピラド	0.02	30ppm以下
53	レタス	クロルフェナピル	0.02	20ppm以下
		フロニカミド	0.03	15ppm以下
54	レタス	チアメトキサム	0.04	3ppm以下
		プロシミドン	0.06	2ppm以下
55	レモン	クレソキシムメチル	0.04	10ppm以下

4 行政処分・相談等

(1) 違反食品等発見事例

ぶどう(オーロラブラック)1検体から、残留農薬アセフェートが基準値を超過して検出されたため、回収命令により措置を行った。(3 (2) 残留農薬検査(※)参照)

(2) 苦情・相談事例

苦情・相談は2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	令和元年 7月	一般細菌数測定検査
	9月	黄色ブドウ球菌検査
	11月	大腸菌群検査

内部精度管理

分類	月	項目
微生物学	令和元年 7月	一般細菌数測定検査
	9月	黄色ブドウ球菌検査
	11月	大腸菌群検査
	令和2年 3月	一般細菌数測定検査

6 職員の研修及び出張

月 日	内 容	開催地
令和元年 8月8日	2019年岡山食品衛生検査セミナー	岡山
9月25日～27日	食品微生物検査実習(黄色ブドウ球菌・サルモネラ属菌2日間コース)	東京
10月2日	HACCP導入のための食品微生物検査セミナー	東京
10月18日	令和元年度全市協九州ブロック協議会活性化事業	福岡
11月7日～8日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	静岡
令和2年 1月17日	令和元年度検査精度管理業務研修会	広島
1月22日～24日	食品微生物検査実習(基礎2日間コース)	東京
1月24日	GCMSメンテナンス講習会	京都
2月12日～13日	市場食品衛生検査実務研修	東京

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 ²	69,236 m ²
その他	8,579 m ²	1,273 m ²
計	167,583 m ²	70,509 m ²

2 主要施設

施設名称	構造	延面積(m ²)
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

令和2度 業務概要

(令和元年度実績)

作成 令和2年 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