

令和3年度

業 務 概 要

(令和2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2年度業務実績	
1	監視指導	4
2	衛生教育等	5
3	検査	10
4	行政処分・相談等	12
5	精度管理等	13
6	職員の研修及び出張	13
III	中央卸売市場の概要	
1	市場の施設	14
2	主要施設	14

I 中央卸売市場駐在所の概要

(令和3年4月1日現在)

1 沿革

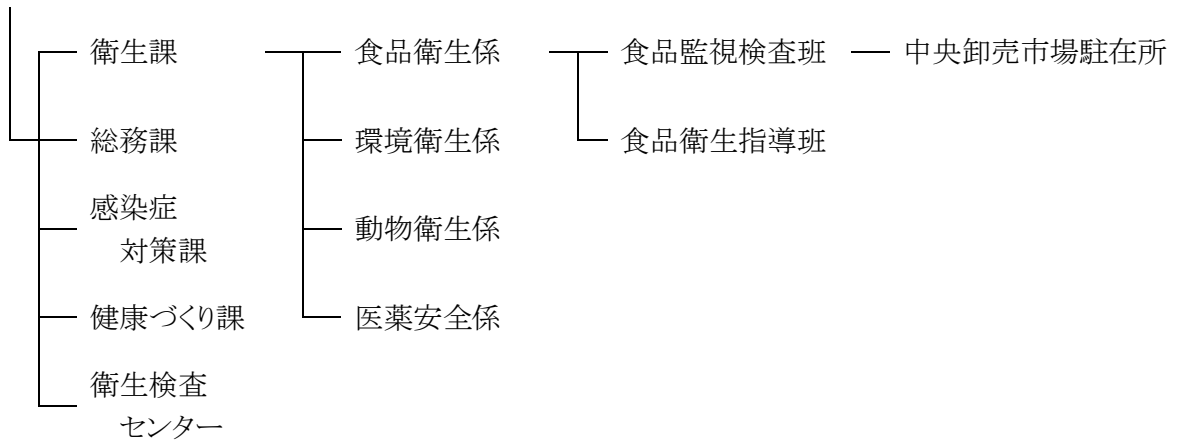
昭和58年2月14日、岡山市中央卸売市場の開設に伴い、岡山県岡山環境保健所衛生課市場駐在所が設置され、食品衛生監視員2名が常駐する。

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



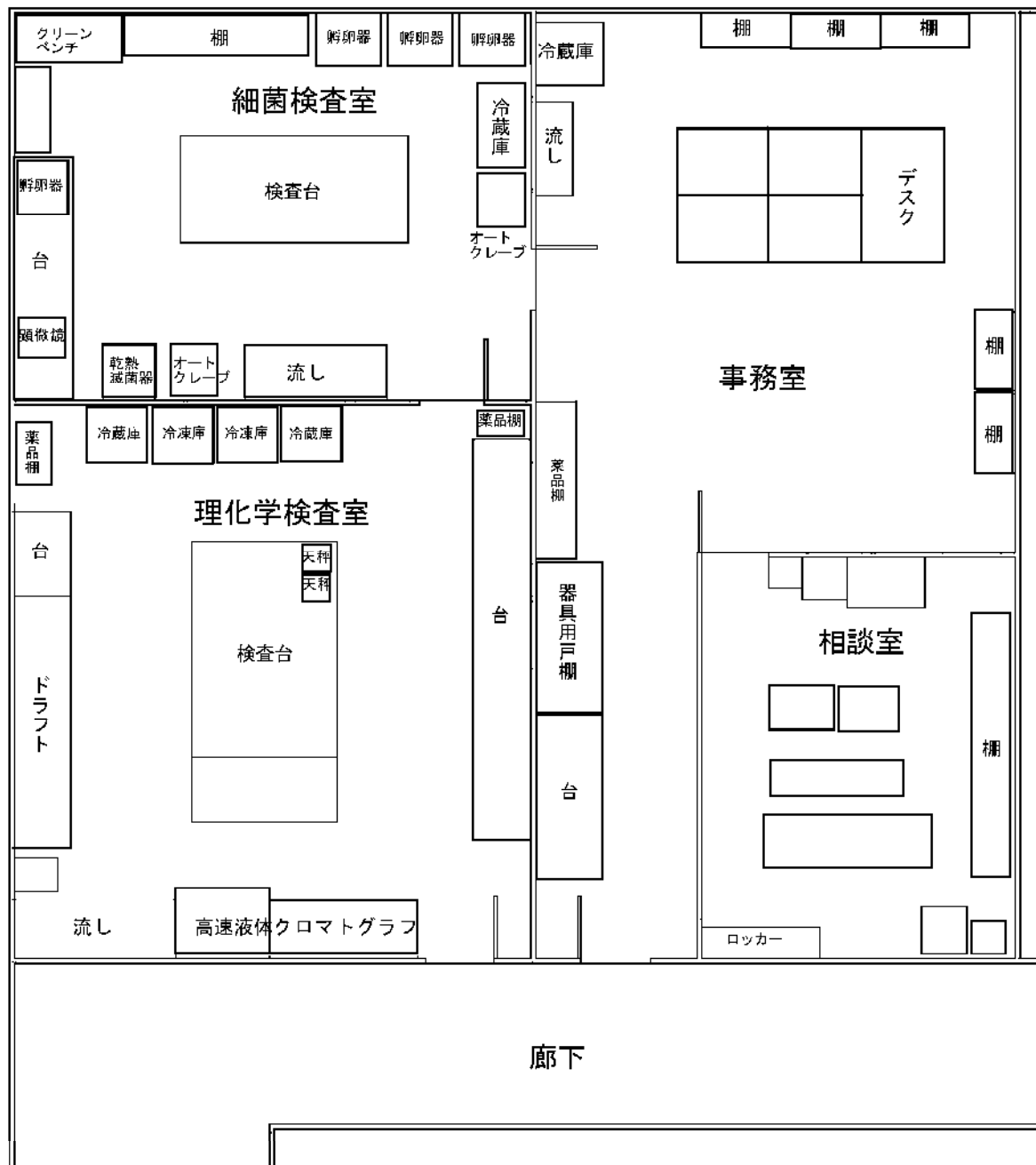
3 業務内容

- (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(本所を含む) |
| 早朝勤務 | 月1回金曜日 | 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

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
	ロータリーエバポレーターシステム	2	
	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-U338
	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	4	サンヨー MIR-254, MIR-154, MIR-253, 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2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	26	238
	魚介類販売業	37	347
	魚介類せり売営業	2	27
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	0
	喫茶店営業	13	20
	乳類販売業	7	61
	食肉販売業	12	132
	そうざい製造業	6	60
	菓子製造業	2	20
	アイスクリーム製造業	1	9
	食肉処理業	1	9
	小 計	108	923
許可を要しない施設	食品製造業	5	46
	野菜・果物販売業	30	309
	そうざい販売業	9	87
	菓子販売業	4	39
	上記以外の食品販売業	17	162
	集団給食(事業所)	2	0
	器具・容器包装販売業	9	81
	小 計	76	724
	合 計	184	1,647

(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) HACCP 啓発

HACCP 制度の普及に向けて、水産大卸 2 社及び青果大卸 2 社に立ち入りし指導を行った。また、水産仲卸事業者 22 社及び青果仲卸事業者 21 社に対して資料を配布し周知を行った。その後、市場関係者用の食品衛生責任者養成講習会を開催し、その中で HACCP 演習を実施した。

2 衛生教育等

(1) 講習会の実施内容

年 月 日	内 容	参加人数
R2 年 11 月 17 日	食中毒予防の基礎知識について	38 名
R3 年 2 月 24 日	食品衛生責任者養成講習会(市場関係者用)	30 名
3 月 3 日	食品衛生責任者養成講習会(市場関係者用)	31 名

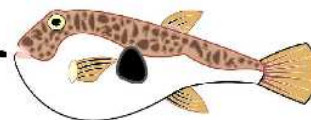
(2) 「市場ニュース」への記事掲載等

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
R2 年 4 月	「ふぐを適正に扱いましょう！」
5 月	「令和 2(2020)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 「令和2年度ふぐ処理師試験について、8月は食品衛生月間です。」
R3 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、取り扱いを誤ると大変危険です。令和元年は、全国で15件のふぐによる食中毒が発生し、患者数は、18名でした。また、死者も1名発生しています。

ふぐの処理（有毒部位の除去等）について

ふぐを安全に取り扱うため、食品衛生法及び岡山県ふぐ処理等規制条例（以下、条例という）により規制されています。

ふぐの処理を行うための要件として、「ふぐ処理師」（又は認定ふぐ処理師）が、登録を受けた「ふぐ処理施設」で処理しなければいけません。

手続きについて

○ふぐ処理師になるには

- 1 岡山県が実施するふぐ処理師試験（令和2年度の日程については未定）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。他の都道府県で資格を取得された方等は保健所へお問い合わせください。
- 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。

○ふぐ処理施設を登録するには

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。

注意：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、平成31年3月31日をもって失効しましたのでご注意ください。

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所（管理棟3F）Tel.086-264-1020

不在の場合は、岡山市保健所 衛生課 食品衛生係 Tel.086-803-1257

②5月掲載記事

令和2(2020)年度 調理師試験について

本年度は、令和2年10月10日(土) 13時30分～15時30分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機能センター』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	令和2年5月11日(月)～6月5日(金)
	配布場所	岡山市保健所(北区鹿田)及び県下保健所
願書の受付	受付期間	令和2年5月11日(月)～6月5日(金) ※当日消印有効
	提出先	公益社団法人調理技術機能センター 調理師試験担当 ※「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機能センター 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

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。
- まな板や包丁などの洗浄と消毒。

原則② 菌を増やさない!

●しっかりと冷やす。

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。

はじめましょう HACCP!! 完全施行は令和3年6月1日です

岡山市保健所 衛生課 連絡先 086-803-1257

令和2年度 ふぐ処理師試験について

本年度は10月21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2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2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	9月23日（水）～ 9月30日（水）
	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）	

8月は食品衛生月間です。

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7日に「食中毒注意報」を発令しています。

猛暑が続くと、細菌による食中毒が発生しやすい状況となります。食中毒予防の三原則に従って、食中毒の予防に努めましょう。

食中毒予防の三原則		
1「清潔」	菌をつけない	手をよく洗いましょう。設備や器具は十分に洗浄・消毒しましょう。
2「迅速・冷却」	菌を増やさない	調理後の食品はできるだけ早く食べましょう。食品は10℃以下で保存しましょう。
3「加熱」	菌をやっつける	加熱食品は中心まで十分に火を通しましょう。

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、特に冬場が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
TEL：086-803-1257

3 検査

市場を経由し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、収去し、細菌検査及び残留農薬検査を実施した。

検査項目	総数	鮮魚介類	魚介類加工品	野菜・果物※
一般生菌数	18	10	8	
大腸菌群	18	10	8	
大腸菌	18	10	8	
黄色ブドウ球菌	18	10	8	
残留農薬	13,860			13,860
検査項目総数	13,932	40	32	13,860
検体数	48	10	8	30

※岡山市保健所衛生検査センターで検査を実施

(1) 細菌検査

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、魚介類及びその加工品を収去し、汚染指標菌、黄色ブドウ球菌等について検査を行った。

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	
		<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	6	3	1	0	0	10	0	0	0	10	0	10	0
魚介類加工品	2	1	0	0	0	1	2	0	0	0	2	0	2	0
魚介類乾製品	3	2	1	0	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0
湯煮品	3	1	1	1	0	0	3	0	0	0	3	0	3	0
合計	18	10	5	2	0	1	18	0	0	0	18	0	18	0

(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17検体、果物13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	17	7,854
果物	13	6,006
合計	30	13,860

検出農薬一覧

No.	食品名	検査項目	検査結果 (ppm)	基準値
1	こまつな	アセタミプリド	0.04	5ppm以下
		クロチアニジン	0.01	10ppm以下
		ジノテフラン	0.55	10ppm以下
2	ぶどう (瀬戸ジャイアンツ)	シアゾファミド	0.07	10ppm以下
		テブコナゾール	0.09	10ppm以下
		ボスカリド	0.01	10ppm以下
3	ぶどう (シャインマスカット)	シアゾファミド	0.05	10ppm以下
		テブコナゾール	0.1	10ppm以下
		ボスカリド	0.04	10ppm以下
4	白ねぎ	アゾキシストロビン	0.06	10ppm以下
5	ほうれんそう (ハウス)	アゾキシストロビン	0.01	30ppm以下
		ジノテフラン	0.05	15ppm以下
		メタラキシル	0.01	2ppm以下
6	西洋なし (ル・レクチェ)	クロルフェナピル	0.01	1ppm以下
7	みかん (早生)	ジノテフラン	0.09	2ppm以下
8	白菜	イプロジオン	0.01	5.0ppm以下
		ボスカリド	0.01	40ppm以下
9	なし	クレソキシムメチル	0.02	5ppm以下
		クロチアニジン	0.03	1ppm以下
		ジノテフラン	0.09	1ppm以下
10	えだまめ	エトフェンブロックス	0.19	3ppm以下
11	ゴーヤ	エトフェンブロックス	0.11	1ppm以下
		クロチアニジン	0.02	2ppm以下
12	もも (清水白桃)	ジノテフラン	0.01	3ppm以下
13	ぶどう (マスカット・オブ・アレキサンドリア)	テブコナゾール	0.13	10ppm以下
14	ぶどう (ピオーネ)	アセタミプリド	0.01	5ppm以下
		クロルフェナピル	0.01	5ppm以下
		テブコナゾール	0.04	10ppm以下
15	そうめんかぼちゃ	クロルフェナピル	0.01	0.5ppm以下
		ジノテフラン	0.02	2ppm以下
		テブコナゾール	0.05	0.2ppm以下

4 行政処分・相談等

(1) 違反食品等発見事例

無し

(2) 苦情・相談事例

苦情・相談は3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もの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	年 月	項目
微生物学	R2年 7月	一般細菌数測定検査
	10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	年 月	項目
微生物学	R2年 7月	一般細菌数測定検査
	9月	一般細菌数測定検査
	10月	黄色ブドウ球菌検査
	11月	大腸菌群検査

6 職員の研修及び出張

年 月 日	内 容	開催地
R2年 11月 5日～6日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	千葉市 (書面)
11月 24日	日本食品衛生学会創立 60周年記念 第 116 回学術講習会	WEB
R3年 2月 8日	令和 2 年度検査機関等の検査支援事業 「HACCP トレーナー養成講習」	WEB
3月 2日	日水オンラインセミナー	WEB
2月 25日、3月 9日	令和 2 年度検査体制の強化及び能力向上セミナー	WEB

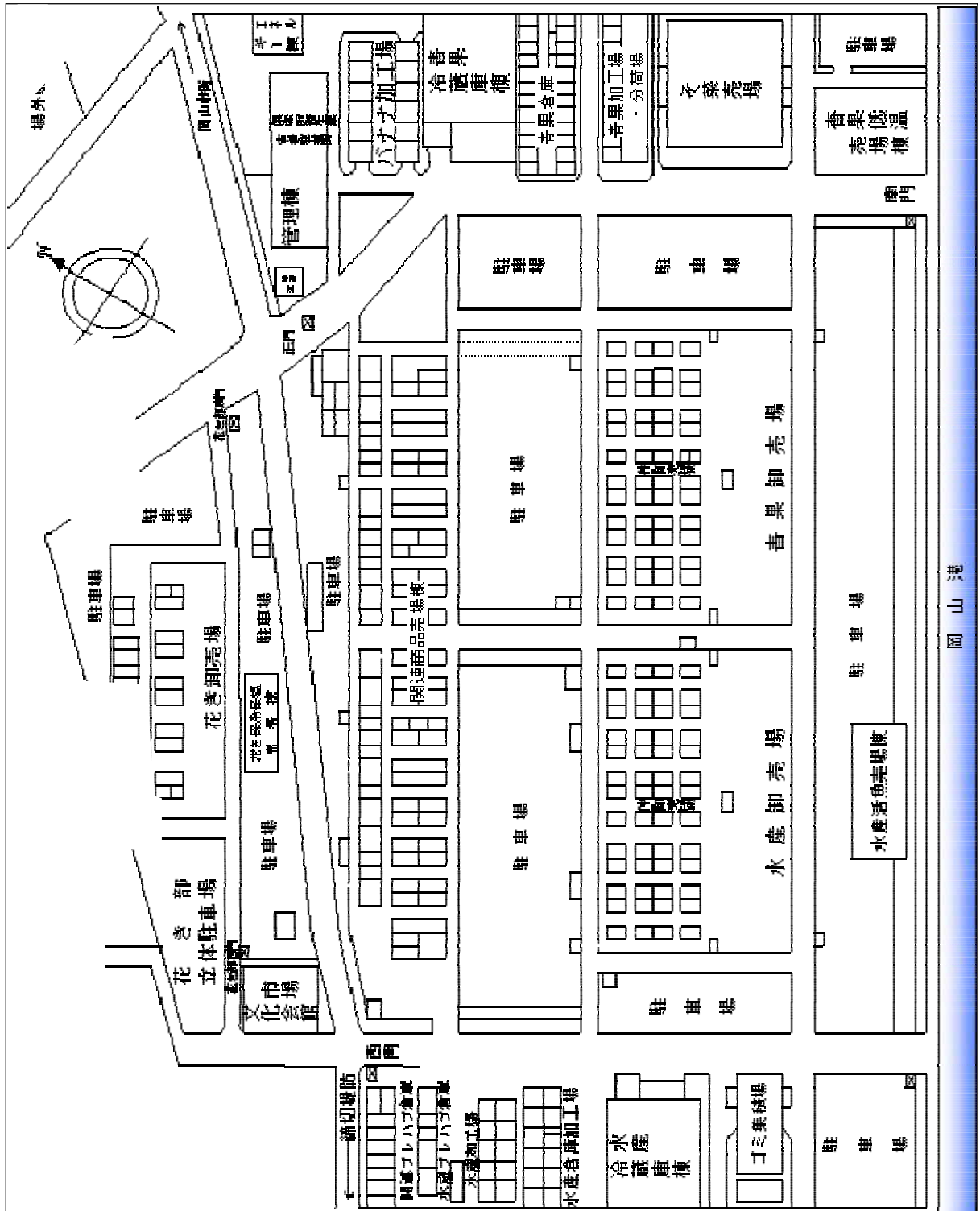
Ⅲ 中央卸売市場の概要

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	
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3年度 業務概要

(令和2年度実績)

作成 令和3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 hokenshoeiseika@city.okayama.lg.jp