

令和4年度
岡山市食品衛生監視指導計画
実施結果

岡山市

目次

- I はじめに

- II 監視指導の実施体制及び関係機関との連携
 - 1 監視指導の実施体制
 - 2 関係機関との連携

- III 監視指導の実施及び食品等の検査の実施
 - 1 食品関連施設に対する監視指導結果
 - 2 重点的監視事項
 - 3 岡山市中央卸売市場における食の安全の確保
 - 4 岡山県営と畜場等における食肉の安全の確保
 - 5 夏期及び年末一斉監視
 - 6 食品等の検査
 - 7 危機管理体制の整備と緊急時の対応

- IV 食品等事業者による自主的な管理の推進支援

- V 市民及び食品等事業者への情報提供と意見交換

- VI 食品衛生業務に係る人材育成
 - 1 食品衛生に関する調査研究
 - 2 各種研修会への参加

I はじめに

岡山市の食品等の安全性を確保するため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項に基づき、令和4年度岡山市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、当該監視指導計画に基づき実施した食品関連施設等に対する監視指導の実施状況等について取りまとめたので公表します。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の事業を中止又は規模を縮小して実施しました。

【計画実施期間】令和4年4月1日から令和5年3月31日まで

II 監視指導の実施体制及び関係機関との連携

1 監視指導の実施体制

岡山市では、保健管理課、保健所、食肉衛生検査所がそれぞれの役割の下、互いに連携し、監視指導計画に基づく各事業を実施しました。

2 関係機関との連携

（1）厚生労働省、他の自治体等の食品衛生担当部局との連携

違反発見時、食中毒発生時には、厚生労働省、他の関係自治体と緊密に連絡をとりつつ、連携して必要な対応を行いました。

違反食品の製造所等が他の都道府県等に及んだ場合には、当該都道府県等の食品衛生担当部局と連携調整を行いました。

各種自治体間会議等の定期的な会議において情報共有を行いました。

（2）岡山県、岡山市の関係部局との連携

「岡山市食の安全に係る関係連絡会議」を開催し、関係各課との情報共有等を行いました。また、会議開催時以外にも食の安全に係る情報共有を行い、連携体制の確保に努めました。

県内自治体（岡山県、倉敷市）と連絡会議を開催し、情報共有、意見交換等を行いました。

（3）その他関係機関との連携

食品表示に関する事案については、市民生活局市民生活部生活安全課等表示を所管する庁内外の関係行政機関の担当部局と連携して対応しました。

III 監視指導の実施及び食品等の検査の実施

1 食品関連施設に対する監視指導結果

飲食店や、各種製造業などの食品衛生法による営業許可が必要な施設や、給食施設・食品販売などの営業届出施設に対し、監視指導を実施しました。監視指導の結果、食品の取扱い及び表示等に関する違反・不適事項を発見した場合には、文書等により改善を指導しました。

また、食中毒が発生した場合には、原因となった施設に対して営業停止の行政処分を行うなど、再発防止を指導しました。

【監視指導結果】

業 種	許可が必要な業種 (飲食店営業等)	届出対象業種 (野菜・果物販売等)	計
施設数*	10,755	3,709	14,464
監視指導延べ件数	4,792	1,053	5,845

※施設数は令和5年3月末現在

【行政処分等】

許可が必要な食品関係営業施設（飲食店営業）：営業停止命令 1 件

許可及び届出を要さない食品関係営業施設：回収命令 2 件

2 重点的監視事項

(1) HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応

平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理が義務付けられたことに伴い、飲食店等の食品関連事業者 2,239 件に対し、各業界団体が作成した手引書（以下、「手引書」という。）を用いて、HACCP に沿った衛生管理の導入に向けた指導及び助言を行いました。

すでに HACCP による衛生管理を導入していると畜場 1 施設に対しては、適切な運用が行われるよう指導及び助言を行いました。

また、各種講習会において、HACCP に沿った衛生管理の説明、衛生管理計画の作成支援を行いました。

【講習会開催状況】

対象業種	回 数	参加人数
食品等事業者	18	1,375
(再掲) 市場内事業者	3	80
(再掲) 集団給食施設関連事業者	3	398

(2) 食中毒防止対策

ア ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルスによる食中毒を発症した場合に、重症化するおそれのある、高齢者・子ども等が利用する社会福祉施設 109 施設に対し、立ち入りの上、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設・器具類、加熱せず提供する野菜や果物の消毒等について重点的に指導を行うとともに、施設内から調理施設へのノロウイルスの拡散防止対策について指導しました。新型コロナウイルス感染症の流行拡大時には、社会福祉施設及び医療機関に対する立入指導が困難であった 28 施設には点検票を送付し、自主衛生管理の推進を図りました。

また、事故が大規模化しやすい弁当調理施設等の大量調理施設 33 施設に対し、調理従事者の健康管理、手洗いの徹底、施設や器具類の消毒等、ノロウイルスの汚染拡大防止について重点的に指導しました。

イ 食肉による食中毒防止対策

年間を通じて、関係施設に対する監視指導を実施しました。食品関連事業者に対して、岡山県営食肉地方卸売市場から、焼肉などの飲食店まで、リーフレット等を活用しながら、食肉による腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等の食中毒予防について指導しました。

特に、カンピロバクター対策として、食鳥肉卸売販売業者に対しリーフレットを配布し、指導を行いました。

【配付用リーフレット】

ストップ! カンピロバクター食中毒

岡山市内の飲食店に流通する新鮮な鶏肉を検査したところ
もも肉の90%からカンピロバクターを検出しました!

部位 (検出数)	もも肉 (14)	ささみ (7)	レバー (12)
検出率	90%	80%	40%

検査実施: 令和五年六月 検体提供: 企業が担当

鶏肝(レバー)串の焼く時間を変えて、中心部の加熱状態とカンピロバクターの検出有無を確認しました。

1分加熱

1分30秒加熱

3分加熱

表面は加熱十分な部分があり、中心部は生!

カンピロバクター 検出

中心部はまだ未加熱!

カンピロバクター 検出

中心部まで加熱され、色が白色に変化!

カンピロバクター 不検出

【新鮮だから】まで食べても被害は避けられず、中心部を75℃で1分間以上加熱しましょう。

岡山県食肉検査所

牛・豚のレバーや豚肉は、 中までしっかり加熱してください

牛・豚のレバーや豚肉は、すべて 加熱用 です。

※菌に強い旨みや歯ごたえがあるため、生・レア・レア焼のレバーや豚肉は、食で伝染病の原因になります。
※生食の危険性を減らすために肉・肉質が、肉中菌はすべて加熱用です。

必ず 中心部まで加熱 してから 召し上がってください

※中心部まで十分に火が通り、中心部の色が変わるまで、加熱してください。
※中心部まで75℃で1分間以上加熱すれば、細菌はほとんど死滅し、食中毒の危険性を減らせます。
※生・レア・レア焼のレバーや豚肉は、生食した場合「食中毒」の危険性が高まります。特に生肉の調理は「加熱用」生肉は、必ず中心部まで加熱してください。

生のレバーや肉と、その他の調理とは、 別して置き、調理器具も使い分けましょう

※生のレバーなどが肉や肉が触れたところには、菌が移りやすい場合があります。触った肉は、その後の調理に使い分けましょう。肉丁やまな板は必ず消毒をかける必要があります。
※生のレバーや肉は、食で食べる野菜などと別して置きましょう。
※加熱用のレバーや肉には、普通のトングや箸、箸を使いましょう。

岡山県畜産振興センター 岡山県食肉検査所

岡山県畜産振興センター 岡山県食肉検査所

鶏肉によるカンピロバクター食中毒を 発生させないために

〜「加熱用」表示をしっかりと確認〜

※令和3年、1品検査実施数約10万品のカンピロバクター検出率が約15%に達しています。

鶏肉を扱う飲食店 の皆さまへ

- ① 加熱用や用途不明の鶏肉・豚肉を生食用として提供してはいけません。
- ② 鶏肉・豚肉を調理する際は、「加熱用」などの表示に従い、十分に加熱。

中心部を 75℃で 1分間以上
しっかりと加熱

食肉処理業者、 卸売業者の皆さまへ

- ① 通知に基づき、「加熱用」、「中心部まで十分に加熱して召し上がってください」、「生食用にはしないでください」の表示等で、情報伝達を確実に実施。
- ② 『新鮮だから大丈夫』は価値のない誤った表示です。必ずご確認ください。

加熱用 表示
しっかりと確認

詳しい情報を知りたい方へ

食中毒予防の詳しい情報は、以下のウェブサイトに掲載されていますので、ご確認ください。

岡山県庁 健康部 食中毒対策課 岡山県食肉検査所 岡山県畜産振興センター

カンピロバクターとは?

カンピロバクターは、生食または加熱不足の肉、肉汁、肉汁がこぼれた調理器具などを介して、人から人に伝染する細菌です。

岡山県庁 健康部 食中毒対策課 岡山県食肉検査所 岡山県畜産振興センター

公益社団法人日本食肉衛生協会

ウェブサイト <http://www.edsh.jp>

また、野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設4施設に対しては、野生鳥獣肉衛生管理ガイドラインに沿った管理を行っているかの確認を行い、必要な指導を行いました。

【食肉による食中毒の防止監視指導件数】

対象	件数
岡山県営食肉地方卸売市場	237
食肉処理業	19
食肉販売業	145
飲食店営業	80
合計	485

(3) 適正な食品表示の監視指導

食品等事業者 2,433 施設に対し、食品表示の衛生事項が適正に行われているか監視指導を行いました。この内2施設については、庁外関係機関からの情報回付に基づくものでした。

3 岡山市中央卸売市場における食の安全の確保

岡山市中央卸売市場の魚介類せり売り営業、魚介類販売業、野菜・果物販売等の施設に対して流通する食品の監視指導を行い、食品の衛生的な取扱いや適正な表示を指導しました。

【岡山市中央卸売市場内の監視指導結果】

業種	施設数※	監視指導延べ件数
許可が必要な業種 (魚介類せり売り営業等)	77	1,028
届出対象業種 (野菜・果物販売等)	64	804
計	141	1,832

※施設数は令和5年3月末現在

4 岡山県営と畜場等における食肉の安全の確保

(1) 岡山県営と畜場（岡山県営食肉地方卸売市場内）

ア と畜検査

岡山県営と畜場においてと畜された牛（とくを含む）5,200 頭、豚 64,406 頭、山羊 4 頭についてと畜検査を実施しました。と畜場法に基づき牛（とくを含む）2,845 頭、豚 37,403 頭が一部廃棄、牛（とくを含む）44 頭、豚 13 頭が全部廃棄の処分となりました。

【と畜検査実施状況】

		牛	とく※	馬	豚	めん羊	山羊	計
と畜検査頭数		5,196	4	0	64,406	0	4	69,610
処分頭数	解体禁止	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	2,841	4	0	37,403	0	0	40,248
	全部廃棄	44	0	0	13	0	0	57

※「とく」とは、牛の年齢1才未満のものをいう。

イ 伝達性海綿状脳症(TSE)対策

24 か月齢以上の牛のうち、原因不明の起立不能など、神経症状又は全身症状を呈した牛を認めなかったため、TSE スクリーニング検査は行いませんでした。

また、牛のSRM（特定危険部位）除去の検証のため、牛枝肉の拭き取り検査を36 頭について実施し、その結果に基づき関係業者に監視指導を行いました。

ウ と畜場の監視指導

と畜場法施行規則で規定されている HACCP に沿った衛生管理基準に基づき、次の項目について外部検証を実施し、衛生管理が適切に行われていることを確認し、適宜指導を行いました。

- ◆ 衛生管理状況等の現場確認
- ◆ 衛生管理状況等の記録確認
- ◆ 微生物試験
- ◆ 衛生管理計画及び手順書の確認

(2) 認定小規模食鳥処理場等

食鳥処理場1 施設に立ち入り、衛生的な処理等について確認・指導を行いました。

5 夏期及び年末一斉監視

特に、食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す実施要領を踏まえて監視指導を重点的に行いました。

- ◆食品、添加物等の夏期一斉取締り（7 月）
- ◆食品、添加物等の年末一斉取締り（12 月）

詳しくは、市ホームページ

<https://www.city.okayama.jp/kurashi/0000008105.html> をご覧ください。

6 食品等の検査

岡山市内に流通する食品等の安全性を確保し、食品衛生法、食品表示法等に違反している食品や不良な食品を排除するために、収去検査及び食品関連施設における施設設備のふき取り検査を実施し、不適合事例はありませんでした。

(1) 収去検査及びふきとり検査

	検体数			不適合件数			
	理化学	細菌	その他	規格基準	表示	その他*	総数
魚介類	0	18	0	0	0	0	0
魚介類加工品	12	18	0	0	0	0	0
肉・卵類加工品	15	32	0	0	0	0	0
乳製品	5	5	0	0	0	0	0
乳及び乳類加工品	5	5	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	7	7	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	0	9	0	0	0	0	0
野菜・果物及びその加工品	89	42	0	0	0	0	0
菓子類	0	17	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰食品	2	2	0	0	0	0	0
その他の食品	3	2	0	0	0	0	0
ふき取り	0	80	0	0	0	0	0
ATP ふき取り検査	0	0	146	0	0	0	0
計	138	237	146	0	0	0	0

(2) 汚染実態調査

◆魚介類の残留有害物質モニタリング検査

岡山市内を流通している魚介類について、規格基準が設定されていない食品汚染化学物質（総水銀、メチル水銀）のモニタリング検査を実施しました。暫定規制値を超えて総水銀等が検出された魚介類はありませんでした。

【モニタリング検査結果】

	検体数	暫定規制値超過件数
魚介類	6	0

◆畜産物の残留有害物質モニタリング検査

牛 24 頭、豚 108 頭、鶏 1 羽について残留有害物質モニタリング検査を行った結果、規格基準違反はありませんでした。

◆枝肉等汚染実態調査

		検査頭数/件数	検査件数
切除法	牛枝肉	60	120
	豚枝肉	60	120
フードスタンプ	と畜場	40	160

岡山県営食肉地方卸売市場において、牛枝肉のふき取りを 12 検体実施し、腸管出血性大腸菌 O26、O103、O111、O121、O145 及び O157 について、すべて陰性でした。

(3) 試験検査の業務管理（GLP）の推進

定期的な内部点検、内部精度管理、外部精度管理を実施し、検査精度の維持・向上に努めました。

【外部精度管理実施状況】

	項 目
理化学	食品添加物検査Ⅱ（ソルビン酸：果実ペースト）定量
	残留農薬検査Ⅱ（アトラジン、クロルピリホス、ダイアジノン、フェントエート、フルトラニル、マラジオン：とうもろこしペースト）定量
	残留動物用医薬品検査（スルファジミジン：鶏肉（むね）ペースト）
	食品添加物検査Ⅰ（着色料：果実ペースト）定性
細菌	E.coli 検査（加熱食肉製品：ハンバーグ）定性
	一般細菌数測定検査（氷菓：ゼラチン基材）定量
	黄色ブドウ球菌検査（加熱食肉製品：マッシュポテト）定性
	サルモネラ属菌検査（食鳥卵：液卵）定性
	大腸菌群検査（加熱食肉製品：ハンバーグ）定性

7 危機管理体制の整備と緊急時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒は1件発生し、患者数14人で、死者はありませんでした。食中毒発生時には、保健所が患者調査を行い、原因究明を行いました。原因施設に対しては、営業停止等の措置により、被害の拡大を防止するとともに、食品関連事業者への衛生教育や施設の消毒の徹底等により再発防止を行いました。

【食中毒発生状況】

発 生 年月日	患者数	死者数	原因食品	病因物質	原因施設
R5.3.30	14	0	不明（弁当）	ノロウイルスGⅡ	飲食店

(2) 市民からの苦情・相談への対応

市民から保健所に、有症苦情、食品への異物混入や、不衛生な食品の取扱い等についての苦情が寄せられました。これらについては、発生原因等の調査を行い、必要に応じて他の自治体と連携を図りながら、原因施設に対して再発防止等を指導しました。

【食品及び食品表示に関する相談・問い合わせ件数】

	件数*
身体の異常	76
食品の腐敗変敗	9
施設及び周辺の不衛生	20
食品の異物混入	48
カビの発生	2
食品の取扱不良	18
不適正な表示	17
その他	39
総数	229

※各件の苦情内容に当てはまる項目が複数あれば複数計上している。

IV 食品等事業者による自主的な管理の推進支援

HACCP に沿った衛生管理や食中毒予防に関する講習会を実施し、最新の情報や知識の普及啓発を行い、自主管理の推進を図りました。また、HACCP に基づく衛生管理の推進及び食中毒防止啓発事業委託により、岡山市食品衛生協会が委嘱している市内食品関連事業者からなる食品衛生指導員 120 名が飲食店等に対し 1,940 件の巡回指導を行いました。

【講習会の開催結果】 委託事業も含む

講習会	実施回数又は期間	受講者数
食品衛生講習会	19回	1,391

V 市民及び食品等事業者への情報提供と意見交換

テレビ、ラジオ、広報紙、ホームページ等の広告媒体や啓発資材を活用し、市内の食品関連事業者や消費者に対し、食品の安全性に関する情報の提供を行いました。

また、食品衛生法等に基づく食品等事業者からの食品等の自主回収に着手した旨の届出において、生命又は健康被害が発生する可能性が高い事案2件について情報提供を行いました。

内 容	名 称	
テレビ	Oniビジョン いきいき岡山 「ノロウイルスによる食中毒」(12月)	
ラジオ	レディオモモ	家庭での食中毒予防について(5月)
		夏の食中毒予防について(7月)
		食品衛生月間について(8月)
		冬の食中毒予防について(12月)
		ノロウイルスによる食中毒について(12月)
広報紙	市民のひろば	8月は食品衛生月間です!(8月)
		ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう!(12月)
		岡山市中央卸売市場「市場ニュース」5回
		食肉衛生検査所「桜橋だより」4回
ホームページ		食中毒発生情報(3月)
		食中毒注意報(6月、12月)
		有毒植物による食中毒にご注意(4月)
		食中毒注意報発令中!(6月)
SNS (Facebook、 Twitter)		それ毒キノコかも!(9月)
		ノロウイルス食中毒注意報発令中!(12月)

VI 食品衛生業務に係る人材育成

1 食品衛生に関する調査研究

食品衛生の諸課題に関する調査研究を行い、各調査研究で得られた成果は、研修会や学会等で発表して情報の共有化を諮り、より効率的な指導の実施に活用しました。

【研修会や学会等での発表】

実施時期	演 題	発表先
7月	腫瘍との鑑別を要した牛の乳房における肉芽組織の1例	岡山県獣医公衆衛生学会
7月	牛の胆汁から分離した <i>Campylobacter jejuni/coli</i> の薬剤耐性について	岡山県獣医公衆衛生学会
9月	金属異物混入防止対策は金属探知機だけでは不十分！ ～金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓～	中国地区食品衛生監視員 研究発表会 (書面開催)
9月	牛の胆汁から分離した <i>Campylobacter jejuni/coli</i> の薬剤耐性について	日本獣医公衆衛生学会 (中国地区)
11月	金属異物混入防止対策は金属探知機だけでは不十分！ ～金属探知機をすり抜ける異物混入事例からの教訓～	全国食品衛生監視員研修会 (オンライン開催)

2 各種研修会への参加

【主な参加研修会等】

実施時期	内 容	実施主体
6月	令和4年度食品安全行政講習会(電子開催)	厚生労働省
7月	令和4年度都道府県等食品表示担当者研修 (オンライン開催)	消費者庁
7月	全国食肉衛生検査所協議会全国大会(電子開催)	全国食肉衛生検査所 協議会
10月	第33回全国食肉衛生検査所協議会 中国・四国ブロック会議及び技術研修会(電子開催)	全国食肉衛生検査所 協議会
11月	令和4年度 第17回中国四国地域食品表示行政担当者研修会	中国四国農政局
11月	全国食品衛生監視員研修発表会 (オンライン開催)	全国食品衛生監視員 協議会
11月	HACCP講習会	(一財)日本食品分析 センター
12月～ 1月	令和4年度総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会及び対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会	広島県・岡山県

1月	自治体職員向け HACCP 等研修会 (HACCP 導入・指導者養成研修) (オンライン開催)	公益社団法人 日本食品衛生協会
1月	自治体職員向け HACCP 研修会 (水産食品の輸出に関する研修) (オンライン開催)	公益社団法人 日本食品衛生協会
1月	令和4年度食肉及び食鳥肉衛生研究発表会 (電子開催)	厚生労働省
3月	地方公共団体等食品安全担当職員研修会	消費者庁
3月	食中毒疫学研修会	岡山大学大学院 医歯薬学総合研究科
3月	HACCP 講習会 (内部検証)	(一財) 日本食品分析 センター