

令和5年度
岡山市食品衛生監視指導計画



岡山市

目 次

I	はじめに	・ ・ ・ ・ ・	
II	実施期間及び対象地域	・ ・ ・ ・ ・	
III	監視指導の実施機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		
IV	監視指導の実施及び食品等の検査の実施	・ ・ ・ ・ ・	4
	1 重点的監視事項		
	2 岡山市中央卸売市場における食の安全の確保		
	3 岡山県営と畜場等における食肉の安全の確保		
	4 輸出食品取扱業者に対する監視指導		
	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		
V	食品等事業者による自主的な管理の推進支援	・ ・ ・ ・ ・	7
	1 監視指導等を通じた自主管理の推進指導		
	2 岡山市食品衛生協会への支援		
	3 食品等事業者が行う自主回収に対する指導		
VI	市民及び食品等事業者への情報提供と意見交換	・ ・ ・ ・ ・	8
	1 メディアや啓発資材などによる情報提供		
	2 イベント等での情報提供		
	3 市民参加型事業		
VII	食品衛生業務に係る人材育成	・ ・ ・ ・ ・	8
	◇ 別表1 施設ごとの立入予定回数		
	◇ 別表2 収去等検査予定表・別表3 施設設備等のふき取り検査予定表		
	◇ 主な用語の説明		

I はじめに

本市では市民のみなさまの食の安心・安全を確保するために、全国的な食品等の生産、製造、流通等の状況及び食中毒や法違反等の食品衛生上の問題発生状況などを踏まえ、「令和5年度岡山市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

本計画に基づき、重点的、効果的かつ効率的な監視指導の実施や検査の充実、強化を図るとともに、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進や、市民への食品衛生に関する情報提供など各種事業を実施します。

II 実施期間及び対象地域

【実施期間】 令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

【対象地域】 岡山市全域

III 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

本市では、保健管理課、保健所、食肉衛生検査所が互いに連携し、各事業を実施します。

機関名		主な業務
保健福祉部	保健管理課	・食品衛生に関する企画立案 ・保健所、食肉衛生検査所との連絡調整 ・国、他自治体、庁内関係部局との連絡調整 など
	食肉衛生検査所	・と畜検査、食鳥検査 ・と畜場、食鳥処理場の監視指導 など
保健福祉局	衛生課	・飲食店等の営業許可・届出 ・市民からの苦情相談対応 ・食中毒・違反食品等の調査及び措置 ・食品取扱施設への監視指導 ・岡山市中央卸売市場内の監視指導、検査 など
	衛生検査センター	・食品の検査（微生物、食品添加物、残留農薬） ・消費者の食中毒予防対策等に関する調査研究 など

2 関係機関との連携

(1) 厚生労働省・消費者庁との連携

輸入食品や広域流通食品等における監視指導、違反発見時及び食中毒発生時の対応にあたっては、厚生労働省、消費者庁、他の自治体と緊密な連絡をとりながら実施します。

特に、複数の自治体が関係する広域的な食中毒発生時においては、地方厚生局管轄区域内の自治体を構成員とした広域連携協議会で情報共有及び連携を図りながら対応します。

(2) 他の自治体等の食品衛生担当部局との連携

違反食品の製造所等が他の自治体に及ぶ場合には、当該自治体の食品衛生担当部局と連絡調整を図ります。

(3) 岡山県・庁内関係部局との連携

庁内で「岡山市食の安全に係る関係課連絡会議」を定期的に行い、関係部局と連携を図り食の安全の確保に努めます。

生産段階から食品の安全性を確保し、食品衛生法及びその他の法令における違反の発生の未然防止にあたっては、平時から県・市農林水産部局等と連携を図り、違反を発見した場合は、速やかに連携を図り対応します。

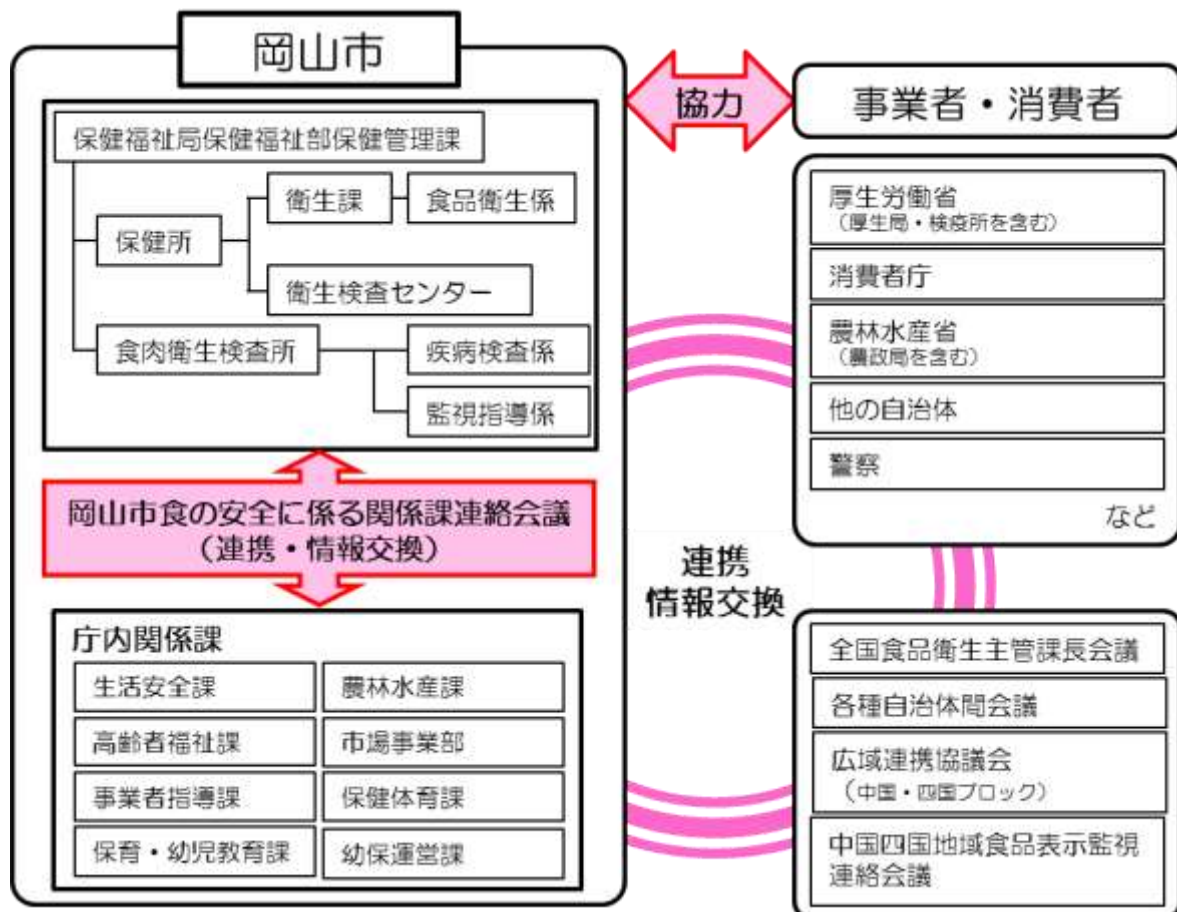
(4) 食品表示に関する情報交換等

中国四国地域食品表示監視連絡会議において、定期的に行い、食品表示に関する情報交換を行います。

食品表示に関する違反を発見した場合や違反が疑われる場合は、消費者庁、中国四国農政局、関係自治体及び庁内担当部局と連携を図り、必要な対策を講じます。

(5) 農林水産部局等との連携

食肉・食鳥肉・魚介類・農林水産物の生産段階の食品安全規制に違反していると疑われる場合は、庁内及び庁外の関係行政機関の担当部局と連携を図りながら対応します。



IV 監視指導の実施及び食品等の検査の実施

食品の安全を確保するために、「食品衛生法」、「食品表示法」、「と畜場法」、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」、その他関係法令に基づき、別表Ⅰのとおり対象施設及び立入予定回数を設定し、効果的かつ効率的に監視指導を行います。

また、市内で製造及び加工される食品や流通食品等の検査や食品関連施設の衛生指導に係る検査を行います。

1 重点的監視事項

食品衛生法の改正や食品衛生上の危害発生状況等を踏まえ、以下の事項について、特に重点的に取り組みます。

(1) HACCPに沿った衛生管理の徹底

令和3年6月1日から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ました。食品等事業者は、各業界団体が作成したHACCP導入の手引書（以下、「手引書」という。）等を参考に自ら作成した衛生管理計画やマニュアルに沿って衛生管理を行い、その状況について記録し、改善を図りながら衛生管理の向上を図ります。

本市では、営業許可の更新時や、定期的な監視指導時に衛生管理計画の運用状況を確認し、施設の状況に応じた指導及び助言を行います。

また、新たに営業を始める食品等事業者に対しては、手引書や説明動画を活用して、速やかに導入できるよう支援を行います。

(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

本市では、平成23年度以降、毎年ノロウイルスによる食中毒が発生しています。ノロウイルスに感染し発症した場合に、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のほか、事故が大規模化しやすい弁当調製施設・旅館・ホテル等の大量調理施設を中心に、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す。特に二枚貝等ノロウイルスによる汚染のおそれがある食品の調理においては、中心部まで85℃～90℃で90秒間以上加熱すること等の周知徹底を行います。

イ 食肉による食中毒防止対策

食肉を生食や加熱不十分で食べる（以下、「生食等」という。）により、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒が多数発生しているため、県営食肉地方卸売市場をはじめ、食肉処理業、食肉販売業、飲食店などの関係営業施設に対して重点的に監視し、規格基準の遵守や二次汚染防止の指導を行います。

特に鶏肉等を生食等で提供する施設に対し、鶏肉等の生食等による食中毒の危険性について周知するとともに、生食等での提供を控え、また、十分な加熱をして提供するように指導します。

(3) 適正な食品表示の監視指導

食品等事業者に対し、加工、製造、販売している食品表示の衛生事項（消費期限又は賞味期限表示、食品添加物表示、アレルギー表示等）が適正に行われているか監視指導を行います。

また、令和4年度はスーパーマーケット等で調理・販売されるインスタ食品において、表示ラベルの貼り間違いによるアレルギー表示の欠落や期限表示の誤表示により、食品等事業者が自主回収を行った事案が複数発生したことから、立入検査時等の様々な機会を通じて適正表示の徹底について、周知・啓発を行います。

2 岡山市中央卸売市場における食の安全の確保

生鮮食品及び加工食品の流通拠点である岡山市中央卸売市場では、保健所衛生課が競り（せり）が行われる早朝から市場内の監視を行い、競り売場や食品販売施設において、現場での簡易検査を行い、有毒魚介類等の発見・排除、生食用魚介類の保存温度の確認、食品の適正な表示、販売方法などを指導します。

また、違反食品等が市場内に流通していることが判明した際には、速やかに調査を行い、流通が拡大しないように対処します。

3 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）

と畜場法に基づき、食肉衛生検査所のと畜検査員が牛、豚等一頭ごとにと畜検査を実施し、疾病や異常のある食肉を排除します。

ア 牛海綿状脳症（BSE）対策

神経症状又は全身症状を呈し、と畜検査員が必要と認めた場合にBSE検査を行います。

また、特定危険部位（SRM）の除去及び焼却等、と畜場におけるBSE対策が適切に実施されていることについても確認します。

イ 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、と畜場の設置者、管理者若しくはと畜業者等（と畜場の設置者等）に対し、指導・助言を行います。

また、と畜場の衛生管理が適切に行われていることを確認するために、と畜検査員が次の項目について外部検証を実施します。

- ◆ 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

認定小規模食鳥処理場（年間処理羽数 30 万羽以下の処理場）等に対し監視を行い、施設設備の改善や食鳥肉の衛生的な取り扱いについて指導を行います。

また、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律施行規則で規定されている HACCP に沿った衛生管理に基づき指導・助言を行います。

4 輸出食品取扱業者に対する監視指導

農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律等に従い、適合施設の認定及び衛生証明書を発行するとともに、必要に応じて施設への監視指導を行い、市内食品等事業者が円滑に食品を輸出できるよう支援します。

5 夏期及び年末一斉監視

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す。

◆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）

6 食品等の検査

(1) 収去検査

市内で製造及び加工等される食品や流通食品（輸入食品を含む）等の収去検査を実施し、市内に流通する食品の安全性を確保し、違反食品・不良食品を排除します。

◆検体採取機関

保健所衛生課、食肉衛生検査所

◆試験検査実施機関

保健所衛生検査センター、保健所衛生課（市場）、食肉衛生検査所

(2) 汚染実態調査

◆残留有害物質（有機水銀等）のモニタリング調査を実施します。

◆腸管出血性大腸菌の汚染源追求と汚染実態把握のため、牛枝肉の検査を実施します。収去検査等の検査予定数は、別表2のとおりです。

(3) 食品関連施設の衛生指導に係る検査

食品関連施設の衛生管理状況を把握し、適切な指導を行うためにふき取り検査、ATPふき取り検査等を実施します。ふき取り検査予定数は、別表3のとおりです。

(4) 試験検査の業務管理（GLP）の推進

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

7 危機管理体制の整備と緊急時の対応

(1) 食中毒等健康被害発生時の対応

医療機関、患者や食品等事業者から食中毒を疑う届出があった場合、保健所は直ちに
に対する聞き取り調査や検便を行うとともに、関係する施設に対して調査を実施し、
迅速に原因究明を図ります。原因と特定された施設や食品に対しては、施設の営業停止
や、原因食品の回収・廃棄などの措置により、危害拡大防止のための改善指導を行い、
また、必要な情報の公表等を行います。

(2) 違反食品等発見時の対応

食品関連施設において違反を発見した場合には、その場において改善指導を行うとと
もに、違反が重大で直ちに改善が図られない場合は、書面にて改善指導を行い、必要に
応じ、営業停止等の処分及び公表を行います。

検査の結果、違反が発見された場合は、当該食品等について、販売の用に供し、又は
営業上使用しないよう食品等事業者等に対して回収、廃棄等の措置をさせ、必要に応じ、
営業停止等の処分及び公表を行います。

なお、生産、製造等を行った場所が市外である場合には、所管する都道府県等の食品
衛生担当部局に速やかに連絡し対応を協議します。

(3) 市民からの苦情・相談への対応

市民からの苦情相談を受付け、緊急を要する際は、原因究明のための当該食品等の調
査や検査を行うなどの対応を迅速に行います。

(4) 市外における食品関連事件発生時の対応

特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、全国一斉もしくは県
内一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、国、岡山県等
と連携を図り監視指導を行います。

V 食品等事業者による自主的な管理の推進支援

1 監視指導等を通じた自主管理の推進指導

食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理が適切に運用できるよう、基盤となる
一般衛生管理をはじめ、衛生管理計画、手順書の作成、記録の作成保存等について、必要
な指導及び助言を行います。

2 岡山市食品衛生協会との連携

岡山市食品衛生協会と連携し、食品衛生指導員による巡回指導等を通じて事業者の自主
衛生管理を推進します。

また、食品衛生指導員の食品衛生知識向上のため、本市から研修会に講師を派遣する等
の支援を行います。

3 食品等事業者が行う自主回収に対する指導

食品等事業者が消費者への健康被害を未然に防止するために、食品衛生法及び食品表示法に違反する又はそのおそれがある食品等を自主的に回収する場合、速やかに回収できるよう、具体的な回収の方法や消費者への適切な情報提供方法について指導を行います。

VI 市民及び食品等事業者への情報提供と意見交換

1 メディアや啓発資材などによる情報提供

テレビ、ラジオ、広報紙、ホームページ、SNS、デジタルサイネージ等の広報媒体や啓発資材を活用し、食中毒予防や食肉の生食等のリスクなど食の安全に関する情報提供を積極的に行います。

また、岡山県営食肉地方卸売市場及び岡山市中央卸売市場関連事業者向けに情報紙を作成し、配布します。

2 イベント等での情報提供

イベント会場等にブースを出展し、食中毒予防の啓発パネルの展示やクイズ等を行います。

3 市民参加型事業

食品衛生に関する最新の話題や消費者に関心の高い内容について、意見交換会や施設見学会等を実施し、食品衛生に関する情報提供や意見交換を行います。

VII 食品衛生業務に係る人材育成

最新の知識や情報に基づき、適切な監視指導を行うために、厚生労働省等が主催する研修会、各種学会、専門教育機関等へ職員を派遣し、資質の向上を図ります。

食品衛生に関する調査研究を行い、成果を研修会や学会等で発表して情報の共有化を図るとともに、より効率的な指導の実施に活用します。

別表1 施設ごとの立入予定回数

実施機関	立入予定回数	対象施設		
		調理施設	処理・製造・加工施設	流通・販売施設
保健所課	月1回以上			○中央卸売市場
	1回/年	○飲食店営業 (大量調理施設：1回300食以上または1日750食以上) ○集団給食施設(学校給食センター) ○前年度行政処分を受けた施設	○食品製造業 (成分規格のある次の食品を製造する施設) 乳類、魚肉練り製品、アイスクリーム類 清涼飲料水、あん類、密封包装食品 食肉製品、添加物、氷雪、冷凍食品 ○野生鳥獣取扱施設 ○前年度行政処分を受けた施設	○大規模スーパーマーケット、百貨店 ○前年度行政処分を受けた施設
	1回/2年	○飲食店営業 (仕出し・弁当調製施設、大規模な宴会場を有する施設、ホテル・旅館等)	○食品製造業 (上記以外で食品を製造する営業許可施設) ※自動車及び露店営業を除く	
	1回/3年	○集団給食施設 (病院、学校、社会福祉施設等)		○食肉販売業(包装食肉を除く) ○魚介類販売業(包装鮮魚介類を除く)
	状況に応じ随時	上記以外の飲食店営業、食品製造業及び営業届出対象施設		
食肉衛生検査所	常時		○と畜場	
	1回/年		○認定小規模食鳥処理場	

別表2 収去等検査予定表

対象食品	保健所		食肉 衛生検査所		計	
	理化学	微生物	理化学	微生物	理化学	微生物
弁 当 ・ そ う ざ い	0	120	0	0	0	120
魚 介 類	6	20	0	0	6	20
冷 凍 食 品	0	0	0	0	0	0
魚 介 類 加 工 品	15	15	0	0	15	15
肉 ・ 卵 類 加 工 品 (牛枝肉・豚枝肉含む)	0	0	169	132	169	132
乳 製 品	0	0	0	0	0	0
乳 及 び 乳 類 加 工 品	20	20	0	0	20	20
アイスクリーム類・氷菓	7	7	0	0	7	7
穀 類 及 び そ の 加 工 品	20	20	0	0	20	20
野 菜 ・ 果 物 及 び そ の 加 工 品	95	15	0	0	95	15
菓 子 類	20	70	0	0	20	70
清 涼 飲 料 水	0	0	0	0	0	0
酒 精 飲 料	0	0	0	0	0	0
そ の 他	0	0	0	0	0	0
合 計	183	287	169	132	352	419

◆理化学検査：食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、飼料添加物、残留有害物質（有機水銀等）

◆微生物検査：汚染指標菌、食中毒菌（腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌等）、ノロウイルス

別表3 施設設備等のふき取り検査予定表

	保健所 衛生課	食肉 衛生検査所
ふき取り検査	120	160
ATPふき取り検査	120	0

主な用語の説明

【あ行】

- **アレルゲン**

特定の食物を摂取することで体の免疫機能が過敏に反応し、発疹等の症状が出ることを「食物アレルギー」といい、アレルギーの原因となる物資をアレルゲンといいます。食品表示法で表示が義務づけられている特定原材料7品目（えび、かに、小麦、そば、卵、乳及び落花生）と表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの21品目（アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン）があります。

- **牛海綿状脳症(BSE) (Bovine Spongiform Encephalopathy)**

BSEは、1986年イギリスで初めて報告され、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起し、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。BSEの原因は、十分に解明されていませんが、最近、最も受け入れられつつあるのは、プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものを原因とする考え方です。プリオンは、細菌やウイルス感染に有効な薬剤であっても効果がないとされています。また、異常化したプリオンは、通常の加熱調理等では不活化されません。

【か行】

- **外部精度管理**

GLPが導入されている検査施設において、施設・機器管理や検査が正しく行われているかどうか、検査施設を管理・運営する組織内部で自ら確認し、点検することです。

【さ行】

- **残留農薬**

農作物等の栽培や保存時に使用された農薬が、農作物や環境中に残存したものです。

- **食肉衛生検査所**

岡山県営と畜場で処理される獣畜（牛、豚、馬、めん羊、山羊）の衛生的な食肉の供給を図るため、「と畜場法」に基づき一頭ずつ本市のと畜検査員が検査する検査機関です。

- **食品衛生監視員**

食品衛生法に基づく市長の任命により食品製造販売施設等の立ち入り検査、監視指導を行う職員です。

- **食品衛生指導員**

食品衛生に関して専門の講習会を受講した食品衛生協会の会員のことで、飲食店などを巡回し、自主衛生管理のあり方・食品の取り扱い等について指導・助言をしています。昭和35年にこの制度は設けられました。

- **食品衛生法**

飲食を原因とする危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。

- **食鳥処理場**
食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥(鶏、あひる、七面鳥)をとさつ、解体を行う施設のことでです。
- **食品等事業者**
食品等を製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する事業者のことでです。
- **食品添加物**
食品の製造の過程において又は食品の加工・保存等の目的で食品に使用されるものです。
- **食品表示法**
食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、「食品衛生法」、「農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」及び「健康増進法」の食品表示関する部分をまとめた法律です。
- **収去検査**
食品衛生法に基づき実施する食品等の検査をいい、食品関係事業者に対して、行政試験に必要な最少量の食品等は無償で提供させることができます。
- **飼料添加物**
畜産動物や養殖魚の飼料の効率改善や栄養成分の補給のために飼料に添加するものです。

【た行】

- **大量調理施設**
概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設をいいます。
- **動物用医薬品**
牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるものです。
- **特定危険部位(SRM: Specified Risk Material)**
BSEの病原体と考えられている異常プリオンたん白質が蓄積することから、流通経路から排除すべきと畜体内の部位のことをいいます。
日本では、牛の場合、全月齢においては、扁桃、回腸遠位部(盲腸との接続部から2mまでの部分)をいい、30か月齢超においては、上記に頭部(舌、ほほ肉及び皮を除く)、せき髄、せき柱(背根神経節を含む)、を加えたものをいいます。
- **と畜検査**
と畜場法に基づき、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと畜検査員が食肉の安全性を確保するために検査することです。
- **と畜場**
と畜場法に基づき、牛、馬、豚、めん羊及び山羊のとさつ又は解体を行う施設のことでです。

【な行】

- **内部点検**

食品衛生検査施設における業務管理手法をいい、検査精度を適正に保つための体制整備、信頼性確保に関する基準を定めたものです。

- **農林水産物及び食品の輸出の促進に関する法律**

我が国で生産された農林水産物及び食品の輸出の促進を図ることを目的とした法律です。

【は行】

- **不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）**

虚偽、誇大広告などの不当表示や過大な景品の提供を規制することにより、企業間の価格と品質による競争を維持し、一般消費者が良質な商品を選択できることを目的とした法律です。

【A～Z】

- **ATP(Adenosine Triphosphate)**

アデノシン三リン酸のことをいいます。ATPは全ての動物、植物、微生物等の生命体中に存在する化学物質です。ATPは、ルシフェラーゼ及び酸素の存在下でルシフェリンを生物発光(バイオルミネッセンス)する性質があります。この原理を利用して、厨房の器具、手指の汚れ(汚染度)を定量することができます。

- **BSE検査**

平成13年10月18日から全国の食肉検査所等において、と畜場に搬入され食肉処理される牛の脳(延髄)について、BSEの検査をしていました。平成29年4月1日からは24か月齢以上の牛のうち、運動障害、知覚障害、反射異常、意識障害等の神経症状又は全身症状を示す場合はBSE検査を行っています。

- **GLP(Good Laboratory Practice)**

食品衛生検査施設における業務管理手法をいい、検査精度を適正に保つための体制整備、信頼性確保に関する基準を定めたものです。

- **HACCP(ハザップ)**

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で危害分析重要管理点と訳します。1960年代にアメリカ航空宇宙局(NASA)で、高い安全性を求められる宇宙食を開発する時に考えられた衛生管理の手法で、食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられている食品の衛生管理方法をいいます。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析(Hazard Analysis)し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点(Critical Control Point)を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する世界的に認められた衛生管理の手法です。