

平成28年度 岡山市食品衛生監視指導計画（案）



岡山市



目次

I	はじめに・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	1
II	監視指導計画の実施機関・関係機関との連携・・・・・・・・	2
	1 岡山市食の安全・安心の確保実施体制	
	(1) 厚生労働省・消費者庁との連携	
	(2) 他の自治体等の食品衛生担当部局との連携	
	(3) 岡山県・岡山市の関係部局との連携	
	(4) 食品表示に関する情報交換等	
	(5) 農林水産部局等との連携	
	2 岡山市監視指導実施体制	
III	平成28年度の重点事項・・・・・・・・・・・・・・・・	5
	1 HACCPシステムの普及推進	
	(1) 食品関連事業者への指導・助言	
	(2) HACCPシステムの普及啓発	
	2 ノロウイルスによる食中毒防止	
	(1) 食品関連事業者への指導	
	(2) ノロウイルス食中毒予防啓発	
	3 食肉による食中毒防止	
	(1) 食品関連事業者等への指導	
	(2) 消費者に対する啓発指導	
IV	監視指導及び食品等の検査の実施・・・・・・・・	7
	1 重要な食品関連施設に対する監視指導	
	(1) 岡山市中央卸売市場	
	(2) 岡山県営食肉地方卸売市場	
	(3) 総合衛生管理製造過程承認施設	
	(4) 大規模製造（加工）施設	
	(5) 大量調理施設	
	(6) 集団給食施設	
	2 食品等の検査	
	(1) 収去検査	
	(2) 汚染実態調査	
	3 流通拠点における食の安全確保	
	(1) 岡山市中央卸売市場における食の安全確保	
	①監視指導	

②流通検査

(2) 岡山県営食肉地方卸売市場における食の安全確保

①疾病検査

②監視指導

4 危機管理体制の整備と緊急時の対応

(1) 食中毒発生前の平常時の対応

(2) 食中毒等健康被害発生時の対応

(3) 違反食品等発見時の対応

(4) 市民からの苦情・相談への対応

(5) 市外における食品関連事件発生時の対応

V 食品関係事業者による自主的な管理の推進支援・・・・・・・・・・12

1 監視指導等を通じた自主管理の推進指導

2 自主回収報告制度

3 食品衛生団体等への支援

VI リスクコミュニケーションの充実・・・・・・・・・・13

1 消費者、食品関連事業者への情報提供

(1) 消費者への情報提供

(2) 食品事業者への情報提供

(3) 一斉取組み

2 消費者参加型事業

(1) 食品衛生体験ツアー

(2) 食品衛生パネル展

3 食中毒防止等啓発講習会

4 食品及び食品表示に関する相談・問い合わせ

VII 食品衛生業務に係る人材育成・・・・・・・・・・13

1 日常の業務における研修

2 研修会への参加

3 食品衛生に関する調査研究

4 関係機関との人事交流

5 試験検査の業務管理（GLP）の推進

I はじめに

「平成28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）は、岡山市が「食品衛生法（昭和22年法律第233号）」及び関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法第24条第1項に基づき策定するものです。

監視指導計画の策定にあたっては、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に加え、市内におけるこれらの状況を踏まえ、本市の監視指導の実施体制を考慮のうえ、岡山県・倉敷市及び近隣都道府県等とも連携を図りながら策定します。

また、策定の過程において、趣旨及び概要をできるだけ分かりやすく公表するとともに、パブリックコメント等により消費者及び事業者から意見を広く求め、案を再度検討するなど、情報及び意見の交換を行いながら策定します。

本市では、この監視指導計画に基づき、監視指導や検査の充実、強化を図るとともに、食品関連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、各種事業を効果的に実施して市民の食の安全・安心の確保を図っていきます。

【計画期間】 平成28年4月1日から平成29年3月31日まで

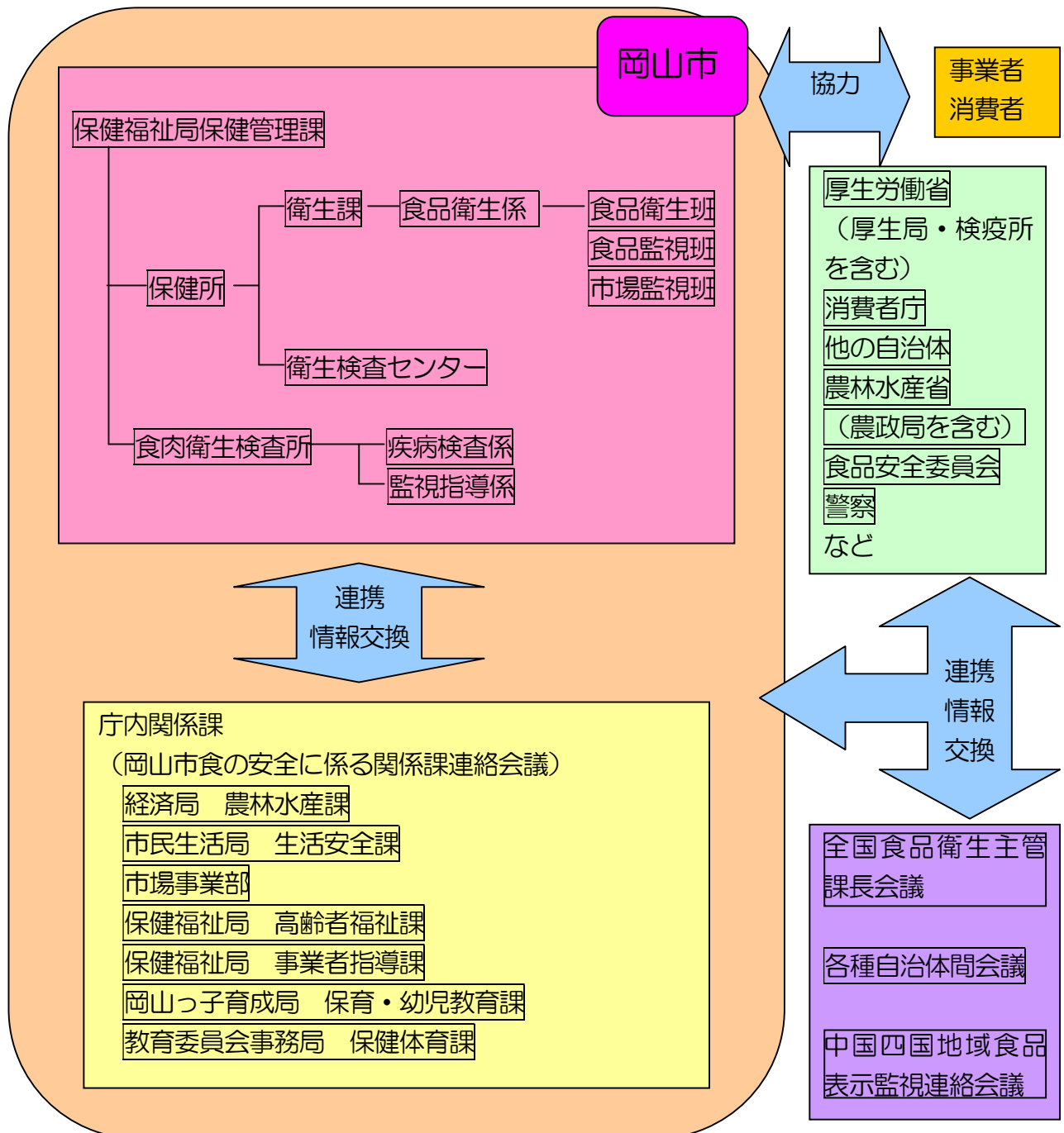
また、この計画の実施状況については、平成29年6月末までに公表することとしますが、年度途中においても、夏期、年末等の一斉取締りを実施した後などはその結果を公表することとしています。

II 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携

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

また、食の安全・安心を確保するためには、生産から消費に至る全ての段階での取組が必要です。このため、市の関係部局及び関係機関が連携して食の安全・安心を確保するための施策を行うとともに、事業者や消費者と協力して施策を進めていくための体制を整備します。

1 岡山市食の安全・安心の確保実施体制



(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、他の自治体と緊密な連絡をとりながら実施します。
- ◆総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導にあたっては、中国四国厚生局との連携により実施します。

(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都道府県等に及ぶ場合には、当該都道府県等の食品衛生担当部局と連絡調整を図ります。

(3) 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課連絡会議」を定期的開催し、関係各課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、速やかに連絡をとりながら対応します。

(4) 食品表示に関する情報交換等

- ◆食品表示に関する違反や食品等に係る重大事故のうち、広く国民に情報提供する必要があるものは、消費者庁並びに厚生労働省に速やかに通報し、連携して必要な対策を講じます。
- ◆食品等の表示は、「食品表示法」のほか「不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）」等によっても規制されていることから、庁内及び庁外の関係行政機関の担当部局と連携をしながら対応します。

(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しながら対応します。

2 岡山市監視指導実施体制

<監視実施体制>

実施機関名称	主な業務内容
保健福祉局 保健管理課 <係員4人>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 庁内関係部局、国、他自治体との連絡調整 • 公表対応
保健福祉局 食肉衛生検査所 <と畜検査員・食鳥検査員・食品衛生監視員兼任11人>	(疾病検査係) <ul style="list-style-type: none"> • と畜検査、食鳥検査に関すること (監視指導係) <ul style="list-style-type: none"> • と畜場、食鳥処理場の監視指導に関すること
岡山市保健所 衛生課 <食品衛生監視員15人>	(食品衛生班) <ul style="list-style-type: none"> • 営業許可 • 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 (食品監視班) <ul style="list-style-type: none"> • 食品製造施設（大規模弁当そうざい製造施設や給食施設など）への専門的な監視指導 (市場監視班) <ul style="list-style-type: none"> • 岡山市中央卸売市場内の監視指導、食品検査
岡山市保健所 衛生検査センター <細菌検査3人> <理化学検査2人>	<ul style="list-style-type: none"> • 食品の微生物検査（細菌、ウイルス） • 食品の化学検査（添加物、残留農薬等） • 食中毒や苦情のあった食品の検査 • 食品事業者の衛生措置、消費者の食中毒予防対策等に関する調査研究

※配置人員は平成27年12月現在の人数



Ⅲ 平成28年度の重点事項

1 HACCPシステムの普及推進

平成27年4月に岡山市食品衛生法施行条例が改正され、食品関連事業者が実施すべき管理運営基準として HACCP 導入型基準が追加されました。食品の安全性確保には、HACCP システムに基づく衛生管理が有効なことから、食品関連事業者に HACCP 導入を積極的に推進します。

(1) 食品関連事業者への指導・助言

食品又は添加物の製造業、飲食店営業の仕出し屋、弁当屋及び給食施設のうち、導入を検討している食品関連事業者を中心に、HACCP導入型基準の導入を推進するとともに、必要な指導及び助言を行います。また、その他の食品関連事業者に対しても、事業規模若しくは流通範囲等を考慮してHACCP導入型基準の導入を支援していきます。

(2) HACCPシステムの普及啓発

消費者及び食品関連事業者に普及啓発をホームページ等の広報媒体や啓発資材を活用し、HACCPシステムに関する情報提供を行います。また、消費者参加型事業等、機会をとらえて消費者への普及啓発を図ります。



2 ノロウイルスによる食中毒防止

ノロウイルスは、冬場に起こる食中毒の代表的な病因物質です。本市でも飲食店を中心にノロウイルス食中毒が毎年発生しています。

最近では、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指などを介して汚染された食品を食べることで発症するケースが多く見られます。

そこで、本市では、以下の事項を重点的に行い、ノロウイルス食中毒防止を図ります。

期間：食品、添加物等の年末一斉取締実施期間※

(※参考：平成27年度年末一斉取締実施期間 平成27年12月1日から12月28日まで)

(1) 食品関連事業者への指導

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理施設・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、85℃～90℃で90秒間以上の加熱を行うこと等の周知徹底を行います。

(2) ノロウイルス食中毒予防啓発

広く消費者や飲食店等食品関連事業者に対して、広報紙やホームページを活用し、手洗いの徹底や食品の十分な加熱等、ノロウイルス食中毒の予防啓発に努めます。

特にノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合に、岡山県が発令する「岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報」をもとに、食中毒予防の注意喚起を行います。

「岡山市食の安全に係る関係課連絡会議」の構成課へ岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報発令状況などの情報提供を行い、関係各課と連携を図りながら食中毒の発生予防に努めます。

3 食肉による食中毒防止

近年、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、サルモネラによる食中毒が多数発生しています。

食品衛生法により、牛の肝臓（レバー）や豚の食肉（レバー等内臓を含む）を生食用として提供することは禁止されており、牛の生食用食肉については規格基準に適合したものを提供するよう定められています。一方、鶏肉等についての生食の基準は設定されていないため、これらの生食等による食中毒は依然発生しています。

そこで、本市では、以下の事項を重点的に行い、食肉による食中毒防止を図ります。

(1) 食品関連事業者等への指導

岡山県営食肉地方卸売市場をはじめ、食肉処理業、食肉販売業、飲食店営業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。また、鶏肉などを生食等で提供する施設に対し、鶏肉などの生食等による食中毒の危険性について十分な情報提供をするとともに、生食等での提供を控えるよう、または十分な加熱をした後提供するように指導します。

(2) 消費者に対する啓発指導

生や加熱不十分な食肉等を喫食すると、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等による食中毒になる可能性が高いことを広報紙やホームページ等で情報提供します。

焼肉などの際は、十分な加熱をした後喫食し、加熱の際の器具と喫食する際の器具を使い分けるように啓発します。

保健センターで実施している三歳児健康診査の対象家庭にリーフレットを配布し、親が子供に生食をさせないように注意喚起します。

IV 監視指導及び食品等の検査の実施

食品等の製造、加工から流通、調理、販売に至るまで、それぞれの段階の食品関連施設に対し、食品衛生監視員が法令遵守の徹底等を監視指導することにより食品等の安全を確保します。監視指導を行うにあたっては、飲食に起因する衛生上の危害が発生した場合の社会的影響や被害の大きさ、過去の食中毒の発生頻度、製造・販売される食品の流通の広域性及び営業の特殊性などを業種若しくは施設ごとに考慮して、立入検査を行う施設を「常時、A、B、C、D」の5段階に分類し監視指導を実施します。

通常の監視指導は、各業種に共通して営業施設基準及び管理運営基準に適合しているかどうかの確認、製造・販売している食品の表示が適正に行われているかどうかの確認と必要に応じて食品等の検査を行います。重点的に監視指導を行う施設については共通して確認する項目のほかに下記の内容を確認します。

5段階の分類と年間標準立入実施回数は別紙1のとおりです。

1 重要な食品関連施設に対する監視指導

(1) 岡山市中央卸売市場<常時>

岡山市中央卸売市場を流通する食品の衛生確保を図るための監視指導を行います。

(2) 岡山県営食肉地方卸売市場<常時>

と畜場内及び併設の食肉処理施設の衛生確保を図るための監視指導を行います。

(3) 総合衛生管理製造過程承認施設<Aランク>

厚生労働大臣の承認を受けた施設には、外部検証を実施し、HACCPシステムの評価を行うとともに変更事項等の確認を行い、必要に応じて中国四国厚生局へ報告します。

また、事業者自身が行う内部検証が確実に実施され、その結果に基づき定期的に見直し等が行われていることを確認し、HACCPシステムの評価を行い、指導、助言を行います。

承認を受けようとする施設には、HACCPプランの作成から承認申請までが円滑に行われるように適切な助言を行います。



(4) 大規模製造（加工）施設 <Aランク>

一日10,000食を超える、広域流通食品を製造する大規模食品製造業者等については、施設の監視指導を行い、衛生管理マニュアルの作成状況、期限表示の設定根拠、アレルギー物質を含む食品及び遺伝子組換え食品の表示の徹底のための使用原材料の点検及び確認、製品の自主検査の実施状況等の確認を行います。また、HACCPシステムの普及推進を図るため、指導、助言等を行います。

(5) 大量調理施設<Bランク>

同一メニューを1回300食以上または1日750食以上提供する大量調理施設については、大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守するよう監視指導を行います。

また、施設独自の衛生管理状況を確認し、不足項目について優先順位をつけ段階的に改善するよう指導を行います。

(6) 集団給食施設<Cランク>

学校・保育園、社会福祉施設、病院等の給食施設については、食数に関わらず大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた衛生管理が行われているかどうかを確認し、適切な指導、助言を行います。特に、調理従事者等に起因する食中毒を防止するため、検便、健康点検の実施及び体調不良時の対策並びに手指の洗浄、消毒の徹底について指導します。

2 食品等の検査

(1) 収去検査

食品の安全を確保するために、「食品衛生法」、「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、効率的、かつ効果的に食品関連施設に対する監視指導及び食品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。

◆腸管出血性大腸菌の汚染源追求と汚染実態把握のため、食品原材料、中間製品及び調理済み食品の検査を実施します。

◆フードスタンプによる簡易細菌検査や ATP ふきとり検査による汚れ具合の簡易検査を製造施設内の機械器具や従事者等に対し実施します。

収去検査及び汚染実態調査の予定数は別紙2のとおりです。

3 流通拠点における食の安全確保

(1) 岡山市中央卸売市場における食の安全確保

岡山市中央卸売市場において、流通する食品の安全確保を図ります。

①監視指導

市場監視班は通常の監視を行うほか、せりが行われる早朝から場内の監視を行い、せ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。

②流通検査

市場内を流通する食品の収去検査を行い、農作物の残留農薬検査及び魚介類等の細菌検査を実施し、違反食品・不良食品を排除します。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、速やかに流通状況を調査し、流通が拡大しないように対処します。



(2) 岡山県営食肉地方卸売市場における食の安全確保

岡山県営と畜場において、食肉の安全確保を図ります。岡山市食肉衛生検査所は、と畜場法に基づき、牛・豚等 1 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。法定伝染病に対しては、関係諸機関と連携して伝染病の拡散を防止し、食肉として流通しないよう適切な措置をとります。

①疾病検査

◆と畜検査

岡山県営と畜場で処理される牛、豚等の生体検査及び解体検査を申請書に記載された病歴や動物用医薬品等の投与歴を踏まえながら一頭ごとに行い、と畜場外への不良な食肉の流通を防ぎます。

- 生体検査：搬入された獣畜について、係留所において疾病及び異常の有無を早期に発見するため、歩様、動作、体表、可視粘膜などを一頭ごとに検査し、と畜解体の可否を決定します。
- 解体前検査：と殺、放血の各工程を観察することにより、疾病及び異常の有無を再度確認し、解体の可否を決定します。
- 解体後検査：と畜解体された獣畜について肉眼検査を行い、必要に応じ精密検査を実施し、それらの所見と生体および解体前検査所見を総合して、頭部、枝肉、内臓等の食用適否を判断します。

◆伝達性海綿状脳症（TSE）対策

牛（48か月齢超）、めん羊、山羊（12か月齢以上）の場合はTSEスクリーニング検査を行います。

②監視指導

◆と畜場の監視指導

微生物検査、ATPふきとり検査等を実施し、と畜場における衛生管理について指導を行います。

また、と畜場法施行規則で規定されている HACCP 導入型基準に基づいた衛生管理について指導・助言を行います。

◆SRM（特定危険部位）の除去・保管・焼却までの監視指導

食肉に処理される対象畜のSRM（特定危険部位）が確実に除去・焼却されるように監視します。検査結果が判明するまで、対象畜の枝肉や内臓等全ての部位が市場内に保管されるように監視します。さらに、SRM（特定危険部位）の除去の検証のために枝肉ふき取り検査等モニタリング検査を実施し徹底を図ります。

◆食鳥処理場の監視指導

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）及び届出食肉販売業等に対し監視指導を行い、構造設備の改善及び食鳥肉の衛生的な取り扱いを図ります。

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 導入型基準に基づいた衛生管理について指導・助言を行います。



4 危機管理体制の整備と緊急時の対応

(1) 食中毒発生前の平常時の対応

平素より事業者及び消費者に対し、食中毒の予防方法や最新の食中毒発生状況に関する情報提供を行います。また、万が一、食中毒が発生した場合の原因究明及び被害拡大防止を図るため、事業者に対し食品の製造販売等に係る記録の作成、保存の実施を指導します。あわせて消費者等からの健康被害につながるおそれのある情報を保健所へ速やかに提供することについても指導します。

(2) 食中毒等健康被害発生時の対応

医療機関、患者や食品関連事業者から食中毒を疑う届出があった場合、保健所は直ちに患者に対する聞き取り調査や検便を行うとともに、関係する施設に対する調査を実施し、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。

(3) 違反食品等発見時の対応

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ない、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。

(4) 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。

(5) 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、全国一斉若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 食品関係事業者による自主的な管理の推進支援

食の安全・安心を確保するためには、行政による監視指導だけでなく、食品関連事業者が、食の安全確保について第一義的責任を有していることを認識するとともに、自主的な衛生管理をすることが必要です。そこで、事業者自身が行う食の安全・安心に関する自主的な取組を促進するための必要な支援を行います。

1 監視指導等を通じた自主管理の推進指導

◆HACCP システム導入の推進

食品の安全性確保には、HACCP システムに基づく衛生管理が有効なことから、HACCP システムによる自主衛生管理を推進します。

◆自主衛生管理

大量調理施設においては、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、自主衛生管理を推進します。

◆自主検査

事業者原材料の安全性確認等の実施を推進するとともに、自主検査の実施を促進します。

2 自主回収報告制度

「岡山県食の安全・安心の確保及び食育の推進に関する条例」に基づき、食品の自主回収と公表に協力します。

3 食品衛生団体等への支援

食品衛生指導員による巡回指導など、営業者の自主管理推進事業を実施する岡山市

食品衛生協会に対し、食品衛生指導員への研修等の支援を行います。そのほかの業界団体についても、講習会を実施します。



VI リスクコミュニケーションの充実

消費者、事業者、市の三者が、食の安全についての情報や知識を共有し、それぞれの立場から、食の安全・安心の確保のために取り組むことで、リスクコミュニケーションの充実を図り、関係者間の信頼を高めるように努めます。

1 消費者、食品関連事業者への情報提供

(1) 消費者への情報提供

テレビ、ラジオ、広報紙市民のひろばおかやま、ホームページ等の広報媒体や啓発資材を活用し、食中毒予防や生食用食肉のリスクなど食の安全に関する積極的な情報提供を行います。

(2) 食品関連事業者への情報提供

食肉衛生検査所では「桜橋だより」を作成し、配布します。また保健所衛生課（市場）では「市場駐在所だより」を作成し、配布します。

(3) 一斉取締り

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）

2 消費者参加型事業

(1) 食品衛生体験ツアー

食品衛生月間にあわせ、食品衛生への理解を深める体験ツアーや意見交換会などを実施します。

（平成27年度実績：カバヤ食品岡山工場へ親子バスツアーを実施）

(2) 食品衛生パネル展

市内イベント会場と中央卸売市場関連棟において食中毒予防の啓発パネル展を行います。同時に「手指の汚れ測定体験」により正しい手洗い等の啓発をします。



3 食中毒防止等啓発講習会

食中毒を防止するための衛生知識の普及啓発及び衛生習慣を身に付けるため、事業者等を対象とした講習会を開催します。

4 食品及び食品表示に関する相談・問い合わせ

消費者及び事業者からの食品の苦情、食品表示の相談等、食品に関係する各種相談・問い合わせに迅速に対応し、食品の安全確保に務めます。

Ⅶ 食品衛生業務に係る人材育成

的確で適切な監視指導や試験検査を行うため、職員研修や調査研究を推進し、職員の資質の向上を図ります。

また、市民の視点に立って食品衛生に関する課題の本質を把握し、これを解決することができる、使命感に満ち、行動力のある職員を育成します。

1 日常の業務における研修

職員が業務を通して身につけた、監視指導の手法や専門知識、調査技術等を共有し、さらに、大規模製造業、中央卸売市場、食肉衛生検査所等特色のある施設での実地研修を行うなど、職員の資質向上を図ります。

2 研修会への参加

厚生労働省等が主催する研修会、講習会及び各種学会への参加、専門教育機関への派遣等により、食品衛生に関する専門知識や新たな検査技術を習得させることによって、人材の育成及び資質の向上を図ります。

3 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図るとともに、より効率的な指導の実施に活用します。

4 関係機関との人事交流

厚生労働省、岡山県との人事交流において、他関係機関での業務を通じて幅広い知識と経験を積むことによって職員の資質向上を図ります。

5 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・向上に努めます。



◆別紙1 監視指導分類と年間標準立入実施回数

分類	立入予定 回数(回)	対象施設		
		調理施設	処理・製造・加工施設	流通・販売施設
常時	常時		と畜場及び岡山県営食肉地方 卸売市場	岡山市中央卸売市場 (魚介類せり売り営業) (魚介類販売業普通形態)
A	2	飲食店営業 (大量調理施設：1日 10,000食以上)	総合衛生管理製造過程承認施 設(乳処理業)	
B	1	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)	乳処理業・乳製品製造業・乳 酸菌飲料製造業・魚肉ねり製 品製造業・アイスクリーム類 製造業・清涼飲料水製造業・ あん類製造業・缶詰又は瓶詰 食品製造業・食肉製品製造 業・豆腐製造業・添加物製造 業	
C	1/2	飲食店営業 (仕出し・弁当・宴会 場・肉の生食提供施設) 集団給食施設 (学校・保育園・社会福 祉施設・病院)	めん類製造業・そうざい製 造業・みそ製造業・しょうゆ製 造業・ソース製造業・酒類製 造業・冰雪製造業・菓子製 造業(普通形態)・食肉処理業・食 用油脂製造業	食肉販売業 (普通形態) 魚介類販売業 (卸売市場内を除く普通 形態)
D	随時 (6年 ごと)	飲食店営業 (上記以外) 喫茶店営業	菓子製造業(特殊形態) 食品の冷凍又は冷蔵業 その他不要許可業種	乳類販売業 食肉販売業 (上記以外) 魚介類販売業 (上記以外) 冰雪販売業 魚介類せり売り営業 (卸売市場内を除く)

別紙2 検査項目及び検査対象食品予定表

監視指導分類	検査項目	代表的な食品	検査機関			
			岡山市 保健所衛生 検査セン ター	岡山市 中央卸売市 場	岡山市 食肉衛生検査所	合計
加工食品等の安全性確保	食品添加物（保存料、甘味料、着色料、漂白剤等）	乳・食肉製品・魚肉ねり製品・冷凍食品・菓子類・漬物類・カット野菜等	226	0	0	226
	微生物検査（汚染指標菌、食中毒菌）等	乳・食肉製品・魚肉ねり製品・冷凍食品・菓子類・漬物類・カット野菜等	436	0	0	436
食中毒菌汚染実態調査	微生物検査（O157、O26、O111、サルモネラ属菌、大腸菌、カンピロバクター属菌）	食品原材料・中間製品・調理済み食品等	160	192	0	352
	理化学（塩分濃度等）	食品原材料・中間製品・調理済み食品等	0	12	0	12
魚介類等の衛生対策	微生物検査（腸炎ピブリオ等）	魚介類加工品・生食用魚介類・生食用かき	10	90	0	100
	理化学検査（VBN、TF値、ヒスミン）、塩分濃度	魚介類加工品・生食用魚介類・生食用かき	5	20	0	25
	ノロウイルス食中毒予防対策	ウイルス検査（ノロウイルス）	10	0	0	10
	魚介類の汚染有害物質モニタリング検査	水銀、メチル水銀等	10	0	0	10
農産物の安全性確保	農薬 食品添加物（防ばい剤）	野菜・果物等	20	120	0	140
	微生物検査（汚染指標菌、食中毒菌）等	野菜・果物等	10	5	0	15
獣畜等の処理の適正確保	と畜検査	疾病等	0	0	と畜申請頭数	と畜申請頭数
	BSE等検査	異常プリオン	0	0	と畜申請頭数（48か月齢超）	と畜申請頭数（48か月齢超）
畜水産物等の衛生対策	枝肉等汚染実態調査等	微生物検査（汚染指標菌、病原性大腸菌等）	0	0	868	868
		中枢神経系組織由来物質（GFAP）残留量	0	0	30	30
	畜水産物の残留有害物質モニタリング検査	動物用医薬品、飼料添加物、農薬等	0	0	92	92
合計			887	439	990	2316

主な用語の説明

HACCP (ハサップ)

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。

総合衛生管理製造過程

原材料から製品に至るまでの製造工程を、HACCP 手法により衛生管理していることをいい、平成 8 年から厚生労働省は、総合衛生管理製造過程により製造している施設を承認しています。現在では、乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉練り製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品(いわゆるレトルト食品)の6種類の食品が対象となっています。

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。

TSE (伝達性海綿状脳症=Transmissible Spongiform Encephalopathy)

プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものが原因となって、中枢神経系が破壊される疾病です。このうち、特に牛の海綿状脳症については「BSE」と呼ばれています。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。

TSE スクリーニング検査

と畜場に搬入され食肉処理される牛、めん羊及び山羊の脳(延髄)について、異常プリオンに対する抗体を利用した検査をすることをいいます。法令等に基づき、48か月齢を超える牛および12か月齢以上のめん羊・山羊について実施されます。

SRM (特定危険部位) (Specified Risk Material)

TSE 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。めん羊・山羊の場合、全月齢においては、扁桃、脾臓、小腸、大腸(これに付属するリンパ節を含む)をいい、12か月齢以上においては、上記に頭部(舌、ほほ肉及び扁桃を除く)、せき髄、胎盤を加えたものをいいます。

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。

営業施設基準

公衆衛生に与える影響が著しい営業施設の構造・設備に関する基準で、岡山県食品衛生法施行条例により業種ごとの基準が定められています。

管理運営基準

営業施設の内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除その他公衆衛生上講ずべき措置に関する基準で、岡山市食品衛生法施行条例により基準が定められています。平成27年4月から HACCP 導入型基準が追加されました。

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1頭ずつ本市のと畜検査員が検査する検査機関です。

営業許可

食品衛生法により定められている業種は、許可を受けなければ営業してはならないことになっています。

営業の許可を必要とする業種は、次の34業種です。

- | | |
|-----------------|------------------------|
| (1) 飲食店営業 | (18) 食品の放射線照射業 |
| (2) 喫茶店営業 | (19) 清涼飲料水製造業 |
| (3) 菓子製造業 | (20) 乳酸菌飲料製造業 |
| (4) あん類製造業 | (21) 冰雪製造業 |
| (5) アイスクリーム類製造業 | (22) 冰雪販売業 |
| (6) 乳処理業 | (23) 食用油脂製造業 |
| (7) 特別牛乳搾取処理業 | (24) マーガリン又はショートニング製造業 |
| (8) 乳製品製造業 | (25) みそ製造業 |
| (9) 集乳業 | (26) 醤油製造業 |
| (10) 乳類販売業 | (27) ソース類製造業 |
| (11) 食肉処理業 | (28) 酒類製造業 |
| (12) 食肉販売業 | (29) 豆腐製造業 |
| (13) 食肉製品製造業 | (30) 納豆製造業 |
| (14) 魚介類販売業 | (31) めん類製造業 |
| (15) 魚介類せり売り営業 | (32) そうざい製造業 |
| (16) 魚肉ねり製品製造業 | (33) 缶詰又は瓶詰食品製造業 |
| (17) 食品の冷凍又は冷蔵業 | (34) 添加物製造業 |

食品衛生監視員

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

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小量の食品等は無償で提供させることができます。

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。

内部点検

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。

外部精度管理

内部点検だけでなく、GLPが導入されている検査施設に対し、検査が正しく行われているかを第三者機関によって確認してもらうことをいいます。

ATP

アデノシン三リン酸 (ATP) のことをいいます。ATPは全ての動物、植物、微生物など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、手などの汚れ (汚染度) を定量することができます。

【問い合わせ】

〒700-8546 岡山市北区鹿田町1丁目1-1

岡山市保健福祉局保健管理課

TEL 086-803-1276

FAX 086-803-1756

Email seiei@city.okayama.jp