

2019 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 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携

- 1 岡山市食の安全・安心の確保実施体制

III 年度の重点事項

- 1 HACCPによる衛生管理の普及推進
- 2 ノロウイルスによる食中毒防止
- 3 食肉による食中毒防止

IV 監視指導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 食品等の検査結果
- 3 流通拠点における食の安全確保
- 4 危機管理体制の整備と緊急時の対応

V 食品関連事業者による自主的な管理の推進支援

- 1 食品関連事業者の自主管理の推進
- 2 自主回収報告制度

VI リスクコミュニケーションの充実

- 1 消費者、食品関連事業者への情報提供及び消費者参加型事業
- 2 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

- 1 食品衛生に関する調査研究
- 2 各種研修会への参加
- 3 試験検査の業務管理（GLP）の推進

I はじめに

食品の製造・加工技術の高度化、食品流通の国際化、食品の多様化などが進む中、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、パブリックコメントの募集を経て、2019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、食中毒の発生防止及び違反食品等の流通防止のため効率的かつ専門的な監視指導を行いました。

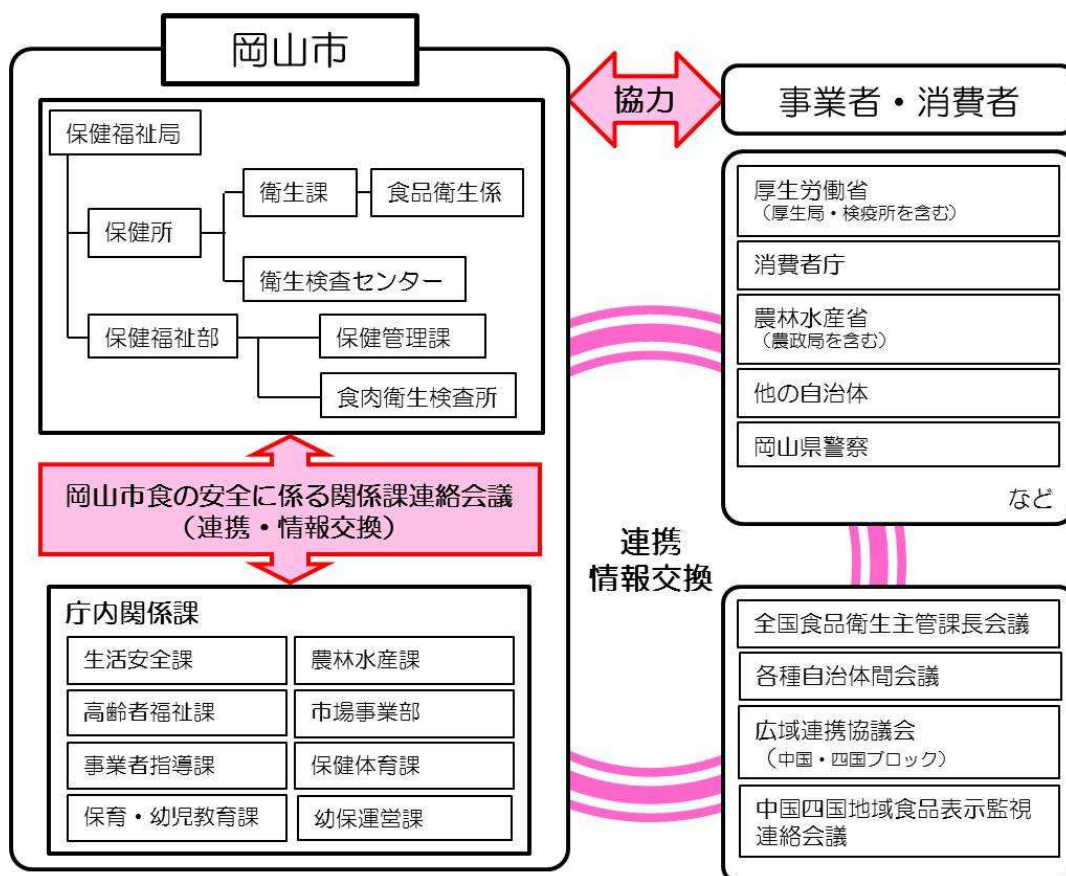
今般、監視指導計画に基づいて実施した食品関連施設等に対する監視指導の実施状況、食品等の検査、緊急時の対応等について取りまとめたので公表します。

【計画実施期間】2019年4月1日から2020年3月31日まで

II 監視指導計画の実施機関・関係機関との連携

1 岡山市食の安全・安心の確保実施体制

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。



(1) 関係機関との連携協力

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。
また、広域連携協議会に出席し、広域食中毒等発生時の厚生労働省、他の関係自治体との連携体制を確認し、情報共有を行いました。
- ◆ 違反食品の製造所等が他の都道府県に及ぶ場合には、当該都道府県等の食品衛生担当部局と連携調整を行いました。
- ◆ 全国食品衛生主管課長会議、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」を定期的を開催し、関係各課との情報共有等を行いました（令和元度は2回の会議を開催）。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。
- ◆ 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、違反食品等を発見した場合には、岡山県と速やかに連絡をとりながら対応しました。

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。
また、岡山県食品表示監視協議会に出席し、関係行政担当機関と情報共有を行いました。

Ⅲ 令和元年度の重点事項

1 HACCP による衛生管理の普及推進

(1) 食品関連事業者への指導・助言

平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、HACCP に沿った衛生管理が制度化されたことに伴い、食品関連事業者に対して、HACCP について普及啓発を行いました。

飲食店等の食品関連事業者 1,458 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。

HACCP 講習会を小規模飲食店営業者対象に 2 回（参加者 184 名）、旅館・ホテル営業者対象に 1 回（参加者 54 名）開催し、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。

また、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。

(2) HACCP による衛生管理の普及啓発

消費者及び食品関連事業者に対し、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した。

厚生労働省の令和元年度 HACCP 導入支援事業を活用して、小規模飲食店 2,936 施設に手引書を送付し、周知を図りました。

また、市内在住小学生を対象としたリスクコミュニケーション事業では、HACCP をテーマとして取り上げ、HACCP による衛生管理、家庭で行う HACCP 等に関する講演及び意見交換を行いました。

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

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、学校及び病院に対し、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。

また、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した。

【食品関連事業者への指導結果】

施設	監視指導件数
学校	57
社会福祉施設	125
病院	27
大量調理施設	69

(2) ノロウイルス食中毒予防啓発

広く消費者や食品関連事業者に対して、広報紙、ホームページ等を活用し、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した。

- ◆ 岡山県食中毒注意報発令に伴う注意喚起をホームページに掲載しました（12月）。
- ◆ 保健所フェスタ及びわくわく子どもまつりにて、来場者に ATP ふき取りキットによる手指のふき取り検査やクイズを行い、手洗いの重要性について普及啓発しました。また、リーフレットを配布し、市民への周知を図りました（8月・11月）。
- ◆ 市民のひろばおかやまに「ノロウイルスによる食中毒を予防しよう！」の記事を掲載しました（12月）。
- ◆ 市政ラジオ（レディオモモ）、市政テレビ（Oni ビジョン）においてノロウイルスによる食中毒予防をテーマとして取り上げました（12月）。
- ◆ 岡山市食の安全に係る関係課（8課）へ情報提供し、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した。

3 食肉による食中毒防止

(1)食品関連事業者への指導

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。

カンピロバクターリーフレット（表）

ストップ！カンピロバクター食中毒

新鮮な鶏肉でも **十分な加熱を！**

カンピロバクターに感染しても元気で済みます！

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！

もも肉	××××××××	××××××××	××××××××
ささみ	××××××××	××××××××	××××××××
レバー	××××××××	××××××××	××××××××

岡山市保健所で鶏肉の検査を実施したところ

部位 (検体数)	もも肉 (120)	ささみ (120)	レバー (10)
検出率	90%	80%	40%

検査実施: 令和元年6月 検体産地: 全国各地

- 『鶏さし』、『鶏たたき』など、加熱不十分な鶏肉を原因とするカンピロバクター食中毒が全国で多発しています。
- 『新鮮』だから『生で食べても安全』は誤りです。
- 十分な加熱が必要です。(中心部で75℃以上1分間以上)

岡山市保健所

カンピロバクターリーフレット（裏）

焼き鳥店の協力で、鶏肝(レバー)串の焼く時間を変えて加熱状態の比較とカンピロバクターの有無を確認しました。

串元 ← 串先

① 1分加熱 (鶏肝温度57.0℃) → 串先: 串が生! 串元: これも中はまだ生!

② 1分30秒加熱 (鶏肝温度57.0℃) → 串先: 串が生! 串元: これも中はまだ生!

③ 3分加熱 (鶏肝温度67.0℃) → 串先: 串が生! 串元: 串まで加熱されている!

① 1分前では表面も加熱不十分な部分が多くあり、中心部は完全に未加熱でした。
⇒ **カンピロバクター検出**

② 1分30秒では加熱しづらい串元部分の表面が加熱不十分で、中心部も未加熱のままです。
⇒ **カンピロバクター検出**

③ 3分間で串まで加熱され、串が白く変化していました。
⇒ **カンピロバクター不検出**

なお、①②は串からもカンピロバクターが検出されました。

お肉は新鮮ならば“生”加熱不十分で食べても安全は、間違いです!!
特に肝臓(レバー)はカンピロバクター菌が中心部まで侵入している可能性があります。

平成20年細菌性食中毒発生件数

● 検出数 ● カンピロバクター

1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月

【問い合わせ先】岡山県営食肉地方卸売市場 〒700-8546 岡山県北区新野町一丁目1番地 TEL:086-889-100 FAX:086-889-100

【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	235
食肉処理業	30
食肉販売業	76
飲食店営業	100
合計	441

●岡山県営食肉地方卸売市場での枝肉等のふき取り検査

腸管出血性大腸菌 O26, O103, O111, O121, O145 及び O157 について、牛枝肉の拭き取りを 12 検体検査したところ、すべて陰性でした。

(2) 消費者に対する啓発指導

消費者に対して、媒体等を活用して、肉の生食に関するリスク情報の発信を行いました。

- 若年層への取り組みとして、市内の1大学、1短期大学において、カンピロバクターについて講義を行うとともに、学内でリーフレットを配布して注意喚起を行いました。また、他の1大学においては、大学生協と連携し、学内でリーフレットを配布して注意喚起を行いました。
- 市民のひろば8月号で、「8月は食品衛生月間です」として、カンピロバクターによる食中毒について注意喚起を行いました。
- 保健センターで実施している3歳児検診の対象家庭にリーフレット約6,000枚を配布し、親が子供に肉を生食させないように注意喚起しました。

市民のひろば8月号

注目!
8月は食品衛生月間です!

夏期は食中毒の発生しやすい季節です
夏期はカンピロバクターや腸管出血性大腸菌O157など、細菌による食中毒が発生しやすい時期です。
食中毒は、飲食店だけでなく家庭でも起こっています。食べ物を見え目や臭い、味では判断できないのが食中毒の怖いところです。
食中毒予防の3原則「つけない」「やさない」「やっつける」を守って、食中毒を防ぎましょう。

保健所衛生課 ☎086-803-1257
保健管理課 ☎086-803-1276

◆食中毒予防の3原則◆

1つけない
～手と調理器具はいつも清潔に～
・しっかりと手を洗う
・食品を区別して保管する
・包丁、まな板などはしっかりと洗浄し消毒する

2やさない
～食品はすぐに冷蔵、凍早く解凍～
・食材を購入後は速やかに自宅の冷蔵庫へ
・料理中の物や残り物は放置しない
・解凍は冷蔵庫か電子レンジで（自然解凍はしない）

3やっつける
～中心部までしっかり加熱～
・7分間で1分間以上加熱
※ノロウイルスは8分～9分で90秒以上加熱が必要
・残り物を温めるときも十分に加熱
・電子レンジでの再加熱はまんべんなくかき混ぜて

ご注意を!!
主としてカンピロバクターによる食中毒が多発しています。
鶏肉の半数以上は、カンピロバクターに汚染されているといわれています。生のままや加熱不十分な鶏肉を食べることは大きな危険なので、くれぐれお気をつけください。

市民のひろば12月号

注目!
ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう!

保健所衛生課 ☎086-803-1257
保健管理課 ☎086-803-1276

ノロウイルスによる食中毒は、1年を通じて発生していますが、特に冬場に流行します。ノロウイルスは、人から人へも感染します。食前を介して大規模な食中毒が発生することもありますので、これからの季節、特に注意が必要です。

1. いつ、どんな症状が出るの?
ノロウイルスが体に寄り込まれてから24～48時間で発症します。主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛で、発熱は稀です。
通常、症状は1～2日でおさまります。後遺症もありません。しかし、症状がおさまっても食前ノロウイルスが1週間～1か月程度検出され続けます。
人によっては感染しても発症せずに、便からノロウイルスを排出し続けている場合があります。

2. どうやって感染するの?
◆飲食物から人へ
ノロウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝を生や十分加熱せずに食べた場合
◆人から飲食物を介して
ノロウイルスに感染した人が調理中に手指などを介して食前や水を汚染し、その食品を食べたり飲んだりした場合
◆人から人へ
感染した人のよみ便や吐物に接触、手指などを介してウイルスが口に入った場合

3. どうしたら予防できるの?
◆加熱
食品は中心温度55～60度で90秒間以上加熱して食べましょう。
◆手洗い
トイレの後、調理をする際、食前の前など、こまめに手を石けんをよく洗い、流水で十分にすすぎましょう。2回繰り返してより効果的です。
◆消毒
調理器具などは80度以上の熱湯で1分以上加熱する。塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウムなど）200ppmに浸すなどの方法で消毒して使いましょう。

注目の岡山市

IV 監視指導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

(1) 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許可を要しない食品取扱い施設に対し、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。

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

【監視指導結果】

業種	許可が必要な業種 (飲食店営業等)	許可を必要としない業種 (野菜・果物販売等)	計
施設数※	13,910	5,529	19,439
監視指導延べ件数	5,729	2,861	8,590
行政処分等件数	3	1	4

※施設数は令和2年3月末現在

(2) 集団給食施設に対する監視指導

市内の小・中学校、社会福祉施設等の集団給食施設に対し、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、指導、助言を行いました。

また、衛生管理に関する知識向上のために、調理従事者等に対して講習会を実施しました。

【給食施設に対する監視指導結果】

	監視指導件数	講習会	
		実施回数	受講者数
学 校	57	2	655
社会福祉施設	125	2	223
病 院	27	—	—

2 食品等の検査結果

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ました。

不適合事例については、製造施設に対し衛生指導を行いました。

【収去検査結果及びふきとり検査結果】

	検体数		不適合件数				
	理化学	細菌	規格基準	表示	その他*	総数	
魚介類	34	52	0	0	0	0	
冷凍食品	無加熱摂取	0	6	0	0	0	0
	凍結前加熱加熱後摂取	0	5	0	0	0	0
	凍結前未加熱加熱後摂取	0	9	0	0	0	0
	生食用	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	24	106	0	0	1	1	
肉・卵類加工品	18	52	0	0	0	0	
乳製品	32	32	0	0	0	0	
乳及び乳類加工品	30	34	0	0	0	0	
アイスクリーム類・氷菓	14	14	0	0	0	0	
穀類及びその加工品	0	48	0	0	1	1	
野菜・果物及びその加工品	119	200	1	0	7	8	
菓子類	0	8	0	0	0	0	
清涼飲料水	16	16	0	0	0	0	
酒精飲料	14	0	0	0	0	0	
氷雪	0	0	0	0	0	0	
水	0	0	0	0	0	0	
缶詰・びん詰食品	2	0	0	0	0	0	
その他の食品	5	0	0	0	0	0	
添加物（規格が定められた添加物）	0	0	0	0	0	0	
添加物（上記以外）	0	0	0	0	0	0	
器具及び容器・包装	0	0	0	0	0	0	
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	
ふき取り	0	317	0	0	0	0	
その他	0	0	0	0	0	0	
計	308	899	1	0	9	10	

※不適合件数の『その他』は、衛生規範、通知等で定められた基準によるものをいう。

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流通拠点の安全性確保

①監視指導

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)	117	2,084
許可を要しない業種 (野菜・果物販売等)	80	1,855
計	197	3,939

※施設数は令和2年3月末現在

②流通検査

◆収去検査

岡山市中央卸売市場内を流通する魚介類の細菌検査や野菜・果物の残留農薬検査を中心に収去検査を実施しました。

【岡山市中央卸売市場内を流通する食品の収去検査実施結果】

	検体数	検査項目数		
		細菌等	理化学	計
検査実施数	173	214	49,476	49,690
違反等件数	1	0	1	1

【違反等内容】

分類	検体数	内容	措置
果実	1	残留農薬基準超過	回収命令

◆魚介類の汚染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	12	0

◆衛生指導のための検査

【施設検査の結果】

	施設数	検査箇所数	検査項目数
ATP	19	98	98
ふきとり	20	107	428

(2) 岡山県営食肉地方卸売市場における食の安全性確保

①疾病検査

◆岡山市食肉衛生検査所でのと畜検査

岡山県営と畜場においてと畜された牛（とくを含む）4,968頭、豚61,561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）3,820頭、豚32,445頭が一部廃棄、牛（とくを含む）51頭、豚6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		4,952	16	0	61,561	0	0	66,529
処分頭数	解体禁止	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	3,805	15	0	32,445	0	0	36,265
	全部廃棄	50	1	0	6	0	0	57

※「とく」とは、牛の年齢1才未満のものをいう。

◆伝達性海綿状脳症(TSE)スクリーニング検査

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。

◆枝肉等汚染実態調査

【ふき取り、フードスタンプの結果】

		検査頭数/件数	検査件数
ふき取り	牛枝肉	33	132
	豚枝肉	55	220
フードスタンプ	と畜場	40	160

◆畜産物の残留有害物質モニタリング検査

牛24頭、豚72頭、鶏2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。

②監視指導

◆牛のSRM（特定危険部位）の除去の確認

SRM除去の検証のため、牛枝肉の拭き取り検査を48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。

◆食鳥処理場の監視指導

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。

4 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3件発生し、患者数148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
R1.6.9	25	0	不明 (宴会料理)	<i>Salmonella</i> Typhimurium (サルモネラ・ティフィムリウム)	飲食店
R1.8.15	11	0	不明 (宴会料理)	<i>Salmonella</i> Stanley (サルモネラ・スタンレー)	飲食店
R2.3.25	112	0	不明 (弁当)	ノロウイルスGI.4	飲食店

V 食品関連事業者による自主的な管理の推進支援

1 食品関連事業者の自主管理の推進

施設の衛生管理、食中毒の防止に必要な知識の再確認、原材料の安全性の確認、記録の保存作成、自主検査の実施等、営業者の守るべき基準（公衆衛生上講ずべき管理運営基準）について、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。

【講習会の開催結果】

講習会	実施回数	受講者数
食品衛生講習会	18	1,384
HACCP講習会	3	238
食品表示基礎講習会	2	238

2 自主回収報告制度

食品関連事業者が県内流通の不良食品について自主回収に着手する際に、「岡山県食の安全・安心条例」に基づき岡山市を通じて岡山県への報告を義務付けています。

令和元年度は3件の自主回収報告を受理しました。報告した業者に対しては、店頭からの商品の確実な撤去、市内流通分を含めた自主回収の適切な実施等について指導しました。

VI リスクコミュニケーションの充実

消費者、食品関連事業者、市の三者が、食の安全についての情報や知識を共有できるよう、それぞれの立場から、食の安全・安心の確保に取り組めるよう、リスクコミュニケーションの充実に努め、関係者間の信頼を高めるように努めました。

1 消費者、食品関連事業者への情報提供及び消費者参加型事業

内容	名称	実施回数	参加者数
イベント	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～」	1	106
	保健所フェスタ (イオンモール岡山)	1	802
テレビ	Oni ビジョン いきいき岡山	1	—
ラジオ	レディオモモ	3	—
広報紙	市民のひろば	2	—
	岡山市中央卸売市場「市場ニュース」	7	—
	食肉衛生検査所「桜橋だより」	4	—
ホームページ	食中毒発生情報	3	—
	食中毒注意報	2	—
体験型事業	「夏休みお菓子工場見学ツアー～宇宙食を作る技（ハサップ）を知って、食中毒予防のポイントを学ぼう～」	1	38
	わくわく子どもまつり in 岡山ドーム	1	1,360
大学・短期大学での授業	カンピロバクターによる食中毒を予防しよう	2	80

あらゆる機会を捉え、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。

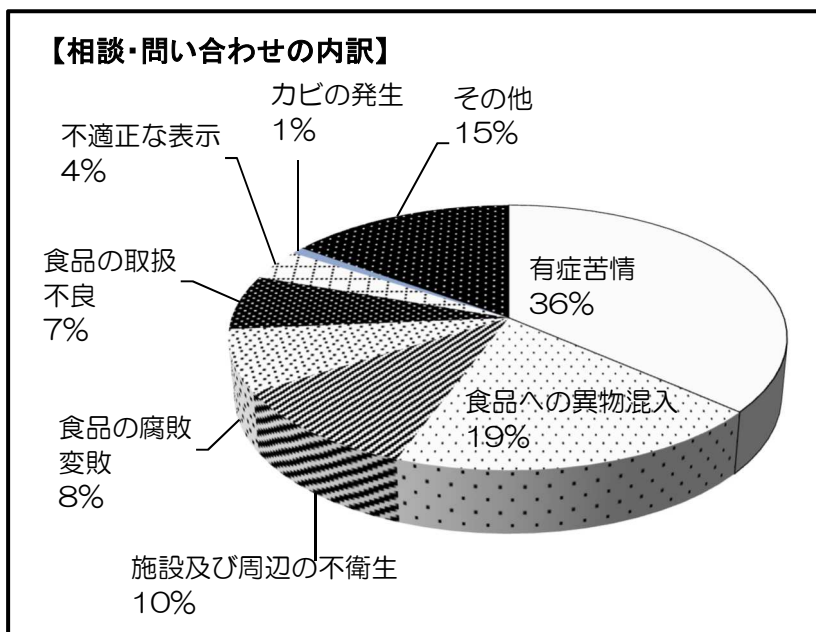
2 食品及び食品表示に関する相談・問い合わせ

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】

事項	件数※
有症苦情	87
食品への異物混入	46
施設及び周辺の不衛生	25
食品の腐敗変敗	18
食品の取扱い不良	16
不適正な表示	9
カビの発生	2
その他	36
総数	239

※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。



VII 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	アンケートから導き出した新たなアプローチによるカンピロバクター食中毒予防啓発について	岡山県・岡山市・倉敷市 食品衛生監視員研修会
8月	加熱不十分な鶏肉料理のリスクに係る啓発について	中国地区公衆衛生学会
8月	乳等省令に基づく理化学検査の実態について	中国地区公衆衛生学会
8月	牛から分離された薬剤耐性βラクタマーゼ産生菌の耐性遺伝子保有状況	岡山県獣医公衆衛生学会
8月	豚の腎芽腫と診断された2症例について	岡山県獣医公衆衛生学会
8月	一般豚における動物用医薬品の残留事例について	岡山県獣医公衆衛生学会
8月	乳等省令に基づく理化学検査の実態について	岡山県獣医公衆衛生学会
8月	本市におけるカンピロバクター食中毒対策の現状について	中国地区食品衛生監視員 研究発表会
9月	豚における薬剤耐性βラクタマーゼ産生大腸菌の保有実態調査	全国公衆衛生獣医師協議会 全国大会
9月	牛から分離された薬剤耐性βラクタマーゼ産生菌の耐性遺伝子保有状況	獣医学術中国地区大会
9月	豚の腎芽腫と診断された2症例について	獣医学術中国地区大会
10月	副材料を含む乳製品における乳等省令に基づく理化学検査の問題点	獣医学術中国地区大会

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
5月	平成31年度食品安全行政講習会	厚生労働省
6月	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	厚生労働省
6~7月	平成31年度国立保健医療科学院短期研修 「食肉衛生検査研修」	厚生労働省
7月	全国食肉衛生検査所協議会全国大会	全国食肉衛生検査所協議会
9月	都道府県等食品表示法担当者研修	消費者庁
10月	HACCP指導者養成研修会	厚生労働省
10月	全国食品衛生監視員研修発表会	全国食品衛生監視員協議会
10月	第30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	全国食肉衛生検査所協議会
11月	第49回全国市場食品衛生検査所協議会 全国大会	全国市場食品衛生検査所協議会
1月	令和元年度食肉衛生技術研修会・衛生発表会	厚生労働省
1月	令和元年度食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会	厚生労働省
2月	HACCP指導者養成研修会	厚生労働省
2月	令和元年度食中毒疫学研修	岡山大学等

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	残留農薬検査Ⅰ（クロルピリホス、プロチオホス：ほうれんそうペースト） 個別試験、定量
	食品添加物検査Ⅱ（ソルビン酸：シロップ）定量
	残留農薬検査Ⅱ（アトラジン、ダイアジノン、マラチオン、クロルピリホス、 チオベンカルブ、フェントエートの6種農薬中3種：かぼちゃペースト）一斉 試験、定性及び定量
	残留動物用医薬品検査（スルファジミジン：豚肉（もも）ペースト）定量
	食品添加物検査Ⅰ（着色料：あん類）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

【問い合わせ】

岡山市保健福祉局保健福祉部保健管理課

〒700-8546 岡山市北区鹿田町1丁目1-1

TEL：086-803-1276

FAX：086-803-1756

Email：seiei@city.okayama.lg.jp