

令和4年度

# 業 務 概 要

(令和3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3年度業務実績	
1	監視指導	4
2	衛生教育等	7
3	検査	13
4	行政処分・相談等	18
5	職員の研修及び出張	18
III	中央卸売市場の概要	
1	市場の施設	19
2	主要施設	19

# I 中央卸売市場駐在所の概要

(令和4年4月1日現在)

## 1 沿革

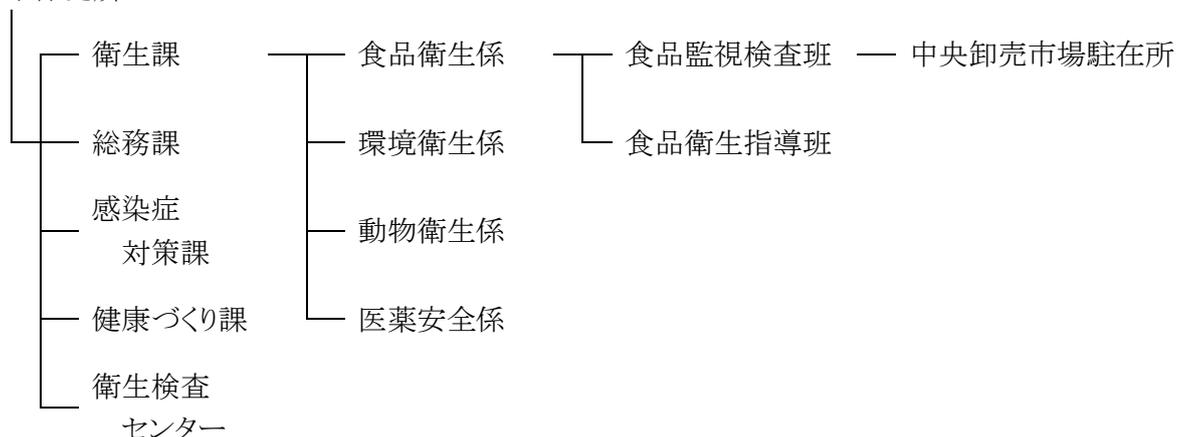
昭和58年2月14日、岡山市中央卸売市場の開設に伴い、岡山県岡山環境保健所衛生課市場駐在所が設置され、食品衛生監視員2名が常駐する。

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



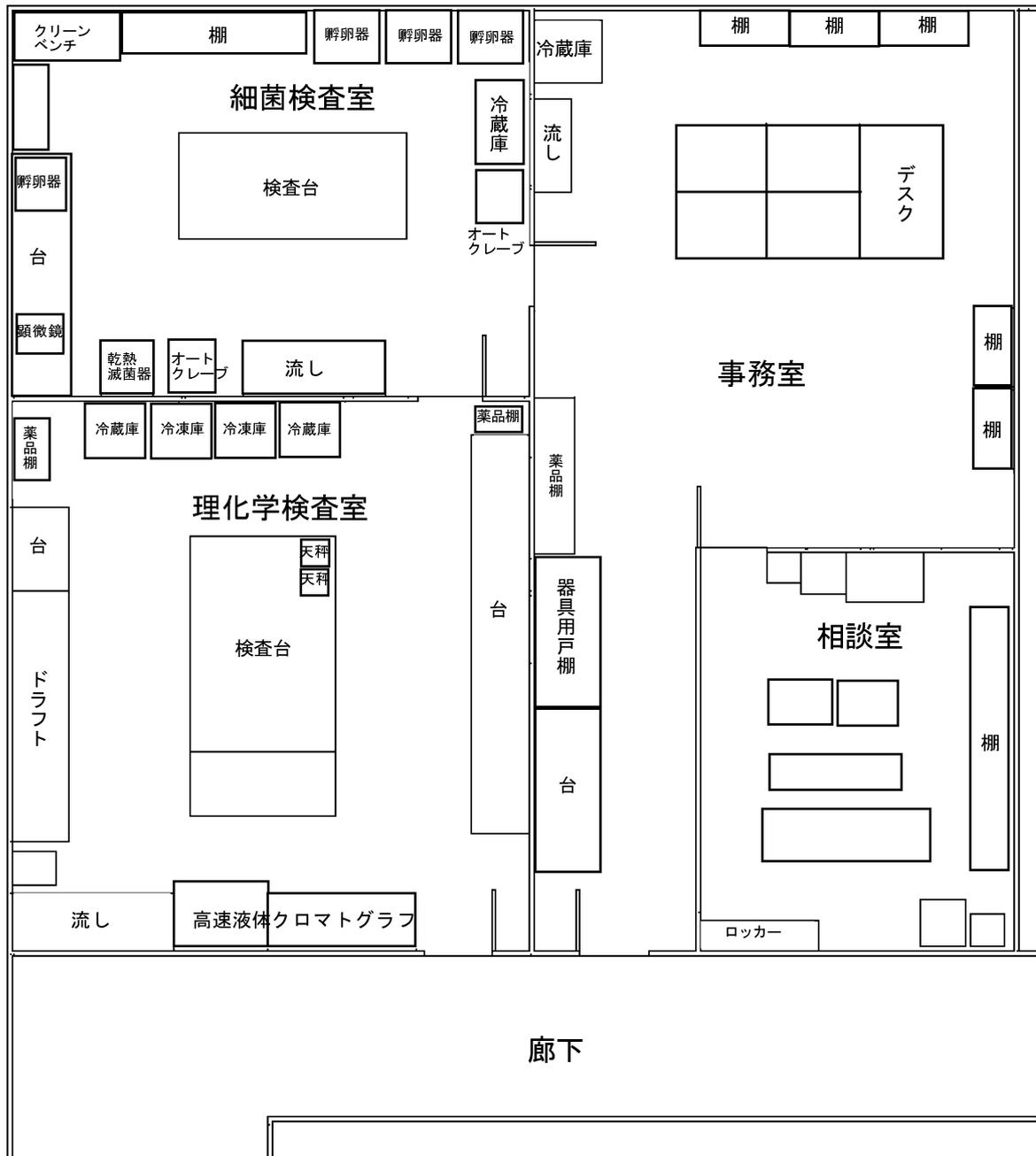
## 3 業務内容

- (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	49.2m <sup>2</sup>
理化学検査室	43.4m <sup>2</sup>
細菌検査室	28.5m <sup>2</sup>
相談室	20.4m <sup>2</sup>
計	141.5m <sup>2</sup>

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	ビュッヒ R215 アドバンス
	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3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

##### 1) 4～5月

	業 種	施設数	延監視件数
許可を要する施設	飲食店営業	26	24
	魚介類販売業	37	33
	魚介類せり売営業	2	6
	食品の冷凍又は冷蔵業	1	0
	喫茶店営業	13	2
	乳類販売業	7	5
	食肉販売業	11	17
	そうざい製造業	6	6
	菓子製造業	2	2
	アイスクリーム製造業	1	1
	食肉処理業	1	2
	小 計	107	98
許可を要しない施設	食品製造業	5	5
	野菜・果物販売業	30	36
	そうざい販売業	9	9
	菓子販売業	4	4
	上記以外の食品販売業	17	17
	集団給食(事業所)	2	0
	器具・容器包装販売業	9	9
	小 計	76	80
	合 計	183	178

2) 6～3月(改正前食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設)

	業 種	施設数	延監視件数
許可を要する施設	飲食店営業	19	213
	菓子製造業	2	20
	魚介類販売業	13	227
	魚介類せり売り営業	0	16
	喫茶店営業	0	20
	アイスクリーム類製造業	1	10
	食肉処理業	0	8
	食肉販売業	0	8
	そうざい製造業	5	57
	合 計	40	579

3) 6～3月(食品衛生法に基づく許可を要する食品関係営業施設)

	業 種	施設数	延監視件数
許可を要する施設	飲食店営業	6	18
	食肉販売業	3	11
	魚介類販売業	16	55
	魚介類競り売り営業	2	6
	菓子製造業	1	0
	そうざい製造業	1	3
	合 計	29	93

4) 6～3月(食品衛生法に基づく届出を要する食品関係営業施設)

業 種		施設数	延監視 件数
旧許可業 種であった 営業	魚介類販売業(包装済みの魚介類のみの販売)	4	32
	食肉販売業(包装済みの食肉のみの販売)	11	88
	乳類販売業	5	40
	冰雪販売業	0	0
	コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)	0	0
販売業	弁当販売業	0	0
	野菜果物販売業	30	312
	米穀類販売業	0	0
	通信販売・訪問販売による販売業	0	0
	コンビニエンスストア	0	0
	百貨店、総合スーパー	0	0
	自動販売機による販売(コップ式自動販売機(自動 洗浄・屋内設置)を除く)	0	0
	その他の食料・飲料販売業	30	300
製造・ 加工業	添加物製造・加工業(法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。)	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0
	コーヒー製造・加工業(飲料の製造を除く。)	0	0
	農産保存食料品製造・加工業	0	0
	調味料製造・加工業	0	0
	糖類製造・加工業	0	0
	精穀・製粉業	0	0
	製茶業	0	0
	海藻製造・加工業	0	0
	卵選別包装業	0	0
	その他の食料品製造・加工業	5	50
上記以外 のもの(第 68条第3項 において準 用されるも のを含 む。)	行商	0	0
	集団給食施設	0	0
	器具、容器包装の製造・加工業(合成樹脂が使用 された器具又は容器包装の製造、加工に限る。)	0	0
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営 業とみなされないもの	0	0
	その他	0	0
合 計		85	822

(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

早朝監視時及び通常監視時に食品関係業者に対し、HACCP に沿った衛生管理について指導した。

2 衛生教育等

(1) 講習会の実施内容

年 月 日	内 容	参加人数
R3 年 6 月 25 日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「食中毒の予防について」	29 名
6 月 25 日	衛生講習会(対象:青果物取扱業者) 「食中毒の予防について」	23 名
10 月 25 日	HACCP 研修会(対象:水産物取扱業者) 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」)	9 名
11 月 25 日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「市場における食品衛生について」	34 名
R4 年 2 月 19 日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「フグの衛生確保について」 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」	14 名
3 月 8 日	衛生講習会(対象:水産物取扱業者) 「ふぐ研修会」	23 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
R3 年 5 月	「ふぐを適正に扱きましょう！」
6 月	「食中毒を防ぎましょう！」
6 月	市場駐在所だより 夏号 「食品衛生法が改正されました」
8 月	「令和 3 年度ふぐ処理師試験について」、「8月は食品衛生月間です。」
R4 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！！」

## 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2年は、全国で20件のふぐによる食中毒が発生し、患者数は、26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」で処理しなければなりません。

### 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3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、かつ、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（①調理師免許証および②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。

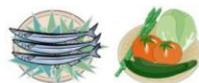
※それぞれ手数料等が別途かかります。手続きの詳細については下記までお問い合わせください。  
なお、処理（有毒部位の除去等）済みのふぐ（みがきふぐ）のみを取り扱う場合は、規制の対象になりません。

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日以降は失効となっています。

岡山市保健所 衛生課 中央卸売市場駐在所（管理棟3F）TEL086-264-1020  
不在の場合には、岡山市保健所 衛生課 食品衛生係 TEL086-803-1257



## 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原則を徹底して、食中毒を予防していきましょう。

### 《食中毒予防の3原則》



#### 原則① 菌を付けない！

- 手の洗浄と消毒
- 包丁とまな板の洗浄と消毒



#### 原則② 菌を増やさない！

- しっかりと冷蔵する



#### 原則③ 菌をやっつける！

- 加熱調理は、食品の中心部までしっかりと火を通す。



**HACCP 令和3年6月1日に完全施行！**

岡山市保健所 衛生課 食品衛生係 TEL086-803-1257

岡山市保健所中央卸売市場駐在所だより 令和3年夏

## 食品衛生法が改正されました 令和3年6月1日施行

食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法が改正されましたが、周知や経過措置の期間が終了し、令和3年6月1日に完全施行されました。

### 1. HACCPに沿った衛生管理を制度化

- 一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理も実施してください。
- 衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。
- 厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考にしてください。

HACCP（ハサップ）とは？

原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法です。

### 2. 営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設

#### (1) 営業許可制度の見直し

- 例)食品の小分け業や漬物製造業などの新しい営業許可業種ができました。
- 新たに営業許可業種となる事業者で、令和3年6月1日時点で営業している事業者は、令和6年5月31日までに営業許可を取得してください。
  - 既存の営業許可は期限まで有効です。

#### (2) 営業届出制度の創設

- 例)青果の卸売りや小売りなどの届出対象業種ができました。
- 新たに営業届出業種となる事業者で、令和3年6月1日時点で営業している事業者は、令和3年11月30日までに届出してください。
  - 許可事業者が届出営業を行う場合にも届出が必要です。

### 3. 食品等のリコール情報の報告を義務化

- 事業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合に、保健所を通じて国へ報告する仕組みができ、リコール情報の報告が義務化されました。
- 事業者がリコールを行う際には、保健所に届出をしなければなりません。
- 届出した情報はホームページ等で公表されます。

詳しくは、厚生労働省の  
ホームページをご覧ください

食品衛生法 改正



岡山市保健所 衛生課 食品衛生係  
TEL 086-803-1257

## 令和3年度 ふぐ処理師試験について



本年度は11月10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3年度ふぐ処理師試験の実施について』  
をご覧ください（右の二次元コード参照）。

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3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	10月13日（水）～ 10月20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16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。

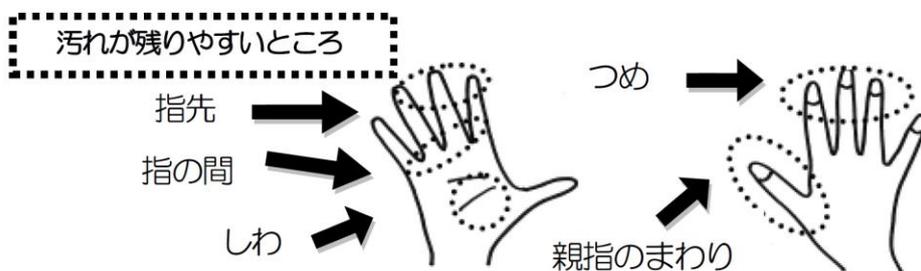
食中毒予防の三原則		
1「清潔」	菌をつけない	手をよく洗いましょう。設備や器具は十分に洗浄・消毒しましょう。
2「迅速・冷却」	菌を増やさない	調理後の食品はできるだけ早く食べましょう。食品は10℃以下で保存しましょう。
3「加熱」	菌をやっつける	加熱食品は中心まで十分に火を通しましょう。

## 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、特に冬場に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。



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	ゆでだこ	生食用かき	野菜・果物
細菌数	14	4	10	
E.coli 最確数	10		10	
腸炎ビブリオ最確数	10		10	
ノロウイルス	10		10	
大腸菌群数	4	4		
大腸菌	4	4		
黄色ブドウ球菌	4	4		
腸炎ビブリオ	4	4		
二酸化硫黄	4	4		
残留農薬	34,410			34,410
検査項目総数	34,474	24	40	34,410
検体数	94	4	10	80

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

1) ゆでだこ

4 検体について検査を実施したところ、いずれも成分規格に適合していた。

また、二酸化硫黄について検査を実施したところ、いずれも 0.030g/kg 未満であり、使用基準を満たしていた。

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		腸炎ビブリオ			
		<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~	10 <sup>5</sup> ~	10 <sup>6</sup> ~	<10 <sup>3</sup>	10 <sup>3</sup> ~	10 <sup>4</sup> ~		10 <sup>5</sup> ~	陰性	陽性	陰性	陽性	
ゆでだこ	4	4	0	0	0	0	4	0	0	0	4	0	4	0	4	0

【成分規格】

ゆでがに・ゆでだこ

腸炎ビブリオ 陰性

2)生食用かき

10 検体について検査を実施したところ、いずれも成分規格に適合していた。

また、ノロウイルスについても検査を実施したところ、全て陰性であった。

No.	採取海域	検査項目					
		一般生菌数 (/g)		E.coli 最確数 (/100g)		腸炎ビブリオ 最確数(/g)	
1	岡山県虫明	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	<3.0
2	岡山県日生	適合	3.7×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	<3.0
3	岡山県虫明	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	7.3
4	岡山県日生	適合	6.8×10 <sup>2</sup>	適合	20	適合	<3.0
5	岡山県虫明	適合	1.1×10 <sup>3</sup>	適合	<18	適合	<3.0
6	岡山県虫明	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	<3.0
7	岡山県虫明	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	45	適合	<3.0
8	岡山県日生	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	20	適合	43
9	岡山県虫明	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	<3.0
10	岡山県日生	適合	<3.0×10 <sup>2</sup>	適合	<18	適合	<3.0

【生食用かきの成分規格】

一般生菌数 :5 万/g 以下

E.coli 最確数 :230/100g 以下

腸炎ビブリオ最確数 :100/g 以下

(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 53 検体、果物 27 検体について収去を実施した。

検査項目:462 項目(6 回)、326 項目(1 回)※、343 項目(1 回)※

種 別	検 体 数	検査項目数
野 菜	53	22,786
果 物	27	11,624
合 計	80	34,410

※検査機器メンテナンスのため

検出農薬一覧

No.	食品名	検査項目名	検査結果 (ppm)	基準値
1	こまつな	アセタミプリド	0.03	5ppm 以下
2	みつば	アセタミプリド	0.23	5ppm 以下
3	みつば	アゾキシストロビン	0.58	5ppm 以下
4	みつば	フルフェノクスロン	0.22	10ppm 以下
5	白菜	イプロジオン	0.02	5.0ppm 以下
6	白菜	フェンバレレート	0.006	3.0ppm 以下
7	プラムトマト	トリフルミゾール	0.02	2ppm 以下
8	プラムトマト	マンジプロパミド	0.15	2ppm 以下
9	パプリカ(フルーツパプリカ)	トリフルミゾール	0.03	3ppm 以下
10	パプリカ(フルーツパプリカ)	ボスカリド	0.85	10ppm 以下
11	スナッフえんどう	ペンチオピラド	0.01	4ppm 以下
12	さやえんどう	トリフルミゾール	0.32	5ppm 以下
13	いちご(恋みのり)	プロシミドン	0.10	5ppm 以下
14	いちご(恋みのり)	ボスカリド	0.15	15ppm 以下
15	キウイフルーツ	イプロジオン	0.10	5.0ppm 以下
16	はくさい	チアメトキサム	0.01	3ppm 以下
17	メロン	プロシミドン	0.03	0.5ppm 以下
18	すもも	イプロジオン	0.11	10ppm 以下
19	すもも	クロルピリホス	0.01	0.5ppm 以下
20	すもも	テブコナゾール	0.07	2ppm 以下
21	すもも	トリフロキシストロビン	0.11	3ppm 以下
22	あんず	クレソキシムメチル	0.13	5ppm 以下
23	しそ	イミダクロプリド	0.04	15ppm 以下
24	しそ	ジノテフラン	0.04	25ppm 以下
25	もも	イプロジオン	0.02	10ppm 以下
26	ぶどう(ピオーネ)	テブコナゾール	0.04	10ppm 以下
27	ぶどう(マスカット・オブ・アレキサンドリア)	プロチオホス	0.01	1ppm 以下
28	ぶどう(シャインマスカット)	テブコナゾール	0.14	10ppm 以下
29	ぶどう(シャインマスカット)	プロチオホス	0.01	1ppm 以下
30	なし(あきづき)	アセタミプリド	0.01	2ppm 以下
31	なし(あきづき)	アゾキシストロビン	0.03	2ppm 以下

No.	食品名	検査項目名	検査結果 (ppm)	基準値
32	なし(あきづき)	ジノテフラン	0.03	1ppm 以下
33	なし(あきづき)	ジフェノコナゾール	0.01	0.8ppm 以下
34	なし(あきづき)	ピラクロストロビン	0.02	0.7ppm 以下
35	なし(あきづき)	ボスカリド	0.04	3ppm 以下
36	ぶどう(種なし巨峰)	アセタミプリド	0.03	5ppm 以下
37	ピーマン	アゾキシストロビン	0.01	3ppm 以下
38	ピーマン	ジノテフラン	0.02	3ppm 以下
39	ピーマン	ボスカリド	0.01	10ppm 以下
40	もも	アセタミプリド	0.04	2ppm 以下
41	もも	イプロジオン	0.08	10ppm 以下
42	とうがん	アセタミプリド	0.01	2ppm 以下
43	白ねぎ	イプロジオン	0.03	5.0ppm 以下
44	なし	クレソキシムメチル	0.16	5ppm 以下
45	りんご(早生ふじ)	アセタミプリド	0.02	2ppm 以下
46	かき	チアメキサム	0.01	1ppm 以下
47	ぶどう(シャインマスカット)	イミダクロプリド	0.02	3ppm 以下
48	ぶどう(シャインマスカット)	テブコナゾール	0.13	10ppm 以下
49	ぶどう(シャインマスカット)	フルジオキシニル	0.04	5ppm 以下
50	ぶどう(シャインマスカット)	フルベンジアミド	0.03	2ppm 以下
51	ぶどう(シャインマスカット)	ボスカリド	1.08	10ppm 以下
52	ごぼう	クロチアニジン	0.03	0.2ppm 以下
53	ほうれんそう	シアゾファミド	0.02	25ppm 以下
54	ほうれんそう	フルフェノクスロン	0.01	10ppm 以下

#### 4 行政処分・相談等

##### (1) 違反食品等発見事例

水産仲卸業者が有毒部位であるヒレを除去していない「ゴマフグ」を量販店に販売していたことが判明したため、食品衛生法第6条第2号違反として、当該施設に対し営業停止処分を行った。

##### (2) 苦情・相談事例

苦情・相談は5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ことが主な内容であった。

#### 5 職員の研修及び出張

年 月 日	内 容	開催地
R3年10月4日～ 10月22日	国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修 (オンライン)	WEB
R3年11月12日	全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	仙台市 (書面)
R3年11月29日～ 12月10日	国立保健医療科学院食品衛生監視指導研修 (オンライン)	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 <sup>2</sup>	69,236 m <sup>2</sup>
その他	8,579 m <sup>2</sup>	
計	167,583 m <sup>2</sup>	70,509 m <sup>2</sup>

#### 2 主要施設

施設名称	構造	延面積(m <sup>2</sup> )
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4年度 業務概要

(令和3年度実績)

作成 令和4年12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](mailto:hokenshoeiseika@city.okayama.lg.jp)