

令和6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 輸出品取扱業者に対する監視指導
- 6 夏期及び年末一斉監視
- 7 第74回全国植樹祭に係る食品関係施設の監視指導
- 8 食品等の検査
- 9 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

- 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

VI 食品衛生業務に係る人材育成・資質の向上

- 1 食品衛生に関する調査研究
- 2 各種研修会への参加
- 3 食品衛生責任者等の資質の向上

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 6 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。

【計画実施期間】令和 6 年 4 月 1 日から令和 7 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課連絡会議」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、市民協働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※	10,693	4,253	14,946
監視指導延べ件数	3,559	1,093	4,652
行政処分等件数	3	0	3

※施設数は令和7年3月末現在

2 重点的監視事項

(1) HACCP に沿った衛生管理の徹底

平成30年6月13日に食品衛生法が改正され、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たことに伴い、飲食店等の食品関連事業者 1,873 件に対し、各業界団体が作成した手引書を用いて、HACCP に沿った衛生管理の導入・推進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 に沿った衛生管理について説明した他、必要に応じ、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	28	1,837
(再掲) 市場内事業者	3	97
(再掲) 集団給食施設関連事業者	7	867

(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 80 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。

また、事故が大規模化しやすい弁当調理施設 138 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。

ホテルやスーパーを中心とした飲食店関係事業者を対象に吐しゃ物の処理を模擬訓練する講習会を開催しました。

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

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。

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 (検体数)	もも肉 (10)	ささみ (10)	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

(表面温度36.4℃)

カンピロバクター 検出

表面は加熱不十分な部分があり、中心部は生！

カンピロバクター 検出

1分30秒加熱

(表面温度37.0℃)

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

3分加熱

(表面温度76.0℃)

カンピロバクター 不検出

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「生で食べても安全は限り」です。中心部を75℃で1分以上加熱しましょう。

岡山市保健所

食肉衛生法

牛・豚の肝臓（レバー）や豚肉（内臓を含む）を生食用として販売・提供することを禁止しています。

◆ お客さまにお願い ◆

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。

- 重症化する食中毒の危険性があるため、牛・豚のレバーや豚肉は、生では食べられません。

☆ 生食用の基準を満たした牛肉・馬肉以外の、肉や内臓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、腸管出血性大腸菌などの病原微生物は死滅します。

☆ 牛・豚のレバーや豚肉以外にも、牛・鶏などの肉や内臓も加熱して食べますが、特に細かい肉を固めた「成形肉」などは、中心部までの加熱が必要です。

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

- 生のレバーなどの内臓や肉が触れたところには、病原体が付く可能性があります。使った器具が、その他の食品に触れないようにし、包丁やまな板は洗って熱湯をかけるなどしましょう。
- 生のレバーや肉は、生で食べる野菜などと離して置きましょう。
- 加熱前のレバーや肉には、専用のトンぐや箸、皿を使いましょう。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「お肉はよく焼いて食べようをご覧ください」。

http://www.mhlw.go.jp/stf/foodsafety/safety_dunya/0000049664.html

厚生労働省

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、106件の飲食店がカンピロバクター食中毒で営業中止等の処分を受けています。

鶏肉を扱う飲食店の皆さまへ



- 加熱用や用途不明の鶏肉・鶏内臓を生食用として提供してはいけません。
- 鶏肉・鶏内臓を調理する際は、「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

食鳥処理業者、卸売業者の皆さまへ



- 通知に基づき、「加熱用」、「中心部まで十分に加熱してお召し上がりください」、「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。
- 「新鮮だから大丈夫」は根拠のない誤った発言ですので、やめてください。

加熱用 等と
しっかり表示



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、ご活用ください。

厚生労働省・消費者庁
速報通知へのリンク

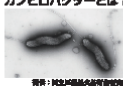
内閣府食肉安全委員会
クワパファイルへのリンク

日本食肉「知ろう!動こう!食中衛」へのリンク





カンピロバクターとは？



鶏肉、豚肉、牛肉など動物の腸管中に生息します。少ない量でも、加熱不十分で肉に感染しますが、肉に漬く、十分な加熱調理で予防します。



消費者庁

【問合せ】消費者庁 電話 03-3507-8800（代）
東京都消費生活向上推進センター 食品衛生企画課

（公）公益社団法人日本食品衛生協会

ウェブサイト <http://www.n-shokuei.jp>

《重要なお知らせ》

飲食店での
外食時
にも要注意

生・半生・加熱不足の鶏肉料理による
カンピロバクター食中毒が
多発しています!!

! 「新鮮だから安全」ではありません!

鶏 肉

市販鶏肉から、カンピロバクターが高い割合で見つかっています!
20%~100%

(※)

カンピロバクター?

特徴: ノドワリやウシなどの腸管内にいる細菌で、少量の菌数でも食中毒を発生。熱に弱い。

食中毒の症状(食べてから1~7日で発症)
: 下痢、腹痛、発熱

対策: 十分な加熱(中心が白くなるまで焼く)
サラダなど生で食べるものは別に調理
鶏肉を調理した器具は熱湯で消毒

(※) 鶏肉の厚生労働科学研究の結果より





● **楽しい外食にするために** ●

**よく加熱された鶏肉料理を選んで
楽しい食事にしましょう!**



鶏肉は食生活に欠かせない食材です!
おいしく安全に食べましょう。



厚生労働省ホームページ「カンピロバクター食中毒事例について」(Q&A) もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/hunya/0000126381.html>



厚生労働省

〇〇県 / 〇〇保健所

家庭での加熱不十分な食肉による食中毒防止を図るため、食肉を扱う際の注意事項をまとめた子ども向けのリーフレットを作成し、家庭科の授業が始まる小学校5年生に配布しました。

【配付リーフレット】



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	15
食肉販売業	139
飲食店営業	57
合 計	448

(3) 適正な食品表示の監視指導

食品等事業者 2,036 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。

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)	76	886
届出対象業種 (野菜・果物販売等)	69	912
計	145	1,798

※施設数は令和7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）4,491 頭、豚 67,949 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）2,275 頭、豚 39,076 頭が一部廃棄、牛（とくを含む）41 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	4,485	6	0	67,949	0	4	72,444
処分頭数	解体禁止	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	2,270	5	0	39,076	0	41,351
	全部廃棄	40	1	0	13	0	54

※「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

全月齢の牛のうち、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39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 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、衛生証明書を発行するとともに、アメリカ食品医薬品局の査察に同行するなど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した。

6 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（11月、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。

7 第74回全国植樹祭に係る食品関係施設の監視指導

令和6年5月に本市で開催された第74回全国植樹祭に係る宿泊施設13施設及びその他飲食物提供施設4施設に対し、監視指導を実施しました。

また、開催当日は、会場内における飲食物提供施設に対し、監視指導を実施しました。

8 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ました。不適合のあった事業者に対しては適正に食品の調製や表示がされるよう指導し、改善させました。

(1) 収去検査及びふきとり検査

	検体数			不適合件数			
	理化学	微生物学	その他	規格基準	表示	その他	総数
魚介類	0	14	0	0	0	0	0
魚介類加工品	16	39	0	0	0	0	0
肉・卵類加工品	5	18	0	0	1	0	1
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	6	6	0	1	1	0	2
穀類及びその加工品	10	59	0	0	0	0	0
野菜・果物及びその加工品	78	39	0	0	0	0	0
菓子類	0	21	0	0	0	0	0
清涼飲料水	5	5	0	0	0	0	0
酒精飲料	5	0	0	0	0	0	0
その他の食品	1	0	0	0	0	0	0
ふき取り	0	120	0	0	0	0	0
ATP ふき取り検査	0	0	210	0	0	0	0
計	136	331	210	1	2	0	3

(2) 汚染実態調査

ア 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

イ 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。

ウ 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
フーズスタンプ	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	重金属検査（カドミウム：玄米粉）定量
	残留農薬検査Ⅰ（クロルピリホス、プロチオホス：にんじんペースト）定量
	食品添加物検査Ⅱ（保存料(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、チオベンカルブ、フェントロチオン、フェントエート、フルトラニルの6種類中3種：ほうれんそうペースト）定性・定量
	食品添加物検査Ⅰ（着色料(酸性タール色素中の許可色素)：果実ペースト）定性
微生物学	E.coli 検査（加熱食肉製品(加熱後包装)：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(加熱後包装)：マッシュポテト）定性・定量
	サルモネラ属菌検査（食鳥卵(殺菌液卵)：液卵）定性
	大腸菌群検査（加熱食肉製品(包装後加熱)：ハンバーグ）定性

9 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4件発生し、患者数 80 人で、死者はゼロでした。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
R6.4.2	31	0	不明（令和6年4月1日から 令和6年4月3日に提供され た料理）	ノロウイルス GⅡ	飲食店
R6.7.28	1	0	湯引きしたふぐの身	テトロドトキシン （推定）	家庭
R6.12.30	27	0	不明（令和6年12月29日 に提供された料理）	ノロウイルス GⅡ	飲食店
R7.2.17	21	0	不明（令和7年2月14日お よび2月15日に提供された 料理）	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	134
食品の腐敗変敗	4
施設及び周辺の不衛生	21
食品の異物混入	28
カビの発生	4
食品の取扱不良	27
不適正な表示	7
その他	36
総 数	261

※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 110 名が飲食店等に対し 1,550 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	受講者数
食品衛生講習会	28	1,837

Ⅴ 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、広報誌、ホームページ、SNS 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。

内 容	名 称	
テレビ	Oni ビジョン いきいき岡山	気をつけて！夏の食中毒（8月）
		冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒（1月）
ラジオ	レディオモモ	家庭での食中毒予防について（4月）
		夏の食中毒予防について（7月）
		冬の食中毒予防について（12月）
		冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒（12月）
	RSK ラジオ	家庭でのノロウイルスによる食中毒予防（12月）
広報紙	市民のひろば	食中毒多発シーズン到来（6月）
		冬でも食中毒は起こります！～ノロウイルスにご注意～（12月）
		令和7年度岡山市食品衛生監視指導計画（案）への意見募集（パブリックコメント）（2月）
	岡山市中央卸売市場「市場ニュース」4回、「保健所だより」2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（4月、7月、1月、2月）	
	食中毒注意報（6月、1月）	
SNS（X、LINE セグメント等）	それ毒キノコかも！！（10月）	
	食中毒注意報（6月、1月）	
デジタルサイネージ	岡山駅構内、各区役所（8月、12月）	

2 イベント等での情報提供

市民向けにイベント会場等にブースを出展するなど、パネルの展示や体験コーナー、クイズ等により、食品衛生に関する知識の普及啓発を行いました。

イベント	開催場所
食品衛生関連図書展示	岡山市立図書館（7～8月） （中央図書館、幸町図書館、西大寺緑化公園緑の図書室）
食品衛生月間パネル展	岡山市役所市民ホール（8月）
保健所いきいきフェスタ	大型商業施設（8月）
夏休み市場親子勉強会	岡山市中央卸売市場（8月）
図書館での啓発事業	西大寺緑花公園・百花プラザ（8月）
わくわく子どもまつり	岡山ドーム（11月）

3 市民参加型事業

リスクコミュニケーション事業の一環として、岡山市内の大学の学生を対象に保健所での食品衛生業務のガイダンスを行いました。

Ⅵ 食品衛生業務に係る人材育成・資質の向上

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	麺類製造施設における卵アレルギー汚染実態調査	食品衛生監視員研修会 (岡山県・岡山市・倉敷市)
8月	と畜場に搬入された牛の牛伝染性リンパ腫ウイルス(BLV)の抗体保有状況について	岡山県獣医公衆衛生学会
8月	岡山市内のと畜場に搬入された豚の <i>Corynebacterium ulcerans</i> 保菌状況調査	
8月	麺類製造施設における卵アレルギー汚染実態調査	中国地区食品衛生監視員 研究発表会(書面開催)
10月	と畜場に搬入された牛の牛伝染性リンパ腫ウイルス(BLV)の抗体保有状況について	日本獣医公衆衛生学会 (中国地区)
10月	岡山市内のと畜場に搬入された豚の <i>Corynebacterium ulcerans</i> 保菌状況調査	

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	日本食品化学学会第 30 回総会・学術大会	日本食品化学学会
5 月	微生物 基礎・判定研修	(一財) 日本食品検査
5 月	第 78 回地方衛生研究所全国協議会中国四国支部 会議	地方衛生研究所全国協議会中国 四国支部
6 月	令和 6 年度食品安全行政講習会	厚生労働省
6 月	食品微生物検査実習(初級)	日本食品衛生協会
6 月	食の安全と微生物検査 2024 年度第 1 回講演会 (食品安全文化)(オンライン参加)	NPO 法人食の安全と微生物検 査
6 月	令和 6 年度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
7 月	令和 6 年度都道府県等食品表示担当者研修(オン ライン参加)	消費者庁
7 月	令和 6 年度岡山県食品衛生監視員研修会	岡山県・岡山市・倉敷市
7 月	HPLC&LC/MS 講習会 2024	(公社) 日本分析化学会
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
8 月	第 62 回分析化学講習会	日本分析化学九州支部
8 月	第 67 回中国地区公衆衛生学会	中国地区公衆衛生学会
9 月	第 45 回日本食品微生物学会学術総会	日本食品微生物学会
9 月	日本防菌防黴学会第 51 回年次大会	日本防菌防黴学会
9 月	広域食中毒調査に係るオンライン講義	国立感染症研究所
10 月	全国食品衛生監視員研修会	全国食品衛生監視員協議会
10 月	食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
10 月	第 35 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(書面開 催)	全国食肉衛生検査所協議会
11 月	第 19 回中国四国地域食品表示行政担当者研修会 (オンライン参加)	中国四国農政局
11 月	令和 6 年度 HACCP システムに係る講習会	岡山県・岡山市・倉敷市
11 月	第 54 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
11 月	第 120 回日本食品衛生学会学術講演会	日本食品衛生学会

11月	第26回腸管出血性大腸菌感染症研究会 第17回日本カンピロバクター研究会総会	腸管出血性大腸菌感染症研究会 日本カンピロバクター研究会
11月	第47回農薬残留分析研究会	日本農薬学会
11月	第61回全国衛生化学技術協議会年会	全国衛生化学技術協議会年会
11月	第55回日本食品微生物学会学術セミナー	日本食品微生物学会
11月	食の安全と微生物検査 2024年度第2回講演会 (食品ロス削減と安全性の確保)(オンライン参加)	NPO 法人食の安全と微生物検査
12月	令和6年度微生物汚染と対策に関する基礎講座	日本防菌防黴学会
12月	令和6年度自治体職員向け ISO/IEC17025 研修会	(公財) 日本適合性認定協会
1月	東京都市場衛生検査所における研修	東京都市場衛生検査所
1月	令和6年度地域に向けたジビエ基礎知識セミナー	日本ジビエ振興協会
1月	令和6年度自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修	農林水産省
1月	令和6年度食肉及び食鳥肉衛生技術研修会	厚生労働省
2月	食品添加物基礎教育研修会	日本食品添加物協会
2月	食品衛生イノベーション展	食品衛生イノベーション展 事務局
2月	ISO22000 規格解説コース	日本品質保証機構
2月	令和6年度検査精度管理業務研修会	中国四国厚生局
3月	第13回 HACCP 導入へ向けた迅速検査実習	食品微生物科学協会
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	食品安全担当職員研修会(オンライン開催)	消費者庁
3月	2024年度食科協食品衛生勉強会(オンライン参加)	NPO 法人食品保健科学情報交流協議会

3 食品衛生責任者等の資質の向上

営業許可等の対象となる施設の食品衛生責任者については、定期的に行う講習会の他に再教育等を目的とした講習会を受講させるとともに、監視指導を通して食品衛生に関する知識の普及啓発を図りました。