

令和2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

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2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。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の事業を中止又は規模を縮小して実施しました。

【計画実施期間】令和2年4月1日から令和3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）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。

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 令和2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、飲食店等の食品関連事業者2,532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。

給食受託事業者 21 社及び岡山市中央卸売市場関連事業者 47 施設に対しては、導入状況の確認及び指導を行い、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、HACCP 講習会を開催し、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。

【講習会開催状況】

対象業種	回数	参加人数
小規模飲食店	2	78
菓子製造業	2	54
パン類製造業	1	22
水産物卸売業	2	18
青果物卸売業	2	19

(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を活用して周知を行いました。また、飲食店等の食品関連事業者 4,014 件に対して手引書を送付し、情報提供を行いました。

市場だよりに特集記事の掲載し、岡山市中央卸売市場内事業者に対し啓発を行いました。

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 53 施設対し、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等の大量調理施設 44 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。

(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（6月・12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）（12月）、市政テレビ（RSK・Oni ビジョン）（1月）、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。

- ・岡山市公式 Facebook 及び Twitter にノロウイルス食中毒の予防方法について投稿しました。(2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。

市民のひろば12月号



3 食肉による食中毒防止

(1) 食品関係事業者への指導

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)

カンピロバクターリーフレット(裏)

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!

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 (検科数)	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分以上)

岡山市保健所

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。

串先 ← 串元

① 1分加熱 (焼肉温度57.0℃) → 串先: 中が生! 串元: 完全に加熱された

② 1分30秒加熱 (焼肉温度57.0℃) → 串先: 完全に加熱された 串元: 完全に加熱された

③ 3分加熱 (焼肉温度57.0℃) → 串先: 完全に加熱された 串元: 完全に加熱された

1分間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**

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

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

なお、1串は串先からカンピロバクターが検出されました。

岡山は新鮮ならば“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等の菌が中心部まで侵入している可能性が非常に高くなります。

平成30年都営性食中毒発生件数

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
総件数	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
カンピロバクター	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

【お問い合わせ先】 岡山県食肉衛生検査所 〒760-0801 岡山県岡山市北区大井町1-1-1 食肉衛生検査所 TEL:086-803-1276 FAX:086-803-1277

岡山県営食肉地方卸売市場においては、牛枝肉の拭き取りを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。

また、野生鳥獣の処理を行う食肉処理施設に対しては、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	239
食肉処理業	28
食肉販売業	130
飲食店営業	107
合 計	504

(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。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。

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。

【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*	13,628	5,530	19,158
監視指導延べ件数	4,772	1,847	6,619
行政処分等件数	2	0	2

※施設数は令和3年3月末現在

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/0000020221.html> をご覧ください。

(2) 集団給食施設に対する監視指導

岡山市立保育園及び認定こども園 53 園の給食施設に対し、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。

私立認可保育園及び私立認定こども園 95 園については、自主点検票の提出を求め、電話にて必要な指導を行いました。

それ以外の集団給食施設については、新型コロナウイルス感染症の影響により立入による監視指導は実施せず、自主点検票及びパンフレットを送付し、自主衛生管理の徹底を周知しました。

また、衛生管理に関する知識向上のために、調理従事者等を対象とした講習会を 2 回実施し、114 名が受講しました。

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	その他	規格基準	表示	その他※	総数
魚介類	6	10	0	0	0	0	0
冷 無加熱摂取	0	0	0	0	0	0	0
凍 凍結前加熱加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0
食 凍結前未加熱加熱後摂取	0	0	0	0	0	0	0
品 生食用	0	0	0	0	0	0	0
魚介類加工品	18	27	0	0	0	0	0
肉・卵類加工品	15	18	0	0	0	0	0
乳製品	0	0	0	0	0	0	0
乳及び乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	0	3	0	0	0	0	0
野菜・果物及びその加工品	30	28	0	0	0	0	0
菓子類	0	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	0	0	0	0
氷雪	0	0	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0	0
缶詰・びん詰食品	0	0	0	0	0	0	0
その他の食品	0	0	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	0
添加物（上記以外）	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器・包装	0	0	0	0	0	0	0
おもちゃ	0	0	0	0	0	0	0
ふき取り	0	80	0	0	0	0	0
ATP 検査	0	0	65	0	0	0	0
その他	0	0	0	0	0	0	0
計	69	166	65	0	0	0	0

※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)	111	932
許可を要しない業種 (野菜・果物販売等)	76	724
計	187	1,656

※施設数は令和3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	48	72	13,860	13,932
違反等件数	0	0	0	0

◆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	6	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
ふきとり	4	40	160

(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）5,133頭、豚61,142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）3,712頭、豚35,671頭が一部廃棄、牛（とくを含む）63頭、豚11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		5,116	17	0	61,142	0	0	66,275
処分頭数	解体禁止	0	0	0	0	0	0	0
	一部廃棄	3,698	14	0	35,671	0	0	39,383
	全部廃棄	63	0	0	11	0	0	74

※「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2頭について、TSEスクリーニング検査を行った結果、すべて陰性でした。

◆枝肉等汚染実態調査

【ふき取り、切除法、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	18	72
	豚枝肉	30	120
切除法	牛枝肉	40	80
	豚枝肉	45	90
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38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2件発生し、患者数79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
R3.2.10	66	0	不明(弁当)	ノロウイルスGⅡ.17	仕出屋
R3.2.11	13	0	不明	ノロウイルスGⅡ.17	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	285
HACCP講習会	9	241

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2年度は2件の自主回収報告を受けました。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を図り、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

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。

内 容	名 称	実施回数	参加者数
テレビ	Oniビジョン いきいき岡山	1	—
	RSK 市政テレビ トメちゃん&桃太郎の岡山 City かわら版!	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」	4	—
	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	2	—
	食中毒注意報	2	—

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】

	件 数※
身体の異常	73
食品の腐敗変敗	3
施設及び周辺の不衛生	31
食品の異物混入	42
カビの発生	3
食品の取扱い不良	12
不適正な表示	7
その他	48
総 数	219

※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	弁当によるノロウイルス食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用	岡山県・岡山市・倉敷市食品衛生監視員研修会
9月	弁当によるノロウイルス食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用	中国地区食品衛生監視員研究発表会
10月	管内と畜場で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の保有状況	第31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
11月	食中毒事例からの一考察と衛生指導への活用 一豊座敷でのノロウイルスの消長一	令和2年度全国食品衛生監視員研修会

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
7月	全国食肉衛生検査所協議会全国大会（電子開催）	全国食肉衛生検査所協議会
10月	第31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 (電子開催)	全国食肉衛生検査所協議会
11月	令和2年度第15回中国四国地域食品表示行政 担当者研修会	中国四国農政局
11月	全国食品衛生監視員研修発表会（電子開催）	全国食品衛生監視員協議会
12月	令和2年度HACCP指導者養成研修会	一般社団法人 日本HACCPトレーニングセンター
1月	令和2年度食肉衛生技術研修会・衛生発表会 (電子開催)	厚生労働省
1月	令和2年度食鳥肉衛生技術研修会・衛生発表会 (電子開催)	厚生労働省
2月	令和2年度HACCPトレーナー養成研修 (WEB開催)	一般社団法人 食品衛生登録検査機関協会
3月	令和2年度検査体制の強化及び能力向上支援セ ミナー（オンラインセミナー）	一般社団法人 RMA

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（粉末））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）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、フェントエート、フルトラニルの6種農薬中3種：ほうれんそうペースト）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：鶏肉（むね）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