令和５年度岡山県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果（詳細版）

（特に記載のない限り、岡山市分及び倉敷市分を除く。）

食品衛生法第 24 条第１項の規定による「令和５年度岡山県食品衛生監視指導計画」に沿って実施した監視指導の結果について、次のとおりとりまとめた。

食品の生産から流通・販売に至る各過程における安全の確保と県民の食品に対する安心の拡大を図った。

１　監視指導

(1)　監視指導の実施結果

ア　重点監視・一般監視

食品の安全確保に関する影響を考慮し、対象施設について、監視の重要度について優先順位（ランク分け）をつけ、効果的な監視指導を行った。

施設等における衛生上の危害発生を防止するため、対象施設ごとに目標監視回数を設定し、社会的に影響の大きい大型飲食店、大型製造業、大型量販店、給食施設等に対しては、重点監視を実施し、その他の施設に対しては、一般監視を実施した。

監視指導結果

	重点監視[注1]			一般[注2]監視	合計
	A	B	計		
対象施設数[注3]	65	376	441	14,968	15,409
監視目標件数	130	376	506	4,257	4,763
監視指導件数	131	405	536	5,328	5,864
目標達成率（%）	101%	108%	106%	125%	123%

注１　重点監視の目標監視回数…Ａ：２回以上/１年間、Ｂ：１回以上/１年間
注２　一般監視の目標監視回数…１回以上/１年間～１回以上/６年間
注３　対象施設数は、令和５年４月１日現在

保健所別の監視指導結果

区分／保健所	営業施設数（令和５年４月１日現在）			監視件数					
				許可施設		届出施設		計	
	許可施設	届出施設	計	総数	内機動班	総数	内機動班	総数	内機動班
備前	2,423	1,131	3,554	1,140	319	214	45	1,354	364
備中	2,573	1,750	4,323	1,237	318	363	74	1,600	392
備北	882	610	1,492	486	98	129	26	615	124
真庭	936	631	1,567	565	280	194	121	759	401
美作	2,965	1,508	4,473	1,340	494	196	120	1,536	614
計	9,779	5,630	15,409	4,768	1,509	1,096	386	5,864	1,895

イ　一斉点検等

食中毒等の発生防止及び食品衛生の向上等を目的として、次のとおり期間を定め、県下一斉に監視指導を実施し、不適事項等の改善を指導した。

名称	実施期間	対象施設	実施内容	監視指導件数[注4]
大量調理施設の一斉点検	4～6月 9～10月	社会福祉施設 学校 病院 大規模仕出し・弁当施設 大規模旅館･ホテル 大規模飲食店	ＨＡＣＣＰ[注5]に沿った衛生管理の導入確認と実施記録を点検し、必要に応じ、指導・助言等を実施	300 件
ﾅｼﾌｸﾞ処理施設等一斉点検	4～6月	ナシフグ処理施設等 (対象施設数 3施設)	ナシフグの適正な取扱いの確認	2 件
夏期食品一斉取締り	7月	弁当・仕出し等飲食店 量販店等 食品製造施設　等	食中毒の発生しやすい施設を対象に発生防止啓発 生食用食肉対策	543 件
食品、添加物等の年末一斉取締り	11月	ふぐ処理施設等 (対象施設数 139施設)	販売等の制限、営業の登録、処理師等の遵守事項等の点検	86 件
		飲食店 仕出し店 旅館･ホテル　等	ノロウイルス食中毒の発生しやすい施設を対象に衛生管理の指導	113 件
	12月	市場 量販店 食品製造施設　等	流通、販売段階での表示の点検・検査による不良食品の排除	923 件

注４　監視指導件数は、監視指導結果の内数

注５　ＨＡＣＣＰとは、原料の生産から製品に至るまでの各工程において起こりうる危害を分析し特に重要な工程の管理状況を連続的又は相当の頻度で確認することにより、その製造施設から出荷されるすべての製品の安全を確保する方法。

ウ　その他個別対策

かき処理施設等を対象に、製造（加工）工程等の適正管理の監視指導、収去検査等を実施した。

名　　称	時　期	内　　容	監視指導件数
かきの衛生確保	10月～３月	かき処理施設（対象施設数128施設）に対し、温度管理等衛生対策の監視指導、収去検査の実施	186 件

「ふぐ条例等に基づく指導」については、１(1)イ　一斉点検等を参照

(2)　特に取り組むべき事項

ア　食中毒の防止対策

(ｱ)　腸管出血性大腸菌対策

牛の生食用食肉の規格基準や、牛の肝臓及び豚の食肉の生食用提供の禁止規定を遵守しているか、また、浅漬け等の非加熱でそのまま食べる食品の関係事業者を監視指導した。

さらに、過去の食中毒の原因食品等を踏まえ、食肉（結着肉、加熱用鶏肉等）、カット野菜、浅漬け、そうざい半製品を対象に試買検査を実施した。

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター試買検査結果

検体数	腸管出血性大腸菌(0157 等)検出	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ検出
40 検体 （食肉 13 、カット野菜 6、浅漬け 6、そうざい半製品 15）	0 検体	1 検体 （食肉（加熱用鶏肉）1）

(ｲ) カンピロバクター対策

飲食店に対して、生又は加熱不十分な鶏肉の提供の自粛の指導を行い、提供時は十分な加熱を行うよう指導するとともに、鶏肉の流通における関係事業者に対して、加熱用である旨の表示や伝達に取り組むように指導を行った。

また、若年層の消費者に対し、機会を捉えて鶏肉等の生食リスクについて啓発した。

(ｳ) ノロウイルス対策

「食品、添加物等の年末一斉取締り」期間中(11 月)、飲食店、仕出し店及び旅館・ホテル等を対象に、食品の取扱い、調理従事者の健康管理等について重点的に監視指導を実施した。（１(1) イ　一斉点検等を参照）

また、県民や食品等事業者に対して、随時、各種広報媒体により、食中毒の防止に関する情報を提供し、食中毒の発生予防に努めた。

(ｴ) その他の食中毒対策

「食品、添加物等の年末一斉取締り」期間中(11 月)、ふぐ処理施設等を対象に、処理師等の遵守事項等の点検等について重点的に監視指導を実施した。（１ (1) イ　一斉点検等を参照）

毒キノコ、チョウセンアサガオ、スイセン等の自然毒食中毒については、講習会等により発生状況や予防方法について周知を図った。アニサキスによる食中毒についても、生魚を扱う飲食店及び魚介類販売業等の関係事業者に対し、監視指導の際に予防方法等の情報提供を行った。

(ｵ) 食中毒注意報等の発令

細菌性食中毒とウイルス性食中毒が、それぞれ多発傾向にある夏季と冬季において、発令要領に基づき食中毒注意報を発令し、県民や食品等事業者に対して注意喚起を行った。

（発令日　夏季：6 月 12 日、冬季：11 月 9 日）

イ　野生鳥獣肉対策

野生鳥獣肉の処理等を行う者に対し、県の「野生鳥獣食肉衛生管理ガイドライン（イノシシ・ニホンジカ）（第３版）」に基づき、衛生的な取扱いや疾病鳥獣の排除を徹底するよう指導を行った。

また、野生鳥獣肉の生食については、Ｅ型肝炎ウイルス等による食中毒の発生リスクもあることから、関係事業者に対し、提供時には必要な加熱を十分に行うよう指導を徹底するとともに、県民に喫食する際の注意事項について啓発を行った。

(3) 食品等の試験検査結果

ア 収去検査[注6]

食品工場（製造・調理業）や量販店（販売業）等において収去検査を実施し、規格基準、食品表示基準等に不適合な食品等を排除するとともに、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が機能しているか検証するための検査を実施し、検査結果を活用して監視指導を行った（収去検査１）。また、農産物の残留農薬等、目的別の収去検査も実施した（収去検査２）。

注６：収去検査とは、食品衛生法に基づき、販売の用に供する食品等を無償で譲り受け、添加物や残留農薬の量、細菌の数等を検査すること。

◆収去検査１

検査目的／検査対象	㋐規格基準等	㋑衛生指導	㋒表示確認	計
製造・調理業	533［113 %］ (470)	484［103 %］ (470)		1,017［108 %］ (940)
販売業	248［124 %］ (200)		269［98 %］ (275) うち輸入食品 154［114 %］ (135)	517［109 %］ (475)
計	781［117 %］ (670)	484［103 %］ (470)	269［98 %］ (275)	1,534［108 %］ (1,415)

上段：実績数[達成率]、下段：（目標数）

㋐最終製品が食品衛生法に基づく成分規格や通知等に適合しているか等を確認する検査

㋑施設のふきとりや中間製品を検査しＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が機能しているか検証するための検査

㋒表示されている内容が正しいか、表示されていない添加物が使用されていないか等を調べるための検査

◆収去検査２

検査目的	検査対象	主な検査項目	計
農産物の残留農薬	農産物	残留農薬	135［100 %］ (135)
かきの衛生管理	生食用かき、海域海水等	規格基準等	175［88 %］ (200)
遺伝子組換え食品 （表示確認）	大豆、大豆加工品	遺伝子組換え	21［105 %］ (20)
計			331［93 %］ (355)

上段：実績数[達成率]、下段：（目標数）

検査項目数実績

検査区分	収去検体数	理化学検査		微生物検査		計	
		項目別検査数	不適数	項目別検査数	不適数	項目別検査数	不適数
規格基準等	846	34,553	2	512	1	35,065	3
その他	1,019	373		5,530		5,903	
計	1,865	34,926	2	6,042	1	40,968	3

収去検査による規格基準等適合状況

検査項目			検査数	不適数	備考
理化学検査	合成保存料	ソルビン酸	517	0	
		安息香酸	516	0	
		サリチル酸	517	0	
		デヒドロ酢酸	517	0	
		パラオキシ安息香酸	516	0	
		プロピオン酸	2	0	
	合成甘味料	サイクラミン酸	143	0	
		ズルチン	523	0	
		サッカリンナトリウム	523	0	
	合成着色料	タール系色素	5,820	0	
	酸化防止剤	BHA	30	0	
		BHT	30	0	
	防ばい剤	オルトフェニルフェノール	6	0	
		ジフェニール	6	0	
		チアベンダゾール	16	0	
		イマザリル	11	0	
	亜硝酸		48	0	
	乳等省令	乳脂肪	35	0	
		乳固形分	29	0	
		無脂乳固形分	14	0	
	油脂変質	酸価	2	0	
		過酸化物価	2	0	
	二酸化イオウ		36	0	
	プロピレングリコール		12	2	生めん２件 ※１
	動物用医薬品		0	0	
	残留農薬		23,226	0	
	その他の項目		1,456	0	
小計			34,553	2	
微生物検査	一般細菌		84	0	
	大腸菌群		141	0	
	大腸菌（E.coli）		24	0	
	サルモネラ		21	0	
	黄色ブドウ球菌		22	0	
	腸炎ビブリオ		0	0	
	乳酸菌		11	0	
	その他の微生物検査		209	1	海域海水１件 ※２
小計			512	1	
合計			35,065	3	

※１ 生めんから使用基準を超過する食品添加物（プロピレングリコール:品質保持のために使用）を検出…回収命令及び製造所の営業停止処分
※２ 生食用かきの養殖海域海水から基準を超える大腸菌群最確数を検出…加熱用かきへの切り替えを指導

イ　試買検査

(ｱ)　アレルギー物質の検査

「小麦」又は「落花生」を含むことが表示されていない食品を対象に、「小麦」又は「落花生」由来のアレルギー物質の混入の有無について検査（環境保健センターで実施）を実施した。

アレルギー物質の検査状況

検査品名	検体数	検査項目	検査項目数	検査結果	
				適合[注7]	不適合[注8]
菓子類（せんべい、クッキー等）	15	小麦	10	10	0
		落花生	14	14	0
レトルト食品	1	小麦			
		落花生	1	1	0
調味料	1	小麦	1	1	0
		落花生	1	1	0
もち	3	小麦	3	3	0
		落花生	3	3	0
計	20		33	33	0

注７　アレルギー物質が検体１ｇから 10μg 未満で検出されたもの、もしくは不検出であったもの
注８　アレルギー物質が検体１ｇから 10μg 以上検出されたもの

(ｲ)　畜水産物等の残留動物用医薬品検査等

食肉・水産物等について残留動物用医薬品の検査(55 検体)を実施した結果、鶏卵（1 検体）から含有が認められていない合成抗菌剤(スルファメトキサゾール)を検出し、自主回収の指導を行った。検査は、備前保健所検査課及び環境保健センターで実施した。

(ｳ)　重金属等の実態調査

食品中の有害物質（重金属・農薬・ＰＣＢ）の汚染実態を調査するため、魚介類等を対象にモニタリング検査(37 検体)を実施したところ、環境汚染が疑われるような結果は見られなかった。検査は、（公財）岡山県健康づくり財団、備前保健所検査課及び環境保健センターで実施した。

(ｴ)　輸入食品中のカビ毒の検査

ナッツ類、穀類等の輸入食品について、アフラトキシンの検査(25 検体)を実施した結果、食品衛生法の基準に不適合のものはなかった。検査は、備前保健所検査課で実施した。

(ｵ)　腸管出血性大腸菌等汚染実態調査（１（２）ア（ア）　腸管出血性大腸菌対策を参照）

腸管出血性大腸菌、カンピロバクター試買検査結果

検体数	腸管出血性大腸菌(0157 等)検出	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ検出
40 検体 （食肉 13、カット野菜 6、浅漬け 6、そうざい半製品 15）	0 検体	1 検体 （食肉（加熱用鶏肉）1）

ウ　食品苦情及び食中毒の検査結果

保健所の食の安全相談窓口等に寄せられた健康被害、異味・異臭等食品に関する苦情、食中毒等の原因究明のための検査を実施した。

食中毒等の検査

	検査品目	検体数	検査項目数		
			理化学検査	細菌検査	ウイルス検査
苦情	食品・水	105	25	355	0
	ふき取り		0	370	0
	便		0	374	31
	その他		0	6	0
食中毒	食品・水	184	5	1,029	0
	ふき取り		0	480	14
	便		0	516	29
	その他		0	0	0
計		289	30	3,130	74

検査は備前保健所検査課及び環境保健センターで実施

(4)　違反発見時の対応及び公表

食中毒発生時、違反食品発見時には、「食品衛生法に基づく行政処分要領」に基づき行政措置を適正かつ公正に行い、また、行政処分を行った場合は、公表を行い、食品による事故の拡大・再発防止に努めた。なお、違反食品製造業者が他の都道府県等の場合は、通報し、指導を依頼した。

県内製造業者等における違反件数

食品衛生法					食品表示法
6条	13条2項	13条3項	50条2項	55条1項	5条
14	1	－	－	－	10

県内製造業者等における処分件数

処分件数								
営業許可取消	営業禁止	営業停止	改善命令	物品廃棄命令	物品回収命令	始末書	その他	告発件数
－	－	4	－	－	1	1	21	－

(5) 食中毒等健康危害発生時等の対応

令和５年度の、岡山市・倉敷市を除く県内の施設を原因とする食中毒発生件数は 5 件（患者数 169 名）であった。（岡山市・倉敷市を含む県全体件 9 件（患者数 261 名））

食中毒発生時は、「岡山県食中毒対策要領」及び「食中毒処理マニュアル」に基づいて迅速かつ的確な処理に努め、被害の拡大・再発防止を図った。

県外の施設が原因と疑われる事例については、当該施設を所管する都道府県等に調査を依頼する等適切に対応した。

月別の食中毒発生件数及び食中毒患者数

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
発生件数(件)	－	－	－	－	－	1	－	1	2	1	－	－	5
患者数(名)	－	－	－	－	－	9	－	1	24	135	－	－	169

施設別発生状況

件数等 / 施設	発生件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
家庭料理	2	10	－
集団給食	－	－	－
営業者	3	159	－
その他	－	－	－
不明	－	－	－
計	5	169	－

原因食品別発生状況

件数等 / 食品分類	発生件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
魚介類	－	－	－
魚介類加工品	－	－	－
肉類及びその加工品	－	－	－
卵類及びその加工品	－	－	－
乳類及びその加工品	－	－	－
穀類及びその加工品	1	9	－
野菜類及びその加工品	1	1	－
菓子類	－	－	－
複合調理品	－	－	－
その他	3	159	－
不明	－	－	－
計	5	169	－

病因物質別発生状況

病因物質	発生件数（件）	患者数（名）	死者数（名）
植物性自然毒	1	1	0
黄色ブドウ球菌	1	9	0
不明	2	24	0
ノロウイルス	1	135	0
計	5	169	0

病因物質判明件数	3 件
判明率（判明件数/発生件数）	60%（3件/5件）

2　と畜場及び食鳥処理場に関する対策

(1)　監視指導

と畜場に搬入される獣畜及び食鳥処理場に搬入される鶏のと殺、処理解体時における食肉の衛生確保を図るため、処理施設及び処理工程の衛生管理について監視指導を実施した。また、と畜場及び食鳥処理場に対して、HACCP に沿った衛生管理の導入確認と外部検証もしくは実施記録の点検をもとに、指導助言等を行った。

食肉衛生検査所監視指導実施結果

	対象施設(件)	監視目標(回)	監視指導結果(回)	目標達成率
と　畜　場	1	－	随時実施※	－
検査対象食鳥処理施設	5	10	10	100%
認定小規模食鳥処理施設	7	7	7	100%

と畜場開場日数：233 日

(2)　と畜検査結果

と畜場で処理された牛や豚等は、と畜場法に基づき食用に適するか否かをと畜検査員が１頭ずつ詳細に検査し、食肉の安全の確保を図った。

ア　と畜場法等に基づく獣畜の検査

と畜場別検査頭数

区分 / と畜場名	牛	馬	豚	めん羊	山羊	計
津山市食肉処理センター	3,961	－	275	－	－	4,236
うち廃棄処分頭数						
全部廃棄処分	293	－	3	－	－	296
一部廃棄処分	2,739	－	266	－	－	3,005

獣畜のと殺解体禁止又は廃棄したものの原因

区分		検査頭数	処分頭数	疾病別のべ頭数																
				細菌病				寄生虫病		その他の疾病										総数
				破傷風	結核病	放線菌病	豚丹毒	ジストマ病	その他	膿毒症	敗血症	尿毒症	黄疸	水腫	腫瘍	産物による汚染炎症又は炎症	変性又は萎縮	その他		
牛	禁止	3,961	－																	0
	全部廃棄		293							65	16	5	2	130		12	22	41		293
	一部廃棄		2,739			7		11						380	7	1,765	1,034	2,648		5,852
馬	禁止	－	－																	0
	全部廃棄		－																	0
	一部廃棄		－																	0
豚	禁止	275	－																	0
	全部廃棄		3							2	1									3
	一部廃棄		266													262	4	208		474
めん羊	禁止	－	－																	0
	全部廃棄		－																	0
	一部廃棄		－																	0
山羊	禁止	－	－																	0
	全部廃棄		－																	0
	一部廃棄		－																	0

イ　残留抗生物質モニタリング検査

牛や豚等の病気の治療のために抗生物質を使用し、その後法令で定められた休薬期間（薬物が体内から排泄される期間）を守らずに出荷した場合等は、食肉等に抗生物質が残留する場合があるため、注射痕が認められたり投薬歴が不確かなものについてモニタリング検査を実施した。

食肉等の残留抗生物質モニタリング検査件数

畜　種	部　位	検査件数	陽性件数
牛	筋　肉	560	0
	腎　臓	560	0
豚	筋　肉	5	0
	腎　臓	5	0
鶏	筋　肉	30	0
	腎　臓	30	0

ウ　ＢＳＥスクリーニング検査

月齢 24 ヶ月超で神経症状が疑われる牛及び全身症状を呈する牛を対象に検査を実施した。

ＢＳＥ検査結果

検査頭数	陰性	要確認検査
1	1	0

(3)　食鳥検査結果

食鳥処理場で処理される鶏は、食鳥検査法に基づき食鳥の検査員が生体検査、脱羽後検査、内臓摘出後検査等を行い、食鳥肉の安全の確保を図った。（検査業務は(公財)岡山県健康づくり財団に委任）

食鳥検査羽数

検査羽数	と鳥禁止	全部廃棄	一部廃棄
20,436,535	19,201	333,246	429,873

検査対象食鳥処理施設（5 施設）の合計（認定小規模食鳥処理施設（7 施設）は除く。）

３　食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1)　食品等事業者自らが実施する衛生管理体制構築の推進

食品衛生法に規定された食品等事業者の責務であるＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を向上させるため一般的衛生管理、重要管理、実施記録の作成・保存、表示、健康危害の可能性のある食品等の自主回収等について衛生管理計画及び手順書、実施記録等の提示を求め、指導・助言等を実施した。

また、食品衛生法第 58 条に基づき、自主回収の報告があった場合は、回収措置が適切に行われるよう助言した。

自主回収報告件数

食品分類	報告件数	備考	
菓子類	6	カビの発生	3 件
		期限誤表示・欠落	2 件
		細菌数の自社基準超過	1 件
めん類	2	添加物使用基準違反	2 件
農畜水産物	3	期限誤表示	2 件
		合成抗菌剤の検出	1 件
農産物加工品	2	カビの発生	1 件
		期限誤表示	1 件
その他 （そうざい、清涼飲料水等）	4	アレルギー表示欠落	2 件
		期限誤表示	2 件
小林製薬紅麹関連	4	食品衛生法違反疑い	4 件
計	21		

(2) ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理を定着させるため、食品等事業者を対象に、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の定着研修会(開催回数 5 回、参加者数 92 人)を実施した。また、ＨＡＣＣＰの理解促進を目的に、デジタル漫画「やってよかった！ＨＡＣＣＰ～感動！店長ヒロコさんの奮闘物語～」を冊子としてコンビニエンスストア等に設置したほか、ホームページ等で広く周知を行った。

岡山県 HP デジタル漫画
「やってよかった！HACCP」

(3) 食品等事業者の自主的な資質の向上

食品衛生指導員による食品関係施設の巡回指導・自主検査の励行等の実施について適切な指導を行うとともに、業界の自主管理体制を充実するため、業界組織の指導・育成に努めた。

食品衛生指導員の活動状況

指導員数	巡回指導件数	食品の自主検査受付件数
383 名	14,529 件	173 件

4　県民からの情報提供及び県民への情報提供

(1)　食品等に関する苦情・相談への対応

食の安全に関する相談窓口として保健所等に設置している「食の安全相談窓口[注9]」へ、食品の品質や表示に関する相談等が寄せられ、これらの相談や苦情等に適切に対応した。

食の安全相談窓口へ寄せられた相談等のうち、食品等に関する苦情に対しては、原因究明等調査を実施し、関係施設等の指導を実施した。そのうち、食の安全・食育条例第 19 条で規定されている、健康に危害を及ぼすおそれがあるとした県民（消費者）からの申し出は 41 件あった。

注９　５保健所（衛生課）、くらし安全安心課、生活衛生課（食の安全推進班）の７機関

食の安全相談窓口対応件数

相談分類	対応件数（件）
消　費　者	174
営　業　者	443
許　可　関　係	1,943
計	2,560

食の安全・食育条例第 19 条の件数

（消費者から再掲）	対応数
有症苦情	19
異物混入	6
その他	16
計	41

苦情対応件数

対応機関	対応数	出張回数
保健所	126件	210 回

(2)　食品衛生監視指導結果の公表

令和４年度の監視指導結果について、ホームページ等で公表した。

(3)　県民への情報提供及び普及啓発

ア　ホームページによる情報提供

県生活衛生課ホームページを通じ各種情報の提供を行った。

イ　食品衛生月間事業（８月）

食品衛生協会と連携し、各種広報活動や食品衛生思想の普及啓発活動を行った。

・街頭での啓発活動の実施
・広報車による啓発活動の実施
・資材配布による食中毒予防啓発活動の実施
・電光掲示板・懸垂幕の掲示

ウ　衛生講習会の開催

消費者、営業者、調理従事者等に対し、食品衛生に関する正しい知識や情報の普及に努めた。また、消費者等を対象に簡易検査等の体験的要素を盛り込んだ講習会(体験型衛生講習会)を実施した。

食品衛生講習会実施状況

対　象　者	実施回数（回）	参加者数（名）
営業者・従事者	59	1,799
特定給食従事者	21	1,690
一般消費者等	32	732
計	112	4,221
上記のうち、体験型衛生講習会	28	689

５　リスクコミュニケーションの充実、協働の推進

消費者、食品等事業者、行政相互間の食の安全に関する情報及び意見交換を推進するため、以下の事業等を行った。

(1)　食の安全・食育推進協議会の開催

消費者、生産者、加工・流通業者 24 名の委員で構成する「食の安全・食育推進協議会」を開催 （10月、2 月)し、令和６年度から６年間にわたる「食の安全・食育推進計画」の策定のため、提言をいただいた。

(2)　リスクコミュニケーションの推進

ア　機会の提供と地域への普及拡大

民間企業(団体)と協働し、官民一体での食の安全に係るリスクコミュニケーションを推進するため食の安全・安心に関する普及啓発活動を自主的に活動する企業（団体）（食の安全サポーター）向けに食の安全に係る情報を配信した。

・食の安全サポーター数：107 団体

・情報配信回数：6 回

イ　リスクコミュニケーターの活動への支援

リスクコミュニケーター自らが企画・実施する過程において、必要な支援を行うことによって、リスクコミュニケーションが促進されることを期待して事業を行った。

活動への支援状況

活動形態	支援回数	参加者数
視察型	4回	130名

ウ　衛生講習会等を活用した意見交換会

食品の摂取によって人の健康に悪影響が起きるリスク（危険性）について正しい理解を広めるため講習会の開催等により情報提供を行うとともに、食の安全・安心に係る意見交換会を実施した。

実施状況

活動形態	実施回数	参加者数
意見交換会	8回	73名

６　その他の事項

(1)　食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

調査研究の推進等により、食品衛生監視員、と畜検査員及び検査担当職員の資質の向上を図った。

(2)　試験検査施設の精度管理

食品衛生検査施設において、信頼性確保部門による内部点検の実施、外部精度管理調査の受検等により検査の精度向上に努めた。