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（概要版）

食品衛生法第２４条の規定により策定した「令和５年度岡山県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した監視指導結果は、次のとおりです。

なお、この計画は、県、岡山市及び倉敷市がそれぞれに定めることとされており、当結果は県の取組のみで、岡山市及び倉敷市の取組は含まれておりません。

１　監視指導

（１）監視指導実施結果

飲食店、食品製造施設、学校給食施設等を対象に施設・設備の衛生管理、食品の衛生的な取扱い等の指導を実施した。

対象施設数	監視目標数	監視指導数	目標達成率（%）
15,409	4,763	5,864	123

（２）食中毒の防止対策

腸管出血性大腸菌、カンピロバクターによる食中毒の対策を重点的に実施し、飲食店等に対し牛レバー、豚肉、豚レバー等の生食用としての販売・提供禁止の徹底、鶏肉等の生食用として提供する行為の自粛及び食肉や野菜等の取扱いや加熱調理時の十分な加熱を指導した。

また、ノロウイルス食中毒の対策として大型飲食店等を対象に、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指導した。

２　収去検査[注1]結果

食品工場（製造・調理業）、量販店（販売業）等及び目的別に収去検査を実施した。このうち、規格基準等がある 846 検体のうち不適数は３検体であった。内訳は、生めんから使用基準を超過する食品添加物の検出が２件、かきの養殖海域海水大腸菌群最確数超過が１件、の計３件であり、必要な措置を講じた。

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

注１：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。

３　と畜場に関する対策

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。

と畜検査数

獣畜区分	検査頭数	全部廃棄頭数	一部廃棄頭数
牛	3,961	293	2,739
豚	275	3	266

４　ＨＡＣＣＰ[注2]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、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
「やっててよかった！HACCP」

注２：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。

５　リスクコミュニケーションの充実

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、リスクコミュニケーター（リスクコミュニケーション活動に自ら取り組む人）の活動への支援や、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を実施した。

リスクコミュニケーターの活動への支援

活動形態	支援回数	参加者数
視察型	4回	130名

衛生講習会等を活用した意見交換会の実施

活動形態	実施回数	参加者数
意見交換会	8回	73名