

# 岡崎市内に流通する食品の安全確保について

岡崎市保健部生活衛生課  
食品衛生係

# 岡崎市食品衛生監視指導計画

食品衛生法に基づき、食品の安全性を確保するため、各都道府県知事等が毎年度、翌年度の食品衛生監視指導計画を定めています

## 【実施体制】

### ○職員体制

保健所に食品衛生監視員、食鳥検査員、試験検査職員の配置

### ○市民等との協働

消費者、食品生産者、食品製造・加工業者、食品流通業者、学識経験者等を構成員とする「岡崎市食の安全・安心推進協議会」の開催（年2回）

### ○市関係部局・厚生労働省、消費者庁及び他の自治体との連携

### ○試験検査

岡崎市総合検査センター内（美合町）において実施

※高度な分析機器を必要とする一部の検査については愛知県衛生研究所に依頼

## 【監視指導】

### ＜監視指導実施回数の設定＞

危険度	実施回数	代表的な業種例
Ⅳ	3回/年	生食用食肉取扱施設
Ⅲ	2回/年	大量調理施設、岡崎市HACCP導入認定施設、生食用食肉取扱施設
Ⅱ	1回/年	食中毒の危険性の高い製造業のうち大規模なもの等
Ⅰ	1回/2年	食中毒の起こりにくい製造業のうち大規模なもの等
0	1回/6年	食中毒や違反の発生の可能性がほとんどないと判断された施設

### ＜監視指導実績（平成28年度）＞

	施設数	監視計画件数	監視実績件数
許可を要する施設	6,369	3,400	3,335
許可を要しない施設	4,114	900	1,034
合計	10,483	4,300	4,369

## 【収去検査】

### ＜収去内容＞

収去品目	検査項目
野菜、果実、穀類、豆類等及びその加工品	残留農薬、食中毒菌及び食品添加物等
食肉、食鳥肉及び食鳥卵	サルモネラ属菌等食中毒菌及び残留動物用医薬品
乳及び乳製品	成分規格
水産食品（魚介類、水産加工品）	成分規格及び腸炎ビブリオ等食中毒菌等
複合的に調理、製造された食品	食中毒菌等及び残留農薬

### ＜収去検査結果（平成28年度）＞

	収去検体数	違反検体数	違反理由
魚介類	8	0	
冷凍食品	13	0	
魚介類加工品	20	3	大腸菌群(3)
肉卵類及びその加工品	57	0	
牛乳・加工乳	2	0	
乳製品	2	0	
乳類加工品	0	0	
アイスクリーム類・氷菓	20	0	
穀類及びその加工品	19	0	

	収去検体数	違反検体数	違反理由
野菜類及びその加工品	122	1	残留農薬(1)
菓子類	71	0	
清涼飲料水	27	0	
酒精飲料	4	0	
その他の食品	94	0	
器具及び容器包装、おもちゃ	7	0	
合計	466	4	

<食品添加物の収去検査結果（平成28年度再掲）>

	検体数	保存料	殺菌料	漂白剤	着色料	甘味料	その他	違反件数
魚介類加工品	20	20	-	-	6	20	-	0
肉卵類及びその加工品	6	6	-	-	6	-	6	0
乳製品	1	-	-	-	-	-	1	0
アイスクリーム類・氷菓	6	-	-	-	6	-	-	0
穀類及びその加工品	2	-	-	-	-	-	2	0
野菜類・果物及びその加工品	14	10	-	4	10	10	-	0
菓子類	5	-	-	-	5	5	-	0
清涼飲料水	14	-	12	-	-	2	-	0
酒精飲料	4	4	-	-	-	-	4	0
その他の食品	8	-	-	8	-	-	-	0
合計	80	40	12	12	33	37	13	0

## 【平成29年度の主な重点事項】

### ＜監視指導＞

- ・ 生食用食肉取扱施設の加工、調理及び表示
- ・ 食肉を原因とした食中毒防止のための飲食店における消費者への啓発協力等
- ・ ジビエに起因する衛生上の危害の防止
- ・ 加熱せずに喫食されるカット野菜又はカット果物加工施設の指導
- ・ 老人ホーム等における食中毒予防
- ・ アレルゲンを含む食品及び遺伝子組み換え食品の適正表示の徹底

### ＜収去検査＞

- ・ 市内産農産物等の残留農薬検査
- ・ 弁当及びそうざいの微生物試験

## 【その他の実施事項】

### ＜一斉取締り・予防啓発＞

- ・ 夏期一斉取締りの実施（7月～8月）
- ・ 食品衛生月間における消費者への食中毒予防の啓発（8月）
- ・ 食中毒警報の発令
- ・ 年末一斉取締りの実施（11月～12月）
- ・ 事業者及び市民に対する食品衛生講習会の開催

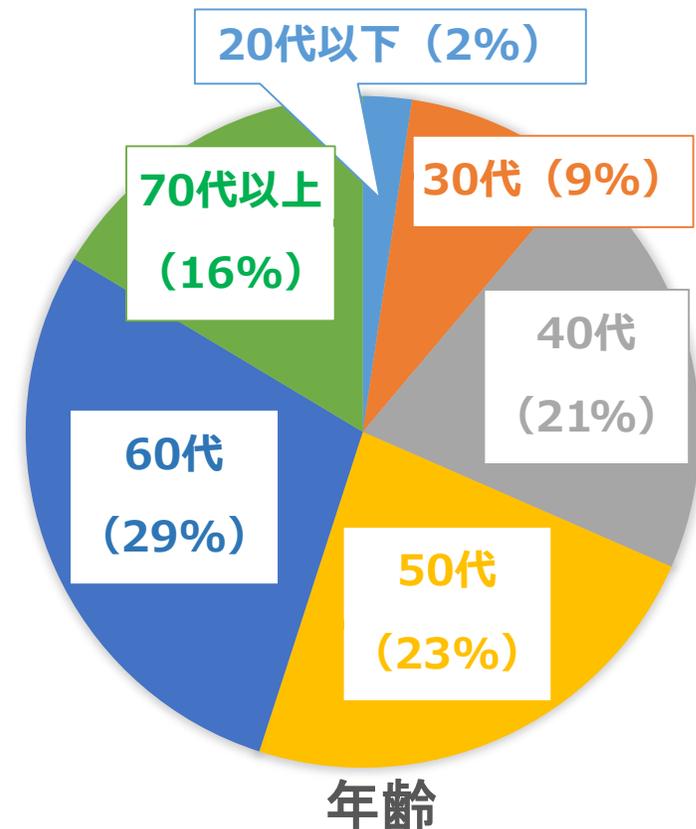
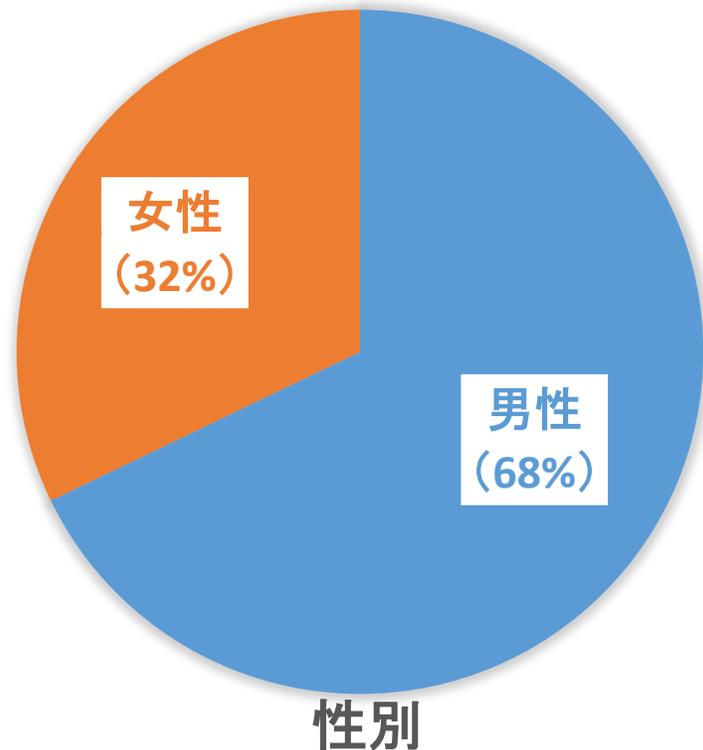
### ＜食品関係施設の評価制度＞

- ・ 岡崎市H A C C P 導入施設の認定
- ・ 岡崎市食品衛生管理優秀店の認定

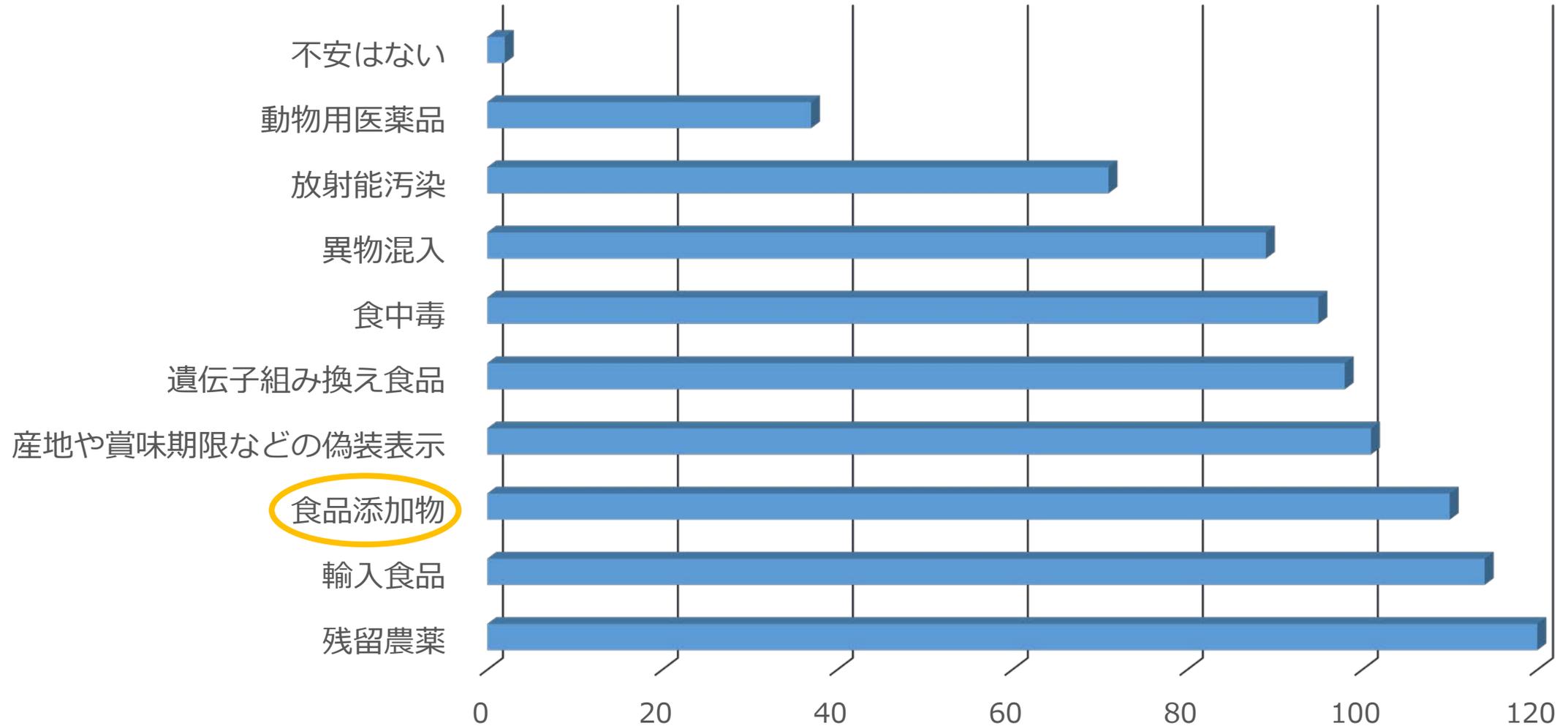
# 市民を対象とした食の安全に関するアンケート結果

- 岡崎市 e モニター制度（予めモニターとして登録された市内在住の満18才以上の市民によるインターネットを利用したアンケート制度）を活用
- 回答者 171名、調査期間は平成29年6月26日から7月5日まで

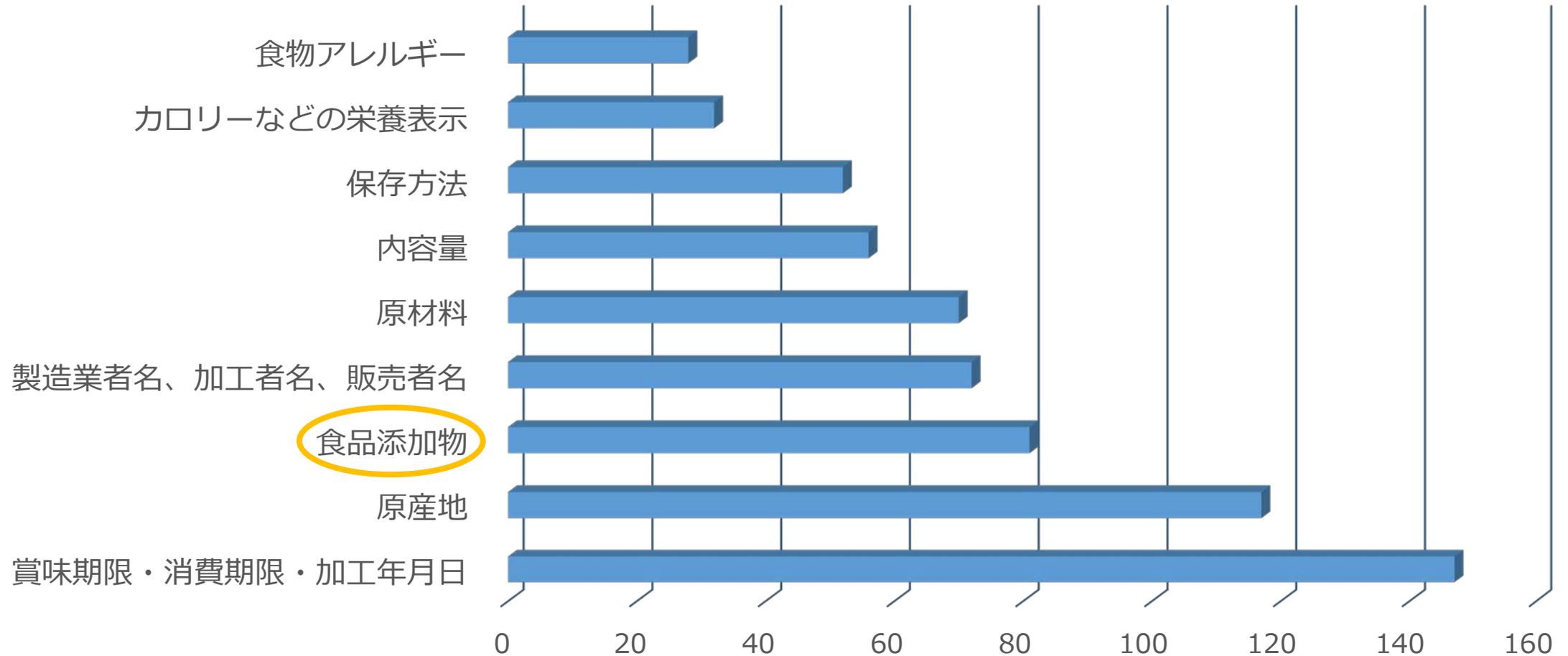
## 【回答者の内訳】



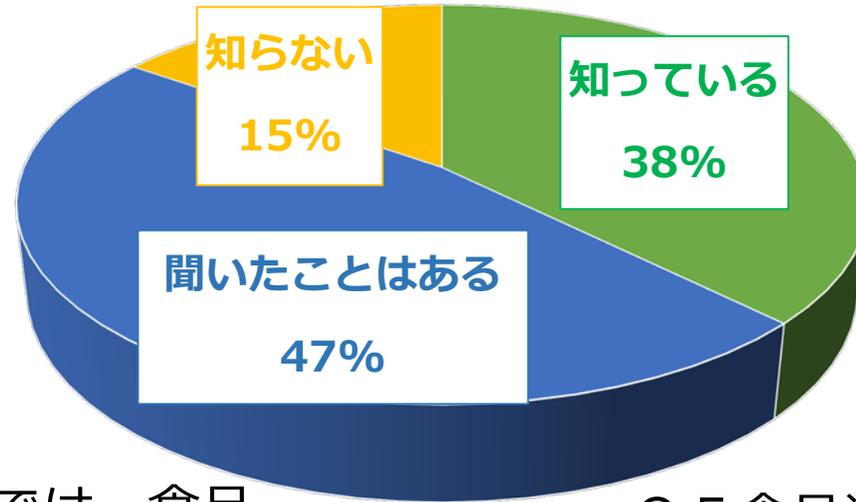
# Q 1 食の安全に関して不安に思っていること (複数回答可)



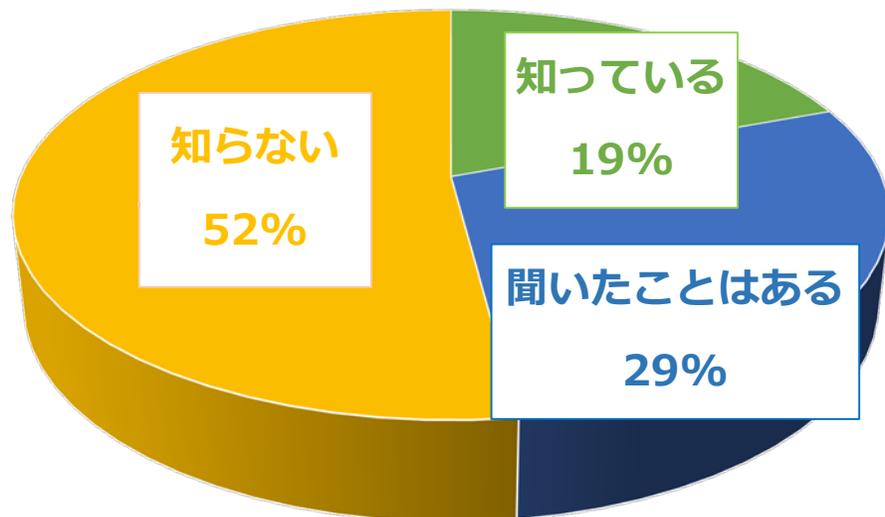
# Q 2 食品を購入する際に表示のどの項目を重視しますか (複数回答可)



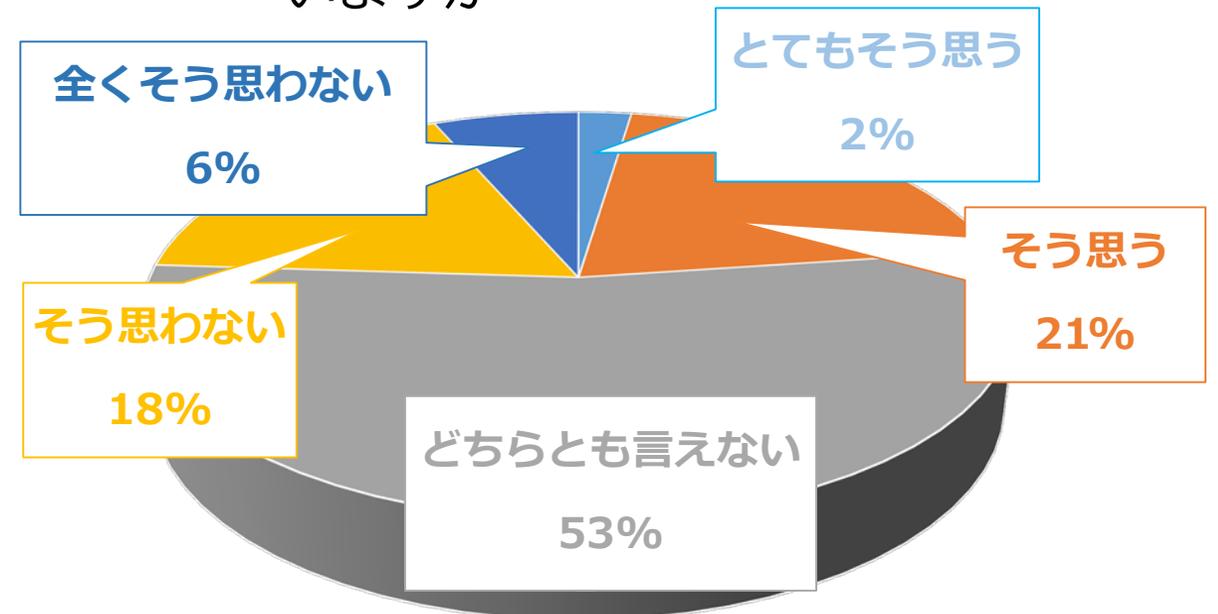
Q 3 食品添加物には使用のルールがあることを知っていますか



Q 4 普段の食生活で摂取する量では、食品添加物が体内に蓄積されることはないことを知っていますか



Q 5 食品添加物の使用はメリットがあると思いますか



ご清聴ありがとうございました。