

平成 28 年度
岡崎市食品衛生監視指導実施結果



岡 崎 市

1 はじめに

平成 28 年度に本市が行う食品衛生に関する監視指導については、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下、「法」という。）第 24 条第 1 項に基づき、平成 28 年度岡崎市食品衛生監視指導計画（以下、「計画」という。）を定め、同条第 4 項の規定に基づき、公表した上で実施してきました。

本計画において、食品等事業者への監視指導の状況及びその結果並びに食品等の収去の状況及びその結果について、平成 29 年 6 月までに公表することとしており、このたび、平成 28 年度の監視指導実施結果を取りまとめましたので公表します。

2 施設の監視指導

(1) 食品関係施設への監視指導

法第 52 条に基づく食品営業許可を要する 6,369 施設と許可を要しない 4,114 施設に対し、それぞれ 3,485 件、1,049 件の監視指導を実施しました。（表 1、表 2）

表 1 食品営業許可を要する施設の数及び監視指導件数

区 分		施設数	監視指導件数
飲食店営業	一般食堂・レストラン等	1,531	530
	仕出し屋・弁当屋	103	74
	旅館	37	13
	その他	1,800	1,343
	小計	3,471	1,960
菓子製造業		624	433
乳処理業		0	—
特別牛乳さく取処理業		0	—
乳製品製造業		3	4
集乳業		0	—
魚介類販売業		365	267
魚介類せり売営業		1	3
魚肉ねり製品製造業		3	10
食品の冷凍又は冷蔵業		12	9
かん詰又はびん詰食品製造業		4	4
喫茶店営業		775	53
あん類製造業		2	15
アイスクリーム類製造業		72	54
乳類販売業		555	273
食肉処理業		19	24
食肉販売業		366	289
食肉製品製造業		2	2
乳酸菌飲料製造業		1	—

食用油脂製造業	1	2
マーガリン又はショートニング製造業	1	1
みそ製造業	5	6
醤油製造業	4	3
ソース類製造業	3	3
酒類製造業	2	1
豆腐製造業	7	9
納豆製造業	1	1
めん類製造業	16	12
そうざい製造業	38	33
添加物製造業	2	2
食品の放射線照射業	0	—
清涼飲料水製造業	3	10
氷雪製造業	0	—
氷雪販売業	11	1
計	6,369	3,485

(施設数は平成 29 年 3 月末現在)

表 2 許可を要しない施設の数及び監視指導件数

区 分		施 設 数	監 視 指 導 件 数
給 食 施 設	学 校	13	3
	病院・診療所	7	3
	事 業 所	11	—
	そ の 他	116	60
	乳 さ く 取 業	9	—
	食 品 製 造 業	243	68
	野菜果物販売業	294	187
	そうざい販売業	324	146
	菓子（パンを含む。）販売業	249	161
	食品販売業（上記以外。）	2,539	237
	添加物（法第 11 条第 1 項の規定により規格が定められたものを除く。）の製造業	1	1
	添加物の販売業	129	89
	氷 雪 採 取 業	0	—
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	179	94
	計	4,114	1,049

(施設数は平成 29 年 3 月末現在)

(2) 市民からの苦情・相談処理状況

市民から寄せられた有症苦情、異物混入等の苦情・相談は 114 件あり、それぞれの苦情に対し施設の立入、食品・検便等の調査を行いました（表 3）。

表3 市民からの苦情・相談処理状況

苦情の内容 食品の分類	有症 苦情	異物 混入等	不衛生な 取扱	施設の 不衛生	カ ビ	腐敗・ 変敗	古い 商品	異 味	異 臭	変 色	変 質	寄 生 虫	表 示	許 可	放射 性物質	そ の 他	計	前 年 比
魚介類	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-5
冷凍食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
魚介類加工品	-	2	2	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	2
肉卵類及びその加工品	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-1
乳・加工乳（生乳を含む。）	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
乳製品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
乳等を主原料とする食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1
マーガリン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
アイスクリーム類・氷菓	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-5
穀類及びその加工品	-	4	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	0
野菜類・果物及びその加工品	-	-	-	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	1	4	-4
菓子類	-	5	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-18
清涼飲料水	-	1	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-2
酒精飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
弁当類	1	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-7
そうざい及びその半製品	-	1	1	-	2	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	6	6
複合調理品・メニュー食品	19	18	5	3	-	2	1	-	2	-	1	-	1	-	-	6	58	-8
調味料（除みそ、しょうゆ）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-3
健康食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
その他	-	2	-	1	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	2	7	-4
添加物及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
食品外	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-2
不明	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	2
計	21	42	9	5	5	7	5	1	4	2	1	0	1	0	0	11	114	-54
前年比	-18	-19	3	-6	0	5	3	-2	-1	1	-2	0	-6	-4	0	-8	-54	

また、相談に応じて給食食材等の放射性物質（セシウム）の検査を 245 件実施しました。その結果、放射性物質は検出されませんでした。

(3) 食鳥処理場の食鳥検査及び監視指導

認定小規模食鳥処理場（処理羽数が年間 30 万羽以下の食鳥処理場）を除いた食鳥処理場の食鳥検査については、公益社団法人愛知県獣医師会に委任して行いました。

なお、検査の結果、食用不適と判断されたものについては、廃棄処分を行いました（表 4）。

表 4 食鳥処理場における食鳥検査及び監視指導状況

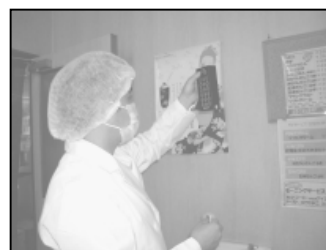
	食鳥処理場 (認定小規模食鳥 処理場を除く)	認定小規模食鳥処理場		届出食肉 販売業者	計
		生体処理を 行う施設	生体処理を 行わない施設		
施設数	1	0	2	1	4
監視指導件数	3	—	1	—	4
検査(確認)羽数	3,493,608	/		463	/
廃棄羽数	29,154	/		1	/

(4) 現場検査実施件数

施設の監視の際には、必要に応じ現場検査を実施し、その結果に基づいた指導を行いました（表 5）。

表 5 現場検査項目及び実施件数

検査項目	実施件数
使用水の残留塩素	77
消毒液の残留塩素	75
油の酸価	8
食品の表面温度	1,738
ATP 拭き取り検査	256
細菌拭き取り検査	99



使用水の残留塩素測定



ATP 拭き取り検査

3 食品等の収去検査

(1) 収去検査実施状況（全体）

466 検体の収去検査を実施しました（表 6）。
その結果、4 件の基準違反がありました（表 21）。



流通施設での収去（抜き取り）

表 6 収去検査実施状況（全体）

		魚介類	冷凍食品	魚介類加工品	肉卵類及びその加工品	牛乳・加工乳	乳製品	乳類加工品	アイスクリーム類・氷菓	穀類及びその加工品	野菜類・果物及びその加工品	菓子類	清涼飲料水	酒精飲料	かん詰・びん詰食品	その他の食品	器具及び容器包装、おもちゃ	計	
検体数		8	13	20	57	2	2	0	20	19	122	71	27	4	0	94	7	466	
理化学試験	食品添加物	保存料	-	-	20	6	-	1	-	-	10	-	-	4	-	-	-	41	
		殺菌料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	12	-	-	-	-	12	
		漂白剤	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	8	-	12	
		着色料	-	-	6	6	-	-	-	6	-	10	5	-	-	-	-	33	
		甘味料	-	-	20	-	-	-	-	-	-	10	5	2	-	-	-	37	
		その他	-	-	-	6	-	-	-	-	2	-	-	-	4	-	-	-	12
	重金属		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	27	-	-	-	-	27
	残留動物用医薬品		-	-	-	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	30
	残留農薬等		-	5	-	-	-	-	-	8	92	-	-	-	-	-	-	-	105
	アレルギー物質		-	-	-	-	-	-	-	2	1	-	27	-	-	-	2	-	32
	環境汚染物質	P C B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
		重金属	-	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	-	-	-	-	-	8
	酸価・過酸化価		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	3
	シアン化合物		-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4
	溶出試験・材質試験		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	7
その他の理化学試験		-	-	-	-	2	1	-	1	-	6	-	-	-	-	-	-	10	
微生物学試験		8	8	20	41	2	2	-	18	8	19	36	27	-	-	90	-	279	

(2) 理化学検査

ア 食品添加物の検査

食品添加物について、80 検体、延べ 227 項目の検査を行いました(表 7)。その結果、違反はありませんでした。

表 7 食品添加物の検査状況

	検体数	保存料	殺菌料	漂白剤	着色料	甘味料	その他	計
魚介類加工品	20	20	-	-	6	20	-	46
肉卵類及びその加工品	6	6	-	-	6	-	6	18
乳製品	1	-	-	-	-	-	1	1
アイスクリーム類・氷菓	6	-	-	-	6	-	-	6
穀類及びその加工品	2	-	-	-	-	-	2	2
野菜類・果物及びその加工品	14	10	-	4	10	10	-	34
菓子類	5	-	-	-	5	5	-	10
清涼飲料水	14	-	12	-	-	2	-	14
酒精飲料	4	4	-	-	-	-	4	8
その他の食品	8	-	-	8	-	-	-	8
計	80	40	12	12	33	37	13	147

※検体数は表 6 の再掲。以下表 20 まで同じ。

イ 残留動物用医薬品の検査

畜産物(牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、はちみつ)に残留している動物用医薬品について、30 検体、延べ 650 項目の検査を実施しました(表 8)。

その結果、基準を超えるものはありませんでした。

表 8 残留動物用医薬品の検査状況

産地	種別	検体数	検査項目数延べ
国内産	牛肉	1	606
	豚肉	1	
	鶏肉	12	
	鶏卵	12	
	はちみつ	2	
輸入	牛肉	2	44
計		30	650

※検査項目の詳細については、表 9 を参照。

表9 残留動物用医薬品検査項目一覧表

検査項目	
オキシテトラサイクリン, クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン (和として)	スピラマイシン (スピラマイシン I 及びネオスピラマイシン I の和)
スルファキノキサリン	フルベンダゾール
スルファジアジン	ベンジルペニシリン
スルファジミジン	レバミゾール
スルファジメトキシシ	エトパベート
スルファメトキサゾール	オキサシリン
スルファメトキシピリダジン	オルメトプリム
スルファメラジン	チアムリン
スルファモノメトキシシ	ピリメタミン
スルフィソキサゾール	フルニキシシ
スルフィソゾール	クロラムフェニコール
ナイカルバジン	

ウ 環境汚染物質 (カドミウム) の検査

玄米に含まれるカドミウムについて、8 検体の検査を実施しました (表 10)。

その結果、基準値等を超えるものはありませんでした。

表 10 環境汚染物質の検査状況

種別	検査件数	検査項目	平均値 (ppm)	最高値～最低値 (ppm)	規制値 (ppm)
玄米	8	カドミウム	0.0167	0.02～0.01	0.4

エ 残留農薬の検査

市内における農薬等の使用状況、検疫所において発見された違反事例等を勘案しながら、産地直売施設で販売される市内産農産物に重点を置き、輸入農産物を含め、105 検体、延べ 12,717 項目の残留農薬検査を実施しました (表 11)。

その結果、1 検体で残留基準違反がありました (表 21)。

表 11 残留農薬の検査状況

検体		検査件数	検査項目数延べ
市内産	いちご	1	8,519
	かぶ	3	
	かぼちゃ	3	
	さつまいも	2	
	キャベツ	2	
	きゅうり	5	
	ピーマン	2	
	ごぼう	2	
	こまつな	2	
	セレベス	1	
	さといも	1	
	生姜	1	
	はくさい菜	1	
	菜花	1	
	冬瓜	1	
	黒瓜	1	
	はっさく	2	
	玄米	8	
	いちじく	2	
	大根	4	
	チンゲン菜	1	
	トマト	3	
	なす	7	
	人参	2	
	ねぎ	2	
	じゃがいも	2	
	ブロッコリー	1	
	菊メロン	1	
	山芋	2	
	レモン	1	
大豆	1		
市外産	文旦	1	4,198
輸入品	オクラ	1	
	オレンジ	1	
	かぼちゃ	1	

	くり	1	
	グレープフルーツ	3	
	さといも	3	
	菜の花	1	
	えごま	1	
	にんにくの芽	1	
	そらまめ	1	
	菜種	2	
	にんにく	4	
	ねぎ	2	
	パプリカ	3	
	ほうれんそう	1	
	レモン	2	
	サルタニピア	1	
	バター豆	1	
	大豆	5	
	グリーンピース	1	
	計	105	12,717

※検査項目の詳細については、表 12 を参照。



岡崎市総合検査センター（美合町）での検査

表 12 残留農薬検査項目一覧表

有機塩素系 (9 項目)	有機リン系 (37 項目)	含窒素系 (58 項目)	ピレスロイド系 (15 項目)	その他 (4 項目)
BHC (α、β、γ、δ 体の総和)	E P N	E P T C	アクリナトリン	トリフルラリン
DDT (DDD、DDE、DDT の和)	アセフェート	アセタミプリド	エトフェンプロックス	ピリフェノックス
エンドリン	イソフェンホス	アゾキシストロピン	シハロトリン	トルフェンピラド
クロルベンジレート	エディフェンホス	アラクロール	シフルトリン	チアメトキサム
ジコホール	エトプロホス	アルジカルブ	シベルメトリン	
ディルドリン (アルドリンを含む)	カズサホス	インプロカルブ	シラフルオフェン	
プロシミドン	キナルホス	イプロジオン	テフルトリン	
ボスカリド	クロルピリホス	イマザリル	デルタメトリン	
γ-BHC	クロルフェンビンホス	イミベンコナゾール	ハルフェンプロックス	
	ジクロルホス	エスプロカルブ	ピフェントリン	
	ジメチルビンホス	エチオフェンカルブ	フェンバレレート	
	ジメトエート	オキサミル	フェンプロバトリン	
	ダイアジノン	カフェンストロール	フルシトリネート	
	チオメトン	カルバリル	フルバリネート	
	デルブホス	キノメチオネート	ベルメトリン	
	トリアゾホス	クレソキシムメチル		
	トルクロホスメチル	クロルフェナビル		
	パラチオン	クロルプロファミ		
	パラチオンメチル	ジエトフェンカルブ		
	ピラクロホス	シハロホップチル		
	ピリミホスメチル	ジフェノコナゾール		
	フェントロチオン	シプロコナゾール		
	フェンスルホチオン	ジメテナミド		
	フェンチオン	チオベンカルブ		
	フェントエート	テニルクロール		
	プタミホス	テブコナゾール		
	プロチオホス	テブフェンピラド		
	ホサロン	トリアジメノール		
	ホスチアゼート	バクプロトラゾール		
	マラチオン	ピテルタノール		
	メタミドホス	ピリミジフェン		
	メチダチオン	ピリダベン		
	モノクロトホス	ピリプロチカルブ		
	プロフェノホス	ピリプロキシフェン		
	イプロベンホス	ピリミカーブ		
	クロルピリホスメチル	ピリミノバックメチル		
	プロバルギット	フェナリモル		
		フェノブカルブ		
		フルジオキソニル		
		フルシラゾール		
		フルトラニル		
		プレチラクロール		
		プロビコナゾール		
		ペンディメタリン		
		ミクロプタニル		
		メトラクロール		
		メフェナセツト		
		メプロニル		
		レナシル		
		オキサジキシル		
		ブプロフェジン		
		クロチアニジン		
		トリプロキシストロピン		
		トリアジメホン		
		シマジン		
		フェンプロコナゾール		
		イミダクロプリド		
		チオジカルブ及びメソミル		

オ アレルギー物質の検査

市内で流通・製造された食品について、32 検体、延べ 192 項目の検査を行いました(表 13)。

その結果、違反はありませんでした。

表 13 アレルギー物質の検査状況

検体の種類	検体数	検査項目
菓子類	27	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび・かに
アイスクリーム類	2	
穀類及びその加工品	1	
その他の食品	2	

カ 牛乳の規格検査

市内で流通している牛乳について、2 検体、延べ 8 項目の規格検査を行いました(表 14)。

その結果、違反はありませんでした。

表 14 牛乳の規格検査状況

種別	検体数	無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度
牛乳	2	2	2	2	2

キ 油菓子の規格検査

市内で製造された油菓子について、3 検体、延べ 6 項目の規格検査を行いました(表 15)。

その結果、違反はありませんでした。

表 15 油菓子の規格検査状況

種別	検体数	酸価	過酸化価
市内産	3	3	3

ク 清涼飲料水の検査

市内で流通・製造された清涼飲料水について、27 検体、延べ 95 項目の検査を行いました(表 16)。

その結果、違反はありませんでした。

表 16 清涼飲料水の検査状況

種別	検体数	殺菌料	甘味料	重金属	
				ヒ素	鉛
市内産	27	12	2	27	27

ケ シアン化合物の検査

市内で製造された餡について、4 検体のシアン化合物の検査を行いました

(表 17)。

その結果、違反はありませんでした。

表 17 シアン化合物の検査状況

種別	検体数	シアン化合物
あん類	4	4

コ 規格のない理化学試験

衛生規範等を参考に、製造施設や流通段階での汚染状態を確認するため、大豆について、6 検体、延べ 6 項目の理化学検査を行いました (表 18)。

その結果、違反はありませんでした。

表 18 規格のない理化学試験の検査状況

産地	種別	検体数	アフラトキシン	ニバレノール	デオキシニバレノール
輸入	大豆	6	2	2	2

(3) 微生物学検査

ア 規格検査

市内で製造、加工、流通する規格基準の定められた食品 95 検体について、微生物の規格検査を行いました (表 19)。

その結果、魚肉ねり製品 3 検体で規格基準違反 (大腸菌群陽性) がありました (表 21)。

表 19 規格のある微生物学検査の状況

種別		検体数
生食用鮮魚介類*		8
冷凍食品	無加熱摂取	3
	凍結前加熱加熱後摂取	4
	凍結前未加熱加熱後摂取	1
魚肉ねり製品		14
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	1
	アイスマルク	5
	ラクトアイス	6
	氷菓	6
乳等	牛乳	2
	ナチュラルチーズ	1
	バターオイル	1
食肉製品		6

容器包装詰加圧加熱殺菌食品	10
清涼飲料水	27
計	95

※生食用鮮魚介類については、規格の無い微生物学検査も実施。

イ 規格のない微生物学検査

衛生規範等を参考に、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、192 検体について微生物学検査を行いました（表 20）。

その結果、29 検体について食中毒菌等の微生物が検出されました。

表 20 規格のない微生物学検査の状況

種別	検体数	検出検体数	検出された微生物（検出検体数：複数計上有）
生食用鮮魚介類*	8	7	大腸菌群(7)
魚介類加工品	6	—	—
食肉	23	8	E. coli(5)、カンピロバクター(3)、サルモネラ属菌(4)
鶏卵	12	—	—
ゆでめん	4	—	—
生めん	4	—	—
豆腐	9	—	—
漬物	10	—	—
和生菓子	12	3	岡崎市食品衛生要綱を超過した細菌数(3)、黄色ブドウ球菌(1)
洋生菓子	24	4	洋生菓子の衛生規範を超過した細菌数(3)、大腸菌群(2)
弁当類	38	6	大腸菌群(6)
そうざい類	42	6	大腸菌群(5)、E. coli(1)

※生食用鮮魚介類については、規格のある微生物学検査も実施。

4 違反等の発見及びその対応

食品等の収去検査により 4 件の食品衛生法違反を発見しました（表 21）。違反食品が製造・流通されないよう、製造所等に対し、指導を行いました。

表 21 違反の概要

食品分類	品名	検査項目	不適の内容	対応
魚肉ねり製品	さくらえび	大腸菌群	大腸菌群を検出	製造所の指導
魚肉ねり製品	げそ巻き	大腸菌群	大腸菌群を検出	製造所の指導
魚肉ねり製品	野菜	大腸菌群	大腸菌群を検出	製造所の指導
野菜類	チンゲン菜	残留農薬	トルフェンピラド検出	行政処分（食品の販売禁止）

5 食中毒発生状況及びその対応

食中毒は4件発生し、患者194名、死者は0名でした。病因物質別は、ウェルシュ菌、ノロウイルス及び植物性自然毒でした（表22）。

原因となった施設等に対し、指導を行い、再発防止対策を講じました。

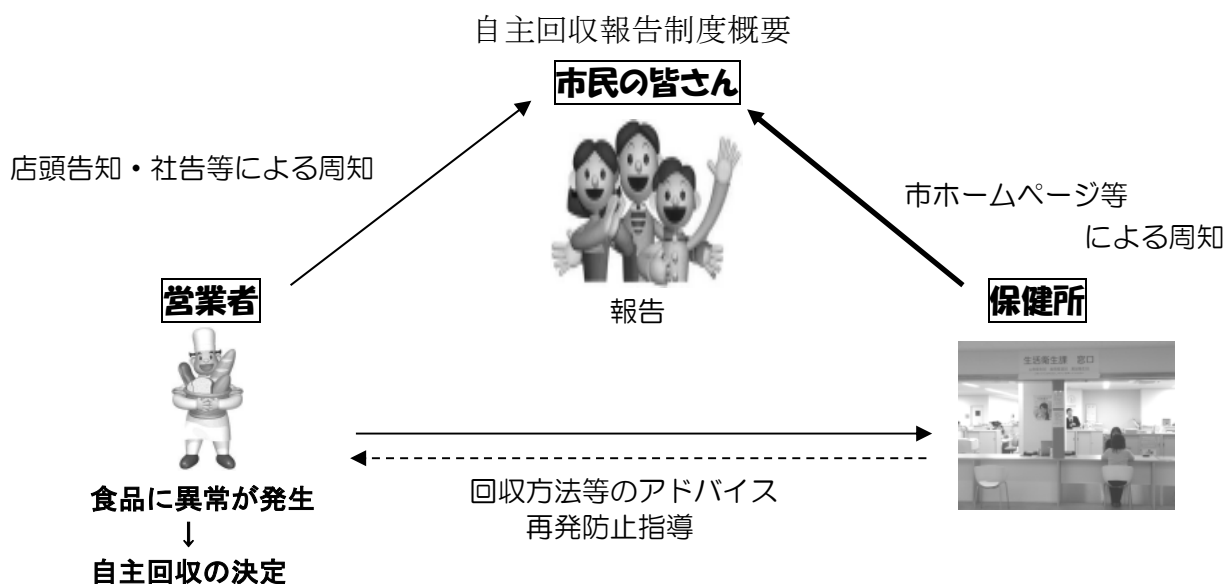
表22 食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	喫食者数	患者数	原因食品	病因物質
28. 4. 1	飲食店（仕出し弁当）	673	71	煮込みハンバーグ	ウェルシュ菌
28.12.23	飲食店	37	12	12月22日の食事	ノロウイルス
29. 2. 27	飲食店	198	110	2月26日から2月28日に調理提供された食事	ノロウイルス
29. 3. 25	家庭	1	1	タガラシ	植物性自然毒

6 食品の自主回収

岡崎市食品衛生条例により、営業者が行う食品等の自主回収のうち、法違反又はその疑いがある製品を自主回収する場合に、その内容を報告することが義務付けられています。

報告された情報はありませんでした。



7 一斉取締の実施

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、監視指導を重点的に行いました。

(1) 夏期一斉取締（平成28年7月1日（金）～平成28年8月31日（水））

生食用食肉取扱施設、大量調理施設及びスーパー等の食品流通施設を中心に食品衛生監視員による監視指導を実施しました。また、食中毒予防の3原則な

どについて市政だよりを利用して広く呼びかけました。

また、生食用鮮魚介類・食肉（生食用を含む）・弁当・そうざいやアイスクリーム類等の収去検査を実施しました。

(2) 年末一斉取締（平成 28 年 11 月 28 日（月）～平成 28 年 12 月 28 日（水））

年末から年始にかけては多種類の食品が短期間に大量に流通するため、年末・年始用食品を製造、販売する施設に対する監視指導及びそれらの食品の収去検査や表示に関する監視を実施しました。

8 自主的な衛生管理の推進

営業者による食品衛生の向上に係る自主的な衛生管理水準の向上を図るため、営業者の方々が日々取り組んでいる自主的な活動を積極的に評価しています。

(1) 岡崎市 HACCP 導入施設認定制度

国による HACCP の承認品目以外の食品について、大量調理施設等で HACCP 方式による衛生管理システムを導入した施設を、2 施設認定しています（表 23）。

表 23 岡崎市 HACCP 導入施設

認定年月日	施設名	認定区分
平成17年 5 月31日	オカザキ製パン株式会社 炊飯工場	大量調理施設（米飯）
平成18年 3 月 7 日	カネ美食品株式会社 岡崎工場	大量調理施設（弁当）

(2) 岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度

食品関係営業者が行う自主的な衛生管理を推進させ、衛生管理不備による食中毒などの事故を未然に防ぐことを目的として、市内で営業許可を有する施設を対象に、営業者の取組む衛生管理が一定の水準にあると認められる施設の認定を今年度は 21 施設（うち 8 施設は再認定）行いました（表 24、25）。

表 24 平成 28 年度に認定した岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定日	施設名	営業の種類	認定クラス
平成 28 年 4 月 1 日	株式会社 アサヒフード 愛知産業大学 食堂	飲食店営業	シルバー
平成 28 年 4 月 1 日	株式会社 アサヒフード 愛知産業大学 売店	飲食店営業	シルバー
平成 28 年 4 月 1 日	味波岩津店	飲食店営業	シルバー
平成 28 年 4 月 1 日	(有)かんや さん太羽根店	飲食店営業	シルバー
平成 28 年 8 月 10 日	マリエール岡崎	飲食店営業	ゴールド
平成 28 年 12 月 20 日	魚魚丸 岡崎北店	飲食店営業	シルバー
平成 29 年 1 月 30 日	有限会社 ビクトワール上地店	菓子製造業	シルバー
平成 29 年 1 月 30 日	きっちん 高島屋	飲食店営業	シルバー
平成 29 年 1 月 30 日	寿苑	飲食店営業	シルバー
平成 29 年 2 月 20 日	暴れん坊チキン	飲食店営業	シルバー

平成 29 年 2 月 22 日	包子	飲食店営業	シルバー
平成 29 年 3 月 1 日	キャナリィ・ロウ 岡崎店	飲食店営業	シルバー
平成 29 年 3 月 1 日	キャナリィ・ロウ 日名橋店	飲食店営業	シルバー

表 25 平成 28 年度に再認定した岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定日	施設名	営業の種類	認定クラス
平成 28 年 4 月 1 日	ときわ食品株式会社	飲食店営業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	ムツミフーズ	飲食店営業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	かしやま	飲食店営業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	和泉屋支店	菓子製造業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	アクアガーデン迎賓館岡崎	飲食店営業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	明治牛乳 岡崎センター	乳類販売業	ゴールド
平成 28 年 4 月 1 日	昭和堂	菓子製造業	シルバー
平成 28 年 4 月 1 日	アルクオーレ岡崎大平	飲食店営業	シルバー



岡崎市 HACCP
認定マーク



岡崎市食品衛生管理
優秀店認定マーク

9 食の安全に係る情報提供及び意見の交換（リスクコミュニケーションの推進）

食の安全に係る情報については、随時、ホームページ、市政だより、チラシ等を通じて情報提供を行うとともに、食品関連事業者や市民との意見交換を実施しました。

(1) 岡崎市食の安全・安心推進協議会の開催

岡崎市の食の安全・安心確保施策に市民からの幅広い意見を反映させることを目的に、平成16年8月2日に設置されました。学識経験者、消費者、食品事業者等から10名の委員を委嘱し、意見交換、情報交換等を行いました。開催内容及び活動内容の概要については以下のとおりです。

<第1回協議会（平成28年8月31日）>

- 議題 ▶平成27年度岡崎市食品衛生監視指導実施結果について
- ▶岡崎市保健所の設置等に関する条例の一部改正について

< 第2回協議会（平成29年2月21日） >

- 議題 ▶平成29年度岡崎市食品衛生監視指導計画案について
▶本市における食品の放射性物質検査について

(2) 食品衛生月間特別講演会の開催

内閣府食品安全委員会事務局の箆島一浩氏を招き、「正しく知ろうよ！健康食品～「健康食品」について安全な選択をするために（19のメッセージ）～」をテーマに講演会を行ない、健康食品の安全性と消費者の安心について、リスクとの付き合い方を踏まえて、科学的な視点で分かりやすく解説していただきました。

講演会は食品衛生月間（毎年8月）の平成28年8月18日に開催し、消費者を中心に86名の方の参加がありました。



平成28年度特別講演会

10 食中毒防止等啓発のための講習会の開催

食中毒の発生を防止するための衛生知識の普及啓発を行うため、食品等事業者並びに消費者等を対象とした講習会を次のとおり開催しました。

(1) 食品等事業者対象

- ア 食品衛生教育講習会
52回開催、延べ参加人数1,946名
- イ 食品衛生責任者養成講習会
3回開催、延べ参加人数290名
- ウ 食品衛生責任者再講習会
7回開催、延べ参加人数742名

(2) 消費者等対象

- ア 食品衛生出前講座等
25回開催、延べ参加人数818名
- イ 食品衛生相談
4回開催、延べ参加人数73名



食品衛生責任者再講習会



食中毒防止等啓発資料