

平成 30 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 30 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 30 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、令和元年 6 月末までに公表することとしており、このたび、平成 30 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 6,259 施設と許可を要しない 4,185 施設に対し、それぞれ 3,224 件、1,182 件の監視指導を実施しました（表 1、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	1,483	513
	仕出し屋・弁当屋	103	74
	旅館	37	15
	その他	1,799	1,118
	小計	3,422	1,720
菓子製造業	628	411	
乳処理業	0	0	
特別牛乳さく取処理業	0	0	
乳製品製造業	3	6	
集乳業	0	0	
魚介類販売業	355	271	
魚介類せり売営業	1	0	
魚肉ねり製品製造業	2	4	
食品の冷凍又は冷蔵業	14	13	
かん詰又はびん詰食品製造業	4	0	
喫茶店営業	748	50	
あん類製造業	2	14	
アイスクリーム類製造業	79	57	
乳類販売業	527	285	
食肉処理業	18	15	
食肉販売業	358	286	
食肉製品製造業	2	1	
乳酸菌飲料製造業	1	0	

食用油脂製造業	1	3
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	8
醤油製造業	4	4
ソ - ス類製造業	3	1
酒類製造業	2	0
豆腐製造業	7	8
納豆製造業	1	1
めん類製造業	15	14
そうざい製造業	42	38
添加物製造業	2	2
食品の放射線照射業	0	0
清涼飲料水製造業	3	10
氷雪製造業	0	0
氷雪販売業	9	1
計	6,259	3,224

(施設数は平成 31 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	10	0
	そ の 他	127	65
	乳 さ く 取 業	9	0
	食 品 製 造 業	294	42
	野 菜 果 物 販 売 業	296	205
	そ う ざ い 販 売 業	326	169
	菓 子 (パ ン を 含 む 。) 販 売 業	251	187
	食 品 販 売 業 (上 記 以 外 。)	2,541	220
	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	2
	添 加 物 の 販 売 業	129	138
	氷 雪 採 取 業	0	0
	器 具 ・ 容 器 包 装 、 お も ち ゃ の 製 造 業 又 は 販 売 業	181	148
	計	4,185	1,182

(施設数は平成 31 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 136 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	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	3	-4
冷 凍 食 品	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	0
魚 介 類 加 工 品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-5
肉卵類及びその加工品	4	2	1	-	1	-	-	-	1	-	1	-	1	1	-	2	14	8
乳・加工乳（生乳を含む。）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
乳 製 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
乳等を主原料とする食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
マ ー ガ リ ン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
アイスクリーム類・氷菓	-	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
穀類及びその加工品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	2	-3
野菜類・果物及びその加工品	1	1	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	5	-1
菓 子 類	2	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	1	8	-3
清 涼 飲 料 水	-	1	-	-	1	3	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	7	7
酒 精 飲 料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
氷 雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
水	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
かん詰・びん詰食品	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-1
弁 当 類	1	3	-	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	6	1
そうざい及びその半製品	2	4	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1	9	3
複合調理品・メニュー食品	25	13	1	4	-	1	2	2	-	-	-	-	-	1	-	7	56	-1
調味料（除みそ、しょうゆ）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
健 康 食 品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
そ の 他	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	6	10	9
添加物及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
お も ち や	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
食 品 外	-	-	1	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	2
不 明	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	3	2
計	38	35	5	8	2	6	3	4	2	0	3	0	5	4	0	21	136	15
前年比	-7	1	-7	4	2	3	1	2	1	-1	1	-1	2	2	0	12	15	

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 135 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、指定検査機関として指定した公益社団法人愛知県獣医師会に行わせました。

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 食鳥処理場等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
		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
監視指導件数	5	-	1	0
検査(確認)羽数	3,617,661	/		539
廃棄羽数	115,159	/		1

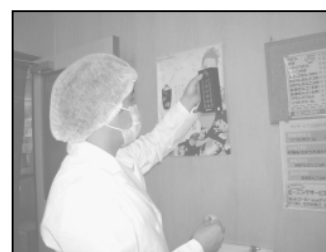
うち 1 施設は休止中

(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	32
消毒液の残留塩素	35
油の酸価	7
食品の表面温度	988
食品の中心温度	30
ATP 拭き取り検査	199
細菌拭き取り検査	39
フードスタンプ	57



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）

363 検体の収去検査を実施しました（表 6）。
その結果、違反はありませんでした。

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		4	12	11	42	2	1	0	18	18	86	43	27	2	0	90	7	363	
理化学試験	食品添加物	保存料	-	-	11	3	-	-	-	-	6	-	-	2	-	-	-	22	
		殺菌料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		漂白剤	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	8	-	12
		着色料	-	-	4	3	-	-	-	6	-	2	-	-	-	-	-	-	15
		甘味料	-	-	11	-	-	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	15
		その他	-	-	-	3	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	7
		残留動物用医薬品	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	24
		残留農薬等	-	5	-	-	-	-	-	8	62	-	-	-	-	-	-	-	75
		アレルギー物質	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-	-	2	-	8
	環境汚染物質	PCB	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
		重金属	-	-	-	-	-	-	-	8	-	-	27	-	-	-	-	-	35
		酸価・過酸化物価	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	9	
微生物学試験		4	7	11	32	2	1	-	18	8	13	34	27	-	-	86	-	243	

(2) 理化学検査

ア 食品添加物の検査

食品添加物について、40 検体、延べ 103 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	漂白剤	着色料	甘味料	その他	計
魚介類加工品	11	33	-	4	11	-	48
肉卵類及びその加工品	3	9	-	3	-	3	15
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	6	6	4	2	2	-	14
清涼飲料水	2	-	-	-	2	-	2
酒精飲料	2	6	-	-	-	2	8
その他の食品	8	-	8	-	-	-	8
計	40	54	12	15	15	7	103

検体数は表 6 の再掲。以下表 8、10、12～16 まで同じ。

イ 残留動物用医薬品の検査

畜産物（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、24 検体、延べ 518 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
国産	鶏肉	10	518
	鶏卵	12	
	はちみつ	2	

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 及びネオスピラマイシンの和）
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ン	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ン	ピリメタミン
スルフィソキサゾール	フルニキシシン
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

市内産の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。

その結果、基準値等（0.4ppm）を超えるものはありませんでした。

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、75検体、延べ8,991項目の残留農薬検査を実施しました（表10）。

その結果、基準を超えるものはありませんでした。

表10 残留農薬の検査状況

検体		検体数	検査項目数延べ
市内産	玄米	8	6,519
	野菜・果物及びその加工品	45	
輸入品	野菜・果物及びその加工品	17	2,472
	野菜・果物及びその加工品（冷凍食品）	5	
計		75	8,991

検査項目の詳細については、表11を参照。



表 11 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 (、 、 、 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	イソプロカルブ	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	
-BHC	クロルフェンピンホス	イミベンコナゾール	ハルフェンプロックス	
	ジクロルボス	エスプロカルブ	ピフェントリン	
	ジメチルピンホス	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	
	テルブホス	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	クロルプロファム		
	パラチオンメチル	ジエトフェンカルブ		
	ピラクロホス	シハロホップブチル		
	ピリミホスメチル	ジフェノコナゾール		
	フェニトロチオン	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		
	ブタミホス	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	バクロブトラゾール		
	マラチオン	ピデルタノール		
	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		
		ブレチラクロール		
		プロピコナゾール		
		ペンディメタリン		
		ミクロブタニル		
		メトラクロール		
		メフェナセト		
		メプロニル		
		レナシル		
		オキサジキシル		
		ブプロフェジン		
		クロチアジジン		
		ドリプロキシストロピジ		
		トリアジメホン		
		シマジン		
		フェンコナゾール		
		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、8検体、延べ49項目の検査を行いました(表12)。

その結果、違反はありませんでした。

表12 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	6	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび・かに
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13)。

その結果、違反はありませんでした。

表13 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3検体について、酸価・過酸化物価の規格検査を行いました。

その結果、違反はありませんでした。

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56項目の検査を行いました(表14)。

その結果、違反はありませんでした。

表14 清涼飲料水の検査状況

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

ケ シアン化合物の検査

市内で製造された4検体の餡について、シアン化合物の検査を行いました。その結果、違反はありませんでした。

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9項目の理化学検査（かび毒）を行いました。
その結果、違反はありませんでした。

(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 90 検体について、
微生物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 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		4
冷凍食品	無加熱摂取	3
	凍結前加熱加熱後摂取	2
	凍結前未加熱加熱後摂取	2
魚介類加工品		7
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	2
	アイスマルク	7
	ラクトアイス	3
	氷菓	6
乳等	牛乳	2
	バターオイル	1
食肉		10
食肉製品		4
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		10
清涼飲料水		27
計		90

生食用鮮魚介類については、規格のな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、
167 検体について微生物学検査を行いました。
その結果、21 検体について食中毒菌等の微生物が検出されました(表 16)。

表 16 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	4	2	大腸菌群（2）
魚介類加工品	4	0	-
食肉	16	2	E.coli（2）、カンピロバクター（1）
鶏卵	12	0	-
ゆでめん	4	0	-
生めん	4	0	-
野菜・果物及びその加工品	4	1	大腸菌群（1）
豆腐	7	1	黄色ブドウ球菌（1）
漬物	2	0	-
和洋生菓子	34	7	岡崎市食品衛生要綱を超過した細菌数（1）、大腸菌群（6）
弁当・そうざい類	76	8	岡崎市食品衛生要綱を超過した細菌数（1）、大腸菌群（8）、E.coli（5）

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違反等はありませんでした。

違反食品が発見された場合は、製造・流通されないよう、製造所等に対し、指導を行っています。

5 食中毒発生状況及びその対応

食中毒は2件発生し、患者70名、死者は0名でした。病因物質別は、ウェルシュ菌とヒスタミンでした（表17）。

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 17 食中毒発生状況

発生年月日	原因施設	喫食者	患者 （死者再掲）	原因食品	病因物質
30.8.7	集団給食施設	205人	49人	中華飯（具）	ウェルシュ菌
30.12.25	不明	27人	21人	かじき	ヒスタミン

6 食品の自主回収

岡崎市食品衛生条例により、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。

3件の自主回収が報告され（表 18）、報告された情報は、市のホームページで公表して確実な回収を促し、再発防止対策等を指導しました。

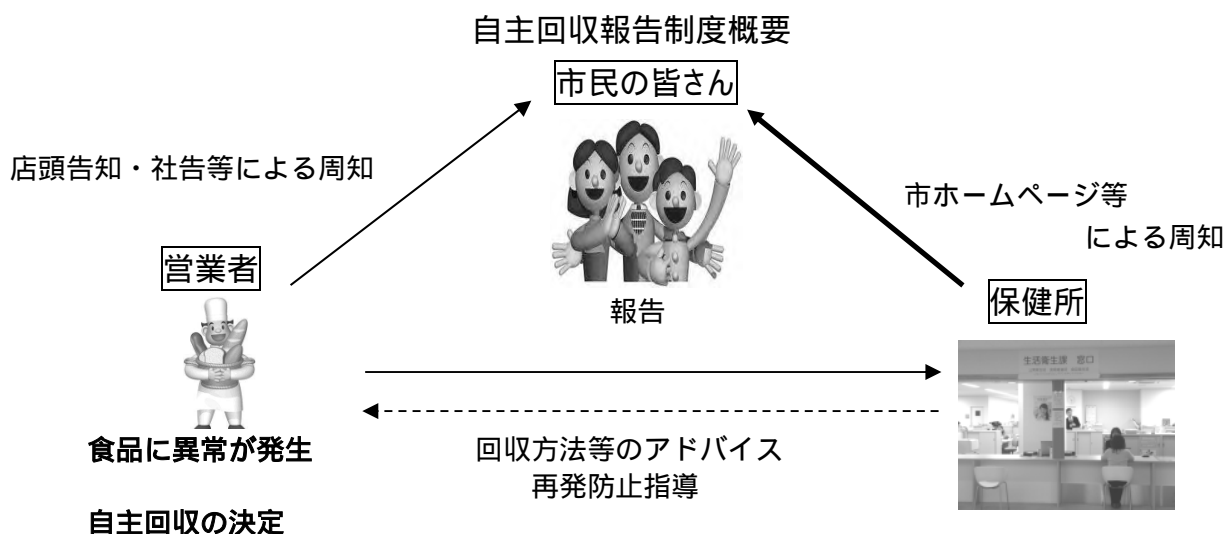


表 18 食品の自主回収

自主回収着手報告年月日	対象食品	原因
30.9.14	清涼飲料水	無許可施設での製造
30.11.27	菓子	風味・性状異常
31.3.8	菓子	アレルギー注意喚起表示（小麦）の欠落

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 30 年 6 月 29 日～平成 30 年 8 月 31 日）

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・弁当・そうざいや清涼飲料水、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 30 年 12 月 3 日～平成 30 年 12 月 28 日）

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、新たに 1 施設認定しました。現在 3 施設認定しています（表 19）。

表 19 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）
平成31年 2 月22日	岡崎市東部学校給食センター	大量調理施設（給食）

(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 22 施設（うち 13 施設は再認定）行いました（表 20、21）。

表 20 平成 30 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 30 年 4 月 16 日	グランクレール六ツ美	菓子製造業 飲食店営業	シルバー
平成 30 年 7 月 24 日	株式会社 深瀬畜産	食肉処理業 食肉販売業	ゴールド
平成 31 年 3 月 20 日	からめ亭 岡崎店	飲食店営業	ブロンズ
平成 31 年 3 月 20 日	石窯パン工房 グランクレール	菓子製造業 飲食店営業	シルバー
平成 31 年 3 月 20 日	元祖 鉄板やきカレー	飲食店営業	シルバー
平成 31 年 3 月 20 日	食事処 休右衛門	飲食店営業	シルバー
平成 31 年 3 月 20 日	Q to C A F E	飲食店営業	シルバー
平成 31 年 3 月 25 日	ときわ食品株式会社	飲食店営業	ブロンズ
平成 31 年 3 月 25 日	石窯パン工房 P O U S S E	菓子製造業 飲食店営業	シルバー

表 21 平成 30 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 30 年 4 月 1 日	有限会社 浜石	飲食店営業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	珈琲亭 はんなり	飲食店営業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	岡崎げんき館 健康サービスステーション	飲食店営業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	愛知県野外教育センター内 (株)ぬかた	飲食店営業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	菓匠 彩京	菓子製造業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	一升	飲食店営業	シルバー
平成 30 年 4 月 1 日	株式会社 高橋精肉店	食肉処理業	ブロンズ
平成 30 年 4 月 1 日	休右衛門	飲食店営業	シルバー
平成 30 年 4 月 1 日	岡崎ニューグランドホテル (和食処 おとがわ)	飲食店営業	シルバー
平成 30 年 4 月 1 日	岡崎ニューグランドホテル (バンケット)	飲食店営業	シルバー
平成 30 年 4 月 1 日	岡崎ニューグランドホテル (スカイレストランパリ)	飲食店営業	シルバー
平成 30 年 4 月 1 日	御菓子司 上田軒	菓子製造業	ゴールド
平成 30 年 4 月 1 日	三河ラーメン 日本晴れ	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。

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日に設置しました。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、情報交換等を行っています。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30年8月28日） >

議題 ▶平成29年度岡崎市食品衛生監視指導実施結果について
岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度の今後のあり方について

< 第2回協議会（平成31年3月8日） >

議題 ▶平成31年度岡崎市食品衛生監視指導計画案について

10 食中毒防止等啓発のための講習会等の開催

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等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

58回開催、延べ参加人数1,908名

イ 食品衛生責任者養成講習会

3回開催、延べ参加人数267名

ウ 食品衛生責任者再講習会

6回開催、延べ参加人数937名

エ 食品衛生特別講演会（8月30日）

「漫画と文学の中の寄生虫 身近にいる危険な生物」

講師：浜松医科大学非常勤講師 石井明氏

参加人数80名

オ ノロウイルス食中毒予防特別講演会（12月12日）

参加人数42名

(2) 消費者等対象

ア 食品衛生出前講座等

33回開催、延べ参加人数1,275名

イ 食品衛生相談

4回開催、延べ参加人数51名



食品衛生責任者再講習会



食中毒防止等啓発資料