

令和5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

令和5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、令和5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6年6月末までに公表することとしており、このたび、令和5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

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）により食品衛生法が改正され、令和3年6月1日に施行されました。改正前の法（旧法）第52条に基づく食品営業許可を要する2,467施設、改正後の法（改正法）第55条に基づく食品営業許可を要する2,459施設、届出を要する1,460施設に対し、それぞれ311件、1,406件、229件の監視指導を実施しました（表1、2、3）。

表1 旧法に基づく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	502	49
	仕出し屋・弁当屋	50	19
	旅館	25	4
	その他	1,026	94
	小計	1,603	166
菓子製造業		341	39
乳処理業		0	0
特別牛乳さく取処理業		0	0
乳製品製造業		2	3
集乳業		0	0
魚介類販売業		84	24
魚介類せり売営業		0	1
魚肉ねり製品製造業		1	0
食品の冷凍又は冷蔵業		1	2
かん詰又はびん詰食品製造業		4	0
喫茶店営業		247	1
あん類製造業		1	0
アイスクリーム類製造業		45	7
食肉処理業		6	10
食肉販売業		84	22

食肉製品製造業	2	1
乳酸菌飲料製造業	0	0
食用油脂製造業	1	4
マーガリン又はショートニング製造業	1	1
みそ製造業	2	5
醤油製造業	1	1
ソース類製造業	2	1
酒類製造業	2	0
豆腐製造業	2	3
納豆製造業	1	0
めん類製造業	4	2
そうざい製造業	25	13
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	3
氷雪製造業	0	0
計	2,467	311

(施設数は令和6年3月末現在)

表2 改正法に基づく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	1,969	1,068
調理の機能を有する自動販売機	24	3
食肉販売業	42	35
魚介類販売業	45	26
魚介類競り売り営業	1	0
集乳業	0	0
乳処理業	0	0
特別牛乳搾取処理業	0	0
食肉処理業	11	13
食品の放射線照射業	0	0
菓子製造業	231	136
アイスクリーム類製造業	6	6
乳製品製造業	1	2
清涼飲料水製造業	2	3
食肉製品製造業	0	0
水産製品製造業	2	5
氷雪製造業	0	0
液卵製造業	0	0
食用油脂製造業	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	3	7
酒類製造業	2	4

豆腐製造業	0	0
納豆製造業	0	0
麺類製造業	9	13
そうざい製造業	84	54
複合型そうざい製造業	1	3
冷凍食品製造業	2	3
複合型冷凍食品製造業	1	4
漬物製造業	13	9
密封包装食品製造業	4	4
食品の小分け業	6	8
添加物製造業	0	0
計	2,459	1,406

(施設数は令和6年3月末現在)

表3 届出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
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	12	3
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	36	7
乳類販売業	98	26
氷雪販売業	3	0
コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	271	0
弁当販売業	7	0
野菜果物販売業	38	20
米穀類販売業	24	2
通信販売・訪問販売による販売業	1	0
コンビニエンスストア	151	26
百貨店、総合スーパー	96	68
自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	160	0
その他の食料・飲料販売業	243	21
添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	1	0
いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	32	1
農産保存食料品製造・加工業	9	3
調味料製造・加工業	18	4
糖類製造・加工業	0	0
精穀・製粉業	6	0
製茶業	1	0
海藻製造・加工業	2	3
卵選別包装業	4	6
その他の食料品製造・加工業	117	11

行商	3	0
集団給食施設	120	27
器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	4	1
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	0	0
その他	3	0
計	1,460	229

(施設数は令和6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89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4)。

表4 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	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	6	-2
冷凍食品	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	1
魚介類加工品	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	2	0
肉卵類及びその加工品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	3	-4
乳・加工乳(生乳を含む。)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
乳製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
乳等を主原料とする食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
マーガリン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
アイスクリーム類・氷菓	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
穀類及びその加工品	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	0
野菜類・果物及びその加工品	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3	-2
菓子類	3	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	7	-6
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
酒精飲料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
弁当類	4	4	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	11	6
そうざい及びその半製品	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4	4

複合調理品・メニュー食品	18	6	3	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	29	-4
調味料（除みそ、しょうゆ）	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
健康食品	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
その他	2	1	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	2	8	6
添加物及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
器具及び容器包装	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	-1
おもちや	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
食品外	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	4	-6
不明	1	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	4	1
計	42	13	6	4	2	1	3	0	2	0	1	1	2	2	0	10	89	-5
前年比	16	-3	-7	0	-2	0	1	-1	-3	-1	1	-2	-4	-2	0	2	-5	

(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 5）。

表 5 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	—	2 [*]	—
監視指導件数	5	—	—	—
検査(確認)羽数	3,742,124		292	
廃棄羽数	70,746		0	

※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 6）。

表6 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	0
消毒液の残留塩素	78
油の酸価	7
食品の表面温度	272
食品の中心温度	35
ATP 拭き取り検査	250
細菌拭き取り検査	12



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）

251 検体の収去検査を実施しました（表7）。
その結果、2件の違反がありました。

表7 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	11	8	30	2	1	0	18	14	39	47	12	2	0	56	7	251
理化学試験	食品添加物	保存料	-	-	8	3	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	15	
		殺菌料	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		漂白剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		着色料	-	-	4	3	-	-	-	2	-	2	-	-	-	-	-	-	-	11
		甘味料	-	-	8	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	10
		その他	-	-	-	3	-	-	-	-	2	-	-	-	2	-	-	-	-	7

残留動物用医薬品	-	-	-	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	22
残留農薬等	-	4	-	-	-	-	-	-	7	27	-	-	-	-	-	-	38
アレルギー物質	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	16	-	-	-	-	-	16
環境汚染物質	P C B	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	重金属	-	-	-	-	-	-	-	7	-	-	12	-	-	-	-	19
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	-	-	-	6	-	-	-	-	-	-	9
微生物学試験	4	7	8	20	2	1	-	18	5	5	28	12	-	-	56	-	166

(2) 理化学検査

ア 食品添加物の検査

食品添加物について、19 検体、延べ 73 項目の検査を行いました（表 8）。
その結果、違反はありませんでした。

表 8 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	8	24	-	4	8	-	36
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	2	-	-	2	-	-	2
穀類及びその加工品	2	-	-	-	-	2	2
野菜類・果物及びその加工品	2	6	-	2	2	-	10
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-
酒精飲料	2	6	-	-	-	2	8
その他の食品	-	-	-	-	-	-	-
計	19	45	-	11	10	7	73

※検体数は表 7 の再掲。以下表 9、11、13～16 まで同じ。

イ 残留動物用医薬品の検査

畜産物（鶏肉、鶏卵）に残留している動物用医薬品について、22 検体、延べ 836 項目の検査を実施しました（表 9）。

その結果、基準を超えるものはありませんでした。

表9 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	836
	鶏卵	12	

※検査項目の詳細については、表10を参照。

表10 残留動物用医薬品検査項目一覧表

検査項目	
エンフロキサシン（エンフロキサシン、シプロフロキサシンの和）	スルファトロキサゾール
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	スルファニトラン
オキシリニック酸	スルファニルアミド
オフロキサシン	スルファピリジン
オルビフロキサシン	スルファベンズアミド
オルメトプリム	スルファメトキサゾール
サラフロキサシン	スルファメトキシピリダジン
ジアベリジン	スルファメラジン
ジフロキサシン	スルファモノメトキシ
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をスピラマイシンⅠに換算したものの和）	スルフィソゾール
スルファエトキシピリダジン	タイロシン
スルファキノキサリン	ダノフロキサシン
スルファクロルピリダジン	チアムリン
スルファジアジン	チルミコシン
スルファジミジン	トリメトプリム
スルファジメトキシ	ナリジクス酸
スルファセタミド	ピリメタミン
スルファチアゾール	フルメキン
スルファドキシ	マルボフロキサシン

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、7検体の検査を実施しました。

その結果、基準値等（0.4ppm）を超えるものではありませんでした。

エ 残留農薬の検査

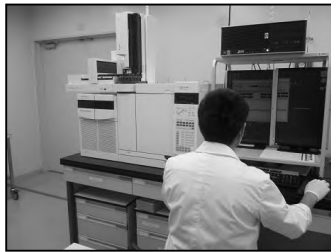
市内における農薬等の使用状況、検疫所において発見された違反事例等を勘案しながら、産地直売施設で販売される市内産農産物に重点を置き、輸入農産物を含め、38検体、延べ4,405項目の残留農薬検査を実施しました（表11）。

その結果、基準を超えるものはありませんでした。

表 11 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	7	3,538
	野菜・果物及びその加工品	22	
輸入品	野菜・果物及びその加工品	5*	867
	野菜・果物及びその加工品（冷凍食品）	4	
計		38	4,405

※ 5 検体中 3 件体については愛知県衛生研究所にて検査を実施。



岡崎市総合検査センター（美合町）での検査

表 12 岡崎市保健所での残留農薬検査項目一覧表

有機塩素系 (8項目)	有機リン系 (37項目)	含窒素系 (52項目)	ピレスロイド系 (15項目)	その他 (3項目)
エンドリン	EPN	アルジカルブ及びアルドキシカルブ	アクリナトリン	トリフルラリン
クロロベンジレート	アセフェート	EPTC	シハロトリン	ピリフェノックス
DDT (DDD、DD E、DDTの和)	イソフェンホス	アセタミプリド	シフルトリン	クロチアニジン
BHC (α、β、γ、 δ体の総和)	エディフェンホス	アラクロール	シベルメトリン	
プロシミドン	エトプロホス	イソプロカルブ	テフルトリン	
γ-BHC	カズサホス	イプロジオン	ピフェントリン	
アルドリリン及びディ ルドリン	キナルホス	イマザリル	フェンバレレート	
ボスカリド	クロルピリホス	イミペンコナゾール	フルシトリネート	
	クロルフェンビンホス	エスプロカルブ	フルバリネート	
	ジメチルビンホス	エチオフェンカルブ	ベルメトリン	
	ジメトエート	オキサミル	ハルフェンプロッ クス	
	ダイアジノン	カフェンストロール	エトフェンプロッ クス	
	チオメトン	カルバリル	シラフルオフエン	
	テルブホス	キノメチオナート	フェンプロバドリ ン	
	パラチオン	クロルフェナビル	デルタメトリン及 びトラロメトリン	
	パラチオンメチル	クロルプロファミ		
	ピラクロホス	ジエトフェンカルブ		

	ビリミホスメチル	シハロホップブチル		
	フェニトロチオン	ジフェノコナゾール		
	フェンスルホチオン	シプロコナゾール		
	フェンチオン	ジメテナミド		
	フェントエート	チオベンカルブ		
	ブタミホス	テニルクロール		
	プロチオホス	テブコナゾール		
	ホサロン	テブフェンピラド		
	ホスチアゼート	トリアジメノール		
	マラチオン	バクロブトラゾール		
	メタミドホス	ビテルタノール		
	トリアゾホス	ビリミジフェン		
	イプロベンホス	ビリダベン		
	クロルビリホスメチル	ビリブチカルブ		
	プロバルギット	ビリプロキシフェン		
	メチダチオン	ビリミカーブ		
	ジクロルボス及びナレド	ピリミノバックメチル		
	トルクロホスメチル	フェナリモル		
	プロフェノホス	フェノブカルブ		
	モノクロトホス	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		
		ミクロブタニル		
		メトラクロール		
		メフェナセット		
		メプロニル		
		レナシル		
		クレソキシムメチル		
		アゾキシストロピン		
		オキサジキシル		
		トリアジメホン		
		ブプロフェジン		

表 13 愛知県衛生研究所での残留農薬検査項目一覧表

有機塩素系 (4項目)	有機リン系 (18項目)	含窒素系 (8項目)	ピレスロイド系 (8項目)	その他 (1項目)
DDT (DDD、DDE、DDTの和)	アセフェート	アセタミブリド	アクリナトリン	クロチアニジン
γ-BHC	クロルビリホス	ジフェノコナゾール	シハロトリン	
デルタリジ及びディルドリン	クロルフェンビンホス	ビテルタノール	シフルトリン	
ボスカリド	ダイアジノン	ビリダベン	シベルメトリン	
	パラチオン	フルジオキソニル	フェンバレレート	
	パラチオンメチル	クレソキシムメチル	フルシトリネート	
	フェニトロチオン	アゾキシストロピン	ペルメトリン	
	プロチオホス	オキサジキシル	フェンプロバトリン	
	マラチオン			
	メタミドホス			
	トリアゾホス			
	クロルビリホスメチル			
	シアノホス			
	ジクロフェンチオン			
	メチダチオン			
	ジクロルボス及びナレド			

	ホスメット			
	ホレート			

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、16 検体、延べ 112 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 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	16	小麦、乳、卵、そば、落花生、えび、かに、くるみ

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 15)。

その結果、違反はありませんでした。

表 15 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・過酸化値の規格検査を行いました。

その結果、指導要領違反が 1 件ありました。

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、12 検体、延べ 36 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	甘味料	重金属	
			ヒ素	鉛
市内産	12	0	12	12

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

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、調理、販売する規格の定められた食品 64 検体、延べ97 項目について、微生物の規格検査を行いました（表 17）。

その結果、魚介類加工品（魚肉ねり製品）、食肉で食品衛生法違反が1 件ずつありました（表 19）。

表 17 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	4
	凍結前加熱加熱後摂取	3
	凍結前未加熱加熱後摂取	0
魚介類加工品		4
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム	1
	アイスマルク	7
	ラクトアイス	4
	氷菓	6
乳等	牛乳	2
	チーズ	0
	バターオイル	1
食肉		5
食肉製品		3
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		8
清涼飲料水		12
計		64

※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

岡崎市食品衛生要綱に定めた規格のない食品の成分規格目標基準をもとに、製造施設や流通段階での衛生状態を確認するため、111 検体について微生物検査を行いました。

その結果、13 検体について食中毒菌等の微生物が検出されました(表 18)。

表 18 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	5	0	—
鶏卵	12	0	—
ゆでめん	0	0	—
生めん	5	0	—
豆腐	3	0	—
漬物	2	0	—
和洋生菓子	28	3	大腸菌群（3）
弁当・そうざい類	48	8	大腸菌群（8）

※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 2 件の食品衛生法違反を発見しました（表 19）。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 19 違反の概要

適用法	食品	不適の内容
食品衛生法	魚肉ねり製品	大腸菌群を検出
	食肉	腸内細菌科菌群を検出

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 25 名、死者は 0 名でした。病因物質別は、アニサキス、腸管出血性大腸菌 0157、ノロウイルスでした（表 20）。

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 20 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
R 5. 6. 8	飲食店	1 人	1 人 (0 人)	にぎり定食	アニサキス
R 5. 8. 23	飲食店	8 人	2 人 (0 人)	8 月 20 日に調理・提供された食事	腸管出血性大腸菌 0157
R 5. 11. 25	飲食店	37 人	16 人 (0 人)	11 月 24 日に調	ノロウイルス

				理・提供された 食事	
R 6. 3. 5	仕出し屋	15人	6人（0人）	3月4日に調理・ 提供された食品	ノロウイルス

6 食品の自主回収

令和3年6月1日より、事業者による食品等のリコール情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品による健康被害の発生を防止するため、事業者がリコールを行う場合に行政への届出が義務づけられました。事業者は食品衛生申請等システムを用いて届出を行います。

表 21 食品の自主回収

自主回収着手届出年月日	対象食品	原因
R 5. 6. 5	弁当	賞味期限表示の誤表示
R 5. 7. 21	調理冷凍食品	食品表示の欠落
R 5. 10. 30	調整豆乳	変質・風味異常
R 5. 12. 20	菓子	食品表示の欠落
R 6. 1. 4	そうざい	消費期限表示の誤表示
R 6. 1. 15	洋生菓子	賞味期限表示の欠落
R 6. 2. 7	野菜果物乾燥品	食品表示の欠落

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（令和5年7月3日～令和5年8月31日）

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、カンピロバクター食中毒対策などについてリーフレットを配布するなどして広く呼びかけました。

また、弁当・そうざい・豆腐・生食用鮮魚介類等の収去検査を実施しました。

(2) 年末一斉取締（令和5年12月1日～令和5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。

岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度

食品関係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、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を今年度は新たに3施設認定し、17施設について再認定の手続きを行いました。

(表 22、23)。

表 22 令和5年度に認定した岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定期間	施設名	営業の種類	認定クラス
令和5年12月12日～ 令和9年3月31日	多機能事業所てんじん	飲食店営業及 びそうざい製 造業	シルバー
令和6年2月13日～ 令和9年3月31日	三河ラーメン 日本晴れ 岡 崎本店	飲食店営業	ゴールド
令和6年2月27日～ 令和9年3月31日	明治牛乳 岡崎センター	乳類販売業	シルバー

表 23 令和5年度に再認定の手続きをした岡崎市食品衛生管理優秀店認定施設

認定期間	施設名	営業の種類	認定クラス
令和6年4月1日～ 令和9年3月31日	珈琲亭 はんなり	飲食店営業	シルバー
〃	岡崎げんき館 健康サービ スステーション	飲食店営業	シルバー
〃	菓匠 彩京	菓子製造業	ゴールド
〃	一升	飲食店営業	シルバー
〃	株式会社 高橋精肉店	食肉処理業	シルバー
〃	休右衛門	飲食店営業	シルバー
〃	岡崎ニューグランドホテル 和食処おとがわ	飲食店営業	ゴールド
〃	岡崎ニューグランドホテル バンケット	飲食店営業	ゴールド
〃	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	ゴールド
〃	御菓子司 上田軒	菓子製造業	ゴールド
〃	グランクレール六ツ美	菓子製造業及び飲 食店営業	シルバー
〃	株式会社 深瀬畜産	食肉処理業及び食 肉販売業	ゴールド
〃	からめ亭 岡崎店	飲食店営業	ブロンズ
〃	石窯パン工房 グランクレ ール	菓子製造業及び飲 食店営業	シルバー

〃	ときわ食品株式会社	飲食店営業	シルバー
〃	石窯パン工房 P O U S S E	菓子製造業及び飲食店営業	シルバー
〃	株式会社 麩屋万	菓子製造業	シルバー



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・安心推進に関する意見交換会

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、岡崎市食の安全・安心推進協議会を平成16年8月2日に設置し、令和2年4月1日から岡崎市食の安全・安心推進に関する意見交換会に移行しました。学識経験者、消費者、食品事業者等から最大10名の出席者で、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回意見交換会（令和5年8月22日）>

議題 ▶令和4年度岡崎市食品衛生監視指導実施結果について

本市の食中毒予防に関する取り組みについて

HACCPに沿った衛生管理の制度化に係る対応状況について

<第2回意見交換会（令和6年2月7日）>

議題 ▶令和6年度岡崎市食品衛生監視指導計画案

令和6年度岡崎市翌品衛生監視指導計画案に対する意見・要望

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

44回開催、延べ参加人数1,238名

イ 食品衛生責任者養成講習会

- 4回開催、延べ参加人数330名
- ウ 食品衛生責任者再講習会
 - 4回開催、延べ参加人数491名
- エ ノロウイルス食中毒予防特別講演会（11月8日）
 - 1回開催、延べ参加人数63名

(2) 消費者等対象

- ア 食品衛生出前講座等
 - 21回開催、延べ参加人数628名
- イ 食品衛生特別講演会（8月10日）

「低温調理は大丈夫？ お肉の取扱いと食中毒予防」

講師： 内閣府食品安全委員会 香西 みどり氏

開催方式：Zoomによるライブ配信

サテライト会場でのライブ配信

岡崎市公式YouTubeによるストリーミング配信

参加人数：会場 36名

Zoomライブ配信 16名

岡崎市公式YouTubeでの視聴回数(8/30～10/27)31回



食品衛生責任者再講習会



食中毒防止等啓発資料