

第2 食品衛生係

1 食品衛生監視指導事業

食品関係営業施設、集団給食施設等における食品の製造、加工、調理等が衛生的に行われるよう監視、指導を行うことにより、飲食に起因する衛生上の危害発生の防止を図っている。

(1) 旧食品衛生法に基づく許可を要する食品関係施設数及び監視指導状況

区 分	施設数	新規許可件数	継続許可件数	廃止件数	監視件数
飲食店営業	2,185	0	0	314	247
菓子製造業	457	0	0	82	62
乳処理業	0	0	0	0	0
特別牛乳さく取処理業	0	0	0	0	0
乳製品製造業	2	0	0	0	1
集乳業	0	0	0	0	0
魚介類販売業	128	0	0	18	28
魚介類せり売営業	0	0	0	0	1
魚肉ねり製品製造業	1	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業	7	0	0	0	0
かん詰又はびん詰食品製造業	4	0	0	0	0
喫茶店営業	375	0	0	42	0
あん類製造業	1	0	0	0	9
アイスクリーム類製造業	56	0	0	13	5
食肉処理業	11	0	0	0	4
食肉販売業	136	0	0	11	7
食肉製品製造業	2	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	1	0	0	0	1
マーガリン又はショートニング製造業	1	0	0	0	1
みそ製造業	4	0	0	0	7
醤油製造業	2	0	0	1	0
ソース類製造業	3	0	0	0	1
酒類製造業	2	0	0	0	0
豆腐製造業	3	0	0	0	0
納豆製造業	1	0	0	0	0
めん類製造業	7	0	0	2	6
そうざい製造業	34	0	0	2	10
添加物製造業	2	0	0	0	2
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	3	0	0	0	1
氷雪製造業	0	0	0	0	0
総数	3,428	0	0	485	393

(2) 改正食品衛生法に基づく許可を要する食品関係施設数及び監視指導状況

区 分	施設数	新規許可件数	継続許可件数	廃止件数	監視件数
飲食店営業	1,262	811	2	153	1124
調理の機能を有する自動販売機	17	6	0	0	0
食肉販売業	31	22	0	1	36
魚介類販売業	39	24	0	1	38
魚介類競り売り営業	1	1	0	0	1
集乳業	0	0	0	0	0
乳処理業	0	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0
食肉処理業	4	2	0	0	3
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
菓子製造業	158	105	0	4	138
アイスクリーム類製造業	4	3	0	0	5
乳製品製造業	1	0	0	0	1
清涼飲料水製造業	0	0	0	0	0
食肉製品製造業	0	0	0	0	0
水産製品製造業	1	0	0	0	1
氷雪製造業	0	0	0	0	0
液卵製造業	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	1	1	0	0	1
酒類製造業	0	0	0	0	0
豆腐製造業	0	0	0	0	0
納豆製造業	0	0	0	0	0
麺類製造業	6	4	0	0	4
そうざい製造業	54	35	0	0	48
複合型そうざい製造業	1	0	0	0	1
冷凍食品製造業	1	0	0	0	0
複合型冷凍食品製造業	1	0	0	0	4
漬物製造業	6	4	0	0	7
密封包装食品製造業	2	1	0	0	2
食品の小分け業	1	1	0	0	1
添加物製造業	0	0	0	0	0
総数	1,591	1,020	2	159	1415

(3) 届出を要する食品関係施設数及び監視指導状況

区 分	施設数	監視件数
魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	17	4
食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	38	9
乳類販売業	104	19
氷雪販売業	2	0
カップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	197	1
弁当販売業	5	0
野菜果物販売業	31	7
米穀類販売業	23	2
通信販売・訪問販売による販売業	0	0
コンビニエンスストア	127	30
百貨店、総合スーパー	94	31
自動販売機による販売業（カップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	138	0
その他の食料・飲料販売業	203	74
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。）	25	3
農産保存食料品製造・加工業	4	0
調味料製造・加工業	8	1
糖類製造・加工業	0	0
精穀・製粉業	4	0
製茶業	1	0
海藻製造・加工業	2	2
卵選別包装業	3	0
その他の食料品製造・加工業	88	15
行商	3	0
集団給食施設	110	19
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	0
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	2	0
総数	1,234	217

(4) 監視指導状況総括

	施設数	監視計画件数	監視実績件数	監視率（％）	
				施設比	計画比
許 可 施 設	5,019	2,000	1,808	36.0	90.4
許可施設以外の施設	1,234	200	217	17.6	108.5
合計	6,253	2,200	2,025	32.4	92.0

(5) 市民からの苦情・相談処理状況

(単位：件)

苦情の内容 食品の分類	有症苦情	異物混入等	不衛生な取扱い	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
魚介類	3	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2	-	1	-	-	8
冷凍食品	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
魚介類加工品	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2
肉卵類及びその加工品	2	1	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	7
乳・加工乳（生乳を含む。）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
乳製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
乳等を主原料とする食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
マーガリン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
アイスクリーム類・氷菓	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
穀類及びその加工品	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
野菜類・果物及びその加工品	1	-	-	-	-	1	2	-	-	-	-	1	-	-	-	-	5
菓子類	1	1	2	-	3	-	-	1	-	-	-	-	3	2	-	-	13
清涼飲料水	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
酒精飲料	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
氷雪	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
水	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
かん詰・びん詰食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
弁当類	1	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	5
そうざい及びその半製品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
複合調理品・メニュー食品	16	10	2	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	2	33
調味料（除みそ、しょうゆ）	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
健康食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
その他	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	2
添加物及びその製剤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
器具及び容器包装	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
おもちゃ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0
食品外	-	-	1	3	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	4	10
不明	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3
計	26	16	13	4	4	1	2	1	5	1	0	3	6	4	0	8	94

(6) 食品中の放射性物質検査実施状況

相談に応じて給食食材等の放射性物質（セシウム）の検査を実施した。その結果、放射性物質は検出されなかった。

食品中の放射性物質検査実施状況 (単位：件)

学校給食	その他
2	0

2 食品検査事業

市内の食品製造施設で製造される食品及び食品の流通拠点である市場、スーパーマーケット等で流通する食品等を収去し、残留農薬、残留動物用医薬品、添加物、微生物、その他必要な検査を実施することにより違反食品を排除し食品の安全性を確保している。

食品等の収去検査状況

	収去検体数	違反検体数	違反理由				備考
			微生物	理化学	表示	その他	
魚介類	0	0	-	-	-	-	
冷凍食品	4	0	-	-	-	-	
魚介類加工品	0	0	-	-	-	-	
肉卵類及びその加工品	4	0	-	-	-	-	
乳・加工乳	2	0	-	-	-	-	
乳製品	0	0	-	-	-	-	
乳類加工品	0	0	-	-	-	-	
アイスクリーム類・氷菓	0	0	-	-	-	-	
穀類及びその加工品	2	0	-	-	-	-	
野菜類及びその加工品	11	0	-	-	-	-	
菓子類	2	0	-	-	-	-	
清涼飲料水	1	0	-	-	-	-	
酒精飲料	0	0	-	-	-	-	
かん詰・びん詰食品	0	0	-	-	-	-	
その他の食品	8	0	-	-	-	-	
器具及び容器包装、おもちゃ	0	0	-	-	-	-	
総数	34	0	0	0	0	0	

3 食中毒調査・対策事業

食中毒発生時に、患者の症状、喫食状況の聞き取り調査を実施すると共に、検便検査、施設・機械・器具類の拭き取り及び食品残品の検査を行い、食中毒の発生原因の究明を行っている。

また、従事者に対する衛生講習などを実施し、再発防止を図っている。

食中毒発生状況

発生日	原因施設	摂食者	患者（死者再掲）	原因食品	病因物質
10月19日	不明	不明	1人（0人）	不明	カンピロバクター
1月31日	飲食店	42人	22人（0人）	1月30日から2月3日の間に調理販売された弁当	ノロウイルス G II

4 行政処分

食中毒の発生に伴い、飲食店営業及び魚介類販売業（同一施設）の営業禁止処分（営業の全部）を行った。

行政処分状況

（単位：件）

	許可の取消	営業の禁停止	施設の改善命令	物品の廃棄回収命令	その他	告発
許可営業	—	2	—	—	—	—
非許可営業	—	—	—	—	—	—
総数	—	2	—	—	—	—

5 食品の自主回収

令和3年6月以降、食品リコール（自主回収）を行う場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、食品衛生申請等システムへ届出することが義務化され、再発防止対策等を指導した。

自主回収着手届出日	対象食品	原因
4月5日	加工魚介類	保存温度表示の欠落
4月21日	加工魚介類	保存温度の誤表示
7月25日	調整豆乳	賞味期限印字漏れ
9月2日	豚肉	硬質異物混入の恐れ
9月15日	その他の加工魚介類	カビ発生の恐れ
11月8日	鶏卵	賞味期限表示を短く記載
2月21日	マーガリン	カビ発生の恐れ

6 岡崎市HACCP導入の推進及び認定

HACCP方式による衛生管理システムの導入について普及啓発を図ることを目的に、食品の製造者及び加工者からの導入に関する相談等に応じている。また、岡崎市HACCP導入施設認定要綱に基づき、一定水準以上の管理が認められる施設をHACCP導入施設として認定する、市独自の認定制度を設けている。

認定状況（令和4年度末）

施設の名称	認定年月日
オカザキ製パン株式会社 炊飯工場	平成17年5月31日
オカザキ製パン株式会社 製パン工場	令和3年3月26日

7 岡崎市食品衛生管理優秀店認定制度

岡崎市食品衛生管理優秀店認定要綱に基づき、食品関係営業者等が自ら行う食品衛生管理について、一定の水準にあると認められる施設を認定し、自主的衛生管理を推進し、衛生管理の不備に起因する食中毒等の未然防止に寄与することを目的として、市独自の認定制度を設けている。

令和4年度はブロンズクラス、シルバークラス各1施設を新たに認定した。

認定状況（令和4年度末）

（単位：施設数）

クラス	ゴールド	シルバー	ブロンズ	合計
認定施設数	19	31	4	54

8 災害時における食品の衛生確保等の協力に関する協定

地震、風水害その他の災害又は危機発生時における食の安全を確保するため、避難所等での食品の衛生確保に関する衛生指導の実施等について、「災害時における食品の衛生確保等の協力に関する協定」を岡崎市食品衛生協会と平成21年8月11日に締結している。

「災害時等における食品衛生業務マニュアル（令和4年度版）」に基づき、協定に関する具体的な対応の確認を行った。

9 食品衛生協会の育成

岡崎市食品衛生協会が実施する事業のうち、食品営業施設に対し食品衛生指導員が行う巡回指導事業（巡回指導及び検証検査）、及び食品衛生指導員の知識の取得、技術の研鑽及び資質向上のための研修事業について補助することにより、食品営業施設の衛生管理の向上を図っている。

補助対象事業実績

巡回指導（人）	検証検査（件）	指導員研修（人）
延455	266	延597

10 食鳥検査・食鳥処理場指導事業

「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場の監視指導と食鳥検査を実施することにより、食鳥肉の安全を確保している。

年間処理羽数が30万羽を超える「大規模食鳥処理場」に対しては、「公益社団法人愛知県獣医師会」に検査を委託し、実施した。

食鳥処理場数及び立入検査等状況

	大規模食鳥処理場	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	—	2	—	3
立入検査件数	1	—	—	—	1
収去検体数	4	—	—	—	4

食鳥検査状況

施設区分	区分	検査(確認)羽数	廃棄羽数
大規模	成鶏	3,406,241	43,646
認定小規模	成鶏	0	0
	ブロイラー	319	0
区分別計	成鶏	3,406,241	43,646
	ブロイラー	319	0
合計		3,406,560	43,646

11 食品衛生法第24条に基づく「令和5年度岡崎市食品衛生監視指導計画」の策定

市民の意見を募集（1月6日～2月3日）し、その意見に対する本市の考えを示したうえで、「令和5年度岡崎市食品衛生監視指導計画」を策定した。

また、令和3年度の実施結果については、「令和3年度岡崎市食品衛生監視指導結果」として取りまとめ、令和4年6月に公表した。

12 調理師等免許受付等事務

調理師、製菓衛生師、ふぐ処理師の免許受付等事務を愛知県から委任され、実施している。

免許受付等状況

(単位：件)

区分	受験受付	免許証交付 受付・交付	書換え交付 受付・交付	再交付 受付・交付	計
調理師免許		36	7	11	54
製菓衛生師免許	3	9	2	0	14
ふぐ処理師免許	2	2	0	1	5

13 食品衛生講習会等の開催

食中毒発生防止等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を対象とした講習会等を開催している。

食品等事業者対象

(単位：回・人)

	開催回数	参加人数
食品衛生教育講習会	42	1,250
食品衛生責任者養成講習会	6	359
食品衛生責任者再講習会	6	670
ノロウイルス食中毒予防特別講演会	3	107
合計	57	2,386

消費者対象

(単位：回・人)

	開催回数	参加人数	備考
食品衛生出前講座等	7	170	
食品衛生特別講演会	1	83	ストリーミング配信含む
合計	8	253	

14 食の安全・安心推進に関する意見交換会

食の安全・安心推進に関する意見交換会を開催し、本市が実施する食品の安全対策について協議を行い、効果的かつ円満な施策の推進を図っている。令和4年度は書面による開催とした。

開催状況

回	開催月日	内容
第1回	書面開催 (令和4年8月)	令和3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 「テイクアウト・デリバリーに関する注意喚起」について
第2回	書面開催 (令和5年3月)	令和5年度岡崎市食品衛生監視指導計画案 令和5年度岡崎市食品衛生監視指導計画案に対する意見・要望

15 行事等における飲食提供行為の指導

学校・町内会等における行事等において、PTA・地域住民等が自ら主催運営する等の理由により食品衛生法第55条に基づく営業の許可を要しない飲食提供行為について、行事等の主催者からの届出により食品等の取り扱いについて指導を行っている。

令和4年度は293件の行事等における飲食提供行為について指導を行った。