

令和6(2024)年度  
栃木県食品衛生監視指導計画



栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課



# 目 次

第1	趣旨	1
第2	監視指導の対象地域及び実施期間	1
第3	監視指導等の実施体制及び関係機関との連携に関する事項	
1	監視指導の実施体制	1
2	試験検査の実施体制	2
3	関係機関との連携確保に関する事項	3
第4	監視指導の実施に関する事項	
1	営業施設への立入検査に関する事項	4
2	一般監視指導事項	5
3	重点監視指導事項	5
4	食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導の実施	8
5	監視指導の強化に関する事項	8
第5	食品等の検査に関する事項	
1	収去検査実施計画	9
2	主な試験検査の内容	9
3	新たな検査方法の検討等	10
第6	違反を発見した場合の対応に関する事項	
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	10
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	10
第7	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	11
第8	公表に関する事項	
1	食品衛生監視指導計画の実施状況の公表	11
2	一斉取締りの実施状況の公表	11
3	食中毒等の違反事実の公表	11
4	健康被害に係る事実の公表	11
5	放射性物質検査結果の公表	11
第9	情報の共有及びリスクコミュニケーションに関する事項	
1	監視指導計画の策定に係るパブリック・コメントの実施	11
2	情報の共有及びリスクコミュニケーションの実施	12
3	自主回収(リコール)に関する対応	12
第10	HACCPに沿った衛生管理を推進するための民間活力の活用に関する事項	
1	関係団体の育成、活性化の支援によるHACCPに沿った衛生管理の推進	12
2	栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)の認証取得の推進	12
第11	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	
1	食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に関する事項	13
2	食品衛生の向上において重要な役割を果たす者に関する事項	13
別表1	令和6(2024)年度立入検査実施計画	14
別表2	食品供給行程(フードチェーン)ごとの重点監視指導事項	15
別表3	令和6(2024)年度収去検査実施計画	16
別紙	公表の対象	18

## はじめに

食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条第1項の規定により、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が定める食品衛生監視指導指針（平成15年厚生労働省告示第301号。最終改正：令和5年11月15日消食表第684号・健生発1115第1号）に基づき、令和6（2024）年度栃木県食品衛生監視指導計画を定めます。

本計画は、食品衛生法の目的である「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」ため、本県における食品衛生の施策を定めるものです。また、「食品表示法（平成25年法律第70号）」に基づく食品表示制度、「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例（平成18年栃木県条例第39号）」に基づき策定された「とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画」（4期計画）に位置付けた様々な取組の中で、食品衛生に関する具体的な施策の実施計画を示すものです。

令和6（2024）年度は、今般の新型コロナウイルスの感染拡大や新型コロナウイルス感染症が令和5（2023）年5月に5類感染症に変更となったことによる様々な規制緩和等に伴う食品業界や県民生活などの社会情勢の変化、県内及び全国における食中毒発生状況を踏まえ、食品による健康被害の予防対策を適切に講じていくほか、食品等事業者に対し施設の特性や規模等に応じて、HACCPに沿った衛生管理の普及定着に向けた監視指導を着実かつ丁寧を実施するとともに、不良食品の排除を目的とした流通食品の収去検査や食品表示法に基づく適正な食品表示の徹底など、食品の安全性確保に係る各種施策を効率的かつ効果的に推進することとします。

## 第1 趣旨

食品、添加物、器具及び容器包装（以下「食品等」という。）の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条に基づき、栃木県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

## 第2 監視指導の対象地域及び実施期間

### 1 対象地域

宇都宮市を除く栃木県内全域とする。

ただし、食品表示法（平成25年法律第70号）に基づく業務（品質事項に限る。）に関しては、宇都宮市を含む栃木県内全域とする。

※宇都宮市は独自に「宇都宮市食品衛生監視指導計画」を策定。

### 2 実施期間

令和6（2024）年4月1日から令和7（2025）年3月31日までの1年間とする。

## 第3 監視指導等の実施体制及び関係機関との連携に関する事項

### 1 監視指導の実施体制

#### (1) 監視指導の対象

ア 法に基づく営業許可施設、営業届出施設及び食品等事業者

イ 食品表示法に基づく食品関連事業者等

ウ 健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定給食施設及び設置者等

エ と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場及び設置者等

オ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び設置者等

カ 農林水産物及び食品輸出の促進に関する法律（令和元年法律第57号。以下「輸出促進法」という。）に基づく輸出食品認定施設

キ その他、食品の簡易な加工及び販売等に関わる施設及び食品等事業者

#### (2) 実施機関

ア 保健福祉部医薬・生活衛生課

(ア) 監視指導計画の策定

(イ) 監視指導計画等の実施状況及び違反事実等の公表

(ウ) 厚生労働省及び消費者庁をはじめとする国の行政機関（以下「国」という。）、他の都道府県並びに保健所を設置する市及び特別区（以下「都道府県等」という。）、庁内関係部局等との連絡調整

(エ) 食品衛生検査に係る内部点検等の実施による信頼性確保

(オ) 食品安全に関する情報の共有化及びリスクコミュニケーションの推進

(カ) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導

(キ) HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）に基づく衛生管理を実施する施設の監視指導

イ 健康福祉センター（7か所：県西、県東、県南、県北、安足、今市及び栃木）

- (ア) 法に基づく営業許可施設の監視指導
- (イ) 法に基づく営業届出施設等の監視指導
- (ウ) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導
- (エ) 健康増進法に基づく特定給食施設等の監視指導
- (オ) 違反食品等に係る調査及び指導
- (カ) 食中毒に係る調査及び指導
- (キ) 営業者によるHACCPに沿った衛生管理の定着促進
- (ク) 輸出促進法に基づく輸出食品認定施設の監視指導

ウ 食肉衛生検査所

- (ア) と畜場の監視指導に係る計画の策定
- (イ) と畜場法に基づくと畜場の監視指導
- (ウ) 食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導
- (エ) と畜場におけるHACCPに基づく衛生管理の定着促進
- (オ) 食鳥処理場におけるHACCPに沿った衛生管理の定着促進
- (カ) 輸出促進法に基づく輸出食肉認定施設の監視指導

## 2 試験検査の実施体制

### (1) 実施機関

ア 保健環境センター

- (ア) 法に基づく食品の規格・基準検査
- (イ) 食品中の有害物質・汚染物質検査
- (ウ) 遺伝子組換え食品検査
- (エ) 食物アレルギー検査
- (オ) 食中毒発生防止に資する検査
- (カ) 食中毒調査における細菌学的検査及びウイルス学的検査
- (キ) その他

イ 各広域健康福祉センター（5か所：県西、県東、県南、県北及び安足）

- (ア) 法に基づく食品の規格・基準検査（県南及び県北に限る。）
- (イ) 食中毒発生防止に資する検査（県南及び県北に限る。）
- (ウ) 食中毒調査における細菌学的検査
- (エ) その他

ウ 食肉衛生検査所

- (ア) と畜場法に基づくと畜検査
- (イ) 伝達性海綿状脳症（TSE：Transmissible Spongiform Encephalopathy）スクリーニング検査
- (ウ) 食肉の有害物質モニタリング検査
- (エ) 食肉及びと畜場の衛生管理に係る細菌学的検査
- (オ) 食肉の放射性物質検査

(カ) 輸出食肉認定施設の微生物学的検査（サルモネラ検査、STEC（STEC：Shiga toxin-producing *E. coli*）検査）

(キ) その他

(2) 信頼性の確保

各実施機関において業務管理（GLP：Good Laboratory Practice）を徹底し、試験検査の信頼性確保を図るため、内部精度管理、外部精度管理及びGLP研修等を実施するとともに、信頼性確保部門による内部点検を実施する。

また、試験検査体制の充実・強化を図るため、各実施機関における検査機器の整備に努める。

### 3 関係機関との連携確保に関する事項

(1) 国及び都道府県等との連携

ア 広域的に流通する食品や輸入食品に関する違反情報等について、国及び関係都道府県等との積極的な情報交換を行うなど、緊密な連携を図る。

イ 大規模又は広域的な食中毒等により健康被害が発生した場合、法第21条の3に規定される厚生労働省が設置する広域連携協議会を活用して情報交換を行うなど、厚生労働省及び関係都道府県等と緊密な連携を図る。

ウ 食品表示に関する監視指導について、消費者庁、農林水産省関東農政局（以下「関東農政局」という。）、宇都宮市等と緊密な連携を図る。

エ 輸出食肉認定施設の監視指導について、関東信越厚生局等と必要に応じて連携を図る。

オ 「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（平成15年法律第72号）の円滑な推進を図るため、関東農政局と連携を図る。

(2) 庁内関係部局との連携

ア 農林畜水産物の生産段階に係る連携

農林畜水産物の安全性確保のため、以下の事項について農政部及び環境森林部と情報を共有するとともに、必要に応じて監視指導について連携を図る。

(ア) 残留農薬、動物用医薬品等の検査結果に関する情報の共有

(イ) 家畜伝染病等の発生状況等に関する情報の共有

(ウ) と畜場に搬入される獣畜、食鳥処理場に搬入される家きんの病歴や動物用医薬品等の投与歴等に関する情報の共有

(エ) 放射性物質に関する情報の共有

イ 食品の表示に係る連携

食品表示の適正化を図るため、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）等を所管する担当部局と連携を図る。

ウ 給食施設の監視指導に係る連携

学校、病院等の給食施設の監視指導について、教育委員会及び保健福祉部内関係各課と連携を図る。

エ 大規模イベント開催時の監視指導に係る連携

大規模イベントについて、関係部局、関係市町及び関係団体との情報共有に努めるとともに、弁当等を供給する施設の監視指導について連携を図る。

#### 第4 監視指導の実施に関する事項

##### 1 営業施設への立入検査に関する事項

###### (1) 立入検査実施計画の策定

令和6(2024)年度立入検査実施計画は、別表1のとおりとする。

###### (2) 立入予定回数

ア 保健福祉部医薬・生活衛生課及び健康福祉センター

営業施設等への立入検査は、業種ごとの危害度等を勘案し、監視指導の重要度により年間立入予定回数を次のA～Fの6つの区分に分類して実施する。

区 分	立入予定回数
A	年3回以上
B	年2回以上
C	年1回以上
D	3年に1回以上
E	5年に1回以上
F	(必要に応じて)

HACCPに基づく衛生管理を実施している施設<sup>※1</sup>については区分Eとし、保健福祉部医薬・生活衛生課が主体的に実施する監視により、立入検査を実施する。

なお、健康福祉センターは、この年間立入予定回数を基本としつつ、同一業種であっても、取り扱う食品の特性、流通の広域性等を勘案して立入回数を調整するなど、より効果的な監視指導に努めるとともに、立入検査については、その目的に応じて事前通告を行わないことを考慮しながら実施することとする。

なお、令和3(2021)年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、これまでの監視指導に加えてHACCPに関する取組状況の確認を含めた対応が求められるため、それぞれの業種及び施設の実態等に応じて立入回数を調整する。

---

※1 「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理する取組」、すなわちコーデックスの7原則に基づく衛生管理を行う施設をいう。



## イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場への立入検査は、所管すると畜場及び食鳥処理場の実態に応じて定める年間監視計画及び監視マニュアルに基づいて、効果的な監視指導に努める。

また、輸出食肉認定施設について、国が定める輸出認定に係る関係各国の個別要綱等に基づくHACCPシステム等の検証及び指導・助言を行う。

## 2 一般監視指導事項

### (1) 法に基づく営業許可施設

- ア 施設の構造設備基準や公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- イ 製造基準、保存基準及び添加物等の使用基準が遵守されていること。
- ウ 食品表示の基準が遵守されていること。

### (2) 法に基づく営業届出施設

- ア 公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- イ 添加物等の使用基準が遵守されていること。
- ウ 器具又は容器包装の製造基準が遵守されていること。
- エ 食品表示の基準が遵守されていること。

### (3) と畜場

- ア 施設の構造設備基準や公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- イ と畜業者等の講ずべき公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- ウ 特定危険部位の確実な除去及び汚染防止が適正に実施されていること。

### (4) 食鳥処理場

- ア 施設の構造設備基準や公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- イ 食鳥処理業者等の講ずべき公衆衛生上必要な措置が遵守されていること。
- ウ 認定小規模食鳥処理業者における年間処理羽数の上限が遵守されていること。

### (5) 野生獣肉処理施設

野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）（平成26年11月14日食安発1114第1号別添。最終改正：令和5年6月26日生食発0626第2号）が遵守されていること。

## 3 重点監視指導事項

### (1) HACCPに沿った衛生管理の定着促進に関する事項

令和3(2021)年6月1日から、HACCPに沿った衛生管理が制度化されたことに伴い、HACCPに沿った衛生管理の取組を着実に推進する必要がある。そのため、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、営業者の状況や取扱い食品ごとの特性を踏まえつつ、指導・助言を行う。

HACCPに基づく衛生管理を実施する施設（約100施設）のうち、年間20施設以上を目標として重点的な監視指導を行い、HACCPの取組の確実な定着を図るほか、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する施設に対し、別表1のA～Eの5つの区分に基づいた立入検査の機会等にHACCPの取組状況等を確認するための点検表等を活用し指導を行う。

また、公益社団法人栃木県食品衛生協会（以下「県食協」という。）等関係団体と連携し、監視指導時又は各種講習会等を通じてHACCPに沿った衛生管理の定着促進を図る。

特に、小規模な営業者等に対するHACCPに沿った衛生管理の監視指導においては、営業者の理解が前提となるため丁寧な説明を行うとともに、それぞれの業種及び施設ごとの実態等に応じて作成された衛生管理計画に基づき、衛生管理や製造・加工のほか製品等の必要な検査等の実施記録が適正に行われているか、衛生管理計画が定期的に見直しされているか確認し、わかりやすい指導・助言に努める。

更に、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日衛食第85号別添。最終改正：平成29年6月16日生食発0616第1号）についても留意の上、必要な指導を行う。

## (2) 食中毒予防対策に関する事項

新型コロナウイルスの5類感染症への移行に伴い、飲食店等における会食や飲食物を提供するイベントが再開し、食中毒の発生が増加傾向にあることから、施設や原因物質ごとの特徴を踏まえた適切な食中毒予防対策を重点的に講じる。

### ア ノロウイルス

ノロウイルスは感染力が強いため、ノロウイルスによる食中毒は大規模化しやすいという特徴がある。また、調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となることが多いことから、施設、器具、食品等の適切な衛生管理、手洗い方法、おう吐物等の処理方法及び調理従事者の健康管理の徹底を図る。

また、県民への周知を徹底するため、ノロウイルス食中毒は冬期に多発する傾向があることから、11月～3月を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、関係部局、関係市町及び関係団体と連携しながら食中毒予防対策の普及啓発に取り組む。加えて、期間中にノロウイルス食中毒の多発が予想された時点で、「栃木県ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信し、更なる予防体制の強化に努める。

### イ アニサキス

アニサキスによる食中毒は全国的に多発しており、本県でも、令和4(2022)年には6件（家庭3件、不明3件）、令和5(2023)年には4件（飲食店1件、家庭1件、不明2件）の食中毒の発生が確認されたことから、飲食店や販売店に対し、魚介類の鮮度確認及び目視確認の徹底のほか、冷凍や加熱が食中毒予防に有効であることの周知徹底を図る。

また、アニサキス食中毒は、家庭での調理を工夫するなど、食べる際に注意すれば食中毒の予防が図られることから、県民に対しホームページやSNS（Facebook、X（旧Twitter）等）を活用し、正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

### ウ カンピロバクター

カンピロバクターによる食中毒は、全国的に発生が多く見られ、令和4(2022)年には本県でも2件の食中毒（飲食店1件、不明1件）の発生が確認されている。新型コロナウイルスの5類感染症への移行後の人流・物流の活発化に伴い、飲食店の利用客の急増による更なる発生件数の増加も懸念される。

カンピロバクター食中毒の原因としては、生や加熱不十分な食肉（特に鶏肉）等の摂食、調理中の交差汚染（二次汚染）によるものが多いことから、と畜場、食鳥処理場、食肉販売

店等における食肉の取扱いについて、適切な衛生管理の徹底を図るとともに、「カンピロバクター食中毒対策の推進について」（平成29年3月31日生食監発0331第3号ほか）の通知に基づき、鶏肉を販売する際、客に表示等により加熱の必要性を確実に伝達するよう指導を行う。

また、飲食店営業者に対しても、生や加熱不十分な状態で鶏肉料理を提供しないよう指導を行う。

更に、県民に対し、鶏肉は十分に加熱することで、カンピロバクターによる食中毒の発生防止につながることなど、正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

#### エ 腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による食中毒は、溶血性尿毒症症候群（HUS）を併発し、人命にかかわる重大な健康被害をもたらす可能性があり、これまでの散発事例に加え、令和5（2023）年にも全国的に感染症や食中毒が発生したことから、引き続き、と畜場、食肉処理施設、食品製造施設、飲食店等に対して施設等の適切な衛生管理の徹底を指導するとともに、県民に対しても、正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

また、患者発生時には関係部局と連携して調査し、原因究明に努める。

#### オ 自然毒

全国的に家庭等で食用と誤って有毒植物（観賞用植物を含む。）、毒キノコ等を摂食することによる食中毒が後を絶たず、本県でも令和2（2020）年に毒キノコを原因とする食中毒による死亡事例が発生しているほか、最近では令和4（2022）年に同じく毒キノコによる食中毒の発生が1件確認されている。

このことを踏まえ、県民に対し、正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。直売所等で販売された有毒植物等による食中毒事例もあることから、販売店及び飲食店に対し、食用と確実に判断できない植物等の採取、販売、提供等をしないよう指導を行う。

また、ふぐによる食中毒は、人命にかかわる可能性があることから、営業者に対し、法に基づく施設基準の遵守の徹底を図るとともに、「栃木県ふぐ処理等指導要綱」に基づき、ふぐの適正な処理及び取扱いについて指導を行う。

### (3) 食肉等の提供及び調理に関する事項

飲食店等に対し、生食用食肉以外の牛肉や鶏肉などの食肉及び牛、豚等の内臓（肝臓等）を生食用として提供しないよう、また客に提供する場合は十分な加熱を行うよう指導を行う。併せて、ジビエ料理等を提供する飲食店等については、「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に基づき、使用する野生鳥獣肉を十分に加熱してから提供するよう指導を行う。

また、生食用食肉を取り扱う飲食店等については、生食用食肉の規格基準及び食品表示基準の遵守の徹底を図る。

更に、飲食店等に対して、抵抗力が十分でない子どもや高齢者などが生食用食肉や加熱不十分な食肉等を摂食しないよう、店舗の見やすい箇所に注意喚起の表示を行うとともに、口頭での注意喚起に努めるよう指導し、県民に対しても、食肉等を食べる場合は十分な加熱が必要であることについて幅広い注意喚起に努める。

### (4) イベントの開催に伴い提供される食品の衛生管理に関する事項

各種大規模イベントの開催に当たっては、食品を提供する関連施設に対して事前に重点的な

監視指導を行い、食品衛生上の危害の未然防止に努める。

(5) 食品表示に関する事項

食品表示については、消費者の食品選択のための重要な情報源である一方で、食品の原料原産地表示、期限表示等の偽装による、県民の食品表示に対する信頼を低下させる事例や、期限表示、アレルギー表示等の欠落や誤記等により、食品関連事業者等が自主回収する事例が後を絶たないことから、食品関連事業者等に対して、県内に流通する食品の適正な表示の徹底について推進、周知を図る。

ア 食品表示法に基づく指導

食品表示法を所管する関係部局及び関係機関と連携しながら食品関連事業者等に対する監視指導を行う。

イ 期限表示

各種表示事項の中でも、特に、期限表示は食品の安全性を確認する際に不可欠なものであることから、消費期限又は賞味期限が適切に設定されているか確認するとともに、科学的・合理的根拠に基づかない期限の延長や、期限切れ原材料の不適切な使用の有無等について監視指導を行い、期限表示の適正化を図る。

ウ アレルギー表示

使用原材料に特定原材料（表示が義務づけられているアレルゲンを含む原材料）が含まれているか、製造工程におけるコンタミネーション（意図しない混入）の有無等の確認など、食物アレルギーによる健康被害を防止するため、アレルゲンの適正な表示を徹底するよう指導を行う。

(6) 飲食店でのテイクアウト及びデリバリーサービスの増加を踏まえた衛生管理に関する事項

今般の社会情勢の変化に伴い、テイクアウト（持ち帰り）、デリバリー（宅配）等のサービスを開始する飲食店が増加し、調理してから食べるまでの時間が長くなることにより食中毒のリスクが高まっていることから、営業者等に対して一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理について指導を行う。

4 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品は、生産から消費に至るまで、全ての行程において消費者の健康被害を発生させるリスクを有していることから、別表2のとおりフードチェーンの各段階の区分に応じて監視指導を実施する。

なお、生産等の行程に係る事項については、必要に応じて関係部局と連携して監視指導を実施する。

5 監視指導の強化に関する事項

(1) 食品等の一斉取締り

細菌性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、厚生労働省及び消費者庁が示す方針等を踏まえて、重点的な監視指導を実施することにより、食品の安全性及び食品表示の信頼性の確保を図る。

なお、実施期間は、次のとおりとする。

ア 夏期一斉取締り

令和6(2024)年7月1日から8月31日まで

イ 年末一斉取締り

令和6(2024)年12月1日から12月28日まで

(2) 食品衛生月間

県民が健康で安心できる食生活を送るために、8月を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者及び県民に対する食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に対する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに事業者のコンプライアンスの徹底を通じて食品の安全性の確保を図る。具体的には、食品等事業者等に対する講習会、市町広報紙等の掲載による広報活動及びSNS（Facebook、X（旧 Twitter）等）を活用した食中毒等の注意喚起等を実施する。

(3) 食品表示適正化強化月間

8月と12月を「栃木県食品表示適正化強化月間」と定め、食品表示を所管する関係部局及び関係機関と連携して食品関連事業者等に対する監視指導を実施し、不適正表示食品の流通防止を図る。

(4) 放射性物質基準値超過の特用林産物等への対策

放射性物質の基準値を超える特用林産物等の流通及び提供を防止するため、関係部局と連携を図りながら、農産物直売所等の販売店及び飲食店に対し、仕入時における産地確認の徹底等について指導を行う。

## 第5 食品等の検査に関する事項

### 1 収去検査実施計画

県内で生産、製造、加工又は販売される食品等を対象に、法第28条の規定に基づく収去検査等を行い、違反食品等を排除することで、食品等の安全・安心の確保を図る。

令和6(2024)年度収去検査実施計画は、本県の地域性や社会情勢、HACCPに沿った衛生管理の定着状況等を考慮し、別表3のとおりとする。

### 2 主な試験検査の内容

(1) 規格・基準検査

法により成分規格や食品添加物の使用基準が定められている食品等について、検査を実施する。

(2) 有害物質・汚染物質検査

食品中に残留する農薬等の検査や、畜水産食品を対象とした残留有害物質モニタリング検査を実施する。

(3) 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え食品に係る表示の科学的検証及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を目的として検査を実施する。

(4) 食物アレルギー検査

食物アレルギーの原因となるアレルギーについて、表示の科学的検証及び違反食品の流通防止を目的として検査を実施する。

(5) 食中毒発生防止に資する検査

食中毒の未然防止に資するため、細菌性食中毒の発生が比較的多く見られる加工食品等を中心に検査を実施する。

(6) 放射性物質検査

放射性物質の基準値を超過する食品の流通を防止するため、県内で生産される食品や流通する食品について、牛乳、乳児用食品及び畜産物を対象に放射性物質検査を実施する。

(7) 食中毒発生時の検査

食中毒等の事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指及び使用器具等を対象として病因物質検査を実施する。

### 3 新たな検査方法の検討等

残留農薬等に関するポジティブリスト制度を適切に運用するため、残留農薬等の一斉分析法の検討を行うとともに、妥当性評価の適正な実施により、検査項目数の維持に努めながら、検査精度の向上及び効率化を図る。

## 第6 違反を発見した場合の対応に関する事項

法令等に違反する施設や食品等が発見した場合は、「栃木県食品衛生関係監視行政処分等要領」及び「と畜場監視指導要領」に基づき、遅滞なく営業者等に対し施設の改善や当該食品の回収等の対策を講じるよう指導を行う。

なお、基本的な対応を次のとおりとする。

### 1 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 法令等に違反している状況が発見した場合は、速やかに改善指導を行う。
- (2) 違反が軽微であって、直ちに改善が図られるもの以外については、書面にて改善指導を行う。
- (3) 法違反に係る食品等が残存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに行うとともに、必要に応じ、営業の禁止又は停止の措置を行う。
- (4) 悪質な違反については、告発を行う。

### 2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品等について、販売の用に供し又は営業上使用されることのないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を行うとともに、必要に応じ営業の禁止又は停止の措置を行う。
- (2) 違反食品等が県外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに関係都道府県等に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに行う。
- (3) 違反食品等が輸入食品や広域的に流通する食品の場合には、厚生労働省及び関係都道府県等の食品衛生担当部局と連携して、当該食品等の流通防止、再発防止等の措置を行う。
- (4) 違反食品を製造、加工した者の検査能力等からみて、当該事業者が製造、加工する食品がその後も引き続き違反食品に該当するおそれがあり、その食品の検査が必要と判断される場合には、法第26条に基づく検査命令を行う。

(5) 悪質な違反については、告発を行う。

## 第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒又はその疑いについての情報を探知した場合には、「栃木県食中毒処理要領」（以下「処理要領」という。）に基づき、直ちにその原因究明と危害の拡大防止に努める。

また、処理要領に基づき、平常時における体制を整備するとともに、広域的な食中毒事案が発生し、広域連携協議会が開催されたときは、当該協議会を活用し、食中毒の原因究明及びその結果に関する必要な情報を共有し、国及び都道府県等と緊密な連携を図りながら、迅速かつ的確に対応する。

また、指定成分等を含む食品等を取り扱う業者から当該食品等が人の健康の被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、速やかに厚生労働大臣へ報告するとともに、「健康食品・無承認無認可医薬品健康被害防止対応要領」（平成14年10月4日医薬発第1004001号）に基づき迅速かつ的確な調査を行い、調査結果等について厚生労働省へ速やかに報告する。

## 第8 公表に関する事項

### 1 食品衛生監視指導計画の実施状況の公表

本計画の実施状況は、令和7(2025)年6月末までに公表する。

### 2 一斉取締りの実施状況の公表

夏期及び年末において実施する一斉取締り結果について、その都度、公表する。

### 3 食中毒等の違反事実の公表

食品衛生上の危害の拡大防止及び注意喚起を図るため、法に違反し行政処分等の措置が講じられたものであって別紙に定めるものについては、原則として、当該業者や処分内容等に係る情報を随時公表する。

### 4 健康被害に係る事実の公表

食品の摂取等による健康被害が想定され、緊急に県民等への注意喚起が必要と認められる事例については、速やかに公表する。

### 5 放射性物質検査結果の公表

放射性物質検査の結果については、原則として速やかに公表する。

## 第9 情報の共有及びリスクコミュニケーションに関する事項

### 1 監視指導計画の策定に係るパブリック・コメントの実施

監視指導計画の策定又は年度途中での監視指導計画の変更に当たっては、県ホームページその他の広報媒体等を活用したパブリック・コメントの実施により、県民の意見を求める。

## 2 情報の共有及びリスクコミュニケーションの実施

### (1) 消費者・食品等事業者への食品等による危害発生防止のための情報提供

県ホームページ、SNS（Facebook、X（旧 Twitter）、YouTube）、その他の広報媒体等を積極的に活用し、家庭内における食中毒予防策、食品等の安全性に関する情報等の提供に努めるとともに、各種イベントにおける普及活動やライフステージに応じた食品安全教育、県政出前講座等を通じた啓発活動等を実施する。

### (2) 消費者・食品等事業者・行政間の意見交換の推進

消費者、事業者、行政間相互に情報を共有し、意見を交換するリスクコミュニケーションを一層推進することにより、食品の安全性に係る相互理解の推進を図る。

## 3 自主回収（リコール）に関する対応

食品等のリコール情報届出制度に基づき、営業者から自主回収を行った旨の届出があった場合は、厚生労働省が運用する専用のシステム（食品衛生申請等システム）を通じて速やかに国に報告する。また、当該食品が迅速に市場から排除されるよう関係都道府県等に対しても別途情報提供を行う。

更に、当該営業者に対しては、再発防止のための原因究明に努めるよう指導を行う。

## 第10 HACCPに沿った衛生管理を推進するための民間活力の活用に関する事項

### 1 関係団体の育成、活性化の支援によるHACCPに沿った衛生管理の推進

(1) 県食協から委嘱された食品衛生指導員（以下「指導員」という。）が行う食品営業施設の巡回指導等を支援することにより、営業者におけるHACCPの取組を推進する。

(2) 法に基づく食品衛生推進員（以下「推進員」という。）が指導員や営業者に対して行う食品衛生に関する助言が、更なるHACCPの普及啓発活動の推進に繋がるよう、食品衛生推進制度の充実強化を支援する。

(3) 栃木県調理師連合会が、大量調理施設に従事している調理師等を対象に行う衛生講習会の実施を支援し、営業者におけるHACCPに沿った衛生管理の推進を図る。

### 2 栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎHACCP）の認証取得の推進

営業者の自主衛生管理を積極的に評価する「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎHACCP）」の認証取得を推進するため、啓発資材や各種広報媒体を活用して広く営業者や県民に周知し、制度の普及定着を図るとともに、認証取得を希望する営業者を対象とした「HACCPサポートセミナー」を開催して認証を取得できるよう支援する。

加えて、県食協及び公益財団法人栃木県保健衛生事業団のHACCPアドバイザーを活用することにより営業者への活動支援等を通じて、HACCPに基づく衛生管理の定着促進を図るとともに「HACCP技術研修会」の開催などにより、認証取得施設が質の高い衛生管理を維持するための支援を行う。



## 第 11 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

### 1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等に関する事項

- (1) 食品の製造・加工の新しい技術などについて、食品衛生監視員の研修等を充実させ、食品衛生監視員の資質の向上を図る。
- (2) 営業者におけるHACCPに沿った衛生管理の定着を促進するため、同手法に関する指導、助言を担う食品衛生監視員を対象とした講習会を開催する。
- (3) 食品衛生監視員等を対象とした食品表示（食品表示法等）の監視体制を強化するため、食品表示事例検討会等の講習会を開催する。
- (4) 微生物学的検査、理化学検査等について、最新の知識や高度で精密な技術を習得するため、食品衛生検査施設における職員を対象に、国や大学等の試験研究機関での研修に積極的に派遣する。
- (5) と畜検査及び食鳥検査について、最新の知識や高度で精密な技術を習得するため、当該検査員を対象に、国や大学等の試験研究機関での研修に積極的に派遣する。

### 2 食品衛生の向上において重要な役割を果たす者に関する事項

- (1) 営業施設の従事者、集団給食施設の調理従事者等を対象に、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者及びその者を設置する義務にある営業を営む者については、法第 48 条に規定される責務が適切に果たされるよう、監視指導等の機会を通じて、適宜、食品衛生に係る情報提供を行うことなどにより資質の向上を図る。
- (3) 食品衛生責任者については、営業者の指示に従い衛生管理を行う責務があることから、県食協が主催する実務講習会の定期的な受講を支援し、資質の向上を図る。
- (4) 推進員については、定期的に研修会を開催し、資質の向上を図る。
- (5) 指導員については、県食協が主催する指導員研修会に講師を派遣し、資質の向上を図る。
- (6) 食品表示制度についての理解を深めるため、食品関連事業者等を対象に講習会を開催する。
- (7) と畜場法に基づく衛生管理責任者、作業衛生責任者及び食鳥処理法に基づく食鳥処理衛生管理者については、その責務が確実に果たされるよう、監視指導等の機会を通じて、適宜、食肉及び食鳥肉衛生に係る情報提供を行うほか、講習会の開催により資質の向上を図る。
- (8) HACCPアドバイザーについては、HACCPアドバイザーフォローアップ研修会を開催し、資質の向上を図る。

本計画は持続可能な開発目標（SDGs）の目標 3「すべての人に健康と福祉を」に資するものです。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



栃木県は持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。

別表1 令和6(2024)年度立入検査実施計画

1 健康福祉センター対応

区分	対象施設		施設見込数	監視計画数
	令和3(2021)年5月末までに許可を取得した施設	令和3(2021)年6月以降に新たに許可を取得した施設等		
A 年3回以上	・令和6年度に法違反(食中毒等)による行政処分を受けた施設	・令和6年度に法違反(食中毒等)による行政処分を受けた施設	—	—
B 年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年度に苦情等による施設調査を受けた施設</li> <li>大規模調理施設 飲食店営業(大規模食堂、大規模旅館等)</li> <li>生食用食肉取扱施設 飲食店 食肉処理業 食肉販売業</li> <li>製造又は加工の過程において特に衛生管理が必要な業種 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 乳酸菌飲料製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和6年度に苦情等による施設調査を受けた施設</li> <li>大規模な製造又は調理施設 そうざい製造業(大規模そうざい製造業) 飲食店営業(大規模食堂、大規模旅館等)</li> <li>生食用食肉取扱施設 飲食店 食肉処理業 食肉販売業</li> <li>製造又は加工の過程において特に衛生管理が必要な業種 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉製品製造業 水産製品製造業</li> </ul>	180	360
C 年1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外で規格基準のある食品を製造する製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム類製造業 食品の冷凍又は冷蔵業</li> <li>Bランク以外で食品衛生管理者の設置が必要な製造業 食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 食品の放射線照射業</li> <li>フードチェーンの上流にある業種 集乳業 食肉処理業(食鳥を除く) 魚介類せり売り営業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外で規格基準のある食品を製造する製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム類製造業 冷凍食品製造業</li> <li>液卵製造業</li> <li>Bランク以外で食品衛生管理者の設置が必要な製造業 食用油脂製造業 食品の放射線照射業</li> <li>フードチェーンの上流にある業種 集乳業 食肉処理業(食鳥を除く) 魚介類競り売り営業</li> </ul>	270	270
D 3年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外の飲食店営業 レストラン、仕出し屋等(簡易な調理施設を除く)</li> <li>B、Cランク以外の製造業 菓子製造業(自動車除く) あん類製造業 納豆製造業 醤油製造業 みそ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 氷雪製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 そうざい製造業 つけ物製造業</li> <li>処理・販売業 食肉処理業(食鳥) 食肉販売業(包装食肉及び自動車販売を除く) 魚介類販売業(包装魚介類及び自動車販売を除く)</li> <li>給食施設 飲食店営業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外の飲食店営業 レストラン、仕出し屋等(簡易な調理施設を除く)</li> <li>Bランク以外のそうざい製造業</li> <li>B、Cランク以外の製造業 菓子製造業 納豆製造業 みそ又はしょうゆ製造業 酒類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 氷雪製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 食品の小分け業</li> <li>処理・販売業 食肉処理業(食鳥) 食肉販売業 魚介類販売業</li> <li>給食施設 飲食店営業、届出(特定給食施設に限る)</li> </ul>	13,800	4,600
E 5年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易な調理施設 飲食店営業(バー・キャバレー、露店等) 喫茶店営業 自動車営業(飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業)</li> <li>自動販売機 飲食店営業 喫茶店営業</li> <li>HACCPに基づく衛生管理を実施する施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易な調理施設 飲食店営業(バー・キャバレー、露店等) 自動車営業(飲食店営業)</li> <li>調理の機能を有する自動販売機</li> <li>HACCPに基づく衛生管理を実施する施設 複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業</li> <li>農産保存食料品製造・加工業(かんぴょう製造業)</li> </ul>	4,650	930
F 必要に応じて		<ul style="list-style-type: none"> <li>食品衛生法第57条に基づく届出を要する施設(特定給食施設、かんぴょう製造業を除く)等</li> <li>その他、区分A～Eに該当しない施設</li> </ul>	—	—
計			18,900	6,160

2 食肉衛生検査所対応

対象施設	施設数	監視頻度
と畜場	3	食肉衛生検査所が定める計画に基づき実施する。
食鳥処理場	7	
計	10	

別表2 食品供給行程（フードチェーン）ごとの重点監視指導事項

食品群	食品供給行程（フードチェーン）の区分		
	採取、と殺及び解体、食鳥処理等(採取後の保管も含む。)	製造、加工(と殺及び解体並びに食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>全ての行程における適切な記録の作成及び保管の徹底</li> </ul>		
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施</li> <li>枝肉、中抜と体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施</li> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底</li> <li>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> <li>鶏肉の加熱の必要性についての情報伝達の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> <li>鶏肉の加熱の必要性についての情報伝達の徹底(調理及び販売の行程に限る。)</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底</li> <li>搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底</li> <li>生乳についての残留物質検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>食用不適卵の排除の徹底</li> <li>採卵後の低温管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>ふぐの衛生的な処理の徹底及び他魚種への意図しない混入の防止</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>水産加工品の流通管理(保存温度、衛生的な取扱い等)の徹底</li> <li>有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶、きのこ等の特用林産物等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底</li> <li>残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の採取禁止の徹底</li> <li>きのこ等の特用林産物の放射性物質対策の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬等の検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

別表3 令和6(2024)年度収去検査実施計画

1 規格・基準検査(乳以外)

食品分類	品目	検体数	主な検査項目										備考					
			微生物検査						理化学検査									
			細菌数	E.coli	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	その他の細菌検査	保存料	甘味料		二酸化硫黄	発色剤	その他の理化学検査		
魚介類	生食用魚介類	16								○								
	生食用カキ		○	○						○								
冷凍食品	冷凍食品	34	○	○	○													
魚介類加工品	魚介乾製品	8									○							
	魚肉練り製品等				○						○			○				
肉卵類及びその加工品	食肉製品	64		○	○	○	○	○		○	○			○			クロストリジウム属菌、リステリア・モノサイトゲネス	
	液卵		○	○	○		○											
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	60	○		○													
穀類及びその加工品	めん類	61														○	酸価、過酸化物質、プロピレングリコール	
野菜類・果物及びその加工品	醤油、みそ	163									○	○						
	生あん等										○		○			○	シアン	
	漬物										○	○				○	着色料	
	かんぴょう												○					
	こんにやく粉												○					
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーター含む)	48			○						○	○			○	着色料		
酒精飲料	ワイン等	17									○		○					
その他の食品	煮豆、佃煮等	17									○		○		○	着色料		
計		488																

2 規格・基準検査(乳及び乳製品)

食品分類	品目	検体数	主な検査項目							その他
			無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	細菌数	大腸菌群	抗生物質	
牛乳類	牛乳	50	○	○	○	○	○	○		
	加工乳		○			○	○	○		
乳製品等	乳飲料	33					○	○		
	発酵乳, 乳酸菌飲料等							○		乳酸菌数
生乳	生乳	354							○	
計		437								

### 3 有害物質・汚染物質検査

食品分類	品目	検体数	主な検査項目							総検査検体数	
			発がん性物質 (アフラトキシン)	抗生物質 (簡易法)	抗生物質 (テトラサイクリン系)	合成抗菌剤	残留農薬	内部寄生虫用剤	ホルモン剤		
畜水産物等	輸入	ナッツ	2	○							2
		鶏肉（筋肉）	5		○	○	○		○	○	25
		鶏肉（脂肪）	5					○			5
		豚肉	10				○		○	○	30
		柑橘類	5					○			5
	国産	牛肉	20		○		○				40
		豚肉	24		○		○				48
		牛肉（脂肪）	2					○			2
		豚肉（脂肪）	1					○			1
		鶏肉	4		○		○				8
		鮎	4		○	○	○		○	○	20
		ニジマス	5		○	○	○		○	○	25
		鶏卵	10		○		○		○	○	40
はちみつ	5		○						5		
野菜、果実	57					○			57		
計		159								313	

### 4 その他の検査

#### (1) 遺伝子組換え食品検査

食品分類	品目	検体数
野菜類、果物、穀類等	大豆、トウモロコシ、パパイヤ等	20

#### (2) 食物アレルギー検査

食品分類	品目	検体数
流通食品等	特定原材料（小麦、そば）	20

#### (3) 食中毒発生防止に資する検査

食品分類	品目	検体数
加工食品	弁当、そうざい、洋生菓子、浅漬等	509

#### (4) 放射性物質（放射性セシウム）検査

食品分類	品目	検体数
流通食品等	牛乳、乳児用食品、畜産物	27

## 公表の対象

公表の対象となるのは、次に掲げる各項のいずれかに該当するものとする。

- 1 次に掲げる規定に違反した営業者で、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第59条（法第68条第1項及び第3項において準用する場合を含む。以下同じ。）若しくは第60条（法第68条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (1) 法第6条（販売を禁止される食品及び添加物）
  - (2) 法第7条（新開発食品の販売禁止）
  - (3) 法第8条（指定成分等を含む食品による健康被害状況の届出）
  - (4) 法第9条第1項（特定の食品又は添加物の販売等の禁止）
  - (5) 法第10条（病肉等の販売等の禁止）
  - (6) 法第11条（重要工程管理の措置が講じられた食品又は添加物以外の輸入の禁止）
  - (7) 法第12条（添加物等の販売等の制限）
  - (8) 法第13条第2項（規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止）
  - (9) 法第13条第3項（一定量を超える量の農薬等が残留する器具又は容器包装の販売等禁止）
  - (10) 法第16条（有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (11) 法第17条第1項（特定の器具等の販売等の禁止）
  - (12) 法第18条第2項（規格に合わない器具等の販売等の禁止）
  - (13) 法第18条第3項（食品に溶出・浸出・混和する許容量等について規格が定められた物質以外の使用の禁止）
  - (14) 法第19条第2項（基準に合う表示がない器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (15) 法第20条（虚偽表示等の禁止）
  - (16) 法第25条第1項（食品等の検査に不合格添加物等の販売等の禁止）
  - (17) 法第26条第4項（検査結果の通知を受ける以前の販売等の禁止）
  - (18) 法第48条第1項（食品衛生管理者の非配置）
  - (19) 法第50条第2項（有毒、有害物質の混入防止等の措置基準の遵守）
  - (20) 法第51条第2項（営業施設の措置基準の遵守）
  - (21) 法第52条第2項（器具、容器包装製造施設の措置基準の遵守）
  - (22) 法第53条第1項（規格に適合した器具、容器包装である説明）
- 2 次に掲げる規定による基準又は条件に違反した営業者であって、法第60条若しくは第61条の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (1) 法第54条（営業施設の基準）の規定による基準に違反した場合
  - (2) 法第55条第2項第1号又は第3号（営業許可の欠格）に該当するに至った場合
  - (3) 法第55条第3項（営業許可条件）の規定による条件に違反した場合
  - (4) 法第68条（おもちゃ等についての準用規定）第3項の規定に違反した場合
- 3 その他知事が特に必要と認めたもの