

令和 7(2025)年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果の公表について

令和8(2026)年6月

栃木県保健福祉部医薬・生活衛生課

食品等の安全性を確保し、県民の健康保護を図るため、食品衛生法第 24 条に基づき策定した「令和7(2025)年度栃木県食品衛生監視指導計画」の実施結果について、同法の規定に基づき公表するものである。

1 監視指導の実施に関する事項

ア 営業施設への立入検査(⇒本文 P.1~P.3) 裏面:表 1

営業業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況等を勘案して立入検査を行い、必要に応じて指導・助言を実施した。

| 計画数 | 達成数 | 達成率 |
|---------|---------|-------|
| 6,260 件 | 6,185 件 | 98.8% |

※違反件数:5件

イ 重点監視指導事項(⇒本文 P.3~P.4)

食中毒等の発生状況などを踏まえて項目を設定し、重点的に監視指導等を実施した。

| 主な項目 | 実施概要 |
|---|---|
| HACCP の定着促進 | ・5項目点検表の活用等による効果的かつ効率的な監視指導を実施 |
| ノロウイルス、アニサキス、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、自然毒における食中毒予防対策 | ・各食中毒の予防対策ポイントを踏まえるとともに、ノロウイルスについては「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」を設定し、効果的な監視指導を実施 ・ホームページ、SNS等を活用した食中毒予防の啓発及び注意喚起を実施 |
| イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生確保 | ・イベント開催期間中は短期間に大量の食品が提供されることから、食品提供施設に対する監視指導を重点的に実施 |

ウ 食品等の一斉取締りに関する事項(⇒本文 P.4~P.9)

夏期、冬期に多発する傾向がある食中毒をはじめとする食品事故の防止を図るため、集中的な監視指導等を実施した。

| 夏期一斉 (7~8月) | 監視指導件数 | 収去検査件数 | 年末一斉 (12月) | 監視指導件数 | 収去検査件数 |
|----------------|---------|--------|---------------|--------|--------|
| | 1,405 件 | 275 件 | | 876 件 | 30 件 |

2 食品等の検査に関する事項(⇒本文 P.9~P.11) 裏面:表 2

県内で生産、製造、加工又は販売される食品等を対象とした収去検査を実施し、必要に応じて衛生管理の改善を指導した。

| 計画数 | 達成数 | 達成率 |
|---------|---------|--------|
| 1,557 件 | 1,605 件 | 103.1% |

※違反件数:2件(1項目)

3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項(⇒本文 P.11) 裏面:表 3

原因究明の調査、再発防止の指導を行うとともに、速やかに情報を公表し、健康被害拡大防止及び注意喚起に努めた。

| 発生件数 | 発症者数 | 病因物質(件数) |
|------|---------|---------------|
| 11 件 | 1,752 人 | ノロウイルス (11 件) |

4 情報共有・リスクコミュニケーション、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(⇒本文 P.11~P.13)

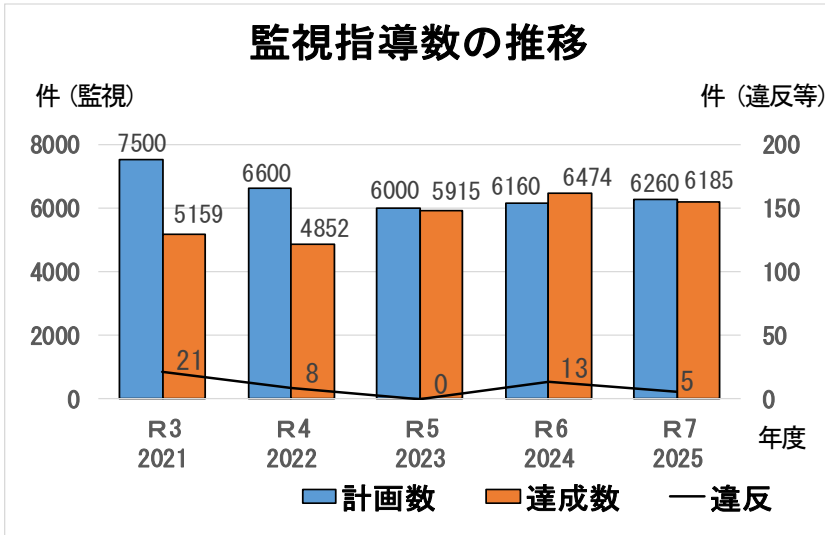
ア 食品の安全性等についての意見交換会等及び食品事業者向けの衛生講習会等を実施した。

| 対象者 | 開催回数 | 参加人数 |
|------------|-------|---------|
| 消費者等 | 60 回 | 1,750 人 |
| 食品営業施設従事者等 | 51 回 | 2,584 人 |
| 食品衛生責任者 | 112 回 | 7,198 人 |

イ とちぎ HACCP 認証機関、食品衛生監視員等を対象に、食品事業者の HACCP に対する取組を支援する人材の資質向上を目的として、「HACCP アドバイザーフォローアップ研修会」を開催した。

| とちぎ HACCP 認証機関担当者 | 受講者数 | 行政担当者 | 受講者数 |
|----------------------|------|-------|------|
| | 7 人 | | 15 人 |

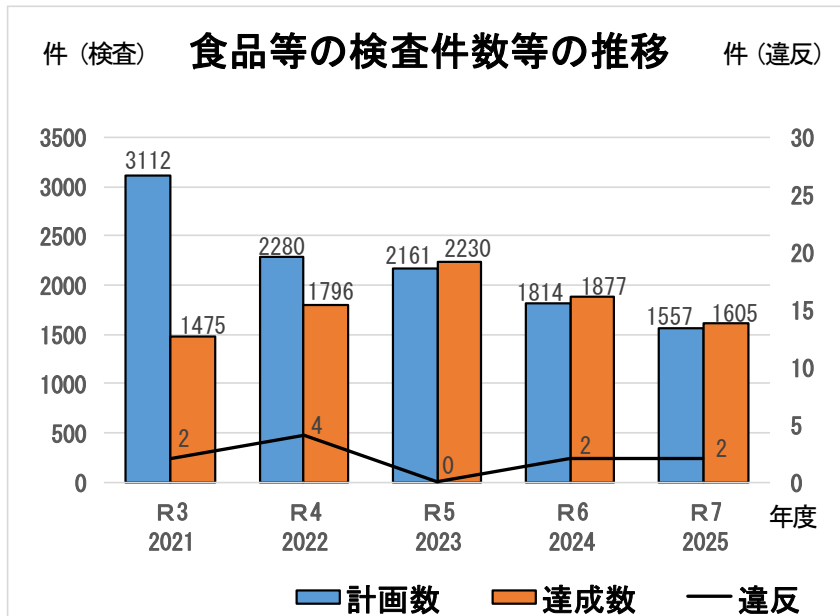
表1



【事業者への監視指導について】

- ・達成率：98.8%
- ・無許可営業（5件）
- 《主な違反内容と対応》
- ・営業行為の中止、法令遵守及び許可の取得に関する説明等を行った。

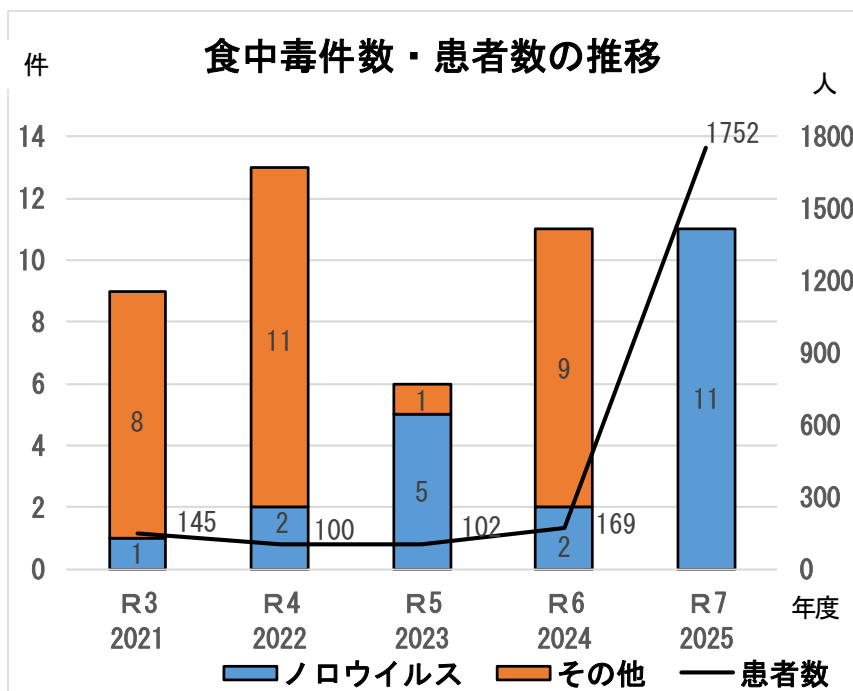
表2



【食品等の検査について】

- ・達成率：103.1%
- ・違反件数：2件（1項目）
- 《主な違反内容と対応》
- ・加熱後摂取冷凍食品及びアイスクリーム類において細菌数超過。
- ・2件とも流通を防止するための措置を講じ、各製造者に対し衛生管理の徹底を指導した。

表3



【食中毒の発生について】

- ・食中毒件数：11件（前年度11件）
- ・患者数：1,752人
- 《主な違反内容と対応》
- ・病因物質別に、ノロウイルスが11件（1,752名）。
- ・過去5年間の食中毒件数は50件。病因物質の内訳はノロウイルス17件(34%)、アニサキス15件(30%)、カンピロバクター3件(6%)、その他15件(30%)となっている。