

**令和 2 (2020) 年度
栃木県食品衛生監視指導計画
実施結果**

令和 3 (2021) 年 6 月

栃木県保健福祉部生活衛生課

第1 はじめに

栃木県では、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 条及びとちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画に基づき、年度ごとに栃木県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、食品関係営業施設等の監視指導や食品等の収去検査等を行っています。

令和 2（2020）年度における監視指導計画の実施状況を取りまとめましたので公表します。

第2 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 試験検査精度管理に関する事項

食品衛生検査施設（7施設）を対象に「栃木県における食品衛生検査施設に係る検査等の基本業務管理要領」に基づき、試験検査の業務管理を実施しました。

- (1) 食品衛生外部精度管理調査は、調査機関として厚生労働省の確認を受けている一般財団法人食品薬品安全センター及び国立医薬品食品衛生研究所により 7施設において 29 項目実施しました。
- (2) 検査技術水準の確保及び検査の精度を適正に保つために、内部精度管理調査を 7施設において 560 回実施しました。
- (3) 各種標準作業書に定められている内容について、各検査施設の施設設備・検査機器等が十分に管理され、検査が適切に実施されているか、検査業務に関する各種記録が適切に保存されているか等についての内部点検を 7施設において延べ 8 回実施しました。

2 関係機関との連携確保に関する事項

- (1) 厚生労働省及び他自治体等との連携

ア 食中毒を疑う情報受理及び違反食品等の発見時には、関係自治体と連携して、原因の究明、被害の拡大防止及び違反食品の速やかな排除に努めました。

表 1 食中毒・違反食品等の調査依頼状況

	食中毒・有症苦情等	違反食品等	合計
県外に対する調査依頼数	6	5	11
県外からの調査依頼数	9	17	26

イ 総合衛生管理製造過程承認施設について、県内で承認を得ている 9 施設のうち 3 施設に対して、厚生労働省関東信越厚生局と合同で立入調査を実施し、衛生管理の遵守状況を確認しました。また、合同立入調査後の施設管理状況の確認等を含め、立入調査を 3 回実施し、HACCP に基づく衛生管理の向上を図りました。

- (2) 庁内関係部局等との連携

感染症予防担当課と合同で、学校及び社会福祉施設等の集団給食施設に対して監視指導を実施し、大規模調理施設における食中毒予防に努めました。

- (3) その他の関係機関との連携

食品表示の適正化を推進するため、食品表示法（品質事項）を所管する農林水産省関東農政局等と合同で食品表示の監視指導を実施しました。

第3 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) 一般監視指導(健康福祉センター)

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、立入検査を実施しました。

新型コロナウイルス感染症の影響により、計画的な立入検査の実施が難しい状況もありましたが、対象施設数 37,626 件に対し、延べ 10,424 件（予定件数：13,408 件）の立入検査を実施しました。

立入検査の際には、施設設備の構造及び衛生管理の状況、食品の取扱状況等について監視し、必要な指導を実施しました。

違反の件数は 79 件で、内訳は、使用水の不適切な管理が 66 件で最も多く、他には表示違反等がありました。これらに対する措置としては、指導票の交付等を行い、改善を指導しました。

表2 健康福祉センター監視結果

区分	対象施設	施設概数	監視計画数(件数)	結果(件数)	達成率(%)
A 年3回以上	今年度に法違反による行政処分を受けた施設	6	18	22	122.2
B 年2回以上	飲食店営業〔レストラン：大規模食堂、生食用食肉取扱施設 仕出し・弁当：大規模 旅館：大規模〕 乳処理業、特別牛乳さく取処理業、乳製品製造業 肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業、乳酸菌飲料製造業 食肉処理業（生食用食肉取扱施設） 食肉販売業（生食用食肉取扱施設）	170	340	174	51.2
C 年1回以上	飲食店営業〔旅館：一般 仕出し・弁当：一般〕 添加物製造業 アイスクリーム類製造業（一般） 食肉処理業（食鳥を除く） 魚介類せり売り営業、清涼飲料水製造業、集乳業 食用油脂製造業、 マーガリン又はショートニング製造業 そうざい製造業（一般）	650	650	444	68.3
D 2年に1回以上	飲食店営業〔レストラン：食堂、西洋料理、料理 中華料理、すし、そば・うどん、 給食施設、その他 仕出し・弁当：小規模、調理パン 旅館：小規模 その他：そうざい、コンビニエンス ストア、その他〕 菓子製造業（自動車を除く） あん類製造業 アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム） 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） 食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業 納豆製造業、醤油製造業、ソース類製造業 酒類製造業、豆腐製造業 めん類製造業（生めん・ゆでめん） そうざい製造業（小規模） かん詰又はびん詰食品製造業 つけ物製造業 給食施設（届出を除く）	16,800	8,400	5,530	65.8
E 5年に1回以上	飲食店営業〔レストラン：バー・キャバレー、喫茶〕 自動車、自動販売機、露店 喫茶店営業 喫茶店営業（削氷、自動車、自動販売機） 菓子製造業（自動車）	20,000	4,000	4,254	106.4

E 5年に 1回以上	乳類販売業 食肉販売業（包装食肉、自動車販売） 魚介類販売業（包装魚介類、自動車販売） 冰雪製造業、冰雪販売業 みそ製造業、こんにやく又はところてん製造業 こうじ及びその加工品製造業 めん類製造業（乾めん） 冰雪採取業 豆腐販売業 給食施設（届出） 食品等製造加工業（届出） HACCP導入施設				
	合 計	37,626	13,408	10,424	77.7

表3 違反の発見状況

使用水	表示	異物混入	その他	合 計
66	3	0	10	79

(2) 重点監視指導事項（健康福祉センター）

ア ノロウイルスやカンピロバクター、植物性自然毒等による食中毒対策

・ノロウイルスによる食中毒は、大規模化しやすい傾向があり、また、調理従事者を介した食品の二次汚染を原因とした事例が多いことから、食品等事業者に対し、食品等の衛生的な取扱い、適切な手洗い方法、吐物等の適切な処理方法のほか、調理従事者の健康管理の重要性等についての指導を徹底しました。また、ノロウイルス食中毒の発生が増加する11月1日から3月31日までの期間を、「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、関係機関・団体等と連携しながら、ノロウイルス食中毒の発生防止に関する啓発活動に取り組みました。

・カンピロバクターによる食中毒は、近年全国的に多発傾向にあり、生あるいは加熱不十分な鶏肉やレバー等が原因であることが多いことから、食品等事業者に対し、生肉や加熱不十分な食肉を提供しないこと等の指導を徹底しました。また、消費者に対しては、食肉やレバー等は中心部まで十分に加熱して食べる等の正しい知識の普及及び注意喚起を行いました。

・野生キノコによる食中毒は2件発生し、この内1件については、死者が1名確認されたことから、県のホームページ、市町等の広報誌、SNS等、各種メディアを活用し、「食用キノコと確実に判断できない場合は、絶対に採らない！食べない！人にあげない（もらわない）！」旨の注意喚起や、少量の喫食でも中毒症状を起し死に至る危険性がある旨を啓発しました。

・コロナ禍において、テイクアウトやデリバリー等の需要が高まりました。これらの提供形態では、店内で食べる場合に比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなりやすく、食中毒の危険性が高まることから、食品等事業者に対し衛生管理の指導を徹底し、併せて、消費者に対しても県ホームページ、市町等の広報紙、SNS、各種メディア等を通じ、テイクアウト等における食中毒予防対策の徹底について注意喚起を行いました。

イ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) の導入推進

食品衛生法の一部改正に伴い、食品等事業者におけるHACCPの導入が制度化されたことから、これらの内容について解説したハガキを作成し、宇都宮市を除く県内すべての食品等事業者に出して、HACCPに沿った衛生管理についての周知徹底を図りました。

また、施設の監視指導の際、各種業界団体が作成した手引書を配布し、HACCPの導入支援を行いました。さらに、とちぎHACCPの認証取得を目指す食品等事業者に対して、HACCPサポートセミナーを通じて支援を行いました。

(HACCPサポートセミナー開催数：2回、受講事業所数：8事業所、受講者数：16名)

ウ 食肉等の生食に関する監視指導

牛の肝臓や豚肉（内臓を含む）を生食用として提供しないよう飲食店等の食品関係事業者への周知及び監視指導を行うとともに、鶏肉等についても、十分な加熱を行う等の指導を行い

ました。

また、加熱用食肉等の販売に当たっては、加熱用であることを販売先に対して適切に伝えるよう、夏期一斉取締り等を通じ重点的な監視指導を行うとともに、消費者に対しても注意喚起を行いました。

エ と畜場等の衛生指導(食肉衛生検査所)

食肉衛生検査所は、と畜場の監視指導に係る計画を策定し、計画等に基づき監視指導を実施しました。その結果、3か所のと畜場に対して延べ244回の立入調査を実施し、と畜場法等に基づく適切な衛生管理についての監視指導を実施しました。認定小規模食鳥処理場に対して延べ2回の立入調査を実施し、食鳥処理法等に基づく適切な衛生管理についての監視指導を実施しました。

と畜検査については、牛、豚、めん羊、山羊を対象として、合計268,232頭実施しました。

なお、牛、めん羊、山羊に伝達性海綿状脳症の検査対象となる神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈するものの該当はありませんでした。

また、とちぎ食肉センターが令和2年6月にアメリカ合衆国等向け輸出食肉取扱施設として認定されたことから、輸出食肉取扱要綱に基づき各種検証を実施した。

表4 食肉衛生検査所による監視結果

対象施設	施設数	監視計画数 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
と畜場	3	243	244	100.4
認定小規模食鳥処理場	7	14	2	14.3
合計	10	257	246	95.7

表5 食肉衛生検査所による検査頭数

畜種	食肉衛生検査所
牛	9,763
豚	258,366
めん羊、山羊	108
合計	268,237

2 食品等の一斉取締りに関する事項

(1) 夏期一斉

夏期に多発する傾向にある細菌性食中毒をはじめ、食品による事故の防止を図るとともに、積極的に食品衛生の確保を図るため、夏期一斉監視指導として食品関係営業施設に対して延べ2,662件の監視指導を実施し、食品の収去検査を607件実施しました。

監視指導の結果、食中毒を発生させた1施設について、営業禁止を命じました。また、収去検査の結果、氷菓の規格基準違反が1件確認され、回収を命じました。

ア 実施期間

令和2(2020)年6月19日(金)～8月31日(月)

イ 重点項目

(ア) 新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受けた食品等事業者への監視指導(持ち帰り、宅配、長期休業後の営業再開等)

食品の持ち帰りや宅配等の増加により食中毒の危険性が高まる可能性があることから、食品事業者等に対し、注意事項等指導を行いました。

(イ) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策

夏期に多発する傾向にあるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対する衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に

対しても同様の注意喚起を行いました。

(ウ) 食品等事業者に対するHACCPに沿った衛生管理の導入支援

食品等事業者の規模や業態に応じたHACCPに沿った衛生管理が導入できるよう、食品等事業者に対する普及啓発を行いました。

(エ) 期限表示、アレルゲン、虚偽の又は誇大な表示又は広告の禁止等に関する表示に係る監視指導

期限表示、アレルゲン及び食品添加物などを中心に、関係法令に基づく適正な表示の徹底について食品等事業者に対する指導を行いました。

(2) 年末一斉

冬期はノロウイルスによる食中毒が多発する傾向にあるとともに、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ことから、年末一斉監視指導として、食品等事業者に対し延べ1,219件の監視指導を実施し、食品の収去検査を152件実施しました。

監視指導及び収去検査の結果、法令違反はありませんでした。

ア 実施期間

令和2(2020)年12月1日(火)～12月28日(月)

イ 重点項目

(ア) 新型コロナウイルスの感染拡大により影響を受けた食品等事業者への監視指導(持ち帰り、宅配、長期休業後の営業再開等)

夏期一斉と同様、食品の持ち帰りや宅配等の増加により食中毒の危険性が高まる可能性があることから、食品事業者等に対し、注意事項等指導を行いました。

(イ) 大量調理施設等に対するノロウイルスによる食中毒予防対策

大量調理施設を中心に、ノロウイルス等による食中毒の防止対策について注意喚起及び衛生指導を行いました。また、ノロウイルスが多発傾向となる11月から3月までの期間を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、関係機関・団体等と連携しながら啓発活動に取り組みました。

(ウ) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒予防対策

カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対する衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に対しても同様の注意喚起を行いました。

(エ) 食品等事業者へのHACCPに沿った衛生管理の導入を推進するための普及啓発

HACCPの制度化を主とした、食品衛生法の一部改正について解説したハガキを作成し、宇都宮市を除く県内のすべての食品等事業者に発出してHACCPに沿った衛生管理についての周知徹底を図りました。

(オ) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画の作成及び記録様式の配布等の導入支援

対象となる食品等事業者に対し、国が作成した手引書や栃木県食品衛生推進員等と連携して作成した自主衛生管理カレンダーを配布するなど導入支援を行いました。

(カ) 生食用食肉等を取り扱う食品等事業者に対する監視指導

食品等事業者に対し、加熱用の食肉を生食用として提供しないこと等の指導を行いました。

(キ) 産地直売所等における食品表示の適正化

産地直売所等においては、関係機関と連携し、法改正を視野に入れた関係法令に基づく適正な表示の徹底について、食品等事業者に対する指導を行いました。

6 一斉監視実施結果

業 種		監視結果 (件数)	
		夏 期	年 末
許 可 を 要 す る 業 種	飲食店営業	833	366
	菓子製造業	148	55
	乳処理業	10	0
	乳製品製造業	18	0
	集乳業	3	0
	魚介類販売業	146	82
	魚介類せり売り営業	1	4
	魚肉ねり製品製造業	1	0
	食品の冷凍または冷蔵業	9	12
	かん詰またはびん詰食品製造業	17	5
	喫茶店営業	40	22
	あん類製造業	7	6
	アイスクリーム類製造業	55	7
	乳類販売業	164	69
	食肉処理業	7	1
	食肉販売業	156	70
	食肉製品製造業	7	3
	乳酸菌飲料製造業	6	0
	食用油脂製造業	2	0
	みそ製造業	6	4
	醤油製造業	2	0
	ソース類製造業	7	4
	酒類製造業	5	1
	豆腐製造業	10	6
	納豆製造業	0	0
	めん類製造業	25	20
	そうざい製造業	45	26
	添加物（規格あり）製造業	6	5
	清涼飲料水製造業	17	4
	氷雪販売業	5	1
小 計	1,758	773	
許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	2	4
	食品製造業	135	44
	野菜果物販売業	116	54
	そうざい販売業	117	67
	菓子販売業	125	60
	食品販売業	240	122
	添加物の販売業	87	50
	氷雪採取業	0	3
	器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	82	42
	小 計	904	446
合 計	2,662	1,219	

表7 一斉監視における収去検査実施結果

品 目	試験した検体数					
	夏 期			年 末		
	国産	輸入	合計	国産	輸入	合計
魚介類	10	9	19	8	0	8
魚介類加工品	0	0	0	10	0	10
食肉	0	0	0	0	4	4
食肉製品及び食肉加工品	15	0	15	0	0	0
卵及びその加工品	13	0	13	0	0	0
乳	111	0	111	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	23	0	23	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	54	0	54	0	0	0
穀物	0	0	0	0	0	0
めん類	24	0	24	36	0	36
菓子類	13	0	13	1	0	1
(上記以外の) 穀物加工品	3	0	3	3	0	3
生鮮野菜及び果物	24	7	31	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	0	0	0	10	0	10
豆腐及びその加工品	2	0	2	0	0	0
漬物	97	0	97	0	0	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	13	0	13	0	0	0
そうざい及びその半製品	91	0	91	25	0	25
弁当	25	0	25	30	0	30
冷凍食品	0	0	0	25	0	25
かん詰め・びん詰め食品	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	45	0	45	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	0	0	0
氷雪	0	0	0	0	0	0
水	1	0	1	0	0	0
調味料	0	0	0	0	0	0
その他の食品	27	0	27	0	0	0
合 計	591	16	607	148	4	152

(3) 食品衛生月間

県民が健康で安全な食生活を営むことができるよう、8月を食品衛生月間として、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発を図るとともに、食品の安全性に関する情報提供を行いました。

表8 食品衛生月間実施結果

実施事項及び内容	実施回数	参加人数	備考
1 営業者に対する講習会等			
(1) 食品等営業者	4	102	
(2) 給食施設	1	91	
(3) その他の衛生講習会	1	50	
2 広報紙掲載による広報活動 (市町等広報誌への掲載)	16	—	
3 食品衛生指導員による巡回指導	1,315	722	
4 その他			
(1) 巡回指導及び保健所等の窓口におけるパンフレット等の配布			
(2) ポスターの掲示			
(3) ホームページによる食中毒予防の啓発			
(4) 啓発資料の作成、掲示			
(5) 県庁舎エレベーター内液晶モニターにおける広報			
(6) 食品表示合同監視			

※食品衛生月間の講習会等の実施結果は、表16又は表17の結果に含まれる。

(4) 食品表示適正強化月間

食品表示の適正化を推進するため、8月及び12月を「食品表示適正強化月間」と定め、関係機関（国：農林水産省関東農政局、県：くらし安全安心課、各健康福祉センター及び各農業振興事務所、市：宇都宮市保健所）が合同で、食品販売店98店舗に対し食品表示の監視指導を実施しました。

調査の結果、偽装表示等の不適切な事例は発見されませんでした。

3 食品等の検査に関する事項

違反食品を排除することによって食品の安全性を確保するため、県内で製造された、あるいは、県内に流通する食品（輸入食品を含む）を対象に、検査を実施しました。

新型コロナウイルス感染症の影響により、一部の検査については計画的な実施が難しい状況もありましたが、効果的、効率的な検査の実施に努め、合計2,588検体（計画数3,279検体）を収去し、延べ24,685項目について検査を実施しました。

(1) 規格基準等検査

県内で製造・販売された食品、2,086検体（計画数2,770検体）についての細菌や食品添加物等に係る規格基準及び衛生規範に基づく検査を実施しました。

表9 規格・基準等検査

食品分類	品目	計画 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
魚介類	生食用魚介類、生カキ等	27	25	92.6
冷凍食品	冷凍食品	66	49	74.2
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	43	26	60.5
肉卵類及びその加工品	生食用食肉、食肉製品、液卵・卵加工品等	130	117	90.0

食品分類	品 目	計 画 (件数)	結 果 (件数)	達成率 (%)
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	94	93	98.9
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	187	154	82.4
野菜類・果物及び その加工品	漬物、醤油、みそ、ソース等、 カット野菜・果実類	410	334	81.5
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	312	198	63.5
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーターを含む）	115	105	91.3
酒精飲料	ワイン等	23	25	108.7
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰食品、検食、 水等	654	525	80.3
牛乳類、乳製品等	牛乳、加工乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等	196	92	46.9
生乳	生乳	513	343	66.9
合 計		2,770	2,086	75.3

(2) 有害物質（汚染物質）モニタリング検査

畜水産食品及び農産物について、延べ317検体（計画数334検体）の抗生物質や残留農薬等の検査を実施しました。

表 10 有害物質（汚染物質）モニタリング検査

区 分	検 査 項 目	対 象 食 品		計 画 (件数)		結 果 (件数)		達成率 (%)
		国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	
発ガン性物質	アフラトキシン		ナッツ	0	2	0	2	100.0
重金属	総水銀	海水魚		10	0	10	0	100.0
抗生物質	抗生物質（簡易法）	牛・豚・鶏肉	鶏肉	40	5	40	4	97.8
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	10	0	100.0
		はちみつ		10	0	10	0	100.0
	テトラサイクリン系	鮎、ニジマス	鶏肉	10	5	10	4	93.3
合成抗菌剤	サルファ剤、ピリメタミ ン、オキシリニック酸、エ トパペート等	鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	10	0	100.0
		牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	40	15	40	12	94.5
残留農薬	フルフェノクスロン他約 270項目	野菜、果実	果実	64	5	59	5	92.8
	アザメチホス他28項目		加工食品	0	10	0	10	100.0
	総 DDT、ディルドリン等	牛・豚肉	鶏肉	3	5	3	4	87.5
内部寄生虫剤 等	アルベンダゾール、 レバミゾール等		豚・鶏肉	0	15	0	12	80.0
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	10	0	100.0
ホルモン剤 検査	ゼラノール等	鮎、ニジマス	豚・鶏肉	10	15	10	12	88.0
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
小 計				257	77	252	65	94.9
合 計				334		317		

(3) その他の検査

ア 遺伝子組換え食品（大豆、トウモロコシ、パパイヤ）について 20 検体の検査を実施しましたが、混入事例はありませんでした。

イ アレルゲン表示（小麦、落花生）のない加工食品について 20 検体の検査を実施しましたが、混入事例はありませんでした。

表 11 その他の検査

分類	品目	計画（件数）	結果（件数）	達成率（%）
遺伝子組換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイヤ	20	20	100.0
食物アレルギー検査	小麦、落花生	20	20	100.0
合計		40	40	100.0

(4) 食品残留放射性物質検査

県内で製造された、あるいは、流通する食品を対象に、145 検体（計画数 135 検体）の放射性物質検査を実施し、結果を速やかに公表しました。基準超過事例はありませんでした。

表 12 放射性物質検査

区分	検査項目	品目	計画（件数）	結果（件数）	達成率（%）
放射性物質	放射性セシウム	牛、豚、鶏卵、牛乳、はちみつ、 海水魚、天然水、野菜類	135	145	107.4

(5) 規格基準違反等について

規格基準の違反件数は 2 件であり、アイスクリーム 1 件及び氷菓 1 件からの大腸菌群が検出されました。各製造所に対し当該違反品の回収を命じ、衛生管理の改善を指導しました。

衛生規範不適合の件数は 22 件で、主な内容は、洋生菓子、生めん、弁当・そうざい等からの大腸菌の検出や細菌数超過等でした。衛生規範不適合の食品については、製造施設等に対して速やかに立入検査を行い、衛生指導を実施しました。

表 13 規格基準違反等（44 件）

	食品の分類（件数）	違反の内容（件数）
規格基準 違反	アイスクリーム類（1）	大腸菌群陽性
	氷菓（1）	大腸菌群陽性
衛生規範 不適合	洋生菓子（11）※	大腸菌群陽性（8）、細菌数超過（5）
	生めん、ゆでめん（6）※	大腸菌陽性（3）、細菌数超過（5）
	弁当・そうざい等（4）	細菌数超過（3）、黄色ブドウ球菌陽性（1）
	漬物（1）	大腸菌陽性

※ 複数の不適合がある場合があるので合計数は一致しない。

第4 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生状況については、9 件発生し、患者数は 17 名でした。

病因物質別の発生件数は、アニサキスが 6 件、植物性自然毒が 2 件、黄色ブドウ球菌が 1 件でした。原因施設別の発生件数は、家庭が 4 件、飲食店が 3 件、販売店が 1 件、不明が 1 件でした。

原因施設の営業者に対しては、法第 55 条に基づき食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止又は停止を命じました。

また、行政処分を受けた営業者、処分内容等の情報を速やかに公表し、被害の拡大防止及び注意喚起を行いました。

表 14 病因物質別食中毒発生件数及び発症者数

病因物質	件数	発症者数
アニサキス	6	6
植物性自然毒	2	6
黄色ブドウ球菌	1	5
合計	9	17

表 15 原因施設別食中毒発生件数及び発症者数

原因施設	件数	発症者数
家庭	4	8
飲食店	3	7
販売店	1	1
不明	1	1
合計	9	17

第5 情報の共有及び意見の交換(リスクコミュニケーション)に関する事項

1 情報の共有及び意見の交換(リスクコミュニケーション)等の実施

栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、消費者等に対し食品の安全等の情報提供を行うとともに、消費者等を対象とした食中毒予防や適正な食品表示についての講習会や県政出前講座等を17回開催しました。

また、「輸入食品」をテーマに「食の安全に関するリスクコミュニケーション」を1回、「食品安全セミナー」を1回開催し、食品の安全性等に関する正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました。

表 16 令和2(2020)年度消費者対象の講習会・意見交換会等の実施結果

事業	開催数(回)	参加人数(人)
1 消費者・生産者対象講習会等	3	64
2 とちぎ県政出前講座		
食中毒・食品表示について	1	17
小計	1	17
3 意見交換会		
食の安全に関するリスクコミュニケーション	1	56
子育て世代(保護者)を対象としたリスクコミュニケーション	1	17
食品安全セミナー	1	48
小計	3	121
4 衛生教育		
食品安全教室(対象:小学生)	6	167
食品安全ゼミナール(対象:中学生)	4	239
小計	10	406
合計	17	608

2 自主回収に関する対応

食品等事業者から報告があった13件の自主回収について、「栃木県食品等自主回収情報公開制度実施要領」に基づき報告された情報は速やかに県ホームページに掲載するとともに、関係自治体へ情報提供を行い、当該品が迅速かつ的確に市場から排除されるよう支援するとともに、再発防止のための原因究明を指導しました。

第6 食品事業者の自主衛生管理の実施に関する事項

1 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品衛生推進事業として、食品等事業者のための自主衛生管理マニュアル「自主衛生管理カレンダー」を20,000部作成・配布し、衛生管理の方法や食中毒予防等の知識について普及啓発を行いました。

また、(公社)栃木県食品衛生協会に対し飲食店等食品営業施設の巡回指導を委託し、延べ5,606人の食品衛生指導員により延べ15,671件の巡回指導を実施し、自主的な衛生管理の推進に努めました。

2 「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)」の普及

食品等事業者に対し「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)」の普及定着を図った結果、認証施設は168施設となりました。県ホームページ「とちぎ食の安全・安心インフォメーション(<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anzen/info.html>)」においても「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎHACCP)」のほか、食品関連事業者等の自主的な衛生管理の実施に役立つ情報(HACCPの衛生管理手法、食品表示及び食中毒情報等)を発信しました。

第7 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

食品衛生監視員等の資質向上のため、業績発表会を開催したほか、厚生労働省等が主催する研修会に積極的に参加するなど、最新の知識・技術の習得及び情報の共有を図りました。

また、専門的な技術等の習得のため、食品衛生監視員6名(2日間のHACCP関係研修)を国の教育機関等へ派遣しました。

さらに、と畜検査員1名、食品衛生監視員4名がオンラインによる2日間のHACCPトレーナー研修を受講しました。

2 自主衛生管理を担う者に関する事項

(1) 食品営業施設の従事者や集団給食施設の調理従事者458人に対し、食中毒予防を中心とした衛生講習会を実施しました。

また、栃木県調理師連合会に大量調理施設に従事する調理師を対象とした衛生講習会の実施を委託し、5回の講習会において145人に大規模食中毒発生防止を中心とした衛生講習会を実施しました。

(2) 食品衛生責任者については、(公社)栃木県食品衛生協会が主催する養成講習会の受講を勧奨するとともに、再教育講習会を同協会に委託して76回実施し、3,655人の食品衛生責任者に対して食品衛生に関する最新の知識の習得を促しました。

表 17 令和2(2020)年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数(回)	参加人数(人)
営業者講習会等	16	458
衛生講習会(大量調理施設)	5	145
食品衛生責任者再教育講習会	76	3,655
合計	97	4,258

- (3) 食品衛生推進員については、食品衛生推進会議及び食品衛生推進員研修会を開催し、行政への提言や食品衛生に関する最新情報の提供等により連携を図ったほか、食品衛生推進員が職務に必要な知識等の習得を促進しました。

また、各地域における食品衛生推進員の自主衛生管理に関する活動は延べ640回で、県内各地においてそれぞれ自主衛生管理の推進を図りました。

表 18 食品衛生推進員活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	134
連絡調整	172
啓発事業	147
情報収集	187
合 計	640

- (4) 食品衛生指導員の育成指導については、(公社)栃木県食品衛生協会が主催する研修会に食品衛生監視員を講師として派遣し、衛生指導に関する講義を行い、資質の向上を図りました。

- (5) とちぎHACCP認証機関等において、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」を開催しました。

表 19 受講者内訳状況

受講者内訳	人数(人)
認証機関担当者	12
行政担当者	17
合計	29