栃木県における
食品の安全性確保に関する取組について

栃木県 保健福祉部
生活衛生課 食品安全推進班

本日の内容

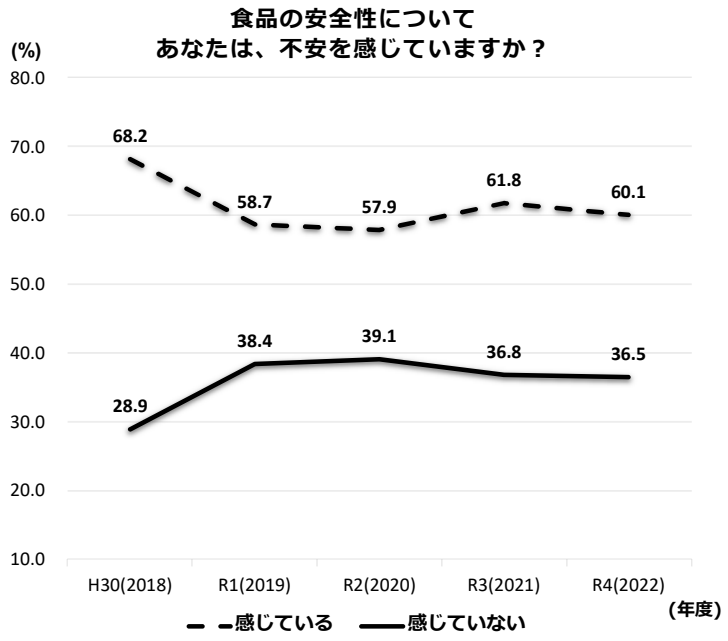
1.食品の安全性に不安を感じていますか？

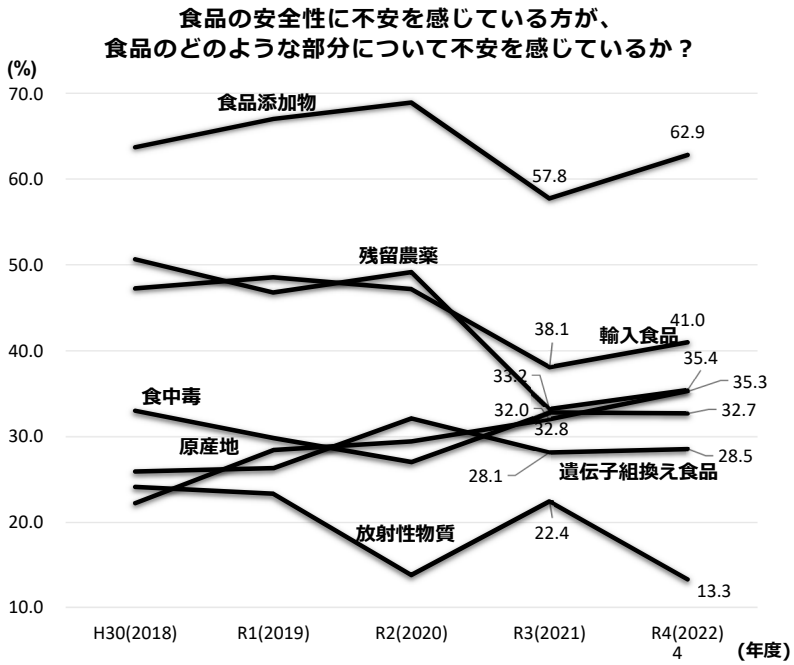
2.食品の安全を守る仕組み

3.栃木県の施策

1.食品の安全性に不安を感じていますか？

H30(2018)年～R４(2022)年度 県政世論調査 結果





2.食品の安全を守る仕組み

食品の安全を守る仕組み

食品安全委員会

リスク評価

食品を摂取することにより、「どのくらいの確率」で、「どの程度」の健康への影響が起き得るのかを科学的知見に基づき評価を行う機関

評価依頼

結果通知

厚生労働省、農林水産省
消費者庁、環境省 等

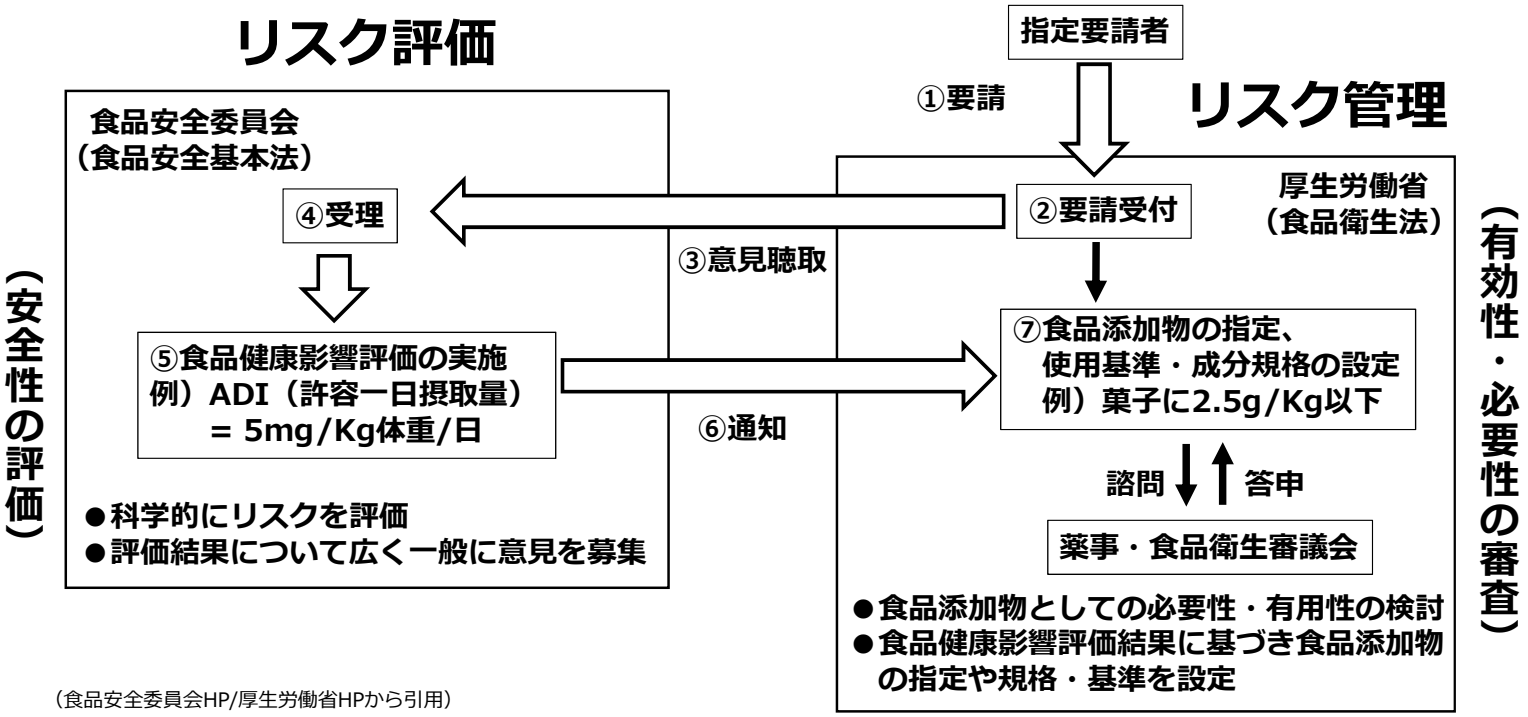
リスク管理

評価の結果に基づき、すべての関係者と協議しながら、リスクの軽減、回避のために政策を決定し、実施する機関

リスクコミュニケーション

消費者、事業者など関係者全員が相互に理解を深め、意見交換をする。

食品の安全を守る仕組み
（食品添加物の安全性審査の手続きフロー）



（食品安全委員会HP/厚生労働省HPから引用）

厚生労働省と栃木県の関係
（食品添加物における監視業務）

厚生労働省

食品衛生法施行規則

指定添加物（473品目）
（令和４(2022)年８月30日）

食品、添加物等の規格基準

使用基準/成分規格/保存基準

栃 木 県

食品衛生法

第28条(収去)/第55条(製造許可)

食品衛生法施行令

食品衛生法施行規則

食品衛生法施行条例

栃木県食品衛生監視指導計画

3.栃木県の施策

- **とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例**
- **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（令和３(2021)年度～令和７(2025)年度）

基本目標		施策目標		個別事業	
	1 生産から販売に至る各段階における食の安全の確保	(1) 生産段階での安全確保	① 安全で、環境に調和した農産物の生産の推進		6 事業
			② 安全で、環境に調和した畜産物の生産の推進		4 事業
			③ 安全で、環境に調和した水産物の生産の推進		2 事業
			④ 安全で、環境に調和した特用林産物の生産の推進		2 事業
		(2) 製造・加工・流通・販売段階での安全確保	① 食品等事業者による衛生管理の推進		4 事業
			② 食品等事業者に対する監視指導の充実		4 事業
	2 食の安全と信頼を支えるための体制の充実及び連携強化	(1) 体制の充実及び関係機関の連携強化（平常時の対応）	① 食品安全行政の総合的な推進（放射性物質対策を含む）		2 事業
			② 監視指導体制及び検査体制の充実・強化		3 事業
			③ 事業者が安全な食品を生産、製造するための技術開発と研究の推進		3 事業
		(2) 健康被害の未然防止や拡大防止	① 健康危機管理体制の強化		2 事業
	3 消費者の食に対する信頼性の確保	(1) 消費者、事業者、行政間の情報共有	① 消費者、事業者、行政間の情報の共有の推進		4 事業
			② 消費者相談体制の充実・強化		2 事業
		(2) 消費者、事業者、行政間の相互理解の促進	① 消費者、事業者、行政間の相互理解の促進と支援		5 事業
			② 環境に配慮した消費活動の推進		2 事業

栃木県食品衛生監視指導計画

●食品、添加物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
なお、宇都宮市では「宇都宮市食品衛生監視指導計画」が策定されている。

●監視指導の役割分担

県庁生活衛生課

（1）監視指導計画の策定
（2）監視指導計画等の実施状況及び違反事実等の公表
（3）国の関係機関、他の都道府県等及び庁内関係部局等との連絡調整
（4）HACCPに基づく衛生管理を実施する施設の監視指導（専門監視）

健康福祉センター（保健所）

（1）法等に基づく営業許可施設等の監視指導
（2）違反食品等に係る調査及び指導
（3）食中毒に係る調査及び処分
（4）食品等事業者によるHACCPに沿った衛生管理を含めた自主衛生管理の推進・指導

保健環境センター
（県南・県北健康福祉センター）

（1）法に基づく規格・基準に係る検査
（2）食中毒調査に係る検査

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、食品供給行程（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している。

農畜水産物 → 卸売市場 9 施設数 → 食品製造業 約4千施設数 | 飲食業 約1万6千施設数 | 販売業者 約2千施設数 → 消費者

令和４(2022)年３月末現在の食品衛生法における営業許可数

農政部、環境森林部等と連携して監視指導を実施

監視指導事項
1. 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。
2. 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。
3. 食品表示の基準が遵守されていること。

栃木県食品衛生監視指導計画に基づく監視結果

年度	健康福祉センター対応分		
	監視計画件数	結果（件数）	達成率
〃 29(2017)	13,362	14,275	106.8 %
〃 30(2018)	13,316	13,812	103.7 %
令和 元(2019)	13,385	14,564	108.8 %
〃 2 (2020)	13,408	10,424	77.7 %
〃 3 (2021)	7,500	5,159	68.8 %

収去検査の実施状況（牛乳及び加工乳を除く）

年　度	収　去 検体数	不良 検体数 （実数）	不良理由（延数）			違反率 （%）
			大腸菌群	添加物 使用基準	その他	
平成29(2017)	2,364	71	24	3	49	3.0
平成30(2018)	2,358	55	18	1	39	2.3
令和元(2019)	2,308	42	26	1	25	1.8
令和2(2020)	1,717	24	10	0	20	1.4
令和3(2021)	1,475	5	3	0	3	0.3

令和3(2021)年度 食品等の収去検査

区　　分	収 去 検体数	不 良 検体数	不良理由（延数）	
			大腸菌群	その他
魚介類	41	0	0	0
冷凍食品	60	0	0	0
魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く）	34	0	0	0
肉卵類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	109	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	57	2	2	0
穀類及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	76	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品（かん詰・びん詰を除く）	212	0	0	0
菓子類	59	*1	*1	*1
清涼飲料水	91	0	0	0
酒精飲料	21	0	0	0
その他の食品	222	2	0	2
牛乳類、乳製品等	92	0	0	0
生乳	60	0	0	0
有害物質（汚染物質）モニタリング検査（国産）	168	0	0	0
有害物質（汚染物質）モニタリング検査（輸入）	31	0	0	0
遺伝子組換え食品検査	14	0	0	0
食物アレルゲン検査	20	0	0	0
放射性物質検査	108	0	0	0
計	1,475	*5	*3	*3

＊：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。

令和3(2021)年度 遺伝子組換え食品の検査

検 体 の 種 類	検査の種類	検体数	結　　果
大豆	定量	**10**	適正な表示であった。
トウモロコシ	定性	**4**	安全性未審査の遺伝子組換え食品は検出されなかった。

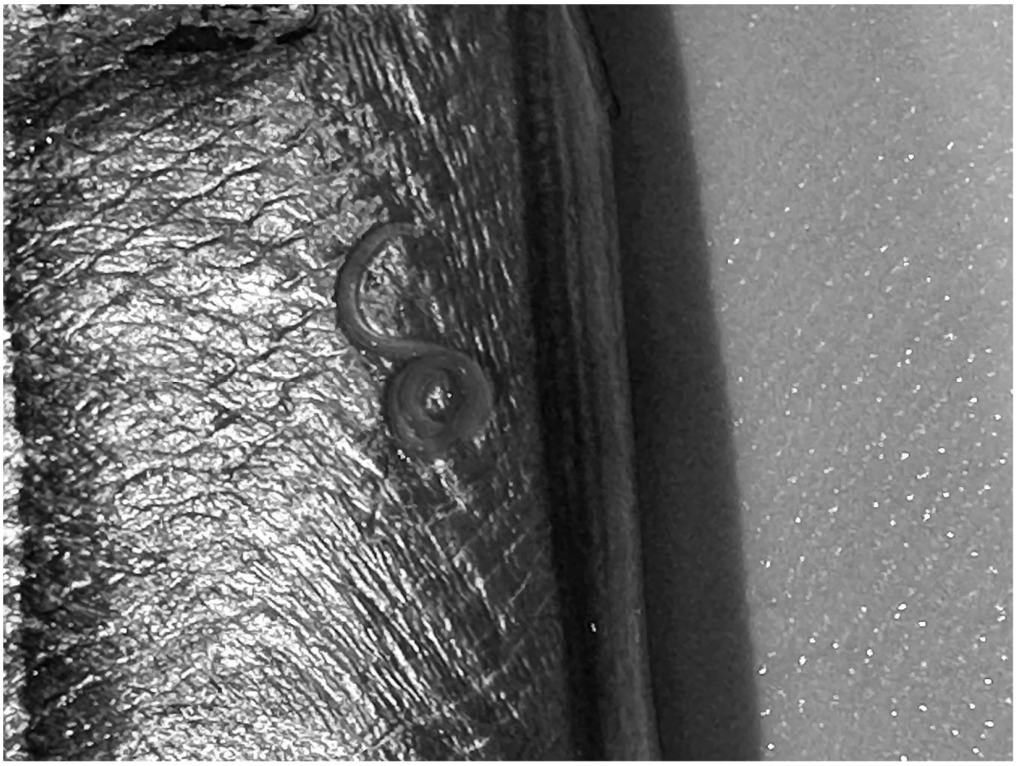
令和3(2021)年度 食物アレルゲン検査

特定原材料の種類	検 査 食 品	検体数	検出件数
乳	和生菓子、洋生菓子、焼菓子、調味料等	**10**	**0**
卵	和生菓子、焼菓子、豆腐等	**10**	**0**

令和3(2021)年度 放射性物質検査

検査項目	検 査 食 品	検体数	検出件数
放射性セシウム	牛、豚、鶏卵、牛乳、はちみつ、天然氷、野菜類、海水魚	**108**	**0**

アニサキス幼虫



生鮮魚介類は寄生虫に要注意！「アニサキス」による食中毒

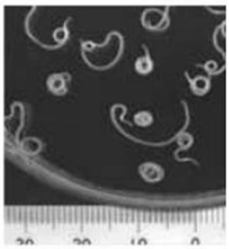
このほかの食中毒は厚生労働省ホームページでご確認を▶

食中毒の原因は細菌やウイルスによるものなどさまざまありますが、中でも**近年、「アニサキス」による食中毒の発生が急増しており、注意が必要です。**

「アニサキス」って？ どうして食中毒になるの？？

●アニサキス(幼虫)とは、生鮮魚介類(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ等)に寄生する寄生虫で、長さ約2～3センチ、白色で少し太い糸状であるのが特徴です

●刺身や寿司などの生鮮魚介類を食べる日本人の食文化では、アニサキスが生きたまま人の体内に入ることがあり、胃壁や腸壁に刺入(しにゅう)して激しい痛みなどが生じ、食中毒を引き起こします



▲アニサキス
出典:厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

症状

- ✔食後数時間～十数時間でみぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐
- ✔食後十数時間～数日後に下腹部の激しい痛み

予防方法

- ☑ 魚を購入する際は**新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く**

※アニサキスは寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉へ移動することが知られています

- ☑ 内臓を生で食べない
- ☑ 目視で確認して、アニサキスを**除去する**
- ☑ **冷凍**(-20℃で24時間以上)または**加熱**(70℃以上、または60℃で1分)する

※一般料理で使う食酢での処理や塩漬けをしても、また、しょうゆやわさびを付けても、アニサキスは死滅しません！

▲サバの筋肉に寄生したアニサキス(横浜市保健所提供)

万が一のときは…

生鮮魚介類を食べた後などに激しい腹痛が起こった場合には、**速やかに医療機関を受診**してください。

とちぎ県民だより7月号（VOL.381）「安全な“食”は健康の源」より

とちぎHACCPについて

食品の安全性を確保するため、HACCP（ハサップ）の手法を取り入れて、基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する栃木県独自の制度です。

とちまる食の安全通信

県では、消費者向けの食に関わる情報を
SNSを通して週1回程度提供しています。

Facebook　　Youtube　　twitter

スマートフォンなどからご覧ください。

御静聴ありがとうございました