

**令和4(2022)年度  
栃木県食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**令和5(2023)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）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4（2022）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 試験検査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

試験検査の信頼性確保を図るため、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）検査の技術水準を確保し、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480回実施しました。
- （2）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。
- （3）各種標準作業書に定められている内容に沿って、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

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、原因の究明、健康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）。

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	15	3	18
県外からの調査依頼数	33	19	52

#### （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対策の徹底に努めました。

#### （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連携を図り、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

##### ア 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の感染拡大の影響により、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20,000件に対し、延べ4,852件（予定件数：6,600件）の立入検査を実

施しました（表2）。

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。

違反等の件数は8件で、内訳は、無許可営業（清涼飲料水製造業）が1件、使用水の不適切な管理（残留塩素不足等）が7件でした。これらに対する措置としては、無許可営業の1施設について、営業行為の中止を指導するとともに、法令遵守及び許可の取得に関する説明を行いました。使用水の不適切な管理については、当該食品等事業者に対し指示書の交付等を行い、改善を指導しました（表3）。

表2 健康福祉センターによる監視結果

区分	対象施設	対象施設数	監視計画数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
A 年3回以上	令和4(2022)年度に法違反による行政処分を受けた施設	6※	—	17	—
B 年2回以上	令和4(2022)年度に苦情等による施設調査を受けた施設 大規模な製造又は調理施設：飲食店営業（大規模食堂、大規模旅館等）、そうざい製造業（大規模そうざい製造業） 生食用食肉取扱施設：飲食店営業 食肉処理業 食肉販売業 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 水産製品製造業	200	400	76	19.0
C 年1回以上	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 冷凍食品製造業 液卵製造業 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 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 魚介類競り売り営業	300	300	113	37.7
D 3年に 1回以上	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） 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 冰雪製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 そうざい製造業 みそ又はしょうゆ製造業 麺類製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 食品の小分け業 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） 給食施設（特定給食施設に限る）：飲食店営業、届出	15,000	5,000	3,477	69.5
E 5年に 1回以上	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） 自動販売機：飲食店営業 喫茶店営業 調理の機能を有する自動販売機 HACCPに基づく衛生管理を実施する施設 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	4,500	900	1,169	129.9
合計		20,000	6,600	4,852	73.5

※当該計画策定時に対象施設数、監視計画数未設定のため結果を除き合計値に反映せず

表3 違反等の発見状況

営業許可	使用水	表示	その他	合計
1	7	0	0	8

イ 食肉衛生検査所

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延べ267回の立入検査を実施し、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は、延べ7回の立入検査を実施し、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(表4)。

表4 食肉衛生検査所による監視結果

対象施設	対象施設数	監視計画数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
と畜場	3	254	267	105.1
認定小規模食鳥処理場	7	14	7	50.0
合計	10	268	274	102.2

(2) 重点監視指導事項

ア HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) に沿った衛生管理の定着促進  
食品衛生法の一部改正に伴い、HACCP に沿った衛生管理が、令和3(2021)年6月1日から、原則全ての食品等事業者には義務化されたことから、点検表の活用等による効率的な食品営業施設の監視、保健所窓口における相談及び(公社)栃木県食品衛生協会による巡回指導等様々な機会を活用し、それぞれの施設に応じ丁寧かつきめ細やかな指導・助言を行い、また、業界団体等が開催する研修会への講師派遣や、(公社)栃木県食品衛生協会に委託し実施している講習会にHACCPの内容を取り入れるなど、業界団体等とも連携の上、HACCP に沿った衛生管理の定着促進を図るための取組を行いました。

イ 食中毒予防対策

(ア) ノロウイルス

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、重点的に監視指導を行うとともに、ノロウイルス食中毒の多発が予想された令和5(2023)年1月19日付けで「特別警戒情報」の発信を行い、関係機関・団体等と連携しながら、集中的に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。

(イ) アニサキス

全国的に多発しており、飲食店や販売店の食品等事業者に対し、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱を実施するよう監視指導を実施しました。また、家庭での調理を原因とする場合も多いため、栃木県ホームページやSNS等の各種媒体を活用し、アニサキスによる食中毒予防の正しい知識について啓発しました。

(ウ) カンピロバクター

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とな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。

(エ) 自然毒（野生キノコ）

令和2（2020）年に県内で死亡事例が確認されていることから、栃木県ホームページ、市町等の広報誌、SNS等、各種メディアを積極的に活用し、「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こし死に至る危険性がある旨を啓発しました。

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等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、喫食時には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、関係事業者に対し、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 イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生確保

いちご一会とちぎ国体・とちぎ大会（第77回国民体育大会・第22回全国障害者スポーツ大会）などの各種大規模イベント等の開催に伴い、当該大会等の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し、食品衛生上の危害の未然防止に努めました。

オ 食品の適正表示の徹底

食品表示は消費者の食品選択に重要な情報源であることから、期限表示、アレルギー表示及び食品添加物を中心に、関係法令に基づく適正な表示の徹底について食品関連事業者に対する指導を行いました。

カ 新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえた食中毒予防の注意喚起

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っており、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、消費者に対しても栃木県ホームページ、市町等の広報誌、SNS等、各種メディアを通じて、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。

## 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694件の監視指導を実施し、食品の収去検査を170件実施しました（表5及び6）。

監視指導の結果について、法令違反はありませんでした。また、収去検査の結果については、1件の成分規格違反（清涼飲料水）がありました。

#### ア 実施期間

令和4（2022）年7月1日（金）～8月31日（水）

#### イ 重点項目

##### (ア) HACCPに沿った衛生管理の定着促進

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や定着に向けた支援を行いました。

##### (イ) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒予防対策

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。

##### (ロ) アニサキスによる食中毒予防対策

本県を含め全国的に多発しているアニサキスによる食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対して衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に対しても注意喚起を行

いました。

- (エ) 新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえた衛生管理指導（飲食店における持ち帰り・宅配等）  
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、注意事項について指導を行いました。
- (オ) 期限表示、アレルゲン、虚偽の若しく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、食品関連事業者に対し、関係法令に基づく適正な表示の徹底について監視指導を行いました。

## (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309件の監視指導を実施し、食品の収去検査を68件実施しました（表5及び6）。

監視指導の結果、無許可営業（清涼飲料水製造業）の1施設について、営業行為の中止を指導するとともに、法令遵守及び許可の取得に関する説明を行いました。また、収去検査の結果については、1件の添加物使用基準違反（そうざい）がありました。

### ア 実施期間

令和4(2022)年12月1日(木)～12月28日(水)

### イ 重点項目

- (ア) HACCPに沿った衛生管理の定着促進  
夏期一斉と同様、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や定着に向けた支援を行いました。
- (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、ノロウイルス食中毒の多発が予想された令和5(2023)年1月19日付けで「特別警戒情報」の発信を行い、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、アニサキスによる食中毒予防対策  
夏期一斉と同様、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等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) 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。
- (オ) 新型コロナウイルスの感染拡大を踏まえた衛生管理指導（飲食店における持ち帰り・宅配等）  
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、注意事項について指導を行いました。
- (カ) 期限表示、アレルゲン、虚偽の若しく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  
夏期一斉と同様、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関連事業者に対する指導を行いました。

表5 一斉監視指導実施結果

業 種		監視結果 (件数)	
		夏 期	年 末
旧 食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 す る 業 種	飲食店営業	96	25
	喫茶店営業	3	2
	菓子製造業	12	17
	あん類製造業	0	3
	アイスクリーム類製造業	5	1
	乳処理業	1	0
	乳製品製造業	1	0
	食肉処理業	2	0
	食肉販売業	11	4
	食肉製品製造業	0	3
	魚介類販売業	12	10
	魚介類せり売営業	2	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	3	2
	清涼飲料水製造業	2	0
	みそ製造業	0	1
	醤油製造業	0	1
	ソース類製造業	2	0
	豆腐製造業	1	2
	そうざい製造業	6	4
	缶詰又は瓶詰食品製造業	3	2
添加物（規格あり）製造業	2	1	
合 計		164	78

業 種		監視結果 (件数)	
		夏 期	年 末
改正食品衛生法の許可を要する業種	飲食店営業	352	125
	調理の機能を有する自動販売機	0	1
	食肉販売業	8	3
	魚介類販売業	8	5
	乳処理業	3	0
	食肉処理業	1	1
	菓子製造業	51	23
	アイスクリーム類製造業	4	0
	乳製品製造業	2	0
	清涼飲料水製造業	3	1
	食肉製品製造業	1	0
	液卵製造業	1	1
	食用油脂製造業	1	0
	みそ又はしょうゆ製造業	3	1
	酒類製造業	3	2
	麺類製造業	0	2
	そうざい製造業	28	11
	冷凍食品製造業	1	2
	漬物製造業	3	1
	密封包装食品製造業	2	1
	食品の小分け業	2	1
添加物製造業	1	0	
	小 計	478	181
改正食品衛生法の届出を要する業種	魚介類販売業 (包装)	0	3
	食肉販売業 (包装)	1	2
	弁当販売業	1	0
	乳類販売業	6	8
	野菜果物販売業	6	2
	米穀類販売業	1	0
	コンビニエンスストア	2	0
	百貨店、総合スーパー	7	10
	自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)除く)	2	1
	その他の食料・飲料販売業	6	24
	添加物製造・加工業	1	0
	農産保存食料品製造・加工業	7	0
	精穀・製粉業	1	0
	その他の食料品製造・加工業	11	0
	小 計	52	50
	合 計	530	231



表6 一斉監視における収去検査実施結果

品 目	検査検体数					
	夏 期			年 末		
	国産	輸入	合計	国産	輸入	合計
魚介類	11	3	14	3	0	3
食肉製品及び食肉加工品	0	0	0	13	0	13
卵及びその加工品	3	0	3	0	0	0
乳	23	0	23	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	7	0	7	0	0	0
菓子類	0	0	0	11	0	11
(上記以外の) 穀物加工品	0	0	0	11	0	11
生鮮野菜及び果物	3	0	3	2	0	2
そうざい及びその半製品	0	0	0	18	0	18
弁当	55	0	55	0	0	0
冷凍食品	33	0	33	0	0	0
かん詰・びん詰食品	2	0	2	0	0	0
清涼飲料水	15	0	15	0	0	0
その他の食品	15	0	15	10	0	10
合 計	167	3	170	68	0	68

(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7)。

表7 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 営業者等に対する講習会			
(1) 営業者等	6	178	
(2) 給食施設	0	0	
(3) その他の衛生講習会	0	0	
2 広報誌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	750	218	
4 その他			
(1) 巡回指導時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) SNSを活用した広報活動			
(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15又は表17の結果に含まれる。

(4) 食品表示適正化強化月間

食品表示の適正化を推進するため、8月及び12月を「栃木県食品表示適正化強化月間」と定め、関係機関(県:各健康福祉センター、市:宇都宮市保健所)が合同で、食品販売店52

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、即時指導により速やかに改善が図られる軽微な表示違反等は確認されたものの、消費者の不利益につながる虚偽表示等について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の感染拡大の影響により、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 1,796 検体（計画数 2,280 検体）を収去し、延べ 17,642 項目について検査を実施しました。

#### (1) 規格基準検査

県内で製造・販売された食品 923 検体（計画数 1,130 検体）についての細菌や食品添加物等に係る規格基準に基づく検査を実施しました（表 8）。

表 8 規格基準検査

食品分類	品 目	収去計画 数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
魚介類	生食用魚介類、生カキ等	37	26	70.3
冷凍食品	冷凍食品	53	57	107.5
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	36	18	50.0
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	75	68	90.7
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	73	70	95.9
穀類及びその加工品	めん類	64	42	65.6
野菜類・果物 及びその加工品	醤油、みそ、生あん等、漬物、こんにゃく粉、 かんぴょう	258	177	68.6
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーターを含む）	76	71	93.4
酒精飲料	ワイン等	21	13	61.9
その他の食品	煮豆・佃煮、缶詰瓶詰食品等	18	29	161.1
牛乳類、乳製品等	牛乳、加工乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等	147	102	69.4
生乳	生乳	272	250	91.9
合 計		1,130	923	81.7

#### (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 271 検体（計画数 363 検体）の抗生物質や残留農薬等の検査を実施しました（表 9）。

表9 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		収去計画数 (件数)		達成数 (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
抗生物質	抗生物質（簡易法）	牛・豚・鶏肉	鶏肉	48	5	48	5	100.0
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	4	0	40.0
		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	4	5	60.0
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	4	0	40.0
		牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	48	15	48	11	93.7
残留農薬	フルフェノクスロンほか約280項目	野菜、果実	果実	87	5	41	3	47.8
	アザメチホスほか69項目		加工食品	0	10	0	8	80.0
	総 DDT、ディルドリン等	牛・豚肉	鶏肉	3	5	3	5	100.0
内部寄生虫用剤等	アルベンダゾール、レバミゾール等		豚・鶏肉	0	15	0	11	73.3
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	4	0	40.0
ホルモン剤	ゼラノール		豚・鶏肉	0	15	0	11	73.3
		鶏卵		10	0	10	0	100.0
		鮎、ニジマス		10	0	4	0	40.0
小計				286	77	210	61	74.7
合計				363		271		

(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18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10）。

イ アレルゲン表示（落花生、そば）のない加工食品について15検体の検査を実施したところ、混入事例はありませんでした（表10）。

ウ 食中毒発生防止のため、弁当、そうざい、洋生菓子、浅漬等について461検体の検査を実施したところ、県衛生指導基準\*の要注意（細菌数超過等）に該当する検体が19検体あり、衛生管理について指導等を実施しました（表10）。

※ 弁当、そうざい等の衛生規範の廃止に伴い、衛生規範に準じて本県が定めた指導基準

表10 その他の検査

分類	品目	収去計画数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
遺伝子組換え食品検査	大豆、トウモロコシ・パパイヤ	20	18	90.0
食物アレルギー検査	落花生、そば	20	15	75.0
食中毒発生防止検査	弁当、そうざい、洋生菓子等	632	461	72.9
合計		672	494	73.5

(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、108検体（計画数115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11）。

表 11 放射性物質検査

区 分	検査項目	品 目	収去計画数(件数)	達成数(件数)	達成率(%)
放射性物質	放射性セシウム	牛・豚・鶏肉、鶏卵、牛乳、 粉ミルク、はちみつ、氷雪 (天然氷)、野菜類	115	108	93.9

(5) 規格基準違反について

成分規格違反が1件（清涼飲料水について大腸菌群陽性）ありましたが、一般消費者への流通前に結果が判明したため、回収等の対応はありませんでした。また、添加物の使用基準違反が3件（かんぴょう及びそうざい）あり、案件ごとの状況に応じ、違反食品の回収、廃棄等の必要な措置の命令や指示書の交付を行うとともに、再発防止のため、営業者に対し必要な改善指導等を行いました（表12）。

表 12 規格基準違反（4件）

	食品の分類(件数)	違反の内容(件数)
成分規格違反	清涼飲料水(1)	大腸菌群陽性(1)
添加物使用基準違反	かんぴょう(2)	二酸化硫黄残存量超過(2)
	そうざい(1)	二酸化硫黄残存量超過(1)

#### 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、13件発生し、患者数は100人でした。

病因物質別の発生件数は、アニサキスが6件、カンピロバクターが2件、ノロウイルスが2件、ロタウイルス1件、植物性自然毒（野生キノコ：ツキヨタケ）1件、不明が1件でした（表13）。原因施設別の発生件数は、飲食店が5件、家庭が2件、不明が6件でした（表14）。原因施設の営業者に対しては、食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止を命じるなどしました。

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、健康被害の拡大防止及び注意喚起を行いました。

表 13 病因物質別食中毒発生件数及び発症者数

病因物質	発生件数	発症者数	死亡者数
アニサキス	6	6	0
カンピロバクター	2	8	0
ノロウイルス	2	50	0
ロタウイルス	1	28	1
植物性自然毒（キノコ）	1	7	0
不明	1	1	0
合 計	13	100	1

表 14 原因施設別食中毒発生件数及び発症者数

原因施設	発生件数	発症者数	死亡者数
飲食店	5	85	1
家庭	2	8	0
不明	6	7	0
合 計	13	100	1

## 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対策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開催しました。

また、食の安全に関するリスクコミュニケーション、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、「毒キノコを学ぶ」をテーマに「食品安全セミナー」を開催し、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15)。

表15 令和4(2022)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 とちぎ県政出前講座		
食中毒・食品表示・食の安全について	5	99
2 衛生教育		
食品安全教室(対象:小学5・6年生)	23	674
食品安全ゼミナール(対象:中学生)	5	367
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	52
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	6	49
食品安全セミナー	1	45
合計	41	1,286

### 2 自主回収に関する対応

食品衛生法又は食品表示法に基づき食品等事業者から届出があった自主回収について、関係自治体等へ情報提供を行い、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、当該食品等事業者に対し、再発防止のための原因究明を指導しました。

## 第6 食品等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

(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業務を委託し、延べ4,499名の食品衛生指導員により延べ13,126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。

また、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18,000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、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業務委託し、5回の講習会において128人の調理師に対し大規模食中毒発生防止対策を中心とした衛生講習会を実施しました。

### 2 食品等事業者に対するHACCP導入・定着の普及啓発

とちぎHACCPサポートセミナーを開催するなど、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)」の認証取得の促進を図った結果、認証施設は205施設(令和5(2023)年5月30日現在)となりました。

とちぎHACCP認証を取得した食品等事業者を対象として、認証基準を維持していくための知識習得支援を目的とした研修会(動画配信)を開催したほか、栃木県ホームページ「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、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)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

- (1) 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るとともに、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ました。
- (2) 国の教育機関等が実施する専門的な技術等を習得させるための研修に、食品衛生監視員4名、と畜検査員4名が参加しました
- (3) また、HACCP指導者を対象とした資質向上を目的とした「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16)。

表16 受講者内訳

受講者内訳	受講者数(人)
認証機関担当者	10
行政担当者	34
合計	44

### 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に対し、食中毒予防対策を中心とした衛生講習会を実施し、また、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(表17)。
- (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、実務講習会を同協会に業務委託して実施し、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進しました(表17)。

表17 令和4(2022)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)
食品衛生講習会	30	1,424
食品衛生責任者養成講習会	48	1,600
※下段：eラーニング方式による受講	-	854
食品衛生責任者実務講習会	82	5,312
合計	160	9,190

- (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757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)。

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	123
連絡調整	232
啓発事業	164
情報収集	238
合 計	757