

**平成21年度**  
**栃木県食品衛生監視指導計画**

**栃木県保健福祉部生活衛生課**

# 目 次

第 1	趣旨	p 1
第 2	実施期間	p 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	p 1
2	試験検査の実施体制	p 2
3	関係機関との連携確保に関する事項	p 2
第 4	監視指導の実施に関すること	
1	営業施設への立入検査に関する事項	p 3
2	監視指導事項	p 3
3	監視指導の強化に関する事項	p 5
4	食品等の検査に関する事項	p 6
第 5	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	p 6
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	p 7
第 6	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
1	食中毒等発生時の対応	p 7
第 7	公表に関する事項	
1	食品衛生監視指導計画の実施状況	p 7
2	一斉取締りの実施状況	p 7
3	食中毒等の違反事実の公表	p 8
4	健康被害に係る事実の公表	p 8
第 8	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項	
1	監視指導計画の策定	p 8
2	情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	p 8
第 9	食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項	
1	食品衛生責任者の設置	p 8
2	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	p 8
3	栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）の認証取得の促進	p 9
4	自主回収に関する対応	p 9

## 第10 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	p 9
2	食品等事業者における自主的衛生管理を担う者に関する事項	p 9
別表 1	平成21年度立入検査実施計画	p 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	p 11
別表 3	平成21年度収去検査実施計画	p 12
別紙	公表の対象	p 14

## 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 実施期間

平成21年4月1日から平成22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及び営業者等
- イ 栃木県食品衛生条例（昭和45年栃木県条例第5号、以下「県条例」という。）に基づく営業許可施設及び営業者等
- ウ 食品衛生法施行条例（平成12年栃木県条例第4号、以下「施行条例」という。）に基づく届出施設及び営業者等
- エ 健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定給食施設等及び設置者等
- オ 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
- カ 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
- 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営業者等

#### (2) 実施機関

- ア 保健福祉部生活衛生課
  - (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) 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
  - (エ) 食品衛生検査施設の信頼性確保
  - (オ) リスクコミュニケーションの推進
- イ 健康福祉センター（9ヶ所）
  - (ア) 法及び県条例に基づく営業許可施設等の監視指導
  - (イ) 施行条例に基づく届出施設等の監視指導
  - (ウ) 違反食品等に係る調査及び指導
  - (エ) 食中毒に係る調査及び指導
  - (オ) 食品等事業者による自主衛生管理の推進
- ウ 食肉衛生検査所（2ヶ所）
  - (ア) と畜場法に基づくと畜場の監視指導
  - (イ) 食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導
  - (ウ) と畜場の衛生管理責任者等による自主衛生管理の推進
  - (エ) 食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者による自主衛生管理の推進

## 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) 法に基づく規格基準検査
- (イ) 汚染物質（有害物質）検査
- (ウ) 遺伝子組換え食品検査
- (エ) アレルギー物質含有食品検査
- (オ) 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等
- (カ) その他

#### イ 広域健康福祉センター（5ヶ所）

- (ア) 法に基づく規格基準検査（県南・県北に限る）
- (イ) 食中毒調査における細菌学的検査
- (ウ) その他

#### ウ 食肉衛生検査所（2ヶ所）

- (ア) と畜場法に基づくと畜検査
- (イ) 伝達性海綿状脳症（TSE）スクリーニング検査
- (ウ) 有害物質モニタリング検査
- (エ) その他

### (2) 信頼性確保

各実施機関において業務管理（GLP）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。

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) 厚生労働省及び他の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、厚生労働省及び関係する都道府県等との緊密な連携と情報交換を行い、連携体制の確保に努める。

特に、茨城県、群馬県及び宇都宮市とは、輸入食品等の検査情報の共有に努める。

イ 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害が発生した場合、厚生労働省及び関係する都道府県等との緊密な連携と情報交換を行い、連携体制の確保に努める。

ウ 総合衛生管理製造過程の承認施設への監視指導に当たっては、必要に応じて、厚生労働省（関東信越厚生局）と連携して実施する。

### (2) 中核市（宇都宮市）との連携

食品衛生法上の事業の推進等について、宇都宮市と緊密な連携及び協力体制を確保する。

### (3) 農林水産省（栃木農政事務所）との連携

ア 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「JAS法」という。）に基づく食品の表示をはじめ食品の安全性確保のため、情報交換や合同監視の実施等により連携を図る。

イ 「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連携を図る。

(4) 庁内関係部局との連携

ア 農林水産物の生産段階に係る連携

農林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の共有化を推進するとともに、必要に応じて、連携して監視指導を実施する。

(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) と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び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

イ 食品等の表示に係る連携

食品等の適正な表示を確保するため、健康増進法、JAS法、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）等を所管する担当部局との連携を図る。

ウ 集団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各課と連携し、必要な対策を実施する。

#### 第4 監視指導の実施に関すること

##### 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

平成21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

営業施設等への年間立入予定回数は、各業種ごとの危害の状況、過去の行政処分、指導の状況等を勘案し、監視指導の重要度により次の5つのランクに分類する。

さらに、監視指導の実施機関は、この年間立入予定回数を基礎とし、過去の監視指導の状況等により必要に応じ立入回数を増やし、効果的な監視指導に努める。

なお、立入検査については、その目的に応じて事前通告を行わずに実施するよう努めることとする。

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	2 年 に 1 回 以上
E	3 ~ 5 年 に 1 回 以上

##### 2 監視指導事項

###### (1) 一般監視指導事項

###### ア 法及び県条例に基づく営業許可施設

(ア) 施設の構造設備基準や管理運営基準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) 食品表示が適正であること

(エ) 食品等事業者の記録の作成及び保存が適正に実施されていること

###### イ 施行条例に基づく届出施設

(ア) 管理運営基準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) 食品表示が適正であること

(エ) 食品等事業者の記録の作成及び保存が適正に実施されていること

## ウ と畜場

- (ア) 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること
- (イ) と畜業者等の講ずべき衛生措置基準が遵守されていること
- (ウ) 特定危険部位（SRM）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

## エ 食鳥処理場

- (ア) 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること
- (イ) 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

## オ 野生獣肉処理施設

- (ア) 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること
- (イ) 野生獣肉に係る衛生管理ガイドラインが遵守されていること
- (ウ) 食品表示が適正であること

## (2) 重点監視指導事項

### ア 食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底

事故米穀の不正規流通問題では、流通ルートを解明するにあたり、当該品の仕入元等に係る情報の記録と保存の重要性が再認識された。

食品に係る事故原因の究明や拡大の防止、違反食品等の回収、廃棄等の措置を的確かつ迅速に講じるため、法第3条第2項の規定に基づき、食品等事業者に対し原材料や販売する製品の仕入元等に係る記録の作成及び保存について周知徹底に努める。

### イ カンピロバクターによる食中毒の防止対策の徹底

近年の全国における食中毒の発生状況は、病因物質別ではカンピロバクターとノロウイルスによるものが多い傾向にある。特に、平成20年における県内の食中毒発生状況を見ると、15件中5件がカンピロバクターによるものであった。

また、原因食品としては、ほとんどの事例で鳥刺しや鳥レバ刺し及び牛レバ刺しなど生肉が関与していたことなどから、関係施設に対しこれらの食品の不適切な提供を避けるよう監視指導の徹底に努める。

さらに、消費者に対し食肉や内臓肉は十分に加熱して摂食するなど、カンピロバクターによる食中毒に対する正しい知識の啓発及び注意喚起に努める。

## (3) 食中毒予防対策に係る監視指導事項

### ア ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、調理従事者を汚染源とした事例が多く大規模化しやすいという傾向にあるため、正しい手洗い方法や日頃の健康管理の重要性、吐物や汚物等の適切な処理方法などをはじめ、食品の衛生的な取扱い等について周知徹底に努める。

### イ 腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命にかかわる大きな被害をもたらす可能性があるため、飲食店をはじめ、と畜場、食肉処理施設及び食肉販売店等における衛生管理の徹底について指導する。

特に、飲食店（焼肉店）に対しては、非加熱又は加熱不十分な食肉等を若齢者、高齢者及び抵抗力が弱い者に摂食させないように指導するとともに、生食用食肉の提供に当たっては生食用食肉の衛生基準に適合している食肉を提供するよう指導する。

### ウ サルモネラ属菌

サルモネラ属菌による食中毒は、食肉や鶏卵が関与する事例が多いことから、と畜場、食鳥処理場及び食鳥卵選別包装施設（GPセンター）等に対する監視指導を行うとともに、関係する食品等事業者に対しては、適切な冷蔵保存、十分な加熱調理及び他の食品への二次汚染防止等の徹底について指導する。

## エ 腸炎ビブリオ

腸炎ビブリオによる食中毒は、夏期に魚介類を主たる原因食品として発生することが多いことから、魚介類販売施設等における魚介類の衛生的な取扱い及び適切な温度管理の徹底を指導するとともに、飲食店等における適切な温度管理及び他の食品への二次汚染防止等の徹底について指導する。

## オ 毒キノコ

本県は全国的にも毒キノコによる食中毒の発生件数が多い傾向にあることから、野生キノコの摂食について注意喚起するとともに、農産物直売所等の販売施設に対して毒キノコを販売しないよう注意喚起に努める。

### (4) 食品表示に係る監視指導事項

#### ア 期限表示

##### (ア) 食品製造業者に対する監視指導

近年、食品製造業者における期限切れ原材料の使用をはじめ、様々な食品の表示に関する不正行為が明らかになり、大きな社会問題となった。

このため、食品製造業者に対し、法に基づく表示事項について、特に、消費期限又は賞味期限の設定方法や、科学的・合理的根拠に基づかない期限等の延長の有無、期限切れ原材料の使用の有無等について監視を徹底する。

##### (イ) 食品販売業者等に対する監視指導

各種表示事項の中でも、特に、期限表示は消費者の関心が高く、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、期限表示を中心に適切な食品表示の徹底を指導する。

#### イ アレルギー表示

近年、食物アレルギーの症状を起こす人が増加していることから、使用原材料に特定原材料が含まれていないかどうか、さらに、製造工程におけるコンタミネーションの有無等について確認するなど、適正なアレルギー表示の徹底について指導する。

### (5) 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

次の食品群に対しては、別表2のとおり「採取、とさつ及び解体、食鳥処理等」、「製造及び加工」、「貯蔵、運搬、調理及び販売」の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、「採取、とさつ及び解体、食鳥処理等」の行程に係る事項については、必要に応じ農政部及び環境森林部と連携して監視指導を実施する。

#### ア 食肉、食鳥肉及び食肉製品

#### イ 乳及び乳製品

#### ウ 食鳥卵

#### エ 水産食品（魚介類及び水産加工品）

#### オ 野菜、果物、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及び毒キノコ類を含む。）

## 3 監視指導の強化に関する事項

### (1) 食品等の一斉取締りに関する事項

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、食品に起因する事故の発生防止等食品の安全性確保を図る。

なお、実施期間は、次のとおりとする。

#### ア 夏期一斉取締り

平成21年7月1日から8月31日



イ 年末一斉取締り

平成21年12月1日から12月28日

(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、8月の1ヶ月間を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者はもとより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の安全の確保を図る。

(3) 食品表示適正強化月間について

8月と12月を「栃木県食品表示適正強化月間」と定め、食品衛生監視員とJAS法担当部課所の職員による食品表示合同監視を実施する等食品の適正表示を徹底する。

4 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、規格基準、残留農薬等について法第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。

平成21年度収去検査実施計画は、別表3のとおりとする。

(2) 主な試験検査の内容

ア 規格・基準検査

食品衛生法で成分規格や添加物の使用基準が定められている食品について、当該規格・基準に適合しているかどうかを確認する。

イ 有害物質（汚染物質）検査

食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度に対応した検査や、畜水産食品に使用される可能性のある抗生物質などが基準を超えて残留していないことを確認する。

ウ 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え食品については、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。

エ アレルギー物質含有食品検査

アレルギー物質含有食品については、表示の科学的検証やその結果に応じた監視指導を目的として検査を実施する。

オ 食中毒発生時の検査

食中毒等の食品に起因する事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指、使用器具等の細菌検査、理化学検査等を実施する。

第5 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、「食品衛生関係監視行政処分等要領」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させることとする。

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、極力その場において改善指導を行う。

(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現存する場合には、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実施するとともに、必要に応じ、営業の禁止若しく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、営業の禁止若しくは停止の措置を行う。
- (2) 違反食品等が宇都宮市又は県外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局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) 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する都道府県等の食品衛生担当部局へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を行う。
- (4) 違反食品等を製造、加工等した者の検査能力等からみて、当該者が製造、加工等する食品等がその後引き続き違反食品に該当するおそれがあり、その食品等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6 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒もしく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拡大防止に努める。

### 1 食中毒等発生時の対応

- (1) 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、発生時においては、関係部局等と緊密な連携を図りながら、迅速かつ的確に対応する。
- (2) 化学物質による健康被害が疑われる場合は、単発事例であっても食品との関連が疑われた時点で、速やかに厚生労働省及び他自治体等に情報提供を行い、情報の共有化を図る。  
また、毒物劇物等を病因物質とする食中毒の発生が疑われる場合には、毒物劇物混入の有無を判定するための「毒劇物迅速検査キット」を有効に活用し、迅速かつ的確に対応する。
- (3) 健康食品による健康被害が疑われる場合には、「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は必要に応じて厚生労働省へ速やかに報告する。

## 第7 公表に関する事項

### 1 食品衛生監視指導計画の実施状況

本計画の実施状況は、平成22年6月末までに、実施状況の概要を公表するものとする。

### 2 一斉取締りの実施状況

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、公表するものとする。

### 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、法又は条例に基づく処分を受けた者であって別紙に定めるものについては、次の内容を随時公表する。

ただし、違反が軽微なもの（当該者の故意又は重大な過失等によるものか否か、当該違反による健康影響の程度、当該違反に対する社会的な関心の程度を勘案して判断する。）であって、当該違反について直ちに改善が図られたものは除くものとする。

- (1) 行政処分を受けた営業者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称、代表者の氏名及びその主たる事務所の所在地）
- (2) 行政処分の対象となった施設の名称及び所在地
- (3) 行政処分の対象となった食品等（食品の名称及び商品名）
- (4) 行政処分を行った理由
- (5) 行政処分の内容及び措置状況

### 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、緊急に県民に注意喚起が必要と認められる事例については、速やかに公表するものとする。

## 第8 情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

### 1 監視指導計画の策定

監視指導計画の策定若しくは年度途中に監視指導計画を変更する場合は、栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、パブリックコメントの実施により、県民の意見を聴取する。

### 2 情報及び意見の交換（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

栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、家庭内における食中毒予防策、食品等の安全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出前講座（県民主催の講習会への講師派遣）をとおして、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促進

「とちぎ食品安全フォーラム」をはじめとする消費者・食品等事業者・行政が一同に会する場を設け、意見や情報の交換による相互理解の推進を図るとともに、リスクコミュニケーションを支援・仲介できる人材を育成する。

## 第9 食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項

### 1 食品衛生責任者の設置

(1) 食品衛生責任者の選任に当たっては、営業者に対し、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者を選任するよう努めさせる。

(2) 食品衛生責任者の設置に当たっては、食品衛生法施行条例（平成12年栃木県条例第4号。以下「法施行条例」という。）第2条の規定に基づき、営業者に対し、施設又はその部門ごとに置くよう徹底させる。

### 2 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

(1) 自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進する。

(2) 食品等事業者による自主的衛生管理の推進に必要な講習会等を開催し、情報提供を行う。

- (3) 仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、自主的衛生管理を推進する。
- (4) 営業施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理を効果的かつ効率的に行わせるため、営業者に対し、施行条例第2条で定める管理運営要領の作成を指導する。
- (5) 法第61条第2項に基づく食品衛生推進員制度の充実強化に努め、食品衛生指導員や食品等事業者に対して行う食品衛生に関する指導や助言について支援する。
- (6) 社団法人栃木県食品衛生協会から委嘱された食品衛生指導員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、自主的衛生管理を推進する。

### 3 栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）の認証取得の促進

食品の安全性確保には、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者及び加工者に対し、とちぎハサップの認証取得を積極的に促進する。

### 4 自主回収に関する対応

食品等事業者が自主検査等の結果により自ら食品等の回収を行う場合には、当該品が迅速かつ確実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に努めるよう指導する。

## 第10 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・加工や衛生管理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、食品衛生監視技術のレベルの向上を図る。
- (2) 食品衛生監視員に対するJAS法、不当景品類及び不当表示防止法等の研修・教育に努め、食品表示の適正化を推進する。
- (3) 食肉等の安全性を確保するため、と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上を目的として、最新の知識や高度で精密な技術を習得するための国の研究機関や専門大学での研修を推進する。
- (4) 新たな微生物や理化学物質等に関する最新の検査技術を習得するための国や大学等の試験研究機関での研修を推進し、試験検査担当者の資質の向上を図り、検査業務の効率化・高度化に努める。
- (5) HACCP手法による衛生管理を推進するために、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会を実施する。

### 2 食品等事業者における自主的衛生管理を担う者に関する事項

- (1) 営業施設の従事者や集団給食施設の調理従事者等に対し、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者については、法第48条第3項及び第4項に基づく責務が適切に果たされるよう、講習会や情報提供を実施するとともに、営業者については、法第48条第5項に基づく責務が適切に果たされるよう、その意識向上を図る。
- (3) 食品衛生責任者については、社団法人栃木県食品衛生協会（以下「協会」という。）が主催する養成講習会及び再教育講習会の受講を促進し、食品衛生に関する最新の知識の習得を図る。
- (4) 食品衛生推進員については、委嘱時等に研修会を実施し、資質の向上を図る。
- (5) 食品衛生指導員の資質の向上を図るため、協会が主催する研修会に、県から講師を派遣して育成指導を実施する。

別表1 平成21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	施設概数	監視計画数
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	10	30
B 年2回以上	飲食店営業(レストラン)：大規模食堂 飲食店営業(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 食肉製品製造業 魚介類せり売り営業 魚肉ねり製品製造業 乳酸菌飲料製造業	220	440
C 年1回以上	飲食店営業(仕出し・弁当)：一般 飲食店営業(旅館)：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 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	830	830
D 2年に1回以上	飲食店営業(レストラン)：食堂、西洋料理、中華料理、料理、すし、そば・うどん、給食施設、その他 飲食店営業(仕出し・弁当)：小規模、調理パン 飲食店営業(旅館)：小規模 飲食店営業(その他)：そうざい 飲食店営業(露店) 菓子製造業：自動車を除く めん類製造業 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：包装食肉および自動車販売を除く 魚介類販売業：包装魚介類およ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 みそ製造業 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 こんにゃく又はところてん製造業 つけ物製造業 こうじ及びその加工品製造業 給食施設：届出を除く	16,370	8,185
E 3～5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 飲食店営業(その他)：コンビニエンスストア、その他 飲食店営業(自動車、自動販売機) 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) 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 氷雪製造業 氷雪販売業 めん類製造業：乾めん 氷雪採取業 豆腐販売業 給食施設(届出) 食品等製造加工業(届出)	18,310	3,662
計		35,740	13,147

(2)食肉衛生検査所対応

区 分	対 象 施 設	施設概数	監視計画数
A 年3回以上	と畜場 認定小規模食鳥処理場	5 9	15 27
計		14	42

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、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く）	貯蔵、運搬、調理及び販売
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、中抜とたい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> </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> </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> </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抗生物質及び残留抗菌性物質の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の防止</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>食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底</li> <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>フグの衛生的な処理の徹底</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>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</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、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<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> </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、汚染物質等の検査の実施</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 平成21年度収去検査実施計画

1 食品等の規格・基準検査（乳以外）

食品分類	品 目	検体数	主 な 検 査 項 目													
			細 菌 検 査							理 化 学 検 査				その他		
			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	
魚介類	生食用魚介類	22														
	生力キ等															
冷凍食品	冷凍食品	115														
魚介類加工品	魚介乾製品	120														
	魚肉練り製品等															
肉卵類及びその加工品	生食用食肉	155														
	食肉製品															
	液卵・卵加工品等															
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	200														乳酸菌数
	乳飲料等															
アイスクリーム類・氷菓等	アイスクリーム類、氷菓等	235														
穀類及びその加工品	めん類	275														酸価、過酸化価、プロピレングリコール
	こんにやく粉															
	ゆば															
	生あん等															シアン
野菜類・果物及びその加工品	漬物	310														着色料
	醤油、みそ															
	カット野菜															
	かんぴょう															
菓子類	洋生菓子	298														
	和生菓子等															
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーター含む。）	125													着色料	
酒精飲料	ワイン等	30														
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査等	737														
計		2,622														

2 食品等の規格・基準検査（乳等）

食品分類	品 目	検体数	主 な 検 査 項 目						
			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	74							
	加工乳								
生 乳	生乳	527							
計		601							

### 3 その他の食品検査

分類	品目	検体数
遺伝組み換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイア等	20
アレルギー物質含有食品検査	特定原材料（乳、落花生）	20
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	70
計		110

### 4 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		検体数
		国産	輸入品	
発ガン物質検査	アフラトキシン		ナッツ	10
総水銀検査	総水銀	海水魚		10
畜水産物中の 抗生物質検査	抗生物質（簡易法）	牛、豚、鶏肉	鶏肉	60
		鶏卵		20
		鮎、ニジマス		13
		はちみつ		10
	テトラサイクリン系 抗生物質	鮎	鶏肉	10
畜水産物中の 合成抗菌剤検査	サルファ剤、 ピリメタミン オキシリン酸 チアンフェニコール等	鶏卵		20
		鮎、ニジマス		13
		牛、豚、鶏肉	豚、鶏肉	70
	マラカイトグリーン等	ニジマス		8
残留農薬検査	総BHC他59項目	野菜、果実		35
	アザ、チオチン他33項目		野菜、果実	3
			加工食品	33
	有機リン系農薬23項目		加工食品	20
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール他	牛、豚、鶏肉	鶏肉	10
		鶏卵		35
計				400



## 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54条（法第62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。）第55条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）又は第56条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）
  - (2) 法第7条（新開発食品等の販売禁止）
  - (3) 法第8条（特定の食品等の販売等の禁止）
  - (4) 法第9条（病肉等の販売等の禁止）
  - (5) 法第10条（添加物等の販売等の禁止）
  - (6) 法第11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）
  - (7) 法第11条第3項（一定量を超える量の農薬等が残留する食品の販売等の禁止）
  - (8) 法第16条（有毒器具等の販売等の禁止）
  - (9) 法第17条（特定の器具等の販売等の禁止）
  - (10) 法第18条第2項（規格に合わない器具等の販売等の禁止）
  - (11) 法第19条第2項（基準に合う表示がない食品等の販売禁止）
  - (12) 法第20条（虚偽表示等の禁止）
  - (13) 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）
  - (14) 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）
  - (15) 法第48条第1項（食品衛生管理者の非配置）
  - (16) 法第50条第3項（有害物質の混入防止等の措置基準の非遵守）
- 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55条又は第56条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第51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52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52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
- 3 次に掲げる規定に違反した営業者で、栃木県食品衛生条例（昭和45年栃木県条例第5号。以下、「条例」という。）第13条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 条例第5条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (2) 条例第8条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (3) 条例第12条第1項又は第2項（必要な措置の指示）