

平成21年度
栃木県食品衛生監視指導計画
実施結果

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。

平成21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（8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財団法人食品薬品安全センターにより8施設において延べ32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8施設において延べ320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8施設において延べ9回実施しました。
- (4) 試験検査精度管理に関する研修については、厚生労働省が実施した研修会に参加し、担当職員の資質の向上を図りました。

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 食中毒の発生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
県外施設等に対する調査依頼数	9	20
県外からの調査依頼数	35	42

イ 総合衛生管理製造過程承認施設については、県内で承認を得ている10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、延べ55回の立入調査を実施し、HACCPシステムによる衛生管理の向上を推進しました。

(2) 庁内関係部局等との連携

ア 栃木しゃも偽装表示問題等食品表示に係る違反食品の発見時には、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「JAS法」という。）及び「不当景品類及び不当表示防止法」等の各所管課と合同で立入調査を実施し、原因究明と再発防止のための指導を実施しました。

イ 学校及び社会福祉施設等の集団給食施設については、感染症予防担当課と合同で監視指導を実施し、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、JAS法を所管する農林水産省関東農政局栃木農政事務所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

各業種ごとの危害度、過去の行政処分、指導の状況等を勘案し、対象施設数35,740件に対し、延べ14,941件（予定件数：13,147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。

違反等の件数は325件で、内訳は、製造者名、製造者住所、賞味期限等の表示欠落等表示違反が230件で最も多く、他には使用水の不適切な管理や規格基準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、報告書・誓約書の徴収等を行い、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	監視予定 (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	10	30	58	193.3
B 年2回以上	飲食店営業（レストラン〈大規模〉） 飲食店営業（旅館）：大規模 乳処理業、製造業（乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品等）	220	440	443	100.7
C 年1回以上	飲食店営業（旅館〈一般〉、仕出し・弁当〈一般〉） 製造業（アイスクリーム類〈一般〉、添加物、清涼飲料水、マーガリン又はショートニング、総菜〈一般〉、食用油脂） 食肉処理業（牛、豚）集乳業	830	830	823	99.2
D 2年に 1回以上	飲食店営業（レストラン〈食堂、給食施設等〉、仕出し・弁当〈小規模、調理パン〉、旅館〈小規模〉、その他〈そうざい、露店〉） 製造業（菓子、アイスクリーム類〈ソフトクリーム〉、みそ、醤油、ソース類、酒類、漬物、めん類〈生めん〉、あん類、豆腐、納豆、そうざい〈小規模〉、缶詰又はびん詰、こんにゃく又はところてん、こうじ及びその加工品） 販売業（食肉、魚介類） 食品の冷凍又は冷蔵業 給食施設〈病院・診療所、学校、事業所〉	16,370	8,185	7,946	97.1
E 3～5年に 1回以上	飲食店営業（レストラン〈軽飲食、喫茶飲食〉、その他〈コンビニストア〉） 喫茶店営業、めん類製造業（乾めん） 販売業（乳類、食肉〈包装〉、魚介類〈包装〉、豆腐） 自動車営業（飲食店、喫茶店、菓子製造、乳類） 自動販売機（飲食店、喫茶店、乳類） 給食施設〈届出〉、食品等製造加工業〈届出〉	18,310	3,662	5,671	154.9
合 計		35,740	13,147	14,941	113.6

表3 違反等の発見状況

表示	使用水	異物混入	その他	合 計
230	69	11	15	325

(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

食品に係る事故の発生時には、事故原因の究明や拡大の防止、違反食品の回収等を的確に

つ迅速に講じることが重要であることから、食品等事業者に対し、原材料や販売する製品の仕入れ等に係る記録の作成及び保存について、周知徹底に努めました。

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として、カンピロバクターによる食中毒は病因物質別の発生件数が最も多い状況にあり、その原因として食肉の生食や加熱不十分が考えられることから、食品等事業者に対しては食肉の不適切な提供を避けるよう指導するとともに、消費者に対しては食肉や内臓肉は十分に加熱して食べるなど、正しい知識の啓発及び注意喚起に努めました。

(3) と畜場等の衛生指導

県南・県北食肉衛生検査所は、5カ所のと畜場に対して延べ18回、9カ所の認定食規模食鳥処理場に対して延べ28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。

また、牛、馬、豚、めん羊を対象として、合計43,053頭のと畜検査を実施し、全ての牛及び12ヶ月齢以上のめん羊について伝達性海綿状脳症のスクリーニング検査を実施し、いずれも陰性であることを確認しました。

表4 食肉衛生検査所監視結果

区分	対象施設	施設数 (件数)	監視予定 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
A 年3回以上	と畜場	5	15	18	120.0
	認定小規模食鳥処理場	9	27	28	103.7
合計		14	42	46	109.5

表5 食肉衛生検査所による検査頭数

畜種	県南	県北	合計
牛	2,878 ¹	5,313 ¹	8,191
馬	0	8	8
豚	34,181	548	34,729
めん羊	0	125 ²	125
合計	37,059	5,994	43,053

1 全ての牛で伝達性海綿状脳症の検査を実施

2 12ヶ月齢以上の123頭を対象に伝達性海綿状脳症の検査を実施

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3,768件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を543件実施しました。

ア 実施期間

平成21年7月1日 ~ 8月31日

イ 重点項目

(ア) 大量調理施設等に対する監視指導

大量調理施設等は、ひとたび食中毒が発生すると大規模化するおそれがあることから、施設における食品の温度管理や衛生的な取扱いについて、調理従事者に対する指導を行いました。

(イ) カンピロバクターや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原因について、食品等事業者及び消費者の認知状況の不足等を考慮して、非加熱又は加熱不十分な食肉の提供について、食品等事業者に対する指導を行うとともに、消費者に対する注意喚起を行いました。

(ウ) アレルギー表示や食品添加物の表示等、法に定める適正な表示についての監視指導

アレルギー表示、食品添加物及び期限表示などを中心に、法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て延べ1,985件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を183件実施しました。

ア 実施期間

平成21年12月1日 ~ 12月28日

イ 重点項目

(ア) 大型量販店（スーパー、デパート等）市場の衛生対策の徹底

多種類の食品が大量に流通する大型量販店や市場の衛生確保について監視指導を実施しました。

(イ) ノロウイルスによる食中毒防止対策の徹底

大量調理施設を中心に、ノロウイルスによる食中毒の防止対策について、注意喚起及び指導を行いました。

(ウ) フグによる食中毒防止対策の徹底

飲食店営業及び魚介類販売業施設等に対して、フグの適切な取扱いについて注意喚起及び指導を行いました。

(3) 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「食品表示適正化強化月間」と定め、関係機関（国：栃木農政事務所、県：くらし安全安心課及び各健康福祉センター、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59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、偽装表示等の重大な違反はありませんでしたが、58店舗において一部の商品に期限表示や製造所表示の欠落などの不適切な表示があり、改善を指導しました。

表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	863	438
	菓子製造業	231	116
	乳処理業	5	4
	乳製品製造業	12	6
	魚介類販売業	230	99
	魚介類せり売り営業	5	8
	魚肉ねり製品製造業	2	7
	食品の冷凍または冷蔵業	12	2
	かん詰またはびん詰食品製造業	14	3
	喫茶店営業	94	83
	あん類製造業	9	5
	アイスクリーム類製造業	80	23
	乳類販売業	270	128
	食肉処理業	9	20
	食肉販売業	216	95
	食肉製品製造業	10	14
	乳酸菌飲料製造業	3	2
	食用油脂製造業	2	0
	みそ製造業	5	4
	醤油製造業	1	1
	ソース類製造業	3	0
	酒類製造業	2	3
	豆腐製造業	15	14
	納豆製造業	3	3
	めん類製造業	15	14
	そうざい製造業	38	32
	添加物（規格あり）製造業	5	2
	清涼飲料水製造業	7	2
冰雪販売業	1	0	
小 計	2,162	1,128	
許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	44	8
	食品製造業	88	80
	野菜果物販売業	168	94
	そうざい販売業	227	125
	菓子販売業	215	125
	食品販売業	531	278
	添加物の販売業	169	71
	冰雪採取業	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	164	76
小 計	1,606	857	
合 計	3,768	1,985	

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	0	10	8	0	8
魚介類加工品	4	1	5	27	0	27
食肉	3	0	3	1	4	5
食肉製品及び食肉加工品	20	1	21	20	0	20
卵及びその加工品	9	0	9	8	0	8
乳	131	0	131	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	13	0	13	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	71	0	71	0	0	0
穀物	0	0	0	0	6	6
めん類	7	0	7	0	0	0
菓子類	31	0	31	38	10	48
(上記以外の)穀類加工品	15	2	17	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	7	0	7	2	2	4
漬物	21	0	21	0	0	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	0	6	6	0	0	0
そうざい及びその半製品	78	0	78	34	15	49
弁当	31	0	31	0	0	0
冷凍食品	0	3	3	0	7	7
その他の食品	79	0	79	1	0	1
合 計	530	13	543	139	44	183

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、3,819検体（計画数3,733検体）を収去し、延べ14,295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・販売される食品について、3,263検体（計画数3,223検体）で延べ13,739項目の細菌や食品添加物等の規格基準及び衛生規範に基づく検査を実施しました。

規格基準の違反件数は21件で、主な違反内容はアイスクリーム類からの大腸菌群の検出やかんぴょうからの食品添加物使用基準超過等でした。

違反施設に対しては、指示書の交付、報告書・誓約書等の徴収を行い改善を指導しました。

また、衛生規範不適合の件数は37件で、主な内容は、生菓子類からの大腸菌群の検出や弁当・そうざい類の一般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8 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、生力キ等	22	22	100
冷凍食品	冷凍食品	115	107	93.0
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	120	138	115.0
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	155	248	160.0
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	200	185	92.5
アイスクリーム類	アイスクリーム類、氷菓等	235	228	97.0
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	275	247	89.8
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	310	457	147.4
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	298	318	106.7
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーターを含む)	125	119	95.2
酒精飲料	ワイン等	30	28	93.3
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	553	75.0
生乳	生乳	527	553	104.9
牛乳類	牛乳、加工乳、乳飲料	74	84	113.5
合 計		3,223	3,263	101.2

表9 規格基準違反(21件)

食品の分類(件数)	違反の内容
発酵乳(1)	大腸菌群陽性
食肉製品(1)	保存料使用基準超過
アイスクリーム(1)	大腸菌群陽性
アイスマルク(5)	大腸菌群陽性
ラクトアイス(3)	大腸菌群陽性
つけもの(1)	保存料使用基準違反
かんぴょう(9)	保存料使用基準超過

表10 衛生規範不適合(37件)

食品の分類(件数)	違反の内容(件数)
洋生菓子(18)	大腸菌群陽性(15)、一般細菌数超過(5)
和生菓子(4)	一般細菌数超過(2)、大腸菌群陽性(1) 黄色ブドウ球菌検出(1)
弁当・そうざい等(12)	一般細菌数超過(9)、大腸菌陽性(3)
めん類(3)	一般細菌数超過

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。

(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449検体(計画数400検体)の抗生物質や残留農薬等の検査を実施しましたが、残留基準違反の事例はありませんでした。

表11 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			
発ガン性物質	アフラトキシン		ナッツ	10	10	100.0
重金属	総水銀	海水魚		10	10	100.0
抗生物質	抗生物質（簡易法）	牛・豚・鶏肉	鶏肉	60	70	116.6
		鶏卵		20	20	100.0
		鮎、ニジマス		13	10	76.9
		はちみつ		10	9	90.0
	テトラサイクリン系	鮎	鶏肉	10	10	100.0
合成抗菌剤	サルファ剤、ピリメタミン	鶏卵		20	20	100.0
	オキシリン酸	鮎、ニジマス		13	13	100.0
	チアンフェニコール等	牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	70	70	100.0
	マラカイトグリーン等	ニジマス		8	8	100.0
残留農薬	総BHC等80項目	野菜、果実	野菜	35	42	120.0
	総DDT、ディルドリン、ハブタカ	牛・豚・鶏肉	鶏肉	10	10	100.0
	有機リン系農薬		加工食品	20	20	100.0
	アザメチホス等33項目		ブロッコリー、野菜	36	37	102.7
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール	牛・豚・鶏肉	鶏肉	35	70	200.0
	イベルメクチン他	鶏卵		20	20	100.0
合 計				400	449	112.3

(3) その他の検査

- ア 遺伝子組換え食品（大豆、トウモロコシ、パパイア）について22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 アレルギー表示のない加工食品（乳、落花生）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。
- ウ 本県の特産品であるかんぴょう65検体を対象に保存料について簡易検査を実施するとともに、加工者に対して自主的な簡易検査の指導を行いました。

表12 その他の検査

食 品 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、パパイア、その加工品	20	22	110.0
アレルギー物質検査	乳、落花生	20	20	100.0
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	70	65	92.9
合 計		110	107	97.3

第4 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生状況は、発生件数が14件で前年度に比べ5件減少したものの、患者数は879名で前年度よりも604名増加しました。

病因物質別の発生件数は、ノロウイルスが6件で、黄色ブドウ球菌及びウエルシュ菌がそれぞれ2件、カンピロバクター及びセレウス菌がそれぞれ1件、病因物質が不明のものが2件でした。

原因施設としては、14件全てが飲食店営業施設であり、これらの営業者に対し、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、営業の禁止を命じました。

また、行政処分を受けた営業者や処分内容等に係る情報を速やかに公表し、被害の拡大防止及び注意喚起に努めました。

表13 病因物質別食中毒発生件数及び発症者数

病因物質	件数	発症者数
ノロウイルス	6	647
黄色ブドウ球菌	2	48
ウエルシュ菌	2	124
カンピロバクター	1	3
セレウス菌	1	12
不明	2	45
合 計	14	879

表14 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	
飲 食 店	レストラン	9	274
	旅館	4	136
	仕出し弁当	1	469
合 計	14	879	

第5 食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項

1 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

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に努めました。

また、社団法人栃木県食品衛生協会（以下「食品衛生協会」という。）に対し飲食店等食品営業施設の巡回指導を委託し、延べ5,357人の食品衛生指導員により延べ16,840件（計画数14,000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(とちぎハサップ)」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(とちぎハサップ)」の普及を図った結果、認証施設は37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（<http://www.pref.tochigi.lg.jp/life/shokuseikatsu/azen/info.html>）」においても「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎハサップ)」のほか、食品関連事業者等の自主的衛生管理の実施に役立つ各種情報（HACCPの衛生管理手法、食品表示及び食中毒情報等）を掲載しました。

3 自主回収に関する対応

食品等事業者からの自主回収の報告は14件で、報告された内容を速やかに県ホームページに掲示するとともに、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、研修会及び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・技術の修得及び情報の共有に努めました。

また、専門的な技術等の修得のため、食品衛生監視員2名をそれぞれ1カ月間、と畜検査員2名を1カ月及び3カ月間、それぞれ国の研究機関等に派遣しました。

2 自主的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延べ8,094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、6回の講習会において延べ441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、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、73回実施の講習会において、延べ6,321人(計画数5,000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修得を促進しました。

(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、行政への提言や推進員への情報提供により連携を促進したほか、推進員が職務に必要な知識等の修得を促進しました。

また、推進員の各地域での自主衛生管理に関する活動は延べ944件で、それぞれの地域において自主衛生管理の推進を図りました。

表15 食品衛生推進員活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	315
連絡調整	282
啓発事業	157
情報収集	190
合計	944

(4) 食品衛生指導員の育成指導については、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、食品衛生指導員の資質の向上を図りました。

3 消費者等に関する事項

栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、消費者等に対して食品の安全等の情報提供に努めるとともに、消費者及び農産物生産者等を対象とした講習会や県政出前講座等を53回実施し、2,196名の参加者に対して食中毒予防や適正な食品表示についての知識等を啓発しました。

また、「とちぎ食の安全フォーラム」等を5回開催し、消費者、食品等事業者、行政担当者による意見交換を行い、食品の安全性等についての情報の共有に努めました。

表16 平成21年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数	参加人数
1 食品関係営業者等対象		
営業者等講習会	138回	8,094人
衛生講習会(大量調理施設)	6回	441人
食品衛生責任者再教育講習会	73回	6,321人
小計	217回	14,856人
2 消費者・生産者対象		
(1) 消費者等講習会		
ア 消費者対象	19回	882人
イ 生産者対象	13回	493人
(2) 消費者等学習支援		
ア 消費者対象	12回	427人
イ 生産者対象	4回	256人
(3) 県政出前講座	5回	138人
小計	53回	2,196人
3 意見交換会	5回	488人
合計	275回	17,540人