

**平成16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

はじめに

平成16年度より本県における食品衛生監視指導は、食品衛生法第24条及びとちぎ食品安全確保指針に基づいて策定された栃木県食品衛生監視指導計画(以下「計画」という。)に基づき実施しています。

本計画において、監視指導の実施の概要について、公表することとしており、今般、平成16年度の監視結果を取りまとめましたので公表します。

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)において、平成9年度に制定された「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ている。

- (1) 外部精度管理は、厚生労働省の確認を受けて財団法人食品薬品安全センターが実施している食品衛生外部精度管理調査を8施設において32項目実施した。
- (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340回実施した。
- (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残されているか等についての内部点検を8施設において9回実施した。
- (4) 精度管理に関する研修会については厚生労働省及び関東信越厚生局が実施した研修会にそれぞれ1回ずつ参加した。

2 関係機関との連携確保に関する事項

厚生労働省及び都道府県等の行政機関とは、食中毒発生時及び広域的に流通する食品に関する違反情報等について連携して情報交換を実施するとともに、集団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監視指導を実施するなど庁内関係部局との連携も図っている。また、消費者及び食品事業者等からの食品の安全性に関する相談については、複数法令にまたがるものが多いため、生活衛生課食品安全推進担当が食品安全総合相談窓口となって関係部局相互の連絡調整を行っている。

平成16年度には初めて食品表示に関係する部局(農務部関係各課、農業振興事務所、保健福祉部健康増進課、生活衛生課、健康福祉センター、生活環境部文化振興課、消費生活センター等)合同で食品表示に関する研修会を実施し、61名が参加した。

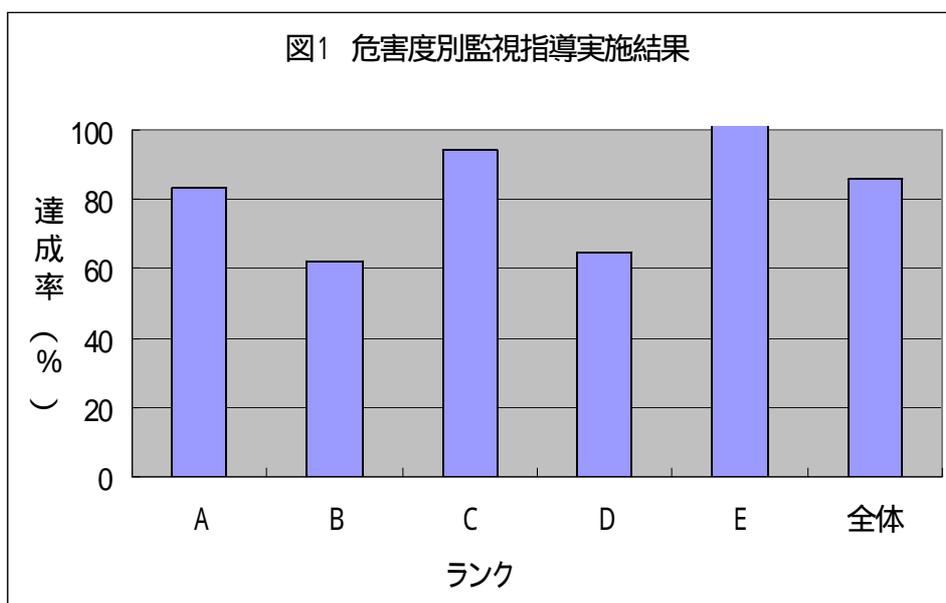
監視指導の実施に関する事項

1 営業施設への立ち入り検査に関する事項

危害度、過去の行政処分、指導状況、製造・販売される食品の広域流通、営業の特殊性などを勘案した計画に基づき、県内の飲食店、製造業者及び給食施設等に12,890件（目標件数：15,000件）に立ち入りし、食品の衛生的な監視指導を実施した。

（図1、詳細は表1）

なお、違反発見件数は58件（違反率0.45%）で、そのうちアレルギー物質及び食品添加物等の表示欠落等の表示違反（食品衛生法第19条）が23件で最も多かった。



2 食品等の一斉取り締まりに関する事項

【夏期一斉】

食中毒が多発する夏期には、夏期一斉監視指導として7月1日～7月30日に県内の飲食店や製造業者等に対する全県一斉の監視指導を3,615件実施した。（詳細は表2-1）

また、収去検査を836件実施した。（詳細は表2-2）

重点項目

食品の適正表示の徹底

食品の表示（食品添加物、期限、アレルギー表示など）が適切になされているかを監視し改善指導を実施

カンピロバクター、腸炎ピブリオによる食中毒防止対策

食品の温度管理や衛生的な取り扱いについて改善指導を実施

異物混入防止対策

飲食店や製造業などへの立ち入り時や講習会において異物混入防止対策の指導を実施

その他
厚生労働省が示した重点項目について実施

【年末一斉】

多種類の食品が大量かつ広域的に流通する年末に食品等の安全を確保するため、年末一斉監視指導として平成16年12月1日～12月28日に県内の飲食店や製造業者等に対する全県一斉の監視指導を2,270件実施した。(詳細は表3-1)

また、収去検査を400件実施した。(詳細は表3-2)

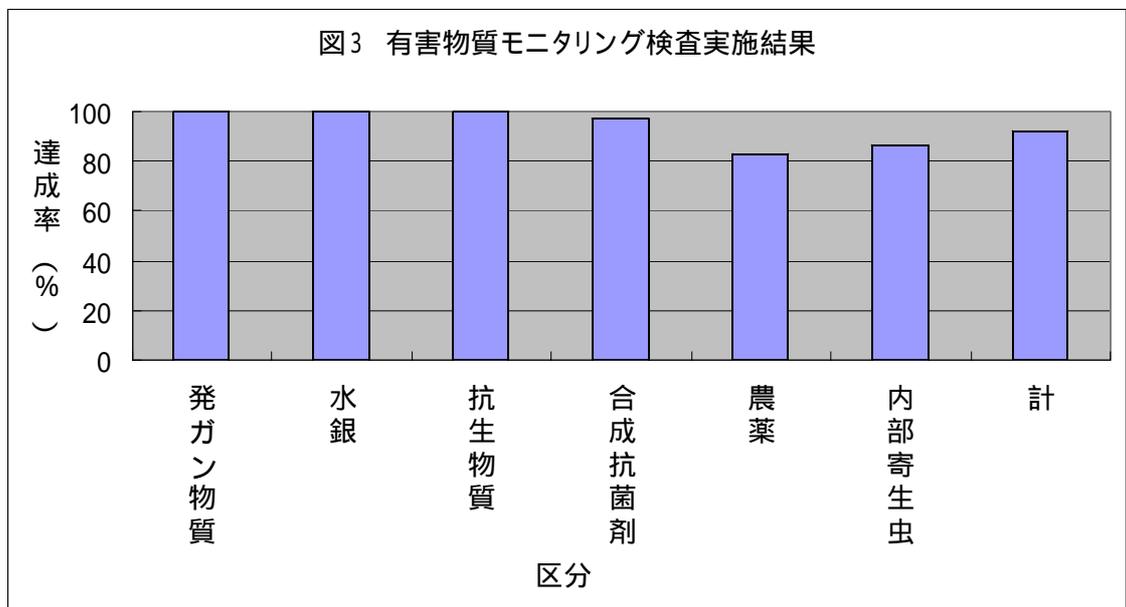
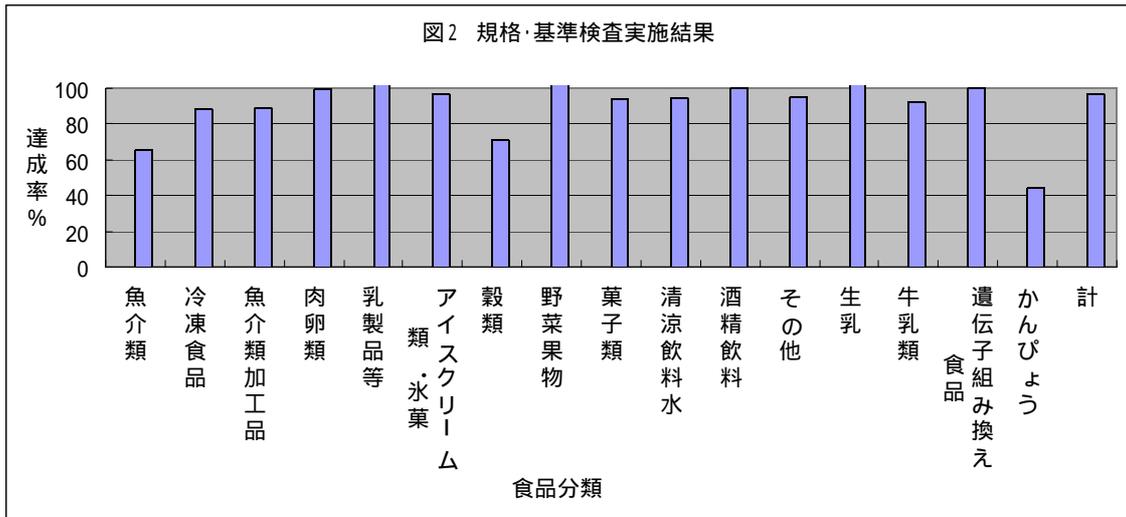
重点項目

アレルギー物質を含む食品の適正表示の徹底について
製造業者等に対し、本表示制度周知を含めた監視指導を実施
ノロウイルスによる食中毒防止対策
市場、魚介類販売施設、飲食店等において、食品の温度管理や衛生的な取り扱いの徹底を実施
フグによる食中毒防止対策
販売店や飲食店等におけるフグの適切な取り扱いについて監視指導を実施した。
市場衛生対策
多種類の食品が大量に流通する市場の衛生確保に努めた。
その他
厚生労働省が示した重点項目について実施

3 食品等の検査に関する事項

違反食品の排除又は実態調査を目的に、県内で流通する食品(輸入食品を含む)から3,537検体(規格基準検査:3,195検体(図2)、有害物質モニタリング検査:342検体(図3))を収去し、延べ11,785項目(規格基準検査:9,061項目、有害物質モニタリング検査:2,724項目)について検査を実施した。(詳細は表4)

なお、3,537検体中、アイスクリーム類から大腸菌群が検出される等、20検体が法違反となった。(違反率0.57%)



重点的に収去した食品及び検査項目

県内で流通する畜水産食品及び農産物について抗生物質（ペニシリン等）、合成抗菌剤（サルファ剤等）、動物用医薬品（フルベンダゾール等）及び農薬（ディルドリン等）の残留検査を延べ2,714項目実施した。

県内で製造販売される食品の規格基準等の検査（食品添加物（保存料や着色料等）や細菌試験（細菌数や大腸菌群）等）を延べ9,041項目実施した。

加工食品等について遺伝子組み換え食品検査（大豆：豆腐、ゆば等）（とうもろこし：ポップコーン、缶詰等）を延べ20項目実施した。

県内で流通する魚介類について、環境汚染物質（水銀）の検査を10項目実施した。

計画以外に実施したもの

厚生労働省が実施する残留農薬一日摂取量実態調査に参加し、2,4-D、フルアジホップの残留についての調査を実施した。（28検体）

違反事実の公表に関する事項

公表の対象となったものは無し

食中毒等の健康危害発生の対応に関する事項

平成16年度の食中毒発生状況は、事件数13件、患者数109名(そのうち死者1名)で事件数は昨年度と同数だったものの、患者数は減少した。原因施設を家庭とするものは6件で、そのうち5件の病因物質(推定も含む)が植物性自然毒(キノコ)であり、原因施設を飲食店とするものは7件で、そのうち4件の病因物質がノロウイルスであった。(詳細は表5)

【食中毒発生状況等の公表】

食中毒等予防の観点から、必要な情報について食品等事業者及び県民への公表を実施した。

食品等事業者の自主的衛生管理の実施に関する事項

食品衛生推進事業として自主衛生管理マニュアル「豆腐製造施設等の自主的衛生管理はじめてのHACCP」を3,000部作成し、HACCPの概念を取り入れた衛生管理の手法について普及啓発した。

また、生活衛生課ホームページ(<http://www.pref.tochigi.jp/shokuhin/>)において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の衛生管理手法について、食品表示及び食中毒情報等)を掲載している。

社団法人栃木県食品衛生協会に飲食店等食品営業施設の巡回指導を委託し、延べ5,226名の食品衛生指導員により延べ15,039件の巡回指導を実施した。

食品衛生に係わ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、最新技術、情報の習得のため、研修を延べ4回実施した。と畜検査員、食品衛生監視員及び試験検査担当者を国の研究機関等に派遣した。

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する食中毒予防の衛生講習会を116回実施した。

また、栃木県調理師連合会に調理師に対する衛生講習会の実施を委託して、8回実施し、延べ509人が受講した。

(2) 食品衛生責任者については、(社)栃木県食品衛生協会が主催する養成講習会の受

講を促進し、再教育講習会（委託事業）は49回実施し、延べ5,400人が受講した。

（3）食品衛生推進員に対しては、食品衛生に関する研修会を2回実施した。

（4）指導員の育成指導については、協会が主催する研修会に県の職員が講師として参加し、指導員の資質向上を図った。

平成16年度立入検査実施結果

(1) 健康福祉センター(保健所)対応

区分	対象業種	立入予定回数	施設数	監視件数	結果(件数)	達成率(%)	
A	行政処分を受けた施設 ・広域流通食品の拠点施設 総合衛生管理製造過程承認施設	前年度に法違反による行政処分を受けた施設 卸売り市場(魚介類せり売営業) 総合衛生管理製造過程承認施設	年3回以上	20	60	50	83.3
B	大量調理施設 ・流通食品の拠点施設 製造基準等規定されている業種	飲食店営業(大規模調理施設) 卸売り市場(Aランク除く。) 乳処理業(総合衛生管理製造過程承認施設除く。) 乳酸菌飲料製造業(") 乳製品製造業(") 食肉製品製造業(") 清涼飲料水製造業(")	年2回以上	280	560	369	62.3
C	・食中毒等事故の発生の多い業種 ・大規模販売施設 ・大規模製造施設 ・規格基準のある食品の製造業	飲食店営業(仕出し・弁当屋、ホテル・旅館) 菓子製造業(大規模)、集乳業、魚肉ねり製品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業(Eランク除く。) 缶詰又は瓶詰食品製造業、めん類製造業 アイスクリーム類製造業(大規模施設) 食肉処理業(食鳥処理施設を除く。) 魚介類販売業(D、Eランク除く。) 食肉販売業(D、Eランクを除く。) 食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業 みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業 豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業 清涼飲料水製造業(A,Bランクを除く。)、添加物製造業 つけ物製造業(大規模施設) 集団給食施設(学校、病院等施設)	年1回以上	3,400	3,400	3243	94.2
D	・食中毒等事故の発生の比較的に少ない業種及び施設 ・中小規模の製造、加工、販売施設	飲食店営業(一般食堂・レストラン等) アイスクリーム類製造業(ソフトクリーム製造販売) 食肉処理業(食鳥処理施設、Cランクを除く。) 魚介類販売業(C、Eランクを除く。) 食肉販売業(C、Eランクを除く。) C、Eランクを除く次の製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業、菓子製造業 ・みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業 ・豆腐製造業、納豆製造業、そうざい製造業、めん類製造業 氷雪製造業 つけ物製造業(Cランク除く。)、こんにゃく又はところてん製造業 こうじ及びその加工品製造業、氷雪採取業、行商 集団給食施設(事業所等)	2年に1回以上	13,800	6,900	4457	64.6
E	・食中毒等事故の発生の少ない業種 ・製造、加工済食品の販売業 ・簡易な加工・調理施設 ・過去5年間に違反事例がなかった業種	飲食店営業(スナック、バー、自動車営業等) 喫茶店営業 菓子製造業(自動車営業) 食品の冷凍又は冷蔵業(保管業) 乾めん類の製造業 乳類販売業 魚介類販売業(包装魚介類、自動車営業) 食肉販売業(包装食肉、自動車営業) 氷雪販売業 豆腐販売業	3～5年に1回以上	20,400	4,080	4791	117.4
		計		37,900	15,000	12890	85.9

(2) 食肉衛生検査所対応

区分	対象業種	立入検査回数	施設数	監視件数	結果(件数)	達成率(%)	
A	広域流通食品の拠点施設	と畜場	5	30	26	86.7	
		食鳥処理場	1	6	4	66.7	
		認定小規模食鳥処理場	14	56	58	103.6	
	と畜検査	と畜場法に基づく検査	240	5	58729	58729	100.0
		BSEスクリーニング検査	240	3	8514	8514	100.0
食鳥検査	食鳥処理法に基づく検査	270	1	1506111	1506111	100.0	

夏期一斉監視実施結果

	業 種	調査・監視指導延べ施設数
許可を要する業種	飲食店営業	1049
	菓子製造業	99
	乳処理業	14
	特別牛乳さく取処理業	0
	乳製品製造業	13
	集乳業	11
	魚介類販売業	179
	魚介類せり売り営業	8
	魚肉ねり製品製造業	1
	食品の冷凍または冷蔵業	18
	かん詰またはびん詰食品製造業	5
	喫茶店営業	75
	あん類製造業	6
	アイスクリーム類製造業	52
	乳類販売業	250
	食肉処理業	6
	食肉販売業	164
	食肉製品製造業	9
	乳酸菌飲料製造業	2
	食用油脂製造業	1
	マーガリン又はショートニング製造業	0
	みそ製造業	8
	醤油製造業	2
	ソース類製造業	5
	酒類製造業	2
	豆腐製造業	16
	納豆製造業	2
	めん類製造業	37
	そうざい製造業	52
	添加物(規格あり)製造業	6
	食品の放射線照射業	0
	清涼飲料水製造業	21
	冰雪製造業	0
冰雪販売業	5	
	小 計	2118
許可を要しない業種	学校給食	87
	乳さく取業	0
	食品製造業	66
	野菜果物販売業	172
	そうざい販売業	198
	菓子販売業	210
	食品販売業	515
	添加物(規格なし)の製造業	0
	添加物の販売業	134
	冰雪採取業	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	115
		小 計
	合 計	3615

夏期一斉収去検査実施結果

品 目	輸入	国産	合計(件数)
魚介類	4	18	22
魚介類加工品	0	22	22
食肉	1	4	5
食肉製品及び食肉加工品	0	18	18
卵及びその加工品	0	31	31
乳	0	209	209
乳製品及び乳類加工品	0	84	84
アイスクリーム類・氷菓	0	55	55
穀物	0	0	0
めん類	0	29	29
もち	0	0	0
菓子類	0	32	32
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0
生鮮野菜及び果物	5	32	37
野菜果物乾燥品及び加工品	6	40	46
豆腐及びその加工品	0	3	3
漬物	0	62	62
(上記以外の)野菜・果物の加工品	0	10	10
そうざい及びその半製品	1	76	77
弁当	0	2	2
冷凍食品	0	30	30
かん詰・びん詰め食品	0	0	0
清涼飲料水	0	57	57
酒精飲料	0	2	2
氷雪	0	0	0
水	0	0	0
調味料	0	3	3
その他の食品	0	0	0
添加物及びその製剤	0	0	0
器具及び容器包装	0	0	0
おもちゃ	0	0	0
合 計	17	819	836

年末一斉監視実施結果

	業 種	調査・監視指導延べ施設数
許可を要する業種	飲食店営業	613
	菓子製造業	148
	乳処理業	9
	特別牛乳さく取処理業	0
	乳製品製造業	10
	集乳業	5
	魚介類販売業	135
	魚介類せり売り営業	7
	魚肉ねり製品製造業	5
	食品の冷凍または冷蔵業	7
	かん詰またはびん詰食品製造業	2
	喫茶店営業	50
	あん類製造業	1
	アイスクリーム類製造業	19
	乳類販売業	131
	食肉処理業	6
	食肉販売業	108
	食肉製品製造業	7
	乳酸菌飲料製造業	3
	食用油脂製造業	0
	マーガリン又はショートニング製造業	0
	みそ製造業	22
	醤油製造業	1
	ソース類製造業	2
	酒類製造業	2
	豆腐製造業	22
	納豆製造業	1
	めん類製造業	26
	そうざい製造業	24
	添加物(規格あり)製造業	2
	食品の放射線照射業	0
	清涼飲料水製造業	6
	氷雪製造業	0
	氷雪販売業	0
	小 計	1374
許可を要しない業種	学校給食	44
	乳さく取業	0
	食品製造業	24
	野菜果物販売業	100
	そうざい販売業	145
	菓子販売業	116
	食品販売業	318
	添加物(規格なし)の製造業	0
	添加物の販売業	84
	氷雪採取業	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	65
		小 計
	合 計	2270

年末一斉収去検査実施結果

品 目	輸入	国産	合計(件数)
魚介類	0	0	0
魚介類加工品	0	25	25
食肉	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	0	0	0
卵及びその加工品	0	0	0
乳	0	97	97
乳製品及び乳類加工品	0	50	50
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0
穀物	0	0	0
めん類	0	36	36
もち	0	0	0
菓子類	0	119	119
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0
生鮮野菜及び果物	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	0	21	21
豆腐及びその加工品	0	2	2
漬物	0	0	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	0	0	0
そうざい及びその半製品	0	30	30
弁当	0	17	17
冷凍食品	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	0	0	0
清涼飲料水	0	2	2
酒精飲料	0	0	0
氷雪	0	0	0
水	0	0	0
調味料	0	0	0
その他の食品	0	1	1
添加物及びその製剤	0	0	0
器具及び容器包装	0	0	0
おもちゃ	0	0	0
合 計	0	400	400

平成16年度収去検査実施結果

1 食品等の規格・基準検査

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	35	23	65.7
冷凍食品	冷凍食品	125	110	88.0
魚介類加工品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	165	147	89.1
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	210	209	99.5
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	170	177	104.1
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	165	160	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	260	185	71.2
野菜類・果物及びその加工品	漬物、醤油、みそ、ソース類、カット野菜・果実等	280	420	150.0
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	230	215	93.5
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーター含む。)	140	132	94.3
酒精飲料	ワイン等	20	20	100.0
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検食等	650	620	95.4
生乳	生乳	520	538	103.5
牛乳類	牛乳、加工乳、乳飲料	160	148	92.5
遺伝組み換え食品	大豆、トウモロコシ、ジャガイモ等、その加工品	20	20	100.0
かんぴょう(簡易検査)	かんぴょう	160	71	44.4
計		3,310	3195	96.5

2 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	輸入品			
発ガン物質検査	アフラトキシン		ナッツ	10	10	100.0
総水銀検査	総水銀	海水魚		10	10	100.0
畜水産物中の抗生物質検査	抗生物質	牛、豚、鶏肉		65	64	98.5
			鶏肉	5	5	100.0
		鶏、うずら卵		20	20	100.0
		鮎、ニジマス		13	13	100.0
		蜂蜜		10	10	100.0
		鶏、うずら卵		20	20	100.0
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	鮎、ニジマス		13	13	100.0
			豚、鶏肉	25	24	96.0
		牛、豚、鶏肉		65	60	92.3
		野菜、果実	野菜、果実	25	25	100.0
残留農薬検査	総BHC他60項目	牛乳		5	5	100.0
	- BHC、総DDT、デルドリン	牛、豚、鶏肉	鶏肉	20	10	50.0
	総DDT、デルドリン、ヘパタロル	牛、豚、鶏肉		30	15	50.0
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール オキシテトラサイクリン他	鶏卵	鶏肉	23	25	108.7
		鮎、ニジマス		13	13	100.0
		計		372	342	91.9

平成16年度食中毒発生状況

発生年月	管轄保健所	病因物質	原因食品	原因施設	摂食者数	患者数	死者数
2004年5月	県西	赤痢菌	不明(飲食店提供食事)	飲食店	2,082	14	0
2004年7月	県北	植物性自然毒 (ドクツルタケ)	きのこのスープ等	家庭	1	1	1
"	県南	腸管出血性大腸菌O157	不明(飲食店提供食事)	飲食店	2,544	4	0
2004年9月	県北	不明	不明	家庭	4	3	0
"	県南	植物性自然毒(推定)	きのこの油炒め等(推定)	家庭	1	1	0
"	県東	植物性自然毒 (ツキヨタケ、ニガクリタケ)	きのこうどん等	家庭	4	3	0
"	県南	植物性自然毒 (ツキヨタケ)	きのことなすの油炒め	家庭	3	3	0
2004年10月	県南	ウェルシュ菌	不明(飲食店提供弁当)	飲食店	93	12	0
"	安足	植物性自然毒 (クサウラベニタケ)	きのことなすの油炒め	家庭	3	3	0
2004年12月	県北	ノロウイルス	不明(飲食店提供食事)	飲食店	54	26	0
2005年1月	県南	ノロウイルス	不明(飲食店提供食事)	飲食店	38	14	0
2005年2月	県南	ノロウイルス	不明(飲食店提供食事)	飲食店	10	7	0
2005年3月	県北	ノロウイルス	不明(飲食店提供食事)	飲食店	26	18	0
				計	4,863	109	1