

**平成24年度  
栃木県食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**平成25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。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24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 監視指導等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一般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35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360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。

### 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
県外に対する調査依頼数	9	13
県外からの調査依頼数	45	37

イ 総合衛生管理製造過程承認施設について、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44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

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に努めました。また、県内の集団給食施設で食中毒が発生した際には、感染症予防担当課と合同で立入調査を実施し、感染の拡大及び再発防止のための指導を実施しました。

- (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各地域センター等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37,926件に対し、延べ15,567件（予定件数：13,555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。

違反の件数は153件で、内訳は、使用水の不適切な管理が75件で最も多く、他には製造者名、賞味期限、食品添加物等の表示欠落等の表示違反や異物混入等がありました。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	監視計画数 (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	5	15	15	100.0
B 年2回以上	飲食店営業（レストラン<大規模食堂、生食用食肉取扱施設>、旅館<大規模>） 乳処理業、特別牛乳さく取処理業 製造業（乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品、乳酸菌飲料） 食肉処理業<生食用食肉取扱施設>、食肉販売業<生食用食肉取扱施設>	140	280	363	129.6
C 年1回以上	飲食店営業（仕出し・弁当<一般>、旅館<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、そうざい<一般>、食用油脂） 食肉処理業（牛、豚）、集乳業、魚介類せり売り営業	600	600	729	121.5
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<そうざい等>、露店） 製造業（菓子、アイスクリーム類<ソフトクリーム>、醤油、ソース類、酒類、漬物、めん類<生めん・ゆでめん>、あん類、豆腐、納豆、そうざい<小規模>、かん詰又はびん詰、） 販売業（食肉、魚介類、食肉処理業（食鳥） 食品の放射線照射業、食品の冷凍又は冷蔵業 給食施設<届出を除く>）	17,360	8,680	8,494	97.9
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>） 喫茶店営業、喫茶店営業（削氷） 製造業（こんにゃく又はところてん、味噌、氷雪、こうじ及びその加工品、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、氷雪） 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、氷雪採取業 給食施設<届出>、食品等製造加工業<届出>）	19,900	3,980	5,966	149.9
合計		38,005	13,555	15,567	114.8

表3 違反の発見状況

表示	使用水	異物混入	その他	合計
61	75	8	9	153

(2) 重点監視指導事項

ア ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌による食中毒予防対策

近年、ノロウイルスによる食中毒が多発しており、調理従事者を汚染源とした事例が多いことから、食品等事業者に対し、正しい手洗い方法や吐物等の適切な処理方法について周知するとともに、日頃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、カンピロバクター等による食中毒を防止するため、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徹底しました。消費者に対しては、食肉や内臓肉は中心部まで十分に加熱して食べる等の正しい知識の啓発及び注意喚起に努めました。

イ 生食用食肉（牛肉（内臓を除く））の規格基準に関する監視指導

平成23年4月に生食用食肉を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件が富山県等において発生したことを受けて、平成23年10月に新たに生食用食肉の規格基準及び表示基準が設定されました。この新たな基準が遵守されるように、夏期一斉取締り等を通じて、生食用食肉を取扱う飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店等の営業者に対し重点的な監視指導を行いました。

また、平成24年7月から牛の生レバーの提供が禁止されたことを受けて、食品関係事業者への周知及び監視指導を行い、あわせて一般消費者等への啓発にも努めました。

ウ 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、事故の原因究明や拡大防止、違反食品の回収等を的確か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。

(3) と畜場等の衛生指導

県南・県北食肉衛生検査所は、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、4か所のと畜場に対して延べ8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、8か所の認定小規模食鳥処理場に対して延べ38回の立入調査を実施し、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。

と畜検査については、牛、馬、豚、めん羊を対象として、合計34,969頭実施しました。

また、全ての牛及び12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 食肉衛生検査所による監視結果

対象施設	施設数	監視計画数 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
と畜場	4	7	8	114.3
認定小規模食鳥処理場	8	38	38	100.0
合計	12	45	46	102.2

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	2,176 <sup>※1</sup>	5,056 <sup>※1</sup>	7,232
馬	0	1	1
豚	27,165	442	27,607
めん羊	0	129 <sup>※2</sup>	129
合計	29,341	5,628	34,969

※1 全ての牛で伝達性海綿状脳症の検査を実施

※2 12月齢以上の129頭（全頭）を対象に伝達性海綿状脳症の検査を実施

#### (4) その他の監視指導事項

平成24年8月に本県において発生した、全国スポーツ大会で提供された弁当による大規模な食中毒事件（患者数414名）を受けて、大規模なイベント等において概ね300食以上の大量の弁当等の食品を提供する場合には、主催者から事前に情報の提供を受けて、食品を製造する施設の衛生指導等を行う体制を構築し、情報の収集及び監視指導に努めました。また、「とちぎ元気グルメまつり」を始めとした各種大規模イベント等の開催に際しては、食品を提供する関連施設に対し監視指導を実施し、食品衛生上の危害の発生防止に努めました。

また、北海道等において、浅漬を原因食品とする腸管出血性大腸菌による食中毒事件が発生したことを受けて、浅漬を製造する167施設に対して立入り調査を行いました。

## 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3,600件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を638件実施しました。

#### ア 実施期間

平成24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適切な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) 腸管出血性大腸菌やカンピロバクター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防止を図るため、食品関係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。また、食品等事業者及び消費者の食肉の生食に対する危険性に関する認識が十分ではないこと等を考慮して、未加熱又は加熱不十分な食肉の提供についても、食品等事業者に対する指導及び消費者に対する注意喚起を行いました。

##### (ウ) アレルギー物質や食品添加物等の適正表示

アレルギー物質、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。

##### (エ) 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導及び生食用食肉の適正表示

### (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2,325件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を168件実施しました。

#### ア 実施期間

平成24年12月1日 ～ 12月28日

#### イ 重点項目

##### (ア) 大量調理施設におけるノロウイルス及び腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策の徹底

大量調理施設を中心に、ノロウイルス等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。

##### (イ) 浅漬等の製造を行う施設における監視指導の実施

浅漬等の製造を行う施設について、「浅漬の衛生規範」が平成24年10月に改正されたこ

とを受け、遵守状況等に関する監視指導を行いました。

(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。

(エ) 生食用食肉を取り扱う施設に対する監視指導

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徹底しました。

(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：関東農政局、県：くらし安全安心課、各健康福祉センター及び各農業振興事務所、市：宇都宮市保健所）が合同で、食品販売店83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、82店舗において一部の商品に期限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	905	504
	菓子製造業	169	112
	乳処理業	15	7
	乳製品製造業	21	11
	集乳業	4	0
	魚介類販売業	197	127
	魚介類せり売り営業	6	3
	魚肉ねり製品製造業	1	3
	食品の冷凍または冷蔵業	7	1
	かん詰またはびん詰食品製造業	20	16
	喫茶店営業	96	61
	あん類製造業	7	4
	アイスクリーム類製造業	77	11
	乳類販売業	223	157
	食肉処理業	4	4
	食肉販売業	190	120
	食肉製品製造業	10	8
	乳酸菌飲料製造業	11	4
	食用油脂製造業	2	0
	みそ製造業	6	8
	醤油製造業	2	4
	ソース類製造業	4	6
	酒類製造業	5	2
	豆腐製造業	18	6
	納豆製造業	0	5
	めん類製造業	18	20
	そうざい製造業	50	32
	添加物（規格あり）製造業	3	3
	清涼飲料水製造業	26	9
	氷雪製造業	1	0
氷雪販売業	0	1	
	小 計	2,098	1,249
許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	56	32
	食品製造業	149	146
	野菜果物販売業	179	119
	そうざい販売業	208	145
	菓子販売業	219	150
	食品販売業	434	291
	添加物の販売業	132	97
	氷雪採取業	0	1
	器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	125	95
		小 計	1,502
	合 計	3,600	2,325

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	17	4	21	0	0	0
魚介類加工品	0	0	0	39	1	40
食肉	0	0	0	0	5	5
食肉製品及び食肉加工品	20	0	20	29	0	29
めん類	7	0	7	0	0	0
乳	114	0	114	5	0	5
乳製品及び乳類加工品	30	0	30	18	0	18
アイスクリーム類・氷菓	53	0	53	0	0	0
穀物	0	0	0	0	8	8
菓子類	46	0	46	2	0	2
(上記以外の) 穀物加工品	9	0	9	0	0	0
生鮮野菜及び果物	9	7	16	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	32	2	34	0	2	2
漬物	19	0	19	0	0	0
(上記以外の) 野菜・果物の加工品	13	0	13	0	0	0
そうざい及びその半製品	154	0	154	13	0	13
弁当	12	0	12	31	0	31
冷凍食品	0	4	4	0	0	0
かん詰め・びん詰め食品	0	4	4	0	0	0
清涼飲料水	28	0	28	0	0	0
水	3	0	3	0	0	0
その他の食品	48	3	51	15	0	15
合 計	614	24	638	152	16	168

### 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、4,140検体（計画数4,023検体）を収去し、延べ30,245項目について検査を実施しました。このうち、食品の放射性物質検査については、県内で製造された、あるいは、流通する食品を対象に、375検体（計画数300検体）について収去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、3,207検体（計画数3,221検体）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20件で、主な違反内容はアイスクリーム類や発酵乳からの大腸菌群の検出でした。

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46件で、主な内容は、洋生菓子からの大腸菌群の検出やめん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、生カキ等	32	34	106.3
冷凍食品	冷凍食品	105	102	97.1
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	70	69	98.6
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	146	147	100.7
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等	141	173	122.7
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	260	250	96.2
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	281	226	80.4
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	330	426	129.1
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	369	349	94.6
清涼飲料水	清涼飲料水 (ミネラルウォーターを含む)	118	108	91.5
酒精飲料	ワイン等	29	29	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	725	667	92.0
生乳	生乳	529	534	100.9
牛乳類	牛乳、加工乳	86	93	108.1
合 計		3,221	3,207	99.6

表9 規格基準違反 (20件)

食品の分類 (件数)	違反の内容 (件数)
アイスクリーム類(14)	大腸菌群陽性(14)
発酵乳(2)	大腸菌群陽性(2)
冷凍食品(2)	大腸菌群陽性(1)、一般細菌数超過(1)
かんぴょう(1)	保存料使用基準超過(1)
生かき(1)	一般細菌数超過(1)

表10 衛生規範不適合 (46件)

食品の分類 (件数)	違反の内容 (件数) ※
洋生菓子 (27)	大腸菌群陽性(17)、一般細菌数超過(7) 黄色ブドウ球菌陽性(3)
めん類 (10)	大腸菌群陽性(2)、一般細菌数超過(5) 黄色ブドウ球菌陽性(2)、大腸菌陽性(2)
弁当・そうざい等(7)	一般細菌数超過(7)、黄色ブドウ球菌陽性 (1)
ゆば (1)	一般細菌数超過(1)
カット野菜 (1)	一般細菌数超過(1)

※ 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457検体 (計画数392検体) の抗生物質や残留農薬等の検査を実施し、うち1件の輸入加工食品でフェントエート (農薬) の残留基準違反がありました。違反事例については、自主回収を指示し、流通品の調査・回収に努めました。

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	2	2	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	60	100.0
		鶏卵		20	20	100.0
		鮎、ニジマス		13	12	92.3
		はちみつ		10	10	100.0
	テトラサイクリン系	鮎、ニジマス	鶏肉	18	17	94.4
合成抗菌剤	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	20	100.0
		鮎、ニジマス		13	12	92.3
		牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	70	70	100.0
残留農薬	総BHC他140項目	野菜、果実	果実	63	62	98.4
	アザメチホス他33項目		加工食品	18	15	83.3
	有機リン系農薬23項目		加工食品	10	10	100.0
	総DDT、デルタメリス、ペタクル	牛・豚肉	鶏肉	10	10	100.0
内部寄生虫剤等	フルベンダゾール等	牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	35	70	200.0
		鶏卵		20	20	100.0
		鮎、ニジマス		-	12	-
ホルモン剤	酢酸トレンボロン		豚・鶏肉	-	15	-
		鶏卵		-	10	-
合計				392	457	116.6

(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。

イ アレルギー表示のない加工食品（小麦、そば）について20検体の検査を実施し、そのうち2検体からアレルギー物質が検出されましたが、施設調査の結果、コンタミネーションによる混入であることが判明したことから、製品に注意喚起の表示をするよう指導しました。

ウ 本県の特産品であるかんぴょう61検体を対象に保存料について簡易検査を実施しましたが、違反事例はありませんでした。また、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

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、パパイヤ、その加工品	20	20	100.0
アレルギー物質検査	小麦、そば	20	20	100.0
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	70	61	87.1
合計		110	101	91.8

(4) 食品残留放射性物質検査

畜産食品及び加工食品について、375検体の放射性物質検査を実施しましたが、基準超過事例はありませんでした。

表13 放射性物質検査

区分	検査項目	品目	計画	結果	達成率
放射性物質	放射性ヨウ素 放射性セシウム	牛・鶏・豚・羊・馬肉、鶏卵、 牛乳、粉ミルク、乳幼児用飲料、 清涼飲料水、はちみつ、 食肉製品、海産物加工品、 漬物、海水魚、野菜類等	300件	375件	125.0%

#### 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6件で前年度と同数、患者数は625名で前年度より469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2件、カンピロバクターが1件、アニサキスが1件及び病因物質不明が2件でした。原因施設別の発生件数は、飲食営業施設が6件でした。

原因となった営業施設の営業者に対しては、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、処分内容等の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14 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	2	180
カンピロバクター	1	10
アニサキス	1	1
不明	2	434
合計	6	625

表15 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	6	625
合計	6	625

## 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)の実施

栃木県ホームページ、広報媒体等を活用し、消費者等に対して食品の安全等の情報提供に努めるとともに、消費者等を対象とした食中毒予防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25回開催しました。

また、「とちぎ食品安全フォーラム」等を4回開催し、放射性物質と食品の安全性やつけ物の衛生管理等に関する消費者の正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました。

### 2 自主回収に関する対応

食品等自主回収情報公表制度による食品等事業者からの自主回収の報告は10件で、報告された情報は速やかに県ホームページに掲載するとともに、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。

表16 平成24年度消費者対象の講習会・意見交換会の実施結果

事業	開催数	参加人数
1 消費者・生産者対象講習会等		
講習会	4	53
学習支援(講師派遣)	18	607
小計	22	660
2 県政出前講座		
食の安全・安心について	2	70
今日からできる食中毒予防	1	50
小計	3	120
3 意見交換会		
とちぎ食品安全フォーラム	2	665
食品安全地域フォーラム	2	303
小計	4	968
合計	29回	1,748人

## 第6 食品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

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、公益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5,439人の食品衛生指導員により延べ16,526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）」の普及定着を図った結果、認証施設は50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/kurashi/shokuseikatsu/eiseikanri/index.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）の発信に努めました。

## 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

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・技術の習得及び情報の共有に努めました。

また、専門的な技術等の習得のため、食品衛生監視員1名を1か月間、と畜検査員1名を1か月間、それぞれ国の研究機関等に派遣しました。

### 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延べ6,201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、5回の講習会において延べ462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奨励するとともに、再教育講習会を同協会に委託して72回実施し、延べ5,908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習得を促しました。

表17 平成24年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数	参加人数
営業者講習会等	112	6,201
衛生講習会（大量調理施設）	5	462
食品衛生責任者再教育講習会	72	5,908
合計	189回	12,571人

(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習得を促進しました。

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1,034回で、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18 食品衛生推進員活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	289
連絡調整	311
啓発事業	200
情報収集	234
合 計	1,034回

(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。