

**平成 30 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                               | 1  |
| 第 2  | 実施期間                             | 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                        | 1  |
| 2    | 試験検査の実施体制                        | 2  |
| 3    | 関係機関との連携確保に関する事項                 | 2  |
| 第 4  | 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                 | 3  |
| 2    | 一般監視指導事項                         | 4  |
| 3    | 重点監視指導事項                         | 4  |
| 4    | 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   | 6  |
| 5    | 監視指導の強化に関する事項                    | 6  |
| 第 5  | 食品等の検査に関する事項                     |    |
| 1    | 収去検査実施計画                         | 7  |
| 2    | 主な試験検査の内容                        | 7  |
| 3    | 検査方法の研究開発                        | 7  |
| 第 6  | 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               | 7  |
| 2    | 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応             | 8  |
| 第 7  | 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項             | 8  |
| 第 8  | 公表に関する事項                         |    |
| 1    | 食品衛生監視指導計画の実施状況                  | 8  |
| 2    | 一斉取締りの実施状況                       | 8  |
| 3    | 食中毒等の違反事実の公表                     | 8  |
| 4    | 健康被害に係る事実の公表                     | 8  |
| 5    | 放射性物質検査の公表                       | 8  |
| 第 9  | 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    | 監視指導計画の策定                        | 9  |
| 2    | 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    | 9  |
| 3    | 自主回収に関する対応                       | 9  |
| 第 10 | 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               | 9  |
| 2    | 食品等事業者に対する HACCP 導入の推進           | 9  |
| 第 11 | 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       | 10 |
| 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      | 10 |
| 別表 1 | 平成30年度立入検査実施計画                   | 11 |
| 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       | 12 |
| 別表 3 | 平成30年度収去検査実施計画                   | 13 |
| 別紙   | 公表の対象                            | 15 |

## 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30年4月1日から平成31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食品事業者等
- 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食品事業者等
- 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食品事業者等
- エ 食品表示法(平成25年法律第70号)に基づく食品事業者等
- オ 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
- カ 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
- キ 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
- ク その他、食品の簡易な加工及び販売等に関わる施設及び食品事業者等

#### (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) 食品衛生検査における信頼性確保
  - (オ) 食品安全に関する情報の共有化及び意見の交換(リスクコミュニケーション)の推進
  - (カ) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導
- イ 健康福祉センター(7か所)
  - (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) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導
  - (エ) 健康増進法に基づく特定給食施設等の監視指導
  - (オ) 違反食品等に係る調査及び指導
  - (カ) 食中毒に係る調査及び指導
  - (キ) 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
  - (ア) と畜場の監視指導に係る計画の策定
  - (イ) と畜場法に基づくと畜場の監視指導
  - (ウ) 食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導
  - (エ) と畜場の衛生管理責任者等による自主衛生管理の推進
  - (オ) 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) 有害物質・汚染物質検査
- (ウ) 放射性物質検査
- (エ) 遺伝子組換え食品検査
- (オ) 食物アレルギー検査
- (カ) 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
- (キ) その他

#### イ 各広域健康福祉センター(5 か所)

- (ア) 法に基づく規格基準検査(県南及び県北に限る)
- (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

- (ア) と畜場法に基づくと畜検査
- (イ) 伝達性海綿状脳症(TSE: Transmissible Spongiform Encephalopathy)スクリーニング検査
- (ウ) 有害物質モニタリング検査
- (エ) 食肉及びと畜場の衛生管理に係る細菌学的検査
- (オ) 放射性物質検査
- (カ) その他

### (2) 信頼性確保

各実施機関において業務管理(GLP: Good Laboratory Practice)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研修等を実施するとともに、信頼性確保部門による内部点検を実施する。

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、農林水産省、消費者庁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、消費者庁及び関係する都道府県等との積極的な情報交換を行うなど、密接な連携を図る。

特に、茨城県、群馬県並びに保健所設置市である宇都宮市、前橋市及び高崎市とは、輸入食品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積極的な情報交換を行うなど、密接な連携を図る。

ウ 食品表示に関する監視指導について、農林水産省(関東農政局)、消費者庁及び宇都宮市との密接な連携を図る。

エ 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、厚生労働省(関東信越厚生局)と連携して実施する。

オ 県内で生産されている食品や流通している食品の放射性物質検査を効果的に実施するため宇都宮市と密接な連携を図る。

カ 「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農林水産省(関東農政局)と連携を図る。

## (2) 庁内関係部局間の連携

### 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

(エ) 放射性物質に関する情報の共有

### イ 食品の表示に係る連携

食品の適正な表示の確保のため、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法(昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。)、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(「米トレーサビリティ法」)(平成21年法律第26号)等を所管する担当部局との連携を図る。

### ウ 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関係各課と連携し、必要な対策を実施する。

### エ 大規模イベント開催時の監視指導に係る連携

大規模イベントの開催に係る情報について、関係部局、関係団体及び関係市町との共有に努め、必要に応じて弁当等を供給する施設の監視指導を実施する。

## 第4 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) 立入検査実施計画の策定

平成30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

##### ア 健康福祉センター

営業施設等への立入検査は、業種ごとの危害度等を勘案し、監視指導の重要度により年間立入予定回数を次のA～Eの5つの区分に分類して実施する。

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)を用いて衛生管理を実施している施設※(以下「HACCP導入施設」という。)については区分Eとし、必要に応じて立入検査を実施する。

なお、各健康福祉センターは、この年間立入予定回数を基礎としつつ、同一業種であっても、取り扱う食品の特性及び流通の広域性等を勘案して立入回数を調整するなど、より効果的な監視指導に努めるとともに、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こととする。

※食品衛生法施行条例第2条に規定する危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理基準に基づき衛生管理を行う施設の他、総合衛生管理製造過程、ISO22000、FSSC22000、SQF、栃木県食品自主衛生管理認証等の各種認証を取得している施設をいう。

| 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   | 5 年 に 1 回 以 上 |

イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場への立入検査は、所管すると畜場及び食鳥処理場の実態に応じて定める年間監視計画及び監視マニュアルに基づいて、効果的な監視指導に努める。

## 2 一般監視指導事項

(1) 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。

(2) 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。

(3) 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 特定部位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。

(4) 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。

(5) 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。

## 3 重点監視指導事項

(1) 食中毒予防対策に関する事項

ア ノロウイルス

ノロウイルスは感染力が強いため、ノロウイルスによる食中毒が大量調理施設(旅館、弁当調製施設、集団給食施設等)や宴会施設等で発生した場合に大規模化しやすく、調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となることが多いことから、施設、器具及び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について重点的に監視指導及び周知徹底に努める。

また、ノロウイルス食中毒は冬季に多発する傾向があることから、11月～3月を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、関係機関、団体等と連携しながら食中毒予防対策に取り組む。さらに、期間中にノロウイルス食中毒の多発が予想された時点で、「栃木県ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信し、更なる予防体制の強化を図る。

なお、平成29年には、学校給食で使用されていた刻み海苔を原因とするノロウイルスによる大規模な食中毒が発生し、刻み海苔の加工施設の従事者がノロウイルスの汚染防止対策について十分認識していなかったことが原因となったことから、加熱せずにそのまま喫食される乾物や摂取量が少ない食品を取扱う事業者に対しても、食品取扱者の健康状態の確認等、ノロウイルスの汚染防止対策について周知を図る。

イ カンピロバクター

近年、カンピロバクターによる食中毒は、全国的に多発傾向にあり、その原

因として、加熱不十分な鶏肉やレバー等の摂食によるものが多いことから、と畜場、食鳥処理場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とともに、食鳥処理業者、食肉販売店等に対しては、鶏肉の加熱の必要性について、表示等により飲食店営業者に確実に伝達するよう指導する。

また、飲食店に対して鳥刺し等の生肉や加熱不十分な食肉を提供しないよう、注意喚起するとともに、消費者に対し、鶏肉等は十分に加熱して摂食するなどの、カンピロバクターによる食中毒防止のための正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

#### ウ 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健康被害をもたらす可能性があるため、飲食店、と畜場、食肉処理施設及び食品製造施設等における衛生管理の徹底について指導する。特に、平成 29 年に関東地方を中心に広域的に発生した腸管出血性大腸菌 O157 による感染症・食中毒事例を踏まえ、食品製造者や飲食店営業者に対する指導及び消費者に対する普及啓発を徹底する。

#### エ 自然毒

高齢者を中心に有毒植物を食用の植物と誤って喫食したことによる食中毒が多く発生していることから、植物性自然毒（有毒植物、毒キノコ等）による食中毒の予防について、一般県民への注意喚起を行う。

また、フグによる食中毒は、人命にかかわる可能性があることから、「栃木県フグ取扱指導要綱」に基づき、フグ営業者に対し、フグの適正な処理及び取扱いについて指導する。

### (2) HACCP の導入推進に関する事項

HACCP は、食中毒の発生防止や異物混入を始めとする食品衛生法に違反する食品の製造等の防止に有効な衛生管理の手法であり、国において制度化が検討されていることから、食品等事業者に対し、「HACCP 自主点検票」等を活用し、HACCP による衛生管理の導入について積極的な助言・指導を行う。

また、食品等事業者における HACCP 導入状況を「HACCP 導入状況に係る届出要領」に基づく届出等により把握することで、効果的に支援等を行い、HACCP による衛生管理を推進する。

### (3) 食肉等の提供及び調理に関する事項

生食用食肉の規格基準及び表示基準が遵守されるように、生食用食肉を取り扱う飲食店等に対する監視指導を徹底する。また、飲食店等に対し、牛の肝臓や豚の食肉（内臓を含む）を生食用として提供しないように監視指導を徹底するほか、鶏などの食肉（内臓を含む）についても、十分な加熱を行う等の指導を徹底する。併せて、ジビエ料理等に使用される野生鳥獣肉については、「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に基づき、加熱調理を行うよう指導を行う。

さらに、飲食店に対しては、抵抗力が弱い子どもや高齢者などに生食用食肉や加熱不十分な食肉等を摂食させないよう、店舗の見やすい箇所に注意喚起表示を行うなど指導し、消費者に対しても、食肉等は十分加熱して摂食するよう注意喚起に努める。

### (4) イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生管理に関する事項

学校祭や地域のお祭り等のイベント開催に伴い、簡易な施設等において不特定又は多数の者に食品を調理し提供しようとする場合には、臨時出店届を健康福祉センターあて提出するよう勧奨し、イベント開催状況の把握に努め、イベント等の主催者等に対し食品の衛生的な取扱いや従事者の手指の洗浄、消毒等の指導を徹底するほか、監視指導を行い、食品衛生上の危害の未然防止に努める。

(5) 食品表示に関する事項

近年、食品の原産国表示、期限表示、原材料名表示の偽装など、県民の食品表示に対する信頼を低下させる事例や、期限表示、アレルギー表示等の誤りが判明し、事業者が自主回収に着手する事例が後を絶たない。

県は、食品表示が県民の食品選択における重要な情報源であることを踏まえ、県内に流通する食品表示の適正化を図る。

ア 食品表示法に基づく指導

食品表示法に基づき、関係部局と連携しながら食品関係事業者等に対する指導を行う。

イ 期限表示

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、消費期限又は賞味期限が適切に設定されているか確認するとともに、科学的・合理的根拠に基づかない期限の延長や、期限切れ原材料の不適切な使用の有無等について監視を徹底する。

ウ アレルギー表示

食物アレルギー患者の食品による健康被害を防止するため、使用原材料に特定原材料(表示が義務づけられたアレルゲンを含む原材料)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(意図しない混入)の有無等について確認するなど、アレルゲンについて適正な表示の徹底を指導する。

4 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

食品は、生産から消費に至るまで、全ての行程において消費者の健康被害を発生させるリスクを有していることから、別表2のとおり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、生産等の行程に係る事項については、必要に応じて農政部、環境森林部等関係機関と連携して監視指導を実施する。

5 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、厚生労働省及び消費者庁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、食品の安全性及び表示の信頼性確保を図る。

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30年7月1日から8月31日まで

イ 年末一斉取締り

平成30年12月1日から12月28日まで

(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に、8月の1か月間を「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品の安全性の確保を図る。

(3) 食品表示適正化強化月間

8月と12月を「栃木県食品表示適正化強化月間」と定め、事業者に対し、食品表示を所管する関係機関と連携して監視指導を実施し、不適正表示食品の流通防止を図る。

(4) 特用林産物等の放射性物質対策に関する事項

放射性物質の基準値を超える特用林産物等の流通を防止するため、関係部局とも連携を図りながら、農産物直売所等に対し、仕入時における産地確認の徹底等



について指導する。

## 第5 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、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30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

- (1) 規格・基準等検査  
法により成分規格や添加物の使用基準が定められている食品等について、検査を実施する。
- (2) 有害物質・汚染物質検査  
食品中に残留する農薬等の検査や、畜水産食品を対象とした残留有害物質モニタリング検査を実施する。
- (3) 放射性物質検査  
放射性物質の基準値を超過する食品の流通を防止するため、県内で生産される食品や流通する食品について、牛乳、乳児用食品、海産物及び食肉等を中心に放射性物質検査を実施する。
- (4) 遺伝子組換え食品検査  
遺伝子組換え食品に係る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。
- (5) 食物アレルギー検査  
食物アレルギーの原因となるアレルゲンについて、表示の科学的検証及び違反食品の流通防止を目的として検査を実施する。
- (6) 食中毒発生時の検査  
食中毒等の事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指及び使用器具等の病因物質検査を実施する。

### 3 検査方法の研究開発

残留農薬等に関するポジティブリスト制度を適切に運用するため、残留農薬の一斉分析法による検査の精度及び効率の向上を図るとともに、検査項目数の増加に努める。

## 第6 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を発見した場合は、「食品衛生関係監視行政処分等要領」及び「と畜場監視指導要領」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を発見した場合は、速やかに改善指導を行うこと。
- (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こと。
- (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こと。
- (4) 悪質な違反については、告発を行うこと。

## 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こと。
- (2) 違反食品等が県外で生産、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こと。
- (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、再発防止等の措置を行うこと。
- (4) 違反食品を製造、加工した者の検査能力等からみて、当該事業者が製造、加工する食品がその後も引き続き違反食品に該当するおそれがあり、その食品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こと。
- (5) 悪質な違反については、告発を行うこと。

## 第7 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危害の拡大防止に努める。

- (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、平成 29 年度に関東地方を中心に発生した腸管出血性大腸菌 O157 による感染症・食中毒事例を踏まえ、国及び他自治体の関係部局(感染症担当、食中毒担当)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、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関係都道府県等に情報提供を行い、情報の共有を図る。
- (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必要に応じて厚生労働省へ速やかに報告する。

## 第8 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 31 (2019) 年 6 月末までに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、法又は条例に違反し行政処分又は書面による行政指導を受けたものであって別紙に定めるものについては、当該事業者や処分内容等に係る情報を随時公表する。

### 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、緊急に県民等への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。

### 5 放射性物質検査の公表

放射性物質検査の結果については、原則として速やかに公表するものとする。

## 第9 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 監視指導計画の策定

監視指導計画の策定又は年度途中での監視指導計画の変更にあたっては、県ホームページその他の広報媒体等を活用したパブリック・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

#### (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

県ホームページその他の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県政出前講座(講習会への講師派遣)を通じた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推進

広く県民を対象とした「とちぎ食品安全フォーラム」を開催するなど、消費者、食品等事業者、行政等が一堂に会する機会を設け、意見や情報を交換することで、食品の安全性に係る相互理解の推進を図る。

### 3 自主回収に関する対応

食品等事業者が自主検査の結果等に応じて自主的に回収を行う場合には、県に報告された自主回収の情報を「栃木県食品等自主回収情報公表制度実施要領」に基づき県ホームページにおいて公表し、県民及び関係事業者に対する周知を図るとともに、当該食品が流通する都道府県等にも情報提供を行うなど、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。また、当該事業者に対しては、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

- (1) (公社)栃木県食品衛生協会(以下「県食協」という。)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。
- (2) 法に基づく食品衛生推進員制度の充実強化に努め、食品衛生推進員が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等の自主衛生管理の普及啓発活動を支援する。
- (3) 栃木県調理師連合会が行う、大量調理施設に従事している調理師等を対象とした衛生講習会の実施を支援する。
- (4) 食品等事業者の自主衛生管理に対する意識の醸成を図るため、製品の自主検査及び検便の実施を勧奨する。
- (5) 食品等事業者による自主衛生管理を推進するために必要な講習会等を開催し、情報提供を行う。
- (6) 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」に基づく衛生管理を推進する。
- (7) 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。

### 2 食品等事業者に対する HACCP 導入の推進

- (1) HACCPは、食品の安全性確保に有効な衛生管理の手法であり、国による HACCP の制度化を見据え、広く普及させる必要があることから、食品等事業者を対象とした「HACCP サポートセミナー」を開催するほか、特に小規模事業者等に対しては、業種や業態に応じた手引書の活用等により、HACCP の考え方に基づく衛生管理方法について、講習会等を通じて周知を図る。加えて、県食協及び(公財)栃木県保健衛生事業団内の HACCP アドバイザーによる食品等事業者への個別相談事業の活動支援等により、HACCP の普及啓発及び導入支援を図る。

- (2) 食品等事業者の自主衛生管理を積極的に評価する「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎ HACCP)」の認証取得を促進するため、パンフレットや各種広報媒体を活用して広く食品等事業者や県民に周知し、制度の普及定着を図る。
- (3) HACCP 導入後の食品等事業者に対し、「HACCP 技術研修会」の開催など、継続的支援を行う。

## **第 11 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向上を図る。
- (2) HACCP の手法を取り入れた衛生管理の導入を促進するために、同手法に関する指導、助言を担う食品衛生監視員の養成講習会受講を推進する。
- (3) 食品衛生監視員等に対する食品表示(食品表示法等)に関する研修・教育に努め、食品表示の監視体制を強化する。
- (4) 食品衛生検査施設における職員の資質の向上を目的として、微生物検査や理化学検査等に関する最新の技術を習得するため、国や大学等の試験研究機関での研修への参加を推進する。
- (5) 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、国の研究機関や専門大学での研修への参加を推進する。

### **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、講習会の開催や情報提供を行うとともに、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、県食協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、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、県食協が主催する研修会に講師を派遣し、育成指導を実施する。
- (6) 食品表示制度についての理解を深め、事業所内での適正表示を推進する人材の育成を支援するため、食品製造業者等を対象とした講習会を実施する。
- (7) と畜場法に基づく衛生管理責任者、作業衛生責任者及び食鳥処理法に基づく食鳥処理衛生管理者については、その責務が果たされるよう講習会や情報提供を実施する。

別表 1 平成 30 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  | 施設見込数  | 監視計画数  |
|------------------|---|--------|--------|
| A<br>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  | —      | —      |
| B<br>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<br>仕出し・弁当：大規模<br>旅館：大規模 }<br>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<br>魚肉ねり製品製造業、乳酸菌飲料製造業<br>食肉処理業（生食用食肉取扱施設）<br>食肉販売業（生食用食肉取扱施設）   | 170    | 340    |
| C<br>年1回以上       | 飲食店営業 { 旅館：一般 仕出し・弁当：一般 }<br>添加物製造業<br>アイスクリーム類製造業（一般）<br>食肉処理業（食鳥を除く）<br>魚介類せり売り営業、清涼飲料水製造業、集乳業<br>食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業<br>そうざい製造業（一般）  | 620    | 620    |
| D<br>2年に<br>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<br>すし、そば・うどん、給食施設、その他<br>仕出し・弁当：小規模、調理パン<br>旅館：小規模<br>その他：そうざい、コンビニエンスストア、その他 }<br>菓子製造業（自動車を除く）<br>あん類製造業<br>アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）<br>食肉処理業（食鳥）<br>食肉販売業（包装食肉及び自動車販売を除く）<br>魚介類販売業（包装魚介類及び自動車販売を除く）<br>食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業<br>納豆製造業、醤油製造業、ソース類製造業<br>酒類製造業、豆腐製造業<br>めん類製造業（生めん・ゆでめん）<br>そうざい製造業（小規模）<br>かん詰又はびん詰食品製造業<br>つけ物製造業<br>給食施設（届出を除く） | 16,680 | 8,340  |
| E<br>5年に<br>1回以上 | 飲食店営業 { レストラン：バー・キャバレー、喫茶 }<br>自動車、自動販売機、露店<br>喫茶店営業<br>喫茶店営業（削氷、自動車、自動販売機）<br>菓子製造業（自動車）<br>乳類販売業<br>食肉販売業（包装食肉、自動車販売）<br>魚介類販売業（包装魚介類、自動車販売）<br>冰雪製造業、冰雪販売業<br>みそ製造業、こんにやく又はところてん製造業<br>こうじ及びその加工品製造業<br>めん類製造業（乾めん）<br>冰雪採取業<br>豆腐販売業<br>給食施設（届出）<br>食品等製造加工業（届出）<br>HACCP導入施設   | 19,900 | 3,980  |
|                  | 計   | 37,370 | 13,280 |

2 食肉衛生検査所対応

| 対象施設  | 施設数 | 監視頻度                   |
|-------|-----|------------------------|
| と畜場   | 3   | 食肉衛生検査所が定める計画に基づき実施する。 |
| 食鳥処理場 | 7   |                        |
| 計     | 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

| 食品群                                     | 食品供給行程（フードチェーン）の区分  |  |   |
|---|---|--|---|
|   | 採取、と殺及び解体、食鳥処理等(採取後の保管も含む。)   | 製造、加工(と殺及び解体並びに食鳥処理を除く)  | 貯蔵、運搬、調理及び販売  |
| 共通事項                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>全ての工程における適切な記録の作成及び保管の徹底</li> </ul>  |  |   |
| 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、中抜と体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> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> <li>鶏肉の加熱の必要性について情報伝達の徹底</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> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</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物質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>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及び他魚種への意図しない混入の防止</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・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>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、きのこの等の特用林産物等及びこれらの加工品 | <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> <li>きのこの等の特用林産物の放射性物質対策の推進</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30年度収去検査実施計画

1 規格・基準等検査(乳以外)

| 食品分類          | 品目                      | 検体数   | 主な検査項目 |        |      |         |       |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
|---------------|-------------------------|-------|--------|--------|------|---------|-------|----------|--------|----------|-----|-----|-------|-----|-----|--------------------|-----|
|               |                         |       | 微生物検査  |        |      |         |       |          |        | 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                  | 29    |        |        |      |         | ○     | ○        | ○      |          |     |     |       |     |     |                    |     |
|               | 生カキ等                    |       | ○      | ○      |      |         |       |          |        | ○        |     |     |       |     |     |                    |     |
| 冷凍食品          | 冷凍食品                    | 66    | ○      | ○      | ○    |         |       |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
| 魚介類加工品        | 魚介乾製品                   | 61    |        |        |      |         | ○     | ○        |        |          | ○   |     |       |     |     |                    |     |
|               | 魚肉練り製品等                 |       |        |        | ○    |         | ○     | ○        |        |          | ○   |     |       |     | ○   |                    |     |
| 肉卵類及びその加工品    | 生食用食肉                   | 130   |        |        |      |         |       |          |        |          | ○   |     |       |     |     | 腸内細菌科菌群            |     |
|               | 食肉製品                    |       | ○      | ○      | ○    | ○       | ○     |          |        | ○        |     |     |       | ○   |     |                    |     |
|               | 液卵・卵加工品等                |       | ○      | ○      | ○    |         | ○     |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
| アイスクリーム類・氷菓   | アイスクリーム類、氷菓等            | 106   | ○      |        | ○    |         |       |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
| 穀類及びその加工品     | めん類                     | 298   | ○      | ○      | ○    | ○       |       |          |        |          |     |     |       |     |     | 酸価、過酸化価、プロピレングリコール |     |
|               | ゆば                      |       | ○      | ○      |      | ○       |       |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
|               | 醤油、みそ                   |       |        |        |      |         |       |          |        |          | ○   | ○   |       |     |     |                    |     |
|               | 生あん等                    |       |        |        |      |         |       |          |        |          | ○   |     | ○     |     |     |                    | シアン |
| 野菜類・果物及びその加工品 | 漬物                      | 281   |        | ○      |      |         | ○     | ○        | ○      |          | ○   | ○   |       |     |     | 着色料                |     |
|               | カット野菜                   |       | ○      |        |      |         | ○     | ○        |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
|               | かんぴょう                   |       |        |        |      |         |       |          |        |          |     |     | ○     |     |     |                    |     |
|               | こんにやく粉                  |       |        |        |      |         |       |          |        |          |     |     | ○     |     |     |                    |     |
| 菓子類           | 洋生菓子                    | 319   | ○      |        | ○    | ○       | ○     | ○        |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |
|               | 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)      | 127   |        |        | ○    |         |       |          |        |          | ○   | ○   |       |     |     | 着色料                |     |
| 酒精飲料          | ワイン等                    | 23    |        |        |      |         |       |          |        |          | ○   |     | ○     |     |     |                    |     |
| その他の食品        | 弁当、総菜、煮豆・缶詰瓶詰め食品、佃煮、検食等 | 672   | ○      | ○      | ○    | ○       | ○     | ○        |        |          | ○   |     | ○     |     |     |                    |     |
| 計             |                         | 2,112 |        |        |      |         |       |          |        |          |     |     |       |     |     |                    |     |

2 規格・基準検査(乳及び乳製品)

| 食品分類 | 品目         | 検体数 | 主な検査項目 |      |    |    |     |      |      | その他  |
|------|------------|-----|--------|------|----|----|-----|------|------|------|
|      |            |     | 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         | 142 | ○      | ○    | ○  | ○  | ○   | ○    |      |      |
|      | 加工乳        |     | ○      |      |    | ○  | ○   | ○    |      |      |
| 乳製品等 | 乳飲料        | 81  |        |      |    |    | ○   | ○    |      |      |
|      | 発酵乳、乳酸菌飲料等 |     |        |      |    |    |     | ○    |      | 乳酸菌数 |
| 生乳   | 生乳         | 543 |        |      |    |    |     |      | ○    |      |
| 計    |            | 766 |        |      |    |    |     |      |      |      |

### 3 有害物質・汚染物質検査

| 区分                | 検査項目                                  | 対象食品   |      | 検体数 |
|-------------------|---------------------------------------|--------|------|-----|
|                   |                                       | 国産     | 輸入品  |     |
| 発ガン性物質検査          | アフラトキシン                               |        | ナッツ  | 2   |
| 総水銀検査             | 総水銀                                   | 海水魚    |      | 10  |
| 畜水産物中の<br>抗生物質検査  | 抗生物質(簡易法)                             | 牛・豚・鶏肉 | 鶏肉   | 49  |
|                   |                                       | 鶏卵     |      | 10  |
|                   |                                       | 鮎、ニジマス |      | 12  |
|                   |                                       | はちみつ   |      | 10  |
|                   | テトラサイクリン系抗生物質                         | 鮎、ニジマス | 鶏肉   | 17  |
| 畜水産物中の<br>合成抗菌剤検査 | サルファ剤、ピリメタミン、<br>オキシリニック酸、<br>エトパベート等 | 鶏卵     |      | 10  |
|                   |                                       | 鮎、ニジマス |      | 12  |
|                   |                                       | 牛・豚・鶏肉 | 豚・鶏肉 | 59  |
| 残留農薬検査            | 総BHC他200項目                            | 野菜、果実  | 果実   | 66  |
|                   | アザメチホス他28項目                           |        | 加工食品 | 5   |
|                   | 有機リン系農薬23項目                           |        | 加工食品 | 5   |
|                   | 総DDT、ディルドリン等                          | 牛・豚肉   | 鶏肉   | 8   |
| 内部寄生虫<br>用剤検査等    | アルベンダゾール、<br>レバミゾール等                  |        | 豚・鶏肉 | 15  |
|                   |                                       | 鶏卵     |      | 10  |
|                   |                                       | 鮎、ニジマス |      | 12  |
| ホルモン剤検査           | 酢酸トレンボロン等                             |        | 豚・鶏肉 | 15  |
|                   |                                       | 鶏卵     |      | 10  |
| 計                 |                                       |        |      | 337 |

### 4 放射性物質(放射性セシウム)検査

| 食品分類  | 品目               | 検体数 |
|-------|------------------|-----|
| 流通食品等 | 牛乳、乳児用食品、海水魚、食肉等 | 140 |

※宇都宮市による収去検体を含む

### 5 遺伝子組換え食品検査

| 食品分類       | 品目              | 検体数 |
|------------|-----------------|-----|
| 野菜類、果物、穀類等 | 大豆、トウモロコシ、パパイヤ等 | 20  |

### 6 食物アレルギー検査

| 食品分類  | 検査項目         | 検体数 |
|-------|--------------|-----|
| 流通食品等 | 特定原材料(小麦、そば) | 20  |

### 7 保存料(二酸化硫黄)簡易検査

| 食品分類   | 品目    | 検体数 |
|--------|-------|-----|
| 野菜類加工品 | かんぴょう | 60  |



## 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。）若しくは第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。）の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (1) 法第6条（販売を禁止される食品及び添加物）
  - (2) 法第7条（新開発食品 の販売禁止）
  - (3) 法第8条第1項（特定の食品又は添加物の販売等の禁止）
  - (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制限）
  - (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（有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (9) 法第17条第1項（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器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (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（有毒、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条若しくは第56条の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (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条の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (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）
- 4 その他知事が特に必要と認めたもの。