

**令和 6 (2024) 年度
栃木県食品衛生監視指導計画
実施結果**

令和 7 (2025) 年 6 月

栃木県保健福祉部医薬・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）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等に基づき、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。令和 6（2024）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 試験検査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

試験検査の信頼性確保を図るため、食品衛生検査施設（7 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）検査の技術水準を確保し、検査の精度を適正に保つために、内部精度管理調査を 7 施設において 715 回実施しました。
- （2）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及び国立医薬品食品衛生研究所により、7 施設において 27 項目実施しました。
- （3）各種標準作業書に定められている内容に沿って、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 7 施設において延べ 8 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

食中毒を疑う情報受理及び違反食品等の発見時には、関係自治体と連携し、原因の究明、健康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）。

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	合計
県外に対する調査依頼数	10	7	17
県外からの調査依頼数	48	20	68

- （2）庁内関係部局等との連携

感染症予防担当部局と合同で、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対策の徹底に努めました。

- （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、食品表示法（品質事項）を所管する農林水産省関東農政局等と連携を図り、食品関連事業者に対する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

ア 健康福祉センター

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、立入検査を実施しました。

対象施設数 18,900 件に対し、延べ 6,474 件（予定件数：6,160 件）の立入検査を実施しました（表 2）。

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。

違反等の件数は無許可営業が 14 件でした。これらに対する措置としては、営業行為の即刻の中止、法令遵守及び速やかな営業許可申請を指導しました。

表 2 健康福祉センターによる監視結果

区 分	対 象 施 設	対象 施設数	監視 計画数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
A 年 3 回以上	令和 6 (2024) 年度に法違反による行政処分を受けた施設	7※	—	27※	—
B 年 2 回以上	令和 6 (2024) 年度に苦情等による施設調査を受けた施設 大規模な製造又は調理施設：飲食店営業（大規模食堂、大規模旅館等）、そうざい製造業（大規模そうざい製造業） 生食用食肉取扱施設：飲食店営業 食肉処理業 食肉販売業 製造又は加工の過程において特に衛生管理が必要な業種：乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉製品製造業 魚肉ねり製品製造業 乳酸菌飲料製造業 水産製品製造業	180	360	208	57.8
C 年 1 回以上	B ランク以外で規格基準のある食品を製造する製造業：添加物製造業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム類製造業 食品の冷凍又は冷蔵業 冷凍食品製造業 液卵製造業 B ランク以外で食品衛生管理者の設置が必要な製造業：食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 食品の放射線照射業 フードチェーンの上流にある業種：集乳業 食肉処理業（食鳥を除く） 魚介類せり売り営業 魚介類競り売り営業	270	270	225	83.3
D 3 年に 1 回以上	B ランク以外の飲食店営業：レストラン、仕出し屋等（簡易な調理施設を除く） B、C ランク以外の製造業：菓子製造業（自動車除く） あん類製造業 納豆製造業 醤油製造業 みそ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 氷雪製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 そうざい製造業 みそ又はしょうゆ製造業 麺類製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 食品の小分け業 処理・販売業：食肉処理業（食鳥） 食肉販売業（包装食肉及び自動車販売を除く） 魚介類販売業（包装魚介類及び自動車販売を除く） 給食施設（特定給食施設に限る）：飲食店営業、届出	13,800	4,600	4,845	105.3
E 5 年に 1 回以上	簡易な調理施設：飲食店営業（バー・キャバレー、露店等） 喫茶店営業 自動車営業（飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業） 自動販売機：飲食店営業 喫茶店営業 調理の機能を有する自動販売機 HACCP に基づく衛生管理を実施する施設 HACCP に基づく衛生管理を実施する施設：複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業	4,650	930	1,196	128.6
合 計		18,900	6,160	6,474	105.1

※当該計画策定時に対象施設数、監視計画数未設定のため合計値に反映せず

イ 食肉衛生検査所

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、3 か所のと畜場に対し延べ 273 回の立入検査を実施し、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。認定小規模食鳥処理場に対しては、延べ 10 回の立入検査を実施し、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（表 3）。

表3 食肉衛生検査所による監視結果

対象施設	対象施設数	監視計画数 (件数)	達成数 (件数)	達成率 (%)
と畜場	3	273	273	100.0
認定小規模食鳥処理場	7	10	10	100.0
合 計	10	283	283	100.0

(2) 重点監視指導事項

ア HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)に沿った衛生管理の定着促進
食品衛生法の一部改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理が、令和3(2021)年6月1日から、原則全ての食品等事業者には義務化されたことから、点検表の活用等による効率的な食品営業施設の監視、健康福祉センター窓口における相談及び(公社)栃木県食品衛生協会による巡回指導等様々な機会を活用し、それぞれの施設に応じ丁寧、かつ、きめ細かな指導・助言を行い、また、業界団体等が開催する研修会への講師派遣や、(公社)栃木県食品衛生協会に委託し実施している講習会にHACCPの内容を取り入れるなど、業界団体等とも連携の上、HACCPに沿った衛生管理の定着促進を図るための取組を行いました。

イ 食中毒予防対策

(ア) ノロウイルス

大規模化しやすい傾向があり、また、調理従事者を介した食品の二次汚染を原因とした事例が多いことから、食品等事業者に対し、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の重要性等についての指導を徹底しました。また、特にノロウイルス食中毒の発生が増加する11月1日から3月31日までの期間を、「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、重点的に監視指導を行うとともに、ノロウイルス食中毒の多発が予想された令和6(2024)年12月15日付けで「特別警戒情報」の発信を行い、関係機関・団体等と連携しながら、集中的にノロウイルス食中毒の発生防止に関する啓発活動に取り組みました。

(イ) アニサキス

全国的に多発しており、飲食店や販売店の食品等事業者に対し、鮮度確認及び目視確認を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱を実施するよう監視指導を実施しました。また、家庭での調理を原因とする場合も多いため、栃木県ホームページやSNS等の各種媒体を活用し、アニサキスによる食中毒予防の正しい知識について啓発しました。

(ウ) カンピロバクター等

近年全国的に多発傾向にあり、生あるいは加熱不十分な鶏肉やレバー等が原因となることが多いことから、食品等事業者に対し、生肉や加熱不十分な食肉を提供しないこと等の指導を徹底しました。また、消費者に対しては、食肉やレバー等は中心部まで十分に加熱して食べる等の正しい知識の普及及び注意喚起を行いました。

(エ) 自然毒(野生キノコ)

令和2(2020)年に県内で死亡事例が確認されていることから、栃木県ホームページ、市町等の広報誌、SNS等、各種メディアを積極的に活用し、「食用キノコと確実に判断できない場合は、絶対に採らない! 食べない! 人にあげない(もらわない)!」旨の注意喚起や、少量の喫食でも中毒症状を起こし死に至る危険性がある旨を啓発しました。

ウ 食肉等の生食に関する監視指導

牛の肝臓や豚肉(内臓を含む)を生食用として提供しないよう飲食店等の食品等事業者への周知及び監視指導を行うとともに、鶏肉等についても、喫食時には十分な加熱を行う等の指導を行いました。

また、加熱用食肉等の販売に当たっては、関係事業者に対し、加熱用であることを販売先に対して適切に伝えるよう、夏期一斉取締り等を通じ重点的な監視指導を行うとともに、消費者に対しても注意喚起を行いました。

エ イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生確保

各種大規模イベント等の開催に伴い、当該大会等の開催期間中は短期間に大量の食品が提供されることから、食品提供施設に対する監視指導を重点的に実施し、食品衛生上の危害の未然防止に努めました。

オ 食品の適正表示の徹底

食品表示は消費者の食品選択に極めて重要な情報源であることから、期限表示、アレルギー表示及び食品添加物を中心に、関係法令に基づく適正な表示の徹底について食品関連事業者に対する指導を行いました。

カ 新型コロナウイルスの感染拡大後の新しい生活様式を踏まえた食中毒予防の注意喚起

コロナ禍において、テイクアウトやデリバリー等の需要が高まりました。これらの提供形態では、店内で喫食する場合に比べて、調理してから食べるまでの時間が長くなりやすく、食中毒の危険性が高まることから、食品等事業者に対し衛生管理の指導を徹底し、併せて、消費者に対しても栃木県ホームページ、市町等の広報誌、SNS等、各種メディアを通じて、テイクアウト等における食中毒予防対策の徹底について注意喚起を行いました。令和5(2023)年5月に感染症法上の位置づけが5類に変更されてからも需要が多い状況であることから、引き続き重点的な衛生対策を実施しました。

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1,231件の監視指導を実施し、食品の収去検査を247件実施しました(表4及び5)。

監視指導の結果、食品衛生法等の違反施設数は5施設で、その内訳は食中毒(食品衛生法第6条違反)が3施設、無許可営業(食品衛生法第55条違反)が2施設でした。前者に対しては食中毒原因施設に対する営業禁止の行政処分その他、HACCPに沿った衛生管理を含め食品衛生の確保への改善の指導を実施しました。後者に対しては営業の即刻中止及び速やかな営業許可申請を指導しました。

なお、収去検査の結果については、法令違反はありませんでした。

ア 実施期間

令和6(2024)年7月1日(月)～8月31日(土)

イ 重点項目

(ア) HACCPに沿った衛生管理の定着促進

食品等事業者の規模や業態に応じたHACCPに沿った衛生管理が導入できるよう、食品等事業者に対する普及啓発や定着に向けた支援を行いました。

(イ) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒予防対策

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等による食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対する衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に対しても同様の注意喚起を行いました。

(ウ) アニサキスによる食中毒予防対策

本県を含め全国的に多発傾向にあるアニサキスによる食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対して衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に対しても注意喚起を行いました。

(エ) 容器包装詰低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策

冷蔵保存の容器包装詰低酸性食品におけるボツリヌス食中毒の発生防止に万全を期するため、関係食品等事業者に対し、当該食品に係る適正な表示の徹底について監視指導を行いました。

(オ) 期限表示、アレルギー、虚偽の若しくは誇大な表示又は広告の禁止等に関する表示に係る監視指導

期限表示、アレルゲン及び食品添加物などを中心に、食品関連事業者に対し、関係法令に基づく適正な表示の徹底について監視指導を行いました。

(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延べ673件の監視指導を実施し、食品の収去検査を37件実施しました(表4及び5)。

監視指導の結果、食品衛生法等の違反施設数は1施設で、食中毒(食品衛生法第6条違反)の原因施設に対する営業禁止の行政処分その他、HACCPに沿った衛生管理を含め食品衛生の確保への改善等の指導を実施しました。

なお、収去検査の結果については、法令違反はありませんでした。

ア 実施期間

令和6(2024)年12月1日(日)～12月28日(土)

イ 重点項目

(ア) HACCPに沿った衛生管理の定着促進

夏期一斉と同様、食品等事業者の規模や業態に応じたHACCPに沿った衛生管理が導入できるよう、食品等事業者に対する普及啓発や定着に向けた支援を行いました。

(イ) 大量調理施設等に対するノロウイルスによる食中毒予防対策

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衛生指導を行いました。また、ノロウイルスが多発傾向となる11月から3月までの期間を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、特にノロウイルス食中毒の多発が予想された令和6(2024)年12月15日付けで「特別警戒情報」の発信を行い、関係機関・団体等と連携しながら啓発活動に取り組みました。

(ウ) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒予防対策

夏期一斉と同様、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒の発生防止を図るため、食品等事業者に対する衛生管理の徹底の指導を行うとともに、消費者に対しても同様の注意喚起を行いました。

(エ) アニサキスによる食中毒予防対策

アニサキスによる食中毒の発生防止を図るため、監視指導や衛生講習会等を通じて、食品等事業者に対し、生の魚介類の適切な取扱いの徹底の指導を行いました。

(オ) 期限表示、アレルゲン、虚偽の若しくは誇大な表示又は広告の禁止等に関する表示に係る監視指導

夏期一斉と同様、期限表示、アレルゲン及び食品添加物などを中心に、関係法令に基づく適正な表示の徹底について食品関連事業者に対する指導を行いました。

表4 一斉監視指導実施結果

業 種		監視結果（件数）	
		夏 期	年 末
旧 食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 す る 業 種	飲食店営業	166	81
	喫茶店営業	11	7
	菓子製造業	37	26
	あん類製造業	1	2
	アイスクリーム類製造業	6	5
	乳処理業	2	0
	乳製品製造業	6	2
	集乳業	1	0
	食肉処理業	0	2
	食肉販売業	20	11
	食肉製品製造業	3	0
	魚介類販売業	30	19
	魚介類せり売営業	2	2
	食品の冷凍又は冷蔵業	2	1
	清涼飲料水製造業	2	2
	乳酸菌飲料製造業	2	0
	みそ製造業	2	1
	ソース類製造業	5	2
	酒類製造業	1	0
	豆腐製造業	1	2
	めん類製造業	6	4
	そうざい製造業	11	3
	缶詰又は瓶詰食品製造業	9	2
	添加物（規格あり）製造業	3	1
合 計		329	175

業 種		監視結果（件数）	
		夏 期	年 末
改 正 食 品 衛 生 法 の 許 可 を 要 す る 業 種	飲食店営業	466	246
	調理の機能を有する自動販売機	6	5
	食肉販売業	17	14
	魚介類販売業	21	19
	魚介類競り売り営業	1	1
	集乳業	1	0
	乳処理業	6	0
	食肉処理業	1	1
	菓子製造業	67	40
	アイスクリーム類製造業	3	0
	乳製品製造業	4	1
	清涼飲料水製造業	4	4
	食肉製品製造業	3	1
	水産製品製造業	0	1
	液卵製造業	3	1
	食用油脂製造業	2	0
	みそ又はしょうゆ製造業	9	3

許可を要する業種の	改	酒類製造業	2	1
	正	納豆製造業	1	0
	食	麺類製造業	5	4
	品	そうざい製造業	42	18
	衛	冷凍食品製造業	2	2
	生	漬物製造業	24	6
	法	密封包装食品製造業	10	4
	の	食品の小分け業	7	0
		添加物製造業	1	1
		小 計	708	373
届出を要する業種の	改	魚介類販売業（包装）	10	5
	正	食肉販売業（包装）	14	7
	食	乳類販売業	32	16
	品	冰雪販売業	1	0
	衛	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	3	1
	生	弁当販売業	2	1
	法	野菜果物販売業	24	16
	の	米穀類販売業	1	1
		通信販売・訪問販売による販売業	0	3
		コンビニエンスストア	10	10
		百貨店、総合スーパー	27	17
		自動販売機による販売業(コップ式自動販売機(自動洗浄・屋内設置)除く)	3	3
		その他の食料・飲料販売業	24	27
	届	添加物製造・加工業	1	0
	出	いわゆる健康食品の製造・加工業	1	1
	を	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く）	5	2
	要	農産保存食料品製造・加工業	4	2
	す	調味料製造・加工業	1	1
	る	精穀・製粉業	1	0
		製茶業	1	0
		海藻製造・加工業	0	1
		その他の食料品製造・加工業	11	3
	業	行商	1	0
		集団給食施設	14	6
	種	その他	3	2
		小 計	194	125
合 計			902	498

表5 一斉監視における収去検査実施結果

品 目	検査検体数					
	夏 期			年 末		
	国産	輸入	合計	国産	輸入	合計
魚介類	0	0	0	2	0	2
魚介類加工品	4	0	4	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	6	0	6	0	0	0

卵及びその加工品	8	0	8	0	0	0
乳	78	0	78	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	5	0	5	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	23	0	23	0	0	0
穀類	0	0	0	0	3	3
めん類	13	0	13	0	0	0
菓子類	1	0	1	5	0	5
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0	6	1	7
生鮮野菜及び果物	15	0	15	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	10	0	10	0	0	0
漬物	28	0	28	0	0	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	3	0	3	0	0	0
そうざい及びその半製品	30	0	30	20	0	20
弁当	4	0	4	0	0	0
かん詰又はびん詰食品	1	0	1	0	0	0
調味料	16	0	16	0	0	0
その他の食品	2	0	2	0	0	0
合 計	247	0	247	33	4	37

(3) 食品衛生月間

県民が健康で安全な食生活を営むことができるよう、8月を食品衛生月間として、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発を図るとともに、食品の安全性に関する情報提供を行いました（表6）。

表6 食品衛生月間実施結果

実施事項及び内容	実施回数	参加人数	備考
1 営業者等に対する講習会			
(1) 営業者等	3	91	
(2) 給食施設	0	0	
(3) その他の衛生講習会	2	59	
2 広報誌掲載等による広報活動 (市町等広報誌への掲載、テレビ放送)	15	—	
3 食品衛生指導員による巡回指導	828	233	
4 その他			
(1) 巡回指導時及び健康福祉センター等の窓口でのパンフレット等の配布			
(2) ポスターの掲示			
(3) ホームページによる食中毒予防の啓発			
(4) SNSを活用した広報活動			
(5) 県庁舎エレベーター内液晶モニターにおける広報			
(6) 食品表示合同監視			

※食品衛生月間の講習会等の実施結果は、表14又は表16の結果に含まれる。

(4) 食品表示適正強化月間

食品表示の適正化を推進するため、8月及び12月を「栃木県食品表示適正強化月間」と定め、当該強化月間を含めた期間に、関係機関（県：各健康福祉センター及び医薬・生活衛生課、市：宇都宮市保健所）が合同で、食品販売店54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、即時指導により速やかに改善が図られる軽微な表示違反等は確認されたものの、消費者の不利益につながる虚偽表示等については発見されませんでした。

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、検査を実施しました。

効果的、効率的な検査の実施に努め、合計延べ 1,877 検体（計画数延べ 1,814 検体）を収去し、延べ 22,335 項目について検査を実施しました。

（１）規格基準検査

県内で製造・販売された食品 944 検体（計画数 925 検体）についての細菌や食品添加物等に係る規格基準に基づく検査を実施しました（表 7）。

表 7 規格基準検査

食品分類	品 目	収去計画 数（件数）	達成数 （件数）	達成率 （％）
魚介類	生食用魚介類、生カキ等	16	16	100.0
冷凍食品	冷凍食品	34	34	100.0
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	8	4	50.0
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	64	54	84.4
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	60	57	95.0
穀類及びその加工品	めん類	61	36	59.0
野菜類・果物 及びその加工品	醤油、みそ、生あん等、漬物、こんにゃく粉、 かんぴょう	163	171	104.9
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーターを含む）	48	48	100.0
酒精飲料	ワイン等	17	17	100.0
その他の食品	煮豆・佃煮、缶詰瓶詰食品等	17	18	105.9
牛乳類、乳製品等	牛乳、加工乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等	83	84	101.2
生乳	生乳	354	405	114.4
合 計		925	944	102.1

（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 315 検体（計画数 313 検体）の抗生物質や残留農薬等の検査を実施しました（表 8）。

表 8 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		収去計画数 （件数）		達成数 （件数）		達成率 （％）
		国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入	
発ガン性物質	アフラトキシン		ナッツ	0	2	0	2	100.0
抗生物質	抗生物質（簡易法）	牛・豚・鶏肉	鶏肉	48	5	48	6	101.9
		鶏卵		10	0	9	0	90.0
		鮎、ニジマス		9	0	9	0	100.0
		はちみつ		5	0	6	0	120.0
	テトラサイクリン系	鮎、ニジマス	鶏肉	9	5	9	6	107.1
合成抗菌剤	サルファ剤、ピリメタミ	鶏卵		10	0	9	0	90.0

	ン、オキシソリニック酸、エトパベート等	鮎、ニジマス		9	0	9	0	100.0
		牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	48	15	48	16	101.6
残留農薬	フルフェノクスロンほか 約 280 項目	野菜、果実	果実	57	5	56	5	98.4
	総 DDT、ディルドリン等	牛・豚肉	鶏肉	3	5	3	6	112.5
内部寄生虫 用剤等	アルベンダゾール、 レバミゾール等		豚・鶏肉	0	15	0	16	106.7
		鶏卵		10	0	9	0	90.0
		鮎、ニジマス		9	0	9	0	100.0
ホルモン剤	ゼラノール		豚・鶏肉	0	15	0	16	106.7
		鶏卵		10	0	9	0	90.0
		鮎、ニジマス		9	0	9	0	100.0
小 計				246	67	242	73	100.6
合 計				313		315		

(3) その他の検査

ア 遺伝子組換え食品（大豆、トウモロコシ）について 20 検体（計画数 20 検体）の検査を実施した結果、混入事例はありませんでした（表 9）。

イ アレルゲン表示（小麦、そば）のない加工食品について 21 検体（計画数 20 検体）の検査を実施したところ、小麦の混入事例が 1 件、そばの混入事例が 1 件ありました。前者については原材料に小麦由来製品が含まれる食品であったことから適切な表示を行うことを、また、後者については衛生管理の不備による混入が考えられたため、食品の適切な製造を徹底することを指導しました（表 9）。

ウ 食中毒発生防止のため、弁当、そうざい、洋生菓子、浅漬等について 550 検体（計画数 509 検体）の検査を実施した結果、県衛生指導基準※の要注意（細菌数超過等）に該当する検体が 10 検体確認されたため、衛生管理の徹底について指導等を実施しました（表 9）。

※ 弁当、そうざい等の衛生規範の廃止に伴い、衛生規範に準じて本県が定めた指導基準

表 9 その他の検査

分 類	品 目	収去計画数（件数）	達成数（件数）	達成率（％）
遺伝子組換え食品検査	大豆、トウモロコシ	20	20	100.0
食物アレルギー検査	小麦、そば	20	21	105.0
食中毒発生防止検査	弁当、そうざい、洋生菓子等	509	550	108.1
合 計		549	591	107.7

(4) 食品残留放射性物質検査

県内で製造された食品や流通する食品を対象に、27 検体（計画数 27 検体）の放射性物質検査を実施し、公表しました。検査の結果、基準超過事例はありませんでした（表 10）。

表 10 放射性物質検査

区 分	検査項目	品 目	収去計画数(件数)	達成数(件数)	達成率(%)
放射性物質	放射性セシウム	牛・豚・鶏肉、 牛乳、粉ミルク	27	27	100.0

(5) 規格基準違反について

1 つの食肉製品について添加物の使用基準違反が 1 件（2 項目）ありましたが、一般消費者への流通前に結果が判明したため、回収命令措置の対応はありませんでした。当該製品の廃棄に立ち会うとともに、再発防止のため、営業者に対し食品の適切な製造等の徹底について指導

等を行いました（表 11）。

表 11 規格基準違反（1 件）

食品の分類（件数）	違反の内容
食肉製品（1）	添加物の使用基準違反 （亜硝酸根※及びソルビン酸の残存量超過）

※食肉製品の成分規格違反

第4 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生状況については、11 件発生し、患者数は 169 人でした。

病因物質別の発生件数は、カンピロバクターが 4 件、アニサキスが 3 件、ノロウイルスが 2 件、ウエルシュ菌が 1 件、不明が 1 件でした（表 12）。原因施設別の発生件数は、飲食店 6 件、販売店が 3 件、製造所が 1 件、不明が 1 件でした（表 13）。原因施設の営業者に対しては、食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止を命じるなどしました。

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、健康被害の拡大防止及び注意喚起を行いました。

表 12 病因物質別食中毒発生件数及び発症者数

病因物質	発生件数	発症者数	死亡者数
カンピロバクター	4	17	0
アニサキス	3	3	0
ノロウイルス	2	25	0
ウエルシュ菌	1	96	0
不明	1	28	0
合 計	11	169	0

表 13 原因施設別食中毒発生件数及び発症者数

原因施設	発生件数	発症者数	死亡者数
飲食店	6	69	0
販売店	3	3	0
製造所	1	96	0
不明	1	1	0
合 計	11	169	0

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)等の実施

栃木県ホームページ、広報媒体や SNS 等を活用し、消費者等に対し食の安全等の情報提供を行うとともに、消費者等を対象とした食中毒予防対策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開催しました。

また、食の安全に関するリスクコミュニケーション、子育て世代（保護者）を対象としたリスクコミュニケーション、「今日から家庭でできる食中毒予防！～ノロウイルスと細菌性食中毒の違いって分かりますか？～」をテーマに「食品安全セミナー」を開催し、食品の安全性等に関する正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました（表 14）。

表 14 令和 6 (2024) 年度消費者対象の講習会・リスクコミュニケーション等の実施結果

事業	開催数(回)	参加人数(人)
1 とちぎ県政出前講座		
食中毒・食品表示・食の安全について	5	130
2 衛生教育		
食品安全教室(対象: 小学 5・6 年生)	28	825
食品安全ゼミナール(対象: 中学生)	8	330
3 意見交換会		
食の安全に関するリスクコミュニケーション	1	51
食品安全地域フォーラム	1	10
子育て世代(保護者)を対象としたリスクコミュニケーション	2	23
食品安全セミナー	1	52
合 計	46	1,421

2 自主回収に関する対応

食品衛生法又は食品表示法に基づき食品等事業者から届出があった自主回収について、関係自治体等へ情報提供を行い、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、当該食品等事業者に対し、再発防止のための原因究明を指導しました。

第6 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

(公社) 栃木県食品衛生協会に対し飲食店等食品営業施設の巡回指導業務を委託し、延べ 4,423 名の食品衛生指導員により延べ 12,057 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。

また、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 18,000 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を行いました。

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業務委託し、5 回(地域: 両毛、鬼怒川・川治、那須塩原、日光、宇都宮)の講習会において 187 人の調理師に対し大規模食中毒発生防止対策を中心とした衛生講習会を実施しました。

2 食品等事業者に対する HACCP 導入・定着の普及啓発

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 HACCP)」の認証取得の促進を図った結果、認証施設は 201 施設(令和 7(2025)年 6 月 11 日現在)となりました。

とちぎ HACCP 認証を取得した食品等事業者を対象として、認証基準を維持していくための知識習得支援を目的とした研修会(動画配信)を開催したほか、栃木県ホームページ「とちぎ食の安全・安心インフォメーション(<https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anzen/info.html>)」において、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)等を発信しました。

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

(1) 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を図るとともに、食品衛生監視員等の資質向上のため、業績発表会を開催しました。

- (2) 国の教育機関等が実施する専門的な技術等を習得させるための研修に、食品衛生監視員 7 名、と畜検査員 8 名が参加しました。
- (3) HACCP 指導者を対象とした資質向上を目的とした「HACCP アドバイザーフォローアップ研修会」を開催しました（表 15）。

表 15 受講者内訳

受講者内訳	受講者数(人)
認証機関担当者	8
行政担当者	21
合計	29

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に対し、食中毒予防対策を中心とした衛生講習会を実施し、また、食品衛生指導員の育成指導については、（公社）栃木県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、衛生指導に関する講義を行い、資質の向上を図りました（表 16）。
- (2) 食品衛生責任者については、（公社）栃木県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、実務講習会を同協会に業務委託して実施し、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進しました（表 16）。

表 16 令和 6（2024）年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数(回)	参加人数(人)
食品衛生講習会	66	3,068
食品衛生責任者養成講習会	51	1,513
※下段：e ラーニング方式による受講	－	901
食品衛生責任者実務講習会	67	4,721
合計	184	10,203

- (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、行政への提言や食品衛生に関する最新情報の提供等により連携を図ったほか、食品衛生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、各地域における食品衛生推進員の自主衛生管理に関する活動は延べ 882 回で、県内各地においてそれぞれ自主衛生管理の推進を図りました（表 17）。

表 17 食品衛生推進員の活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	152
連絡調整	256
啓発事業	210
情報収集	264
合計	882