

**平成18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18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34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345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が実施した研修会に参加した。

### 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18年度は、食品販売等に対し適正な表示の実施指導を徹底するため、「とちぎ食の安全・安心行動計画」に基づき、8月及び12月を「食品表示適正化強化月間」として設定し、関係機関(国：農林水産省関東農政局栃木農政事務所、県：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、49店舗に対し食品表示の監視を実施した。そのうち48店舗において一部の商品に表示の記載漏れ等の不備があり、改善を指導した。

## 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14,413件（目標件数：14,568件）に立ち入りし、食品の衛生的な監視指導を実施した。（詳細は表4）

違反の件数は945件で、そのうち製造者名、製造者住所、期限等の表示欠落等の表示違反（食品衛生法第19条）が899件で最も多く、他には食中毒、無許可営業、異物混入等があった。

なお、違反施設に対し、口頭での指導、報告書、誓約書等の徴収を行った他、営業停止処分4件、営業禁止処分9件を行った。

また、毒キノコによる食中毒予防対策と食品衛生法施行条例改正の周知の2点を重点監視指導項目とした。

毒キノコによる食中毒予防対策では、直売所等野生キノコの取り扱う施設112施設に対し124回の立入検査を実施し、うち1施設では毒キノコであるツチスギタケの陳列を発見、撤去指導をした。

その他、直売所関係者及び食品等事業者等を対象とした講習会（39回、2,526名）や市町村主催イベントでの一般消費者向けリーフレットの配布、市町村広報誌の掲載（計5回）等により注意喚起を行った。

食品衛生法施行条例改正の周知は、通常の施設監視の際に営業者に対し行うと共に食品等事業者を対象とした講習会等（115回 7,778名）で、説明及びリーフレットの配布等を行った。

また、本県で開催された平成18年度全国高等学校総合体育大会「第56回全国高等学校スケート競技・アイスホッケー競技選手権大会」においては、使用予定のホテル・旅館、弁当調整施設の立入検査を実施するとともに、使用予定施設の支配人・料理長等を集め、ノロウイルスを中心とした衛生講習会を開催した（41施設60人）。さらに、昨年度はノロウイルスによる食中毒及び感染症が流行したことから、栃木県教育委員会教育長あてノロウイルスによる感染性胃腸炎の注意喚起を行った。

### 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～8月31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4,618件実施した。（詳細は表5-1）

また、収去検査を614件実施した。（詳細は表5-2）

#### 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、腸炎ビ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1,896件実施した。(詳細は表6-1)

また、収去検査を177件実施した。(詳細は表6-2)

#### 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3,735検体(規格基準検査:3,242検体、有害物質モニタリング検査:386検体、その他の食品検査:107検体)を収去し、延べ11,732項目(規格基準検査:9,284項目、有害物質モニタリング検査:2,341項目、その他の検査:107項目)について検査を実施した。(詳細は表7)

なお、3,735検体中、アイスクリーム類から大腸菌群が検出される等、22検体が法違反となった(違反率:0.58%、詳細は表1及び2)。県内の違反施設に対し、口頭での指導、報告書、誓約書等の徴収を行った。県外の違反施設に対しては、施設を管轄する自治体へ通報した。

食品衛生法第 11 条違反（17 件）

（表 1）

食品の分類（件数）	違反の内容
アイスマルク（4） アイスマルク（1） アイスクリーム（4） 氷菓（2）	大腸菌群陽性 一般細菌数超過 大腸菌群陽性 大腸菌群陽性
食肉製品 ハム（1） 食肉製品 ハム（1）	大腸菌群陽性 亜硝酸根の基準値超過
かんぴょう（4）	二酸化硫黄使用基準超過

食品衛生法第 19 条違反（5 件）

（表 2）

食品の分類（件数）	違反の内容
清涼飲料水（1）	表示にない着色料が検出
漬物（1）	未使用添加物を表示
菓子（1）	未使用添加物を表示
魚介類乾製品（1）	表示にない添加物が検出
醤油（1）	表示にない保存料が検出

#### 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 2,321 項目実施した。

食品衛生法に基づく残留基準に違反するものは無し。

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 9,284 項目実施した。

違反の状況は表 1 及び 2 のとおり。

加工食品等について遺伝子組み換え食品検査（大豆、大豆加工品、とうもろこし、パパイア）を19検体実施した。  
表示の違反となるものは無し。

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検体実施した。  
厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものは無し。

アレルギー表示のない加工食品について、そば、落花生の使用の有無を18検体検査した。  
表示の違反となるものは無し。

#### **計画以外に実施したもの**

調査研究として、生イノシシ肉等のE型肝炎ウイルスの検査を実施した。（33検体）

### **違反事実の公表に関する事項**

危害の拡大防止並びに注意喚起を図るため、21件の食中毒事件と1件の違反食品事例について公表した。

### **食中毒等の健康危害発生の対応に関する事項**

平成18年度の食中毒発生状況は、事件数21件、患者数651名で事件数及び患者数共に昨年度よりも増加した。原因施設を家庭とするものは5件で、全て病因物質（推定も含む）が植物性自然毒（キノコ・バイケイソウ）であった。また、原因施設を飲食店とするものは14件で、そのうち11件の病因物質がノロウイルスで最も多かった。（詳細は表8）

#### **【食中毒発生状況の公表】**

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。（21件）

### **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「自主衛生管理カレンダー」を20,000部作成し、衛生管理の方法や食中毒等の知識について普及啓発した。

また、（社）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4,926名の食品衛生指導員により延べ14,695件の巡回指導を実施した。

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）」の説明会を6回開催し、延べ291名が出席した。生活衛生課ホームページ

( <http://www.pref.tochigi.jp/shokuhin/> )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)」について掲載し、さらに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( H A C C P の衛生管理手法、食品表示及び食中毒情報等 )を掲載している。

## **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し、食中毒予防を中心とした衛生講習を実施し、延べ8,962人が受講した。

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562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 ) を44回実施し、延べ4,694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 ) 食品衛生指導員の育成指導については、( 社 ) 栃木県食品衛生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18年度食品衛生講習会等の実績

(表3)

対 象 者 / 事 業	回 数	参加人数
<b>営 業 者 等 対 象</b>	<b>130</b>	<b>8,962名</b>
営業者等講習会	9	643名
自主衛生管理支援	121	8,319名
<b>消 費 者 ・ 生 産 者 対 象</b>	<b>64</b>	<b>3,584名</b>
消費者等講習会	35	1,949名
内 訳 (消費者対象)	24	1,335名
(生産者対象)	11	614名
消費者等学習支援	15	809名
内 訳 (消費者対象)	10	687名
(生産者対象)	5	122名
県政出前講座	5	351名
NPO等情報提供	9	475名
<b>意 見 交 換 会</b>	<b>4</b>	<b>422名</b>



表4

## 平成18年度立入検査実施計画及び結果

## (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	74	123.3
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	190	380	244	64.2
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、食肉ねり製品製造業 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、あん類製造業 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	2,970	2,970	2181	73.4
D	・食中毒等事故の発生の比較的小さい業種及び施設 ・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 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	14,720	7,360	6736	91.5
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	18,990	3,798	5178	136.3
計				36,890	14,568	14,413	98.9

## (2) 食肉衛生検査所対応

区 分		対 象 業 種	立入予定回数	施設数	監視ならびに検査件数	結果(件数)	達成率(%)
A	・広域流通食品の拠点施設	と畜場	年3回以	5	15	9	60.0
		食鳥処理場		1	3	4	133.3
		認定小規模食鳥処理場		13	39	40	102.6
	と畜検査	と畜場法に基づく検査 BSEスクリーニング検査	240	5	56,000	57,636	100.0
食鳥検査	食鳥処理法に基づく検査	270	3	9,000	7,914	100.0	
				1	1,640,000	1,284,944	100.0

表5 - 1

## 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	1,043
	菓子製造業	135
	乳処理業	14
	特別牛乳さく取処理業	0
	乳製品製造業	20
	集乳業	4
	魚介類販売業	281
	魚介類せり売り営業	10
	魚肉ねり製品製造業	2
	食品の冷凍または冷蔵業	11
	かん詰またはびん詰食品製造業	13
	喫茶店営業	149
	あん類製造業	7
	アイスクリーム類製造業	56
	乳類販売業	327
	食肉処理業	31
	食肉販売業	302
	食肉製品製造業	14
	乳酸菌飲料製造業	8
	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	2
	醤油製造業	1
	ソース類製造業	6
	酒類製造業	6
	豆腐製造業	15
	納豆製造業	4
	めん類製造業	41
	そうざい製造業	52
	添加物(規格あり)製造業	9
	食品の放射線照射業	0
	清涼飲料水製造業	16
冰雪製造業	0	
冰雪販売業	1	
	小 計	2,581
許可を要しない業種	給食施設	95
	乳さく取業	0
	食品製造業	50
	野菜果物販売業	251
	そうざい販売業	329
	菓子販売業	278
	食品販売業	658
	添加物(規格なし)の製造業	0
	添加物の販売業	203
	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	173
		小 計
	合 計	4,618

表5 - 2

## 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	0	10	10
魚介類加工品	0	0	0
食肉	4	2	6
食肉製品及び食肉加工品	0	30	30
卵及びその加工品	0	10	10
乳	0	145	145
乳製品及び乳類加工品	0	101	101
アイスクリーム類・氷菓	0	45	45
穀物	2	0	2
めん類	0	15	15
もち	0	0	0
菓子類	0	26	26
(上記以外の)穀類加工品	0	0	0
生鮮野菜及び果物	0	14	14
野菜果物乾燥品及び加工品	4	51	55
豆腐及びその加工品	0	0	0
漬物	0	29	29
(上記以外の)野菜・果物の加工品	2	0	2
そうざい及びその半製品	0	42	42
弁当	0	6	6
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	39	39
酒精飲料	0	5	5
氷雪	0	0	0
水	0	0	0
調味料	0	0	0
その他の食品	0	32	32
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	12	602	614

表6 - 1

## 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	487
	菓子製造業	79
	乳処理業	1
	特別牛乳さく取処理業	0
	乳製品製造業	2
	集乳業	0
	魚介類販売業	113
	魚介類せり売り営業	8
	魚肉ねり製品製造業	6
	食品の冷凍または冷蔵業	4
	かん詰またはびん詰食品製造業	5
	喫茶店営業	62
	あん類製造業	0
	アイスクリーム類製造業	15
	乳類販売業	123
	食肉処理業	3
	食肉販売業	97
	食肉製品製造業	3
	乳酸菌飲料製造業	1
	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	6
	醤油製造業	1
	ソース類製造業	1
	酒類製造業	0
	豆腐製造業	9
	納豆製造業	0
	めん類製造業	15
	そうざい製造業	20
	添加物(規格あり)製造業	1
	食品の放射線照射業	0
	清涼飲料水製造業	2
	冰雪製造業	0
冰雪販売業	0	
小 計	1,065	
許可を要しない業種	給食施設	37
	乳さく取業	0
	食品製造業	34
	野菜果物販売業	88
	そうざい販売業	125
	菓子販売業	122
	食品販売業	271
	添加物(規格なし)の製造業	0
	添加物の販売業	76
	冰雪採取業	3
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	75
小 計	831	
合 計	1,896	

表6 - 2

## 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	5	5
魚介類加工品	0	67	67
食肉	0	0	0
食肉製品及び食肉加工品	0	10	10
卵及びその加工品	0	8	8
乳	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0
穀物	0	0	0
めん類	0	0	0
もち	0	0	0
菓子類	0	51	51
(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	0	0
豆腐及びその加工品	0	0	0
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	27	27
弁当	0	0	0
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	0	0
酒精飲料	0	0	0
氷雪	0	0	0
水	0	0	0
調味料	0	9	9
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	0	177	177

表7

## 平成18年度収去検査実施計画及び結果

## 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	26	23	88.5
冷凍食品	冷凍食品	120	122	101.7
魚介類加工品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	145	154	106.2
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	188	198	105.3
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	220	218	99.1
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	185	205	110.8
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	253	224	88.5
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	302	477	157.9
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	218	190	87.2
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーター含む。)	155	153	98.7
酒精飲料	ワイン等	23	30	130.4
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査等	720	642	89.2
生乳	生乳	526	523	99.4
牛乳類	牛乳、加工乳、乳飲料	110	83	75.5
計		3,191	3,242	101.6

## 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	65	100.0
			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
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	鶏、うずら卵		20	20	100.0
			鮎、ニジマス	13	13	100.0
			豚、鶏肉	15	15	100.0
			牛、豚、鶏肉	65	65	100.0
残留農薬検査	総BHC他60項目 - BHC、総DDT、ディルドリン 総DDT、ディルドリン、ヘプタクロル	野菜、果実	野菜、果実	35	42	120.0
			牛乳	10	10	100.0
			牛、豚、鶏肉	20	20	100.0
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	牛、豚、鶏肉		30	25	83.3
			鶏卵	23	30	130.4
			鮎、ニジマス	13	13	100.0
計				377	386	102.4

## 3 その他の検査

食品分類	品目	計画(件数)	結果(件数)	達成率(%)
遺伝組み換え食品	大豆、トモロコシ、ジャガイモ等、その加工品	20	19	95.0
アレルギー物質検査	特定原材料	20	18	90.0
かんぴょう(簡易検査)	かんぴょう	80	70	87.5
計		120	107	89.2

## 平成18年度食中毒発生状況

No.	発生月	原因食品	病因物質	原因施設	患者数
1	4月	不明(飲食店提供食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	9
2	6月	バイケイソウのみそ汁	植物性自然毒(バイケイソウ)	家庭	2
3		不明(飲食店提供弁当)	ノロウイルス	飲食店	65
4	7月	ジャガイモ	植物性自然毒(ソラニン・チャコニン)	学校	29
5	8月	焼肉	カンピロバクター・ジェジュニノリ	飲食店	17
6	10月	きのこうどん、おひたし、みそ汁	植物性自然毒(クサウラベニタケ)	家庭	9
7		きのこの網焼き	植物性自然毒(推定:クサウラベニタケ)	家庭	1
8		きのこのみそ汁、きのこ汁	植物性自然毒(ツキヨタケ)	飲食店	3
9		キノコ汁	植物性自然毒(ツチスギタケ)	家庭	1
10		みそ汁	植物性自然毒(カキシメジ)	家庭	4
11	11月	不明(ホテル提供食事)	ノロウイルス	飲食店(旅館)	163
12		不明(ホテル提供食事)	ノロウイルス	飲食店(旅館)	122
13		不明(法事料理)	ノロウイルス	飲食店	11
14		不明(従業員食堂昼食)	ノロウイルス	従業員食堂	15
15		不明(旅館提供食事)	ノロウイルス	飲食店(旅館)	28
16	12月	不明(弁当)	ノロウイルス	飲食店	48
17		不明(旅館提供食事)	ノロウイルス	飲食店(旅館)	27
18		不明(宴会料理)	ノロウイルス	飲食店	8
19		生カキ酢(宴会料理)	ノロウイルス	飲食店	5
20	3月	不明(飲食店提供食事)	ノロウイルス	飲食店	23
21		不明(飲食店提供食事)	ノロウイルス	飲食店	61
				計	651

平成19年度に営業停止処分を行った