

平成20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

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20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37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347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。
- (4) 試験検査精度管理に関する研修については、厚生労働省が実施した研修会に参加し、担当職員の資質の向上を図りました。

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 食中毒及び違反食品等の発生時には、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
県外施設等に対する調査依頼数	41	53
県外からの調査依頼数	41	101

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57回の立入調査を実施し、H A C C P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

ア 学校及び社会福祉施設等の集団給食施設については、感染症予防担当課と合同で監視指導を実施し、大規模調理施設における食中毒予防に努めました。

イ 食品表示の適正化を推進するため、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（以下「J A S法」という。）及び「不当景品類及び不当表示防止法」所管課と合同で食品表示の監視指導を実施しました。

(3) その他の関係機関との連携

ア 毒物混入が疑われる健康被害等については、警察と連携しながら調査を実施しました。

イ 食品表示の適正化を推進するため、J A S法を所管する農林水産省関東農政局栃木農政事務所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、延べ13,373件（目標件数：14,140件）に対し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。

違反等の件数は786件で、内訳は、製造者名、製造者住所、賞味期限等の表示欠落等表示違反が665件で最も多く、他には使用水の不適切な管理や規格基準違反等がありました。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	監視予定 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
A 年3回以上	前年度に法違反による行政処分を受けた施設 総合衛生管理製造過程承認施設	20	60	92	153.3
B 年2回以上	飲食店営業（レストラン〈大規模食堂〉） 魚介類せり売り営業 乳処理業 製造業（乳製品、食肉製品、魚肉ねり製品等）	180	360	218	60.6
C 年1回以上	飲食店営業（旅館、仕出し弁当） 製造業（アイスクリーム類〈一般〉、添加物、清涼飲料水） 食肉処理業（牛、豚） 集乳業	2,930	2,930	1,864	63.6
D 2年に 1回以上	飲食店営業（レストラン〈食堂、給食施設、そうざい、露店〉） 製造業（菓子、アイスクリーム類〈ソフトクリーム〉、みそ、醤油、ソース類、酒類、漬物、めん類〈生めん〉、あん類、豆腐、納豆） 販売業（食肉、魚介類） 食品の冷凍又は冷蔵業 給食施設〈病院・診療所、学校、事業所〉	14,500	7,250	5,930	81.8
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〉、その他〈コンビニエンスストア〉） 喫茶店営業 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） 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）	17,700	3,540	5,269	148.8
合計		35,330	14,140	13,373	94.6

表3 違反等の発見状況

表示	使用水	規格基準	異物混入等	その他	合計
665	83	13	5	20	786

(2) 重点監視指導事項

平成19年度には、期限切れ原材料の使用や不適切な期限表示等の諸問題が発生したことから、科学的・合理的根拠に基づかない消費期限等の延長を行わないこと、期限切れ原材料を使用しないこと、さらに製造・販売等に関する記録の保存に努めることなどを重点的に、食品製造業施設延べ2,184施設（許可施設2,010件、許可を要しない施設174件）に対して監視指導を実施しました。

また、食品等事業者及び給食施設従事者を対象として講習会を開催（受講者数延べ6,891人）し、食品等事業者に対する適切な原材料使用及び期限表示等の指導強化に努めました。

近年、ホテル・旅館をはじめ多くの飲食店営業施設においてノロウイルスによる食中毒が発生していることから、当該施設延べ4,415施設に対して監視指導を実施しました。

また、食品等事業者及び給食施設従事者を対象として、講習会等を開催（受講者数延べ6,891人）し、手洗いの重要性と正しい手洗い方法や有効な消毒方法等を周知するとともに、ノロウイルス食中毒防止のリーフレットを作成し調理従事者や消費者等に配布し、ノロウイルス食中毒防止対策の啓発に努めました。さらに、市町広報誌等への掲載（7回）、イベント等における相談窓口の設置（4回）等により注意喚起に努めました。

(3) と畜場施設の衛生指導

県南・県北食肉衛生検査所は、5カ所のと畜場に対して延べ18回、12カ所の食鳥処理場に対して延べ49回の立入調査等を実施し、と畜場等の施設設備、衛生的な食肉の取扱い等の指導を実施しました。

また、牛、馬、豚、めん羊を対象として、合計49,080頭のと畜検査を実施し、全ての牛及び12ヶ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 食肉衛生検査所監視結果

区分	対象施設	施設数 (件数)	監視予定 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
A 年3回以上	と畜場	5	15	18	120.0
	認定小規模食鳥処理場	12	36	49	136.1
合計		17	51	67	131.4

認定小規模食鳥処理場は、平成21年3月末現在で、9施設

表5 食肉衛生検査所による検査頭数

検査畜種	県南	県北	合計
牛	2,861 ¹	5,492 ¹	8,353
馬	0	1	1
豚	35,197	5,399	40,596
めん羊	0	130 ²	130
合計	38,058	11,022	49,080

1 全ての牛で伝達性海綿状脳症の検査を実施

2 12ヶ月齢以上の126頭を対象に伝達性海綿状脳症の検査を実施

2 食品等の一斉取締りに関する事項

(1) 夏期一斉

食中毒が多発する夏期には、食中毒等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各種営業施設に対して延べ3,847件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を567件実施しました。

ア 実施期間

7月1日～8月31日

イ 重点項目

食中毒防止対策の徹底

夏期に多発傾向にあるカンピロバクター、腸炎ビブリオ及び腸管出血性大腸菌など、細菌性食中毒の防止対策として、食品の温度管理や衛生的な取扱いについて、営業者に対して指導するとともに消費者に対する注意喚起を行いました。

食品の適正表示の徹底

食品添加物、期限表示、アレルギー表示などを中心に、法に基づく適正な表示の徹底について指導しました。

異物混入防止対策の徹底

営業施設への監視指導や講習会において異物混入防止対策の徹底について指導しました。

(2) 年末一斉

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、積極的に食品衛生の確保を図るため、年末一斉監視指導として、各種営業施設に対して延べ1,840件の監視指導を実施しました。

また、食品の収去検査を188件実施しました。

ア 実施期間

12月1日～12月26日

イ 重点項目

大型量販店（スーパー、デパート等）、市場の衛生対策の徹底

多種類の食品が大量に流通する大型量販店や市場の衛生確保について監視指導を実施しました。

ノロウイルスによる食中毒防止対策の徹底

市場、魚介類販売業及び飲食店営業施設等において、食品の衛生的な取扱いの徹底について注意喚起及び指導を行いました。

フグによる食中毒防止対策の徹底

魚介類販売業及び飲食店営業施設等におけるフグの適切な取扱いについて監視指導を実施しました。

(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：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、食品販売店53店舗に対し食品表示の監視指導を実施しました。そのうち47店舗において一部の商品に表示の記載漏れ等があり、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	1,130	493
	菓子製造業	149	82
	乳処理業	4	1
	乳製品製造業	11	2
	魚介類販売業	212	116
	魚介類せり売り営業	7	8
	魚肉ねり製品製造業	1	4
	食品の冷凍または冷蔵業	8	1
	かん詰またはびん詰食品製造業	14	6
	喫茶店営業	156	32
	あん類製造業	9	0
	アイスクリーム類製造業	46	16
	乳類販売業	249	112
	食肉処理業	15	2
	食肉販売業	198	88
	食肉製品製造業	17	7
	乳酸菌飲料製造業	3	1
	食用油脂製造業	1	0
	みそ製造業	9	6
	醤油製造業	3	0
	ソース類製造業	10	3
	酒類製造業	2	4
	豆腐製造業	16	14
	納豆製造業	4	3
	めん類製造業	13	6
	そうざい製造業	67	27
	添加物（規格あり）製造業	5	2
	清涼飲料水製造業	10	7
冰雪販売業	4	3	
小 計	2,373	1,046	
許 可 を 要 し な い 業 種	給食施設	65	13
	食品製造業	55	60
	野菜果物販売業	150	65
	そうざい販売業	212	122
	菓子販売業	209	109
	食品販売業	505	305
	添加物の販売業	144	63
	冰雪採取業	0	2
	器具・容器包装、おもちゃの 製造業又は販売業	134	55
	小 計	1,474	794
合 計	3,847	1,840	

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	9	1	10	3	0	3
魚介類加工品	0	0	0	31	0	31
食肉	6	0	6	0	5	5
食肉製品及び食肉加工品	34	0	34	18	0	18
卵及びその加工品	7	0	7	7	0	7
乳	138	0	138	0	0	0
乳製品及び乳類加工品	3	0	3	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	70	0	70	0	0	0
穀物	0	0	0	0	7	7
めん類	7	0	7	0	0	0
菓子類	37	0	37	21	0	21
(上記以外の)穀類加工品	6	0	6	0	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	11	10	21	2	2	4
漬物	46	0	46	0	0	0
(上記以外の)野菜・果物の加工品	4	0	4	0	0	0
そうざい及びその半製品	71	0	71	38	0	38
弁当	40	0	40	9	0	9
冷凍食品	0	10	10	0	3	3
その他の食品	57	0	57	42	0	42
合 計	546	21	567	171	17	188

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、3,611検体を収去し、延べ12,438項目について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、3,124検体で延べ8,605項目の細菌や食品添加物等の規格基準等の検査を実施しました。

規格基準違反件数は13件で、違反内容はアイスクリーム類からの大腸菌群の検出やめん類の添加物使用基準超過等でした。

県内の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たほか、県外の施設に対しては、当該施設を管轄する自治体へ速やかに通報し、調査及び指導を依頼しました。

また、衛生規範不適合の件数は、33件で、不適合の内容は、洋生菓子類からの大腸菌群の検出やそうざい類の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 食品等の規格基準等検査

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、生力キ等	22	20	90.9
冷凍食品	冷凍食品	110	113	102.7
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	120	143	119.2
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	161	169	105.0
乳製品等	発酵乳、乳酸菌飲料等	198	192	97.0
アイスcream類・氷菓	アイスcream類、氷菓等	215	211	98.1
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	279	209	74.9
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	300	466	155.3
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	298	286	96.0
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーターを含む)	125	118	94.4
酒精飲料	ワイン等	30	26	86.7
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査等	718	551	76.7
生乳	生乳	532	527	99.1
牛乳類	牛乳、加工乳、乳飲料	88	93	105.7
合計		3,196	3,124	97.7

表9 規格基準違反(13件)

食品の分類(件数)	違反の内容
アイスマルク(4)	大腸菌群陽性
アイスcream(1)	大腸菌群陽性
氷菓(1)	一般細菌数超過
発酵乳(1)	大腸菌群陽性
加工乳(1)	無脂乳固形分不足
餃子の皮(1)	添加物(プロピレングリコール)使用基準超過
生めん(2)	添加物(プロピレングリコール)使用基準超過
冷凍食品(1)	大腸菌群陽性、一般細菌数超過
食肉製品(1)	カストリウム属菌数超過、大腸菌群陽性

表10 衛生規範不適合(33件)

食品の分類(件数)	違反の内容
洋生菓子(20)	大腸菌群陽性、細菌数超過、 黄色ブドウ球菌陽性
弁当・そうざい等(10)	細菌数超過、大腸菌群陽性
めん類(3)	細菌数超過、大腸菌群陽性

(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、371検体で延べ3,717項目の抗生物質や残留農薬等の検査を実施しましたが、残留基準違反の事例はありませんでした。

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	10	10	100.0
重金属	総水銀	海水魚		10	10	100.0
畜水産物中の 抗生物質	抗生物質	牛・豚・鶏肉		65	67	103.1
			鶏肉	5	10	200.0
		鶏・うずら卵		20	18	90.0
		鮎、ニジマス		13	4	30.8
		蜂蜜		10	10	100.0
畜水産物中の 合成抗菌剤	サルファ剤	鶏・うずら卵		20	18	90.0
	ピリメタミン	鮎、ニジマス		13	12	92.3
	オキシリン酸		豚・鶏肉	15	20	133.3
	チアンフェニコール等	牛・豚・鶏肉		65	52	80.0
残留農薬	総BHC等60項目	野菜、果実	野菜、果実	35	35	100.0
	総DDT、ディルドリン、ハブタール	牛・豚・鶏肉	鶏肉	10	10	100.0
	有機リン系農薬		加工食品	20	21	105.0
	アザメチホス等32項目		ブラチガ野菜		18	
内部寄生虫薬等	フルベンダゾール他	牛・豚・鶏肉		30	19	63.3
		鶏・うずら卵	鶏肉	25	28	112.0
		鮎、ニジマス		13	9	69.2
合 計				379	371	97.9

(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24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3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、注意喚起の表示をするよう指導しました。

表12 その他の検査

食 品 分 類	品 目	計 画 (件数)	結 果 (件数)	達 成 率 (%)
遺伝子組み換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイヤ、その加工品	20	24	120.0
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	72	102.9
合 計		110	116	105.5

第4 違反事実の公表に関する事項

食中毒事件19件については、被害の拡大防止及び注意喚起を図るため、施設名、施設所在地、事件の概要等について、速やかに公表しました。

第5 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

平成20年度の食中毒発生状況は、発生件数が19件で前年度に比して13件増加し、患者数は275名で66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7件で、カンピロバクターが6件、黄色ブドウ球菌及び毒きのこがそれぞれ2件、ヒスタミン及びバイケイソウ類がそれぞれ1件でした。

原因施設としては、飲食店が14件、家庭が4件、模擬店が1件でした。

行政処分としては、14施設の営業者に対し、営業停止（1～2日間）又は営業禁止を命じました。

表13 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	7	199
カンピロバクター	6	53
黄色ブドウ球菌	2	14
毒キノコ	2	2
ヒスタミン	1	5
バイケイソウ	1	2
合計	19	275

表14 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	レストラン	11	206
	旅館	2	46
	仕出し弁当	1	5
家庭		4	7
模擬店		1	11
合計		19	275

第6 食品等事業者の自主的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的衛生管理の推進

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、(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を委託し、延べ5,543人の食品衛生指導員により延べ17,262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)」の普及を図った結果、認証施設は30施設となりました。生活衛生課ホームページ(<http://www.pref.tochigi.lg.jp/life/syokuseikatsu/anzen/>)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衛生管理の実施に役立つ各種情報(HACCPの衛生管理手法、食品表示及び食中毒情報等)を掲載しました。

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

食品衛生監視員等の資質向上のため、研修会(3回)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・技術の修得及び情報の共有に努めました。

また、専門的な技術等の修得のため、食品衛生監視員2名を1ヶ月、と畜検査員2名を1ヶ月または3ヶ月、それぞれ国の研究機関等に派遣しました。

2 自主的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8,724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373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、(社)栃木県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、66回実施の講習会において、延べ5,811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修得を促進しました。

(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それぞれ開催し、行政への提言や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修得を促進しました。

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691件で、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15 食品衛生推進員活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	152
連絡調整	242
啓発事業	112
情報収集	185
合計	691

(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。

3 消費者等に関する事項

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、消費者及び農産物生産者等を対象とした講習会や県政出前講座等を31回実施し、1,920名の参加者に対して食中毒予防や適正な食品表示についての知識等を啓発しました。

また、「とちぎ食の安全フォーラム」等を4回開催し、消費者、食品等事業者、行政担当者による意見交換を行い、食品の安全性等についての情報の共有に努めました。

表16 平成20年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数	参加人数
1 食品関係営業者等対象		
(1) 営業者等講習会	22回	882人
(2) 自主衛生管理支援	125回	7,842人
小計	147回	8,724人
2 消費者・生産者対象		
(1) 消費者等講習会		
ア 消費者対象	12回	598人
イ 生産者対象	4回	178人
(2) 消費者等学習支援		
ア 消費者対象	8回	425人
イ 生産者対象	7回	285人
(3) 県政出前講座	15回	434人
小計	46回	1,920人
3 意見交換会	4回	357人
合計	197回	11,001人