



平成 27 年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果の概要

平成 28 年 6 月
栃木県保健福祉部生活衛生課

食品衛生法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く「平成 27 年度栃木県食品衛生監視指導計画」の実施結果の概要をお知らせします。

監視指導の実施

■ 営業施設への立入検査

食品関係営業施設に対し、16,098 件の立入検査を行い、必要に応じて助言・指導を実施しました。この立入検査により発見された違反は 93 件で、これらに対する改善指導を実施しました。

➤ 重点監視指導事項

感染力の強いノロウイルスによる食中毒の予防対策として、食品等事業者に対して食品等の衛生的な取扱い等について重点的に指導を行ったほか、「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」を定め、ノロウイルス食中毒の多発が予想された時点で「特別警戒情報」の発信を行い、啓発活動に取り組みました。

また、加熱不十分な食肉によるカンピロバクター食中毒が全国的に多発していることから、食品等事業者に対し、加熱用食肉を生食用として提供しないこと等について重点的に指導するとともに、消費者には食肉や内臓肉を十分に加熱して食べるよう注意喚起に努めました。

■ 食品等の検査

県内で製造、流通している食品を対象に 3,146 検体の試験検査を行いました。食品衛生法で定める規格基準について違反が 1 件（食肉製品から大腸菌を検出）あり、衛生規範に対する不適合が 33 件（主に生麺などのめん類からの細菌数（生菌数）超過など）ありました。これらの違反、不適の再発防止のため、営業者に対し必要な改善指導等を行いました。モニタリングを行っている食品中に残存する有害物質についての検査では違反は 0 件でした。食品中の放射性セシウムについての検査を 312 検体行いましたが、基準値を超えたものはありませんでした。

■ 食品等の一斉取締り

細菌性食中毒が多発する夏期（7、8 月）、ノロウイルスによる食中毒が多発する年末（12 月）の時期に、一斉監視指導を実施しました。（夏期：3,829 件、年末：2,905 件）

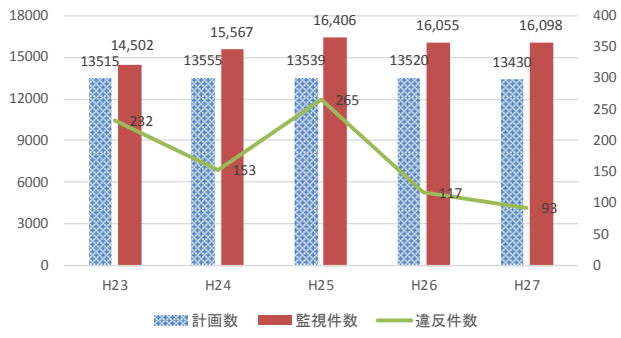
食中毒等の健康危害発生時の対応

- ◇ 県内（宇都宮市を除く）の食中毒の発生件数は 8 件で、昨年度から 2 件増加しました。患者数は 332 名であり、病因物質別ではノロウイルスが 5 件、サルモネラ属菌が 1 件、腸管出血性大腸菌 O157 が 1 件、麻痺性貝毒が 1 件でした。
- ◇ 原因となった飲食店営業施設の営業者に対しては、原因究明の調査、被害拡大及び再発防止を指導し、消費者に対しては、速やかに情報を公表し被害拡大防止及び注意喚起に努めました。

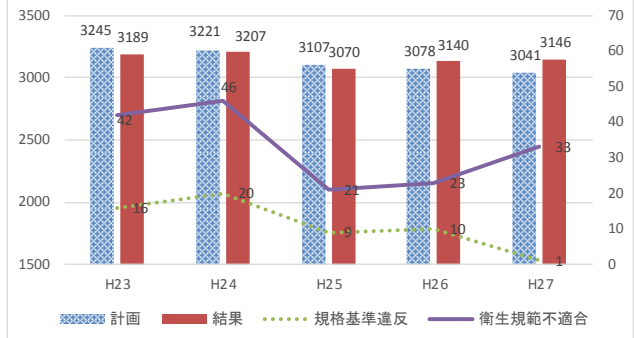
食品衛生に係る人材の養成・資質の向上

- ◇ 食品関係従事者等を対象に衛生講習会等を 169 回開催し、11,350 名が参加しました。
- ◇ 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、及び消費者の正しい理解の促進と意見交換の推進のための「とちぎ食品安全フォーラム」等を 16 回実施し、1,018 名が参加しました。

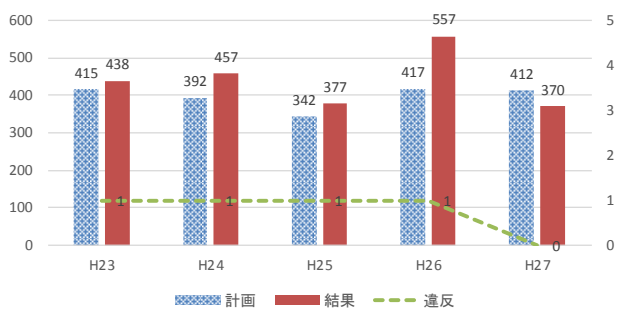
監視件数、違反件数



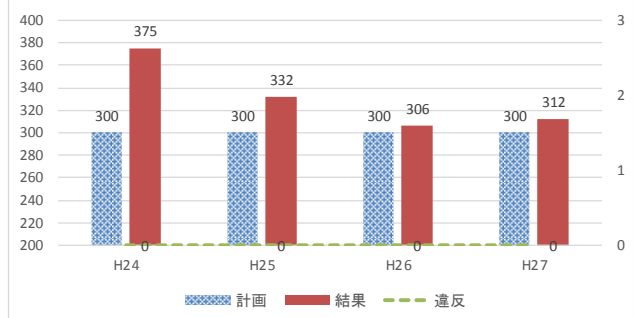
収去検査



有害物質モニタリング検査



放射性物質検査



食中毒発生状況

