

平成23年度栃木県食品衛生監視指導計画実施結果の概要

平成24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23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、14,502件（達成率107.3%）の監視指導を実施しました。監視指導に伴い発見された違反等は232件で、これらに対する措置として指導票の交付、報告書・誓約書の徴収等を行い、改善を指導しました。

<重点監視指導事項>

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒が多発していることから、食品等事業者に対し加熱用の食肉を生食用として提供しないこと等を指導するとともに、消費者には食肉や内臓肉を十分に加熱して食べるなど、注意喚起に努めました。また、生食用食肉の規格基準等の設定されたことに伴い、新たな基準が遵守されるように、生食用食肉を取扱う飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店等の営業者に対し重点的な監視指導を行いました。

○ 食品等の一斉取締り

8月及び12月に関係機関と合同で食品販売店85店舗に対し監視指導を実施し、80店舗において不適切な表示が確認されたため、改善を指導しました。

○ 食品等の検査

県内で製造、流通している食品を対象に3,761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違反は16件で主な違反はアイスクリーム類からの大腸菌群の検出でした。また、衛生規範不適合は42件で、主な内容は生菓子類からの大腸菌群の検出でした。

有害物質検査違反は1件で、牛肉のBHC（塩素系農薬）残留でした。

違反施設に対しては、速やかに立入検査を行い、改善指導を実施し、再発防止に努めました。

食中毒等の健康危害発生時の対応

県内の食中毒発生状況は6件で、昨年度（14件）より8件減少しました。患者数は156名であり、病因物質別の発生件数はノロウイルスが3件で約半数を占めました。

原因となった飲食店営業施設等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育成・資質の向上

食品関係従事者等を対象に衛生講習会等を190回開催し、11,532名が参加しました。

消費者及び農産物生産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等を40回実施し、1,657名が参加しました。

また、「放射性物質と食品の安全性」等をテーマに、「とちぎ食の安全フォーラム」を2回開催し、食品の安全性等について情報の共有に努めました。