

**平成25年度  
栃木県食品衛生監視指導計画**

**栃木県保健福祉部生活衛生課**

# 目 次

第 1	趣旨	1
第 2	実施期間	1
第 3	監視指導等の実施体制及び関係機関との連携に関する事項	
1	監視指導の実施体制	1
2	試験検査の実施体制	1
3	関係機関との連携確保に関する事項	2
第 4	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	3
2	一般監視指導事項	3
3	重点監視指導事項	4
4	食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施	5
5	監視指導の強化に関する事項	6
第 5	食品等の検査に関する事項	
1	収去検査実施計画	6
2	主な試験検査の内容	6
3	検査方法の研究開発	7
第 6	違反を発見した場合の対応に関する事項	
1	立入検査時に違反を発見した場合の対応	7
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	7
第 7	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	7
第 8	公表に関する事項	
1	食品衛生監視指導計画の実施状況	8
2	一斉取締りの実施状況	8
3	食中毒等の違反事実の公表	8
4	健康被害に係る事実の公表	8
5	放射性物質検査の公表	8
第 9	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	監視指導計画の策定	8
2	情報の共有及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施	8
3	自主回収に関する対応	8
第10	食品等事業者の自主衛生管理の実施に関する事項	
1	食品衛生責任者の設置	9
2	食品等事業者による自主衛生管理の推進	9
3	栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）の推進	9
第11	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	9
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	10
別表 1	平成25年度立入検査実施計画	11
別表 2	食品供給行程（フードチェーン）ごとの重点監視指導事項	12
別表 3	平成25年度収去検査実施計画	13
別紙	公表の対象	15

## 第1 趣 旨

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条に基づき栃木県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定する。

## 第2 実施期間

平成25年4月1日から平成26年3月31日までの1年間とする。

## 第3 監視指導等の実施体制及び関係機関との連携に関する事項

### 1 監視指導の実施体制

#### (1) 監視指導の対象

- ア 法に基づく営業許可施設及び食品事業者等
- イ 栃木県食品衛生条例（昭和45年栃木県条例第5号。以下「県条例」という。）に基づく営業許可施設及び食品事業者等
- ウ 食品衛生法施行条例（平成12年栃木県条例第4号。以下「施行条例」という。）に基づく届出施設及び食品事業者等
- エ 健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定給食施設等及び設置者等
- オ と畜場法（昭和28年法律第114号）に基づくと畜場及び設置者等
- カ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）に基づく食鳥処理場及び設置者等
- キ その他、食品の簡易な加工及び販売等に関わる施設及び食品事業者等

#### (2) 実施機関

- ア 保健福祉部生活衛生課
  - (ア) 監視指導計画の策定
  - (イ) 監視指導計画等の実施状況及び違反事実等の公表
  - (ウ) 国の関係機関、他の都道府県等及び庁内関係部局等との連絡調整
  - (エ) 食品衛生検査における信頼性確保
  - (オ) 食品安全に関する情報の共有化及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の推進
- イ 健康福祉センター（7か所）
  - (ア) 法及び県条例に基づく営業許可施設等の監視指導
  - (イ) 施行条例に基づく届出施設等の監視指導
  - (ウ) 健康増進法に基づく特定給食施設等の監視指導
  - (エ) 違反食品等に係る調査及び指導
  - (オ) 食中毒に係る調査及び指導
  - (カ) 食品等事業者による自主衛生管理の推進
- ウ 食肉衛生検査所（2か所）
  - (ア) と畜場の監視指導に係る計画の策定
  - (イ) と畜場法に基づくと畜場の監視指導
  - (ウ) 食鳥処理法に基づく食鳥処理場の監視指導
  - (エ) と畜場の衛生管理責任者等による自主衛生管理の推進
  - (オ) 食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者による自主衛生管理の推進

### 2 試験検査の実施体制

#### (1) 実施機関

- ア 保健環境センター
  - (ア) 法に基づく規格基準検査

- (イ) 有害物質・汚染物質検査
- (ウ) 放射性物質検査
- (エ) 遺伝子組換え食品検査
- (オ) アレルギー物質含有食品検査
- (カ) 食中毒調査における細菌学的検査及びウイルス学的検査
- (キ) その他
- イ 各広域健康福祉センター（5か所）
  - (ア) 法に基づく規格基準検査（県南・県北に限る）
  - (イ) 食中毒調査における細菌学的検査
  - (ウ) その他
- ウ 食肉衛生検査所（2か所）
  - (ア) と畜場法に基づくと畜検査
  - (イ) 伝達性海綿状脳症（T S E : Transmissible Spongiform Encephalopathy）スクリーニング検査
  - (ウ) 有害物質モニタリング検査
  - (エ) 食肉及びと畜場の衛生管理に係る細菌学的検査
  - (オ) 放射性物質検査
  - (カ) その他
- (2) 信頼性確保
 

各実施機関において業務管理（G L P : Good Laboratory Practice）を徹底し、試験検査の信頼性確保を図るため、内部精度管理、外部精度管理及びG L P研修等を実施するとともに、信頼性確保部門による内部点検を実施する。

また、試験検査体制の充実・強化を図るため、各実施機関における検査機器の整備に努める。

### 3 関係機関との連携確保に関する事項

- (1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携
  - ア 広域的に流通する食品や輸入食品に関する違反情報等について、厚生労働省、消費者庁及び関係する都道府県等との積極的な情報交換を行うなど、密接な連携を図る。
 

特に、茨城県、群馬県並びに保健所設置市である宇都宮市、前橋市及び高崎市とは、輸入食品の検査情報の共有に努める。
  - イ 大規模又は広域的な食中毒等の食品による健康被害が発生した場合、厚生労働省及び関係する都道府県等と積極的な情報交換を行うなど、密接な連携を図る。
  - ウ 食品表示に関する監視指導について、消費者庁との密接な連携を図る。
  - エ 総合衛生管理製造過程の承認施設への監視指導に当たっては、厚生労働省（関東信越厚生局）と連携して実施する。
  - オ 県内で生産されている食品や流通している食品の放射性物質検査を効果的に実施するため宇都宮市と密接な連携を図る。
- (2) 農林水産省（関東農政局）との連携
  - ア 食品の表示における監視等
 

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「J A S法」という。）に基づく食品表示の関係機関と連携を図り、情報交換や合同監視を実施する。
  - イ その他
 

「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（平成15年法律第72号）の円滑な推進を図るため連携を図る。

(3) 庁内関係部局間の連携

ア 農林水産物の生産段階に係る連携

農林水産物の安全性確保のため、以下の事項について農政部及び環境森林部と情報の共有化を推進するとともに、必要に応じて、連携して監視指導を実施する。

(ア) 残留農薬、動物用医薬品等の検査結果に関する情報の共有

(イ) 家畜伝染病等の発生状況等に関する情報の共有

(ウ) と畜場及び食鳥処理場に搬入される獣畜及び家きんの病歴や動物用医薬品等の投与歴等に関する情報の共有

イ 食品の表示に係る連携

食品の適正な表示を確保するため、JAS法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号。以下「景品表示法」という。）等を所管する担当部局との連携を図る。

ウ 給食施設の監視指導に係る連携

学校、病院等の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関係各課と連携し、必要な対策を実施する。

エ 大規模イベント開催時の監視指導に係る連携

大規模イベント開催に伴い提供される弁当等を製造する施設について、関係部局間の連携及び関係市町と情報の共有化を図り、必要に応じて監視指導を実施する。

#### 第4 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) 立入検査実施計画の策定

平成25年度立入検査実施計画は、別表1のとおりとする。

(2) 立入予定回数

ア 健康福祉センター

営業施設等への立入検査は、各業種ごとの危害度等を勘案し、監視指導の重要度により年間立入予定回数を次の5つの区分に分類して実施する。

また、各健康福祉センターは、この年間立入予定回数を基礎とし、同一業種であっても、取扱う食品の特性及び流通の広域性等を勘案して立入回数を調整するなど、より効果的な監視指導に努める。

なお、立入検査については、その目的に応じて事前通告を行わずに実施することとする。

区 分	立 入 予 定 回 数
A	年 3 回 以 上
B	年 2 回 以 上
C	年 1 回 以 上
D	2 年 に 1 回 以 上
E	3 ～ 5 年 に 1 回 以 上

イ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場への立入検査は、各食肉衛生検査所が所管すると畜場及び食鳥処理場の実態に応じて定める年間監視計画及び監視マニュアルに基づいて、効果的な監視指導に努める。

## 2 一般監視指導事項

- (1) 法及び県条例に基づく営業許可施設
  - ア 施設の構造設備基準や管理運営基準が遵守されていること。
  - イ 製造基準、保存基準及び添加物等の使用基準が遵守されていること。
  - ウ 食品表示が適正であること。
- (2) 施行条例に基づく届出施設
  - ア 管理運営基準が遵守されていること。
  - イ 添加物等の使用基準が遵守されていること。
  - ウ 食品表示が適正であること。
- (3) と畜場
  - ア 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること。
  - イ と畜業者等の講ずべき衛生措置基準が遵守されていること。
  - ウ 特定部位の確実な除去及び汚染防止が適正に実施されていること。
- (4) 食鳥処理場
  - ア 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること。
  - イ 認定小規模食鳥処理業者における年間処理羽数の上限が遵守されていること。
- (5) 野生獣肉処理施設
  - ア 施設の構造設備基準や衛生管理基準が遵守されていること。
  - イ 食品表示が適正であること。
  - ウ 野生獣肉に係る衛生管理ガイドラインが遵守されていること。

## 3 重点監視指導事項

- (1) 食中毒予防対策に関する事項
  - ア ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は、大量調理施設（旅館、弁当調理施設、集団給食施設等）や宴会施設等で発生した場合に大規模化しやすい傾向がある。また、調理従事者を介した食品の二次汚染が問題となっているため、施設、食品等の衛生的な取扱い、正しい手洗い方法、吐物等の適切な処理方法のほか、特に調理従事者の健康管理について重点的に監視指導及び周知徹底に努める。
  - イ カンピロバクター

近年、カンピロバクターによる食中毒は、全国的に多発傾向にあり、その原因として、鶏肉やレバー等の生食あるいは加熱不十分によるものが多いことから、と畜場、食鳥処理場及び食肉販売店等における衛生管理の徹底について指導するとともに、飲食店に対して鳥刺し等の生肉や加熱不十分な食肉を提供しないよう注意喚起する。

さらに、消費者に対し鶏肉やレバー等は十分に加熱して摂食するなど、カンピロバクターによる食中毒についての正しい知識の啓発及び注意喚起に努める。
  - ウ 腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌による食中毒は、人命にかかわる大きな被害をもたらす可能性があるため、飲食店、と畜場、食肉処理施設、食品製造施設等における衛生管理の徹底について指導する。また、浅漬けを原因食品とする腸管出血性大腸菌食中毒が発生していることから、漬物の衛生規範及び大量調理施設衛生管理マニュアル等が遵守されるように、浅漬けや生で喫食するカット野菜の製造施設に対する監視指導を徹底する。
  - エ サルモネラ属菌

サルモネラ属菌による食中毒は、食肉や鶏卵が関与する事例が多いことから、

と畜場、食鳥処理場及び卵選別包装施設（GPセンター）等に対する監視指導を行うとともに、関係する食品等事業者に対しては、適切な冷蔵保存、十分な加熱調理及び他の食品への二次汚染防止等の徹底について指導する。

オ 自然毒

本県は全国的にも毒キノコによる食中毒の発生件数が多い傾向にあることから、野生キノコの摂食について注意喚起するとともに、農産物直売所等の販売施設に対して毒キノコを販売しないよう注意喚起に努める。

また、フグによる食中毒については、人命にかかわる可能性があることから、「栃木県フグ取扱指導要綱」に基づき、フグ営業者に対し適正な処理及び取扱いについて指導する。

(2) 食肉等の生食に関する事項

生食用食肉の規格基準及び表示基準が遵守されるように、生食用食肉を取扱う飲食店等に対する監視指導を徹底する。また、牛の肝臓を生食用として販売することを禁止する規格基準が制定されたことを受けて、牛の肝臓を生食として提供しないように飲食店等に対する監視指導を徹底するほか、豚等の獣畜及び家きんの食肉や内臓についても、必要な加熱を行う等の指導を徹底する。

併せて飲食店に対しては、子ども、高齢者などの抵抗力が弱い者に生食用食肉や加熱不十分な食肉等を摂食させないよう、店舗の見やすい箇所に注意喚起表示を行うなど指導し、消費者に対しても十分加熱して摂食するよう注意喚起に努める。

(3) イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生管理に関する事項

昨年、県内開催のスポーツ大会で提供された弁当による大規模食中毒事件が発生した。大規模なイベント等において食中毒が発生した場合、被害が拡大しやすいことから、食品を提供する関連施設に対して監視指導を行い、食品衛生上の危害の未然防止に努める。

(4) 放射性物質に関する事項

東日本大震災に伴う原子力発電所の事故発生により、農産物等から暫定規制値を超過する放射性物質が検出されるなど、食品の安全性に対する不安が高まっていることから、県内で生産される食品や流通する食品について、牛乳、乳児用食品、海産物及び食肉等を中心に放射性物質検査を実施し、基準値を超過した食品の流通の防止を図る。

(5) 食品表示に関する事項

ア 期限表示

各種表示事項の中でも、特に、期限表示は消費者の関心が高く、食品の安全性を確認する際に不可欠なものであることから、消費期限又は賞味期限が適切に設定されているか確認するとともに、科学的・合理的根拠に基づかない期限の延長や、期限切れ原材料の不適切な使用の有無等について監視を徹底する。

イ アレルギー物質に関する表示

近年、食物アレルギー症状を起こす人が増加していることから、使用原材料に特定原材料（表示が義務づけられたアレルギー物質を含む原材料）が含まれていないかどうか、さらに、製造工程におけるコンタミネーション（意図しない混入）の有無等について確認するなど、アレルギー物質について適正な表示の徹底を指導する。

(6) 食品等事業者における記録の作成及び保存の徹底

近年、広域的に流通する食品による事件等が多発し、その原因究明等にあたり、当該品の仕入元等に係る情報の記録と保存が重要となっている。

食品に係る事故原因の究明や拡大の防止、違反食品等の回収、廃棄等の措置を的確かつ迅速に講じるため、法第3条第2項の規定に基づき、食品等事業者に対

し原材料や販売する製品の仕入元等に係る記録の作成及び保存について周知徹底に努める。

#### 4 食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導の実施

食品は、生産から消費に至るまで、すべての行程において消費者の健康被害を生じさせるリスクを有していることから、別表2のとおりフードチェーンの各段階の区分に応じて監視指導を実施する。

なお、生産等の行程に係る事項については、必要に応じて農政部、環境森林部等関係機関と連携して監視指導を実施する。

#### 5 監視指導の強化に関する事項

##### (1) 食品等の一斉取締りに関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末において、厚生労働省及び消費者庁が示す方針等を踏まえて、重点的な監視指導を実施することにより、食品の安全性及び表示の信頼性確保を図る。

なお、実施期間は、次のとおりとする。

##### ア 夏期一斉取締り

平成25年7月1日から8月31日まで

##### イ 年末一斉取締り

平成25年12月1日から12月28日まで

##### (2) 食品衛生月間

県民が健康で安心できる食生活を送るために、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者はもとより県民に対する食品衛生思想の普及啓発、食品の安全性に対する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進並びに事業者のコンプライアンスの徹底を通じて食品の安全性の確保を図る。

##### (3) 食品表示適正化強化月間について

8月と12月を「栃木県食品表示適正化強化月間」と定め、事業者に対し、食品表示を所管する関係機関が連携して監視指導を実施し、不適正表示食品の流通防止を図る。

### 第5 食品等の検査に関する事項

#### 1 収去検査実施計画

県内で生産、製造、加工又は販売される食品等を対象に、法第28条の規定に基づく収去検査等を行い、違反食品等を排除することで、食品等の安全・安心の確保を図る。

平成25年度収去検査実施計画は、別表3のとおりとする。

#### 2 主な試験検査の内容

##### (1) 規格・基準等検査

法により成分規格や添加物の使用基準が定められている食品等について、検査を実施する。

##### (2) 有害物質・汚染物質検査

食品中に残留する農薬等の検査や、畜水産食品を対象とした残留有害物質モニタリング検査を実施する。

##### (3) 放射性物質検査

放射性物質の基準値を超過した食品の流通を防止するため、県内で生産される食品や流通される食品について、牛乳、乳児用食品、海産物及び食肉等を中心に放射性物質検査を実施する。



- (4) 食肉等の食中毒菌等汚染実態調査  
食肉等の生食や加熱不十分による食中毒の発生防止対策を図るため、県内で流通している食肉・食鳥肉の食中毒菌汚染実態調査を実施する。
- (5) その他の食品検査（遺伝子組換え食品、アレルギー物質含有食品）  
遺伝子組換え食品については、表示の科学的検証及び安全性未審査の遺伝子組換え食品の流通防止を目的として検査を実施する。また、アレルギー物質含有食品については、表示の科学的検証及び違反食品の流通防止を目的として検査を実施する。
- (6) 食中毒発生時の検査  
食中毒等の事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指、使用器具等の病因物質検査を実施する。

### 3 検査方法の研究開発

残留農薬等に関するポジティブリスト制度を適切に運用するため、残留農薬の一斉分析法による検査項目の増加と効率化を図る。

## 第6 違反を発見した場合の対応に関する事項

法令等に違反する施設や食品等を発見した場合は、「食品衛生関係監視行政処分等要領」及び「と畜場監視指導要領」に基づき、遅滞なく営業者等に対し施設の改善や当該食品の回収等の対策を講じさせることとする。

なお、基本的な対応を次のとおりとする。

### 1 立入検査時に違反を発見した場合の対応

- (1) 法令等に違反している状況を発見した場合は、速やかに改善指導を行うこと。
- (2) 違反が軽微であって、直ちに改善が図られるもの以外については、書面にて改善指導を行うこと。
- (3) 法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を速やかに実施するとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行うこと。
- (4) 悪質な違反については、告発を行うこと。

### 2 収去検査の結果、違反を発見した場合の対応

- (1) 違反食品等について、販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置及び再発防止等の措置を行うとともに、必要に応じ、営業の禁止若しくは停止の措置を行うこと。
- (2) 違反食品等が県外で生産、製造、加工等が行われていた場合は、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、必要に応じ、連携して廃棄、回収等の措置を速やかに行うこと。
- (3) 輸入食品や広域的に流通する食品の場合には、厚生労働省及び関係する都道府県等の食品衛生担当部局へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止、再発防止等の措置を行うこと。
- (4) 違反食品を製造、加工した者の検査能力等からみて、当該事業者が製造、加工する食品がその後引き続き違反食品に該当するおそれがあり、その食品の検査が必要と判断される場合には、法第26条に基づく検査命令を行うこと。
- (5) 悪質な違反については、告発を行うこと。

## 第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒もしくはその疑いについての情報を探知した場合には、「栃木県食中毒処理要領」（以下「処理要領」という。）に基づき、直ちにその原因究明と危害の拡

大防止に努める。

- (1) 処理要領に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては、関係部局等と緊密な連携を図りながら、迅速かつ的確に対応する。
- (2) 化学物質による健康被害が疑われる場合は、食品との関連が疑われた時点で速やかに厚生労働省及び関係都道府県等に情報提供を行い、情報の共有化を図る。  
また、毒物劇物等を原因物質とする食中毒の発生が疑われる場合には、毒物劇物混入の有無を判定するための「毒劇物簡易検査キット」を有効に活用し、迅速かつ的確に対応する。
- (3) 健康食品による健康被害が疑われる場合には、「健康食品・無承認無認可医薬品健康被害防止対応要領」（平成14年10月4日医薬発第1004001号）に基づき迅速かつ的確な調査を行い、調査結果等については必要に応じて厚生労働省へ速やかに報告する。

## 第8 公表に関する事項

### 1 食品衛生監視指導計画の実施状況

本計画の実施状況は、平成26年6月末までに公表するものとする。

### 2 一斉取締りの実施状況

夏期及び年末において実施する一斉取締り結果について、その都度、公表するものとする。

### 3 食中毒等の違反事実の公表

食品衛生上の危害の拡大防止及び注意喚起を図るため、法又は条例に基づく処分を受けた者であって別紙に定めるものについては、当該事業者や処分内容等に係る情報を随時公表する。

ただし、違反が軽微なもの（当該者の故意又は重大な過失等によるものか否か、当該違反による健康影響の程度、当該違反に対する社会的な関心の程度等を勘案して判断する。）であって、当該違反について直ちに改善が図られたものは除くものとする。

### 4 健康被害に係る事実の公表

食品の摂取等による健康被害が想定され、緊急に県民に注意喚起が必要と認められる事例については、速やかに公表するものとする。

### 5 放射性物質検査の公表

放射性物質検査の結果については、原則として速やかに公表するものとする。

## 第9 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 監視指導計画の策定

監視指導計画の策定若しくは年度途中の監視指導計画の変更にあたっては、県ホームページ、広報媒体等を活用し、パブリック・コメントの実施により県民の意見を聴取する。

### 2 情報の共有及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

- (1) 消費者・食品等事業者への食品等による危害発生防止のための情報提供

県ホームページ、広報媒体等を活用し、家庭内における食中毒予防策、食品等の安全に関する情報等の提供に努めるとともに、各種イベントにおける普及活動や県政出前講座（講習会への講師派遣）を通して啓発活動等を実施する。

(2) 消費者・食品等事業者・行政間の意見交換の推進

広く県民を対象とした「とちぎ食品安全フォーラム」を開催するなど、消費者、食品等事業者、行政等が一堂に会する機会を設け、意見や情報の交換による食品の安全性に係る相互理解の推進を図る。

**3 自主回収に関する対応**

食品等事業者が自主検査等の結果により自ら食品等の回収を行う場合には、当該品が迅速かつ確実に市場から排除されるよう支援するとともに、再発防止のための原因究明に努めるよう指導する。

また、「栃木県食品等自主回収情報公表制度実施要領」に基づき、県に報告された自主回収の情報を県ホームページに公表し、県民と事業者の情報の共有を図るとともに、当該食品が流通する都道府県等に情報提供を行い、当該自主回収を促進する。

**第10 食品等事業者の自主衛生管理の実施に関する事項**

**1 食品衛生責任者の設置**

- (1) 食品衛生責任者の選任に当たっては、営業者に対し、その製造、加工、調理等を自主的に管理する者として、食品衛生に関して相当の知識を有する者を選任するよう指導する。
- (2) 食品衛生責任者の設置に当たっては、食品衛生法施行条例（平成12年栃木県条例第4号。以下「法施行条例」という。）第2条の規定に基づき、営業者に対し、施設又はその部門ごとに置くよう指導する。

**2 食品等事業者による自主衛生管理の推進**

- (1) 社団法人栃木県食品衛生協会（以下「協会」という。）から委嘱された食品衛生指導員が行う食品営業施設の巡回指導等を支援する。
- (2) 法に基づく食品衛生推進員制度の充実強化に努め、食品衛生推進員が食品衛生指導員や食品等事業者に対して行う食品衛生に関する指導や助言等の自主衛生管理の普及啓発活動を支援する。
- (3) 栃木県調理師連合会が行う、大量調理施設に従事している調理師等を対象とした衛生講習会の実施を支援する。
- (4) 食品等事業者の自主衛生管理に対する意識の醸成を図るため、製品の自主検査及び検便の実施を勧奨する。
- (5) 食品等事業者による自主衛生管理を促進するために必要な講習会等を開催し、情報提供を行う。
- (6) 仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理を推進する。
- (7) 営業施設及び食品等の取扱いに係る衛生管理を効果的かつ効率的に行わせるため、営業者に対し、法施行条例第2条で定める管理運営要領の作成を指導する。
- (8) 食品表示制度についての理解を深め、事業所内での適正表示を推進するため、食品製造業者等を対象とした講習会を開催し、人材の育成を支援する。

**3 栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎハサップ）の推進**

食品の安全性確保には、HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）の考えに基づく衛生管理が有効であることから、製造者や給食施設等を対象とした「HACCP導入支援セミナー」を開催するなど、認証取得を積極的に支援するとともに、パンフレットや各種広報媒体を活用して、広く県民に周知することにより制度の定着促進を図る。

## **第11 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) 食品の製造・加工や衛生管理の新しい技術などについて、食品衛生監視員の研修等を充実させ、食品衛生監視技術のレベルの向上を図る。
- (2) 食品衛生監視員に対する食品表示（食品衛生法、JAS法、景品表示法等）に関する研修・教育に努め、食品表示の監視体制を強化する。
- (3) 食品衛生検査施設における職員の資質の向上を目的として、新たな微生物や理化学物質等に関する最新の検査技術を習得するため、国や大学等の試験研究機関での研修への参加を推進する。
- (4) と畜検査員及び食鳥検査員の資質の向上を目的として、最新の知識や高度で精密な技術を習得するため、国の研究機関や専門大学での研修への参加を推進する。
- (5) HACCPの手法を取り入れた衛生管理を推進するために、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の養成講習会の受講を推進する。

### **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、食中毒予防の衛生講習会を実施する。
- (2) 食品衛生管理者については、法第48条第3項及び第4項に基づく責務が適切に果たされるよう、講習会の開催や情報提供を行うとともに、営業者については、法第48条第5項に基づく責務が適切に果たされるよう、その意識向上を図る。
- (3) 食品衛生責任者については、協会が主催する養成講習会及び再教育講習会の受講を促進し、食品衛生に関する最新の知識の習得を図る。
- (4) と畜場法に基づく衛生管理責任者、作業衛生責任者及び食鳥処理法に基づく食鳥処理衛生管理者については、その責務が果たされるよう講習会や情報提供を実施する。
- (5) 食品衛生推進員については、研修会を実施し、資質の向上を図る。
- (6) 食品衛生指導員の資質の向上を図るため、協会が主催する研修会に講師を派遣し、育成指導を実施する。

別表1 平成25年度立入検査実施計画

(1)健康福祉センター対応

区分	対象施設	施設概数	監視計画数
A 年3回以上	今年度に法違反による行政処分を受けた施設	—	—
B 年2回以上	飲食店営業〔レストラン : 大規模食堂、生食用食肉取扱施設 仕出し・弁当 : 大規模 旅館 : 大規模〕 乳処理業 特別牛乳さく取処理業、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 食肉処理業 : 生食用食肉取扱施設 食肉販売業 : 生食用食肉取扱施設	160	320
C 年1回以上	飲食店営業〔旅館 : 一般 仕出し・弁当 : 一般〕 添加物製造業 アイスクリーム類製造業 : 一般 食肉処理業 : 食鳥を除く 魚介類せり売り営業、清涼飲料水製造業、集乳業 食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業 そうざい製造業 : 一般	560	560
D 2年に 1回以上	飲食店営業〔レストラン : 食堂、西洋料理、中華料理、料理、 そば・うどん、給食施設、その他 仕出し・弁当 : 小規模、調理パン 旅館 : 小規模 その他 : そうざい、コンビニエンスストア、その他 露店〕 菓子製造業 : 自動車を除く あん類製造業 アイスクリーム類製造業 : ソフトクリーム 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 食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業 納豆製造業、醤油製造業、ソース類製造業 酒類製造業、豆腐製造業 めん類製造業 : 生めん・ゆでめん そうざい製造業 : 小規模 かん詰又はびん詰食品製造業 つけ物製造業 給食施設 : 届出を除く	17,300	8,650
E 3~5年に 1回以上 計	飲食店営業〔レストラン : バー・キャバレー、喫茶〕 自動車、自動販売機〕 喫茶店営業 喫茶店営業 (削氷、自動車、自動販売機) 菓子製造業 (自動車) 乳類販売業 食肉販売業 : 包装食肉、自動車販売 魚介類販売業 : 包装魚介類、自動車販売 冰雪製造業、冰雪販売業 みそ製造業、こんにやく又はところてん製造業 こうじ及びその加工品製造業 めん類製造業 : 乾めん 冰雪採取業 豆腐販売業 給食施設(届出) 食品等製造加工業(届出)	20,000	4,000
	計	38,020	13,530

(2)食肉衛生検査所対応

対象施設	施設数	監視頻度
と畜場	4	各食肉衛生検査所が定める計画に基づき実施する。
食鳥処理場	8	
計	12	

別表2 食品供給行程（フードチェーン）ごとの重点監視指導事項

食品群	食品供給行程（フードチェーン）の区分		
	採取、とさつ及び解体、食鳥処理等（採取後の保管も含む。）	製造及び加工（とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く）	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進</li> <li>獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施</li> <li>枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施</li> <li>と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施</li> <li>認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱調理の徹底</li> <li>生食用食肉の規格基準等の遵守の徹底</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底</li> <li>搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底</li> <li>生乳についての残留物質検査の実施並びに食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> <li>食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>鶏舎内の衛生管理の推進</li> <li>食用不適卵の排除の徹底</li> <li>採卵後の低温管理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底</li> <li>製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進</li> <li>汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>低温保管等温度管理の徹底</li> <li>破卵等の検卵の徹底</li> </ul>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底</li> <li>有毒魚介類等の排除の徹底</li> <li>養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底・フグの衛生的な処理の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施・水産加工品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>有毒魚介類等の市場からの排除の徹底</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用の野菜、果実等について、肥料等を通じた動物の糞尿由来等の微生物汚染防止の徹底</li> <li>残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進</li> <li>穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の採取禁止の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>残留農薬等の検査の実施</li> <li>穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>有毒植物等の市場からの排除の徹底</li> </ul>

別表3 平成25年度収去検査実施計画

1 規格・基準等検査（乳以外）

食品分類	品目	検体数	主な検査項目											その他			
			微生物検査							理化学検査							
			細菌数	E.coli	大腸菌群	黄色ブドウ球菌	サルモネラ	腸管出血性大腸菌	腸炎ビブリオ	その他の細菌検査	保存料	甘味料	二酸化硫黄		発色剤		
魚介類	生食用魚介類	32					○	○	○								
	生カキ等		○	○						○							
冷凍食品	冷凍食品	70	○	○	○												
魚介類加工品	魚介乾製品	69					○	○				○					
	魚肉練り製品等				○							○			○		
肉卵類及びその加工品	生食用食肉	134									○					腸内細菌科菌群	
	食肉製品		○	○	○	○	○	○		○	○			○			
	液卵・卵加工品等		○	○	○		○										
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	260	○		○												
穀類及びその加工品	めん類	281	○	○	○	○										酸価、過酸化	
	こんにやく粉												○			物価、プロピレ	
	ゆば		○	○		○											ングリコール
	生あん等											○		○			シアン
野菜類・果物及びその加工品	漬物	316		○				○	○	○		○	○			着色料	
	醤油、みそ										○	○					
	カット野菜		○							○							
	かんぴょう													○			
菓子類	洋生菓子	346	○		○	○	○										
	和生菓子等		○		○	○	○	○									
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーター含む。）	120			○							○	○			着色料	
酒精飲料	ワイン等	31										○		○			
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・缶詰瓶詰め食品、佃煮、検食等	659	○	○	○	○						○		○			
計		2,318															

2 規格・基準検査（乳及び乳製品）

食品分類	品目	検体数	主な検査項目						その他	
			無脂乳固形分	乳脂肪分	比重	酸度	細菌数	大腸菌群		抗生物質
牛乳類	牛乳	180	○	○	○	○	○	○		
	加工乳		○			○	○	○		
乳製品等	乳飲料	80						○		乳酸菌数
	発酵乳、乳酸菌飲料等		○					○		
生乳	生乳	529							○	
計		789								

### 3 有害物質・汚染物質検査

区 分	検 査 項 目	対 象 食 品		検 体 数
		国 産	輸 入 品	
発ガン性物質検査	アフラトキシン		ナッツ	2
総水銀検査	総水銀	海水魚		10
畜水産物中の 抗生物質検査	抗生物質（簡易法）	牛、豚、鶏肉	鶏肉	60
		鶏卵		10
		鮎、ニジマス		13
		はちみつ		10
	テトラサイクリン系抗生物質	鮎、ニジマス	鶏肉	18
畜水産物中の 合成抗菌剤検査	サルファ剤、ピリメタミン、 オキソリン酸、 チアンフェニコール等	鶏卵		10
		鮎、ニジマス		13
		牛、豚、鶏肉	豚、鶏肉	70
残留農薬検査	総BHC他180項目	野菜、果実	果 実	61
	アザメチホス他28項目		加工食品	5
	有機リン系農薬23項目		加工食品	5
	総DDT、ディルドリン、 ヘプタクロル	牛、豚肉	鶏肉	10
内部寄生虫 用剤検査	フルベンダゾール他	牛、豚、鶏肉	鶏肉	35
		鶏卵		10
計				342

### 4 その他の食品検査

分 類	品 目	検 体 数
遺伝子組換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイヤ等	20
アレルギー物質含有食品	特定原材料（卵、乳）	20
かんぴょう（簡易検査）	かんぴょう	60
計		100

### 5 放射性物質検査

分 類	品 目	検 体 数
放射性物質(放射性セシウム)	流通食品等	300

※宇都宮市による収去検体を含む

### 6 食肉・食鳥肉の汚染実態調査

検 査 項 目	対 象 食 品	検 体 数
E. coli、サルモネラ属菌、 カンピロバクター等	豚レバー等	20



## 公表の対象

公表の対象となるのは、次に掲げる各項のいずれかに該当するものとする。

- 1 次に掲げる規定に違反した営業者で、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第54条（法第62条第1項及び第3項において準用する場合を含む。以下同じ。）、第55条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）又は第56条（法第62条第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第6条（不衛生食品等の販売等の禁止）
  - (2) 法第7条（新開発食品等の販売禁止）
  - (3) 法第8条（特定の食品等の販売等の禁止）
  - (4) 法第9条（病肉等の販売等の禁止）
  - (5) 法第10条（添加物等の販売等の禁止）
  - (6) 法第11条第2項（規格又は基準に合わない食品等の販売等の禁止）
  - (7) 法第11条第3項（一定量を超える量の農薬等が残留する食品の販売等の禁止）
  - (8) 法第16条（有毒器具等の販売等の禁止）
  - (9) 法第17条（特定の器具等の販売等の禁止）
  - (10) 法第18条第2項（規格に合わない器具等の販売等の禁止）
  - (11) 法第19条第2項（基準に合う表示がない食品等の販売禁止）
  - (12) 法第20条（虚偽表示等の禁止）
  - (13) 法第25条第1項（食品等の検査に不合格添加物等の販売等の禁止）
  - (14) 法第26条第4項（検査結果の通知を受ける以前の販売等の禁止）
  - (15) 法第48条第1項（食品衛生管理者の非配置）
  - (16) 法第50条第3項（有害物質の混入防止等の措置基準の非遵守）
- 2 次に掲げる規定による基準又は条件に違反した営業者であって、法第55条又は第56条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 法第51条（営業施設の基準）の規定による基準に違反した場合
  - (2) 法第52条第2項第1号又は第3号（営業許可の欠格）に該当するに至った場合
  - (3) 法第52条第3項（営業許可条件）の規定による条件に違反した場合
- 3 次に掲げる規定に違反した営業者で、栃木県食品衛生条例（昭和45年栃木県条例第5号。以下、「条例」という。）第13条の規定による行政処分を受けたもの
  - (1) 条例第5条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (2) 条例第8条第1項第1号又は第3号（営業許可の欠格）
  - (3) 条例第12条第1項又は第2項（必要な措置の指示）