

**平成 29 (2017) 年度  
栃木県食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**平成 30 (2018) 年 6 月**

**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 29(2017)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 監視指導等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（7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一般財団法人食品薬品安全センター及び国立医薬品食品衛生研究所により 7施設において 30 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 7施設において 572 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 7施設において延べ 8 回実施しました。

### 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 食中毒の発生及び違反食品等の発見時には、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	合計
県外に対する調査依頼数	12	13	25
県外からの調査依頼数	40	44	84

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 9 施設のうち 5 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 13 回の立入調査を実施し、HACCP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

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

- (3) その他の関係機関との連携

食品表示の適正化を推進するため、食品表示法（品質事項）を所管する農林水産省関東農政局栃木県拠点等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、対象施設数 37,384 件に対し、延べ 14,275 件（予定件数：13,362 件）の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。

違反の件数は 75 件で、内訳は、使用水の不適切な管理が 60 件で最も多く、他には食品添加物の表示欠落等の表示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	監視計画数(件数)	結果(件数)	達成率(%)
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	14	42	48	114.3
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 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）	170	340	421	123.8
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）	610	610	608	99.7
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、すし、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〕 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）	16,860	8,430	7,232	85.8
E 5年に1回以上	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、露店 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	19,730	3,940	5,966	151.4

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） 氷雪製造業、氷雪販売業 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） 氷雪採取業 豆腐販売業 給食施設（届出） 食品等製造加工業（届出） HACCP 導入施設				
合 計	37,384	13,362	14,275	106.8

表3 違反の発見状況

使用水	表示	異物混入	その他	合 計
60	1	0	14	75

## (2) 重点監視指導事項

### ア ノロウイルスやカンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒対策

ノロウイルスによる食中毒は、大規模化しやすい傾向があり、また、調理従事者を介した食品の二次汚染を原因とした事例が多いことから、食品等事業者に対し、食品等の衛生的な取扱い、適切な手洗い方法、吐物等の適切な処理方法のほか、調理従事者の健康管理の重要性等についての指導を徹底しました。また、ノロウイルス食中毒の発生が増加する11月1日から3月31日までの期間を、「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、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」を発信するなど、関係機関・団体等と連携しながら、ノロウイルス食中毒の発生防止に関する啓発活動に取り組みました。

カンピロバクターによる食中毒は、近年全国的に多発傾向にあり、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、食品等事業者に対し、生肉や加熱不十分な食肉を提供しないこと等の指導を徹底しました。消費者に対しては、食肉や内臓肉は中心部まで十分に加熱して食べる等の正しい知識の普及及び注意喚起に努めました。

### イ HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)による衛生管理の推進

HACCPによる衛生管理は、先進国を中心に義務化が進む等国際標準となっており、国においても制度化の方針を示していることから、HACCP サポートセミナー等を通じて、食品等事業者に対しHACCP導入の積極的な助言・指導を行いました。

### ウ 食肉等の生食に関する監視指導

牛の肝臓や豚の食肉（内臓を含む）を生食用として提供しないよう飲食店等の食品関係事業者への周知及び監視指導を行うとともに、鶏の食肉等についても、必要な加熱を行う等の指導を行いました。

また、獣畜及び家きんの食肉や内臓についても生食用としての販売・提供をしないよう、夏期一斉取締り等を通じ重点的な監視指導を行うとともに、消費者に対しても注意喚起を行いました。

### エ イベント等の開催に伴い提供される食品の衛生管理の徹底

平成24(2012)年8月に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が発生したことを受け、大規模なイベント等において概ね300食以上の大量の弁当等の食品を提供する場合には、主催者から事前に情報の提供を受けて食品を製造する施設の衛生指導等を行う体制により、情報の収集及び監視指導に努めました。

## (3) と畜場等の衛生指導

県北食肉衛生検査所は、と畜場の監視指導に係る計画を策定し、計画等に基づき監視指導を実施しました。その結果、3か所のと畜場に対して延べ4回の立入調査を実施し、と畜場法等に基づく適切な衛生管理についての監視指導を実施しました。また、7か所の認定小規模食鳥処理場に対して延べ28回の立入調査を実施し、食鳥処理法等に基づく適切な衛生管理についての監視指導を実施しました。

と畜検査については、牛、馬、豚、めん羊、山羊を対象として、合計 5,358 頭実施しました。  
 また、生後 24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈する牛及び獣畜の月齢に関わらず、生体検査において削瘦、被毛粗剛、脱毛、そう痒症、関節炎、異常行動、運動失調等の臨床症状を呈するめん羊、山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 食肉衛生検査所による監視結果

対象施設	施設数	監視計画数 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
と畜場	3	3	4	133.3
認定小規模食鳥処理場	7	18	28	155.5
合 計	10	21	32	152.3

表 5 食肉衛生検査所による検査頭数

畜 種	県北食肉衛生検査所
牛	4,927 ※ <sup>1</sup>
馬	0
豚	284
めん羊、山羊	147
合 計	5,358

※1 生後 24 か月齢以上の牛のうち、生体検査において神経症状が疑われるもの及び全身症状を呈する牛(905 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

夏期に多発する傾向にある細菌性食中毒をはじめ、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食品関係営業施設に対して延べ 4,438 件の監視指導を実施し、食品の収去検査を 491 件実施しました。

監視指導の結果、違反はありませんでした。また収去検査の結果、アイスクリーム類の成分規格違反が 1 件あり、報告書の徴収を行いました。

#### ア 実施期間

平成 29(2017)年 7 月 1 日 ～ 8 月 31 日

#### イ 重点項目

##### (ア) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒防止対策

夏期に多発する傾向にあるカンピロバクター及び腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止を図るため、食品関係事業者に対する指導を行うとともに、消費者に対する注意喚起を行いました。

##### (イ) 食品等事業者へ HACCP に基づく衛生管理の導入を推進するための普及啓発

HACCP に基づく衛生管理は、国において制度化の方針が示されており、大規模食中毒や異物混入等の防止に有効であることから、食品等事業者に対する普及啓発を行いました。

##### (ウ) 食肉等を取り扱う施設等に対する監視指導

食品等事業者及び消費者の食肉の生食に対する危険性に関する認識が十分ではないこと等を考慮して、未加熱又は加熱不十分な食肉の提供についても、食品等事業者に対する指導及び消費者に対する注意喚起を行いました。

##### (エ) 期限表示、アレルゲンに関する表示等に係る監視指導

期限表示、アレルゲン及び食品添加物などを中心に、法に基づく適正な表示の徹底について食品等事業者に対する指導を行いました。

(2) 年末一斉

冬期はノロウイルスによる食中毒が多発する傾向にあるとともに、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、年末一斉監視指導として、食品等事業者に対して延べ1,525件の監視指導を実施し、食品の収去検査を160件実施しました。

監視指導及び収去検査の結果、違反はありませんでした。

ア 実施期間

平成29(2017)年12月1日 ～ 12月28日

イ 重点項目

(ア) 大量調理施設等に対するノロウイルス食中毒防止対策

大量調理施設を中心に、ノロウイルス等による食中毒の防止対策について、注意喚起及び指導を行いました。

(イ) 生食用食肉を取り扱う施設等に対する監視指導

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の指導を徹底しました。

(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：関東農政局、県：くらし安全安心課、各健康福祉センター及び各農業振興事務所、市：宇都宮市保健所）が合同で、食品販売店98店舗に対し食品表示の監視指導を実施しました。

調査の結果、偽装表示等の不適切な事例は発見されませんでした。

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	752	331
	菓子製造業	184	85
	乳処理業	20	7
	乳製品製造業	22	4
	集乳業	3	3
	魚介類販売業	177	79
	魚介類せり売り営業	4	4
	魚肉ねり製品製造業	0	0
	食品の冷凍または冷蔵業	8	7
	かん詰またはびん詰食品製造業	12	1
	喫茶店営業	115	40
	あん類製造業	8	5
	アイスクリーム類製造業	51	20
	乳類販売業	225	115
	食肉処理業	5	3
	食肉販売業	178	84
	食肉製品製造業	7	0
	乳酸菌飲料製造業	13	3
	食用油脂製造業	1	0
	マーガリン又はショートニング製造業	0	0
みそ製造業	8	5	
醤油製造業	3	0	

ソース類製造業	5	1
酒類製造業	4	0
豆腐製造業	8	13
納豆製造業	1	2
めん類製造業	42	11
そうざい製造業	47	14
添加物（規格あり）製造業	8	2
清涼飲料水製造業	16	1
氷雪販売業	0	0
小計	1,927	840

許可を要しない業種	給食施設	94	18
	食品製造業	340	64
	野菜果物販売業	288	74
	そうざい販売業	307	88
	菓子販売業	344	98
	食品販売業	727	208
	添加物の販売業	205	71
	氷雪採取業	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	206	64
小計	2,511	685	
合計	4,438	1,525	

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	10	4	14	0	0	0
魚介類加工品	10	0	10	10	0	10
食肉	0	0	0	0	5	5
食肉製品及び食肉加工品	10	0	10	0	0	0
卵及びその加工品	13	0	13	5	0	5
乳	131	0	131	90	0	90
乳製品及び乳類加工品	13	0	13	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	28	0	28	0	0	0
穀物	0	0	0	0	4	4
めん類	54	0	54	0	0	0
もち	0	0	0	0	0	0
菓子類	23	0	23	10	0	10
（上記以外の）穀物加工品	0	0	0	5	0	5
生鮮野菜及び果物	10	0	10	4	2	6
野菜果物乾燥品及び加工品	15	0	15	0	2	2
豆腐及びその加工品	0	0	0	0	0	0
漬物	70	1	71	0	0	0

(上記以外の) 野菜・果物の加工品	18	3	21	10	0	10
そうざい及びその半製品	25	0	25	17	0	17
弁当	38	0	38	9	0	9
冷凍食品	0	0	0	0	0	0
かん詰め・びん詰め食品	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	0	0	0	0	0	0
酒精飲料	0	0	0	0	5	5
氷雪	0	0	0	0	0	0
水	0	0	0	0	0	0
その他の食品	15	0	15	0	0	0
合 計	483	8	491	160	18	178

### 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、3,697 検体（計画数 3,571 検体）を収去し、延べ 27,318 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、2,975 検体（計画数 2,898 検体）の細菌や食品添加物等の規格基準及び衛生規範に基づく検査を実施しました。

規格基準の違反件数は 7 件で、アイスマルクからの大腸菌群の検出が 3 件、細菌数超過が 1 件（大腸菌群を検出したものと重複）、かんぴょうからの保存料使用基準超過が 2 件、乳製品の乳酸菌数不足が 1 件、漬物のソルビン酸の使用基準超過が 1 件でした。

違反施設に対しては、回収命令等を行い、改善を指導しました。

また、衛生規範不適合の件数は 43 件で、主な内容は、生めん類や和洋生菓子、弁当・そうざい等からの大腸菌群の検出や細菌数（生菌数）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 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、生カキ等	29	29	100.0
冷凍食品	冷凍食品	86	56	65.1
魚介類加工食品	魚介乾製品、魚肉練り製品等	61	61	100.0
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	133	133	100.0
アイスクリーム類・氷菓	アイスクリーム類、氷菓等	126	127	100.8
穀類及びその加工品	めん類、こんにゃく粉、ゆば、生あん等	307	199	64.8
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	284	455	160.2
菓子類	洋生菓子、和生菓子等	311	303	97.4
清涼飲料水	清涼飲料水（ミネラルウォーターを含む）	127	128	100.8
酒精飲料	ワイン等	24	24	100.0
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・佃煮、缶詰瓶詰め食品、検査、水等	635	670	105.5



牛乳類、乳製品等	牛乳、加工乳、発酵乳、乳酸菌飲料、乳飲料等	238	242	101.7
生乳	生乳	537	548	102.0
合 計		2,898	2,975	102.7

表9 規格基準違反（7件）

食品の分類（件数）	違反の内容（件数）
アイスクリーム類（3）	大腸菌陽性（3）、細菌数超過（1）
乳製品（1）	乳酸菌数不足（1）
野菜類・果物及び その加工品（3）	亜硫酸塩（二酸化硫黄）使用基準超過（2） ソルビン酸使用基準超過（1）

表10 衛生規範不適合（43件）

食品の分類（件数）	不適合の内容（件数）※
和洋生菓子（22）	大腸菌群陽性（14）、細菌数（生菌数）超過（6）、黄色ブドウ球菌陽性（3）
生めん類（13）	大腸菌群陽性（5）、細菌数（生菌数）超過（7）、黄色ブドウ球菌陽性（1）
弁当・そうざい等（7）	大腸菌群陽性（2）、細菌数（生菌数）超過（6）
カット野菜（1）	細菌数（生菌数）超過（1）

※ 複数の不適合がある場合があるので合計数は一致しない。

(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、延べ343検体（計画数343検体）の抗生物質や残留農薬等の検査を実施し、残留基準違反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	2	2	100.0
重金属	総水銀	海水魚		10	10	100.0
抗生物質	抗生物質（簡易法）	牛・豚・鶏肉	鶏肉	52	52	100.0
		鶏卵		10	10	100.0
		鮎、ニジマス		12	12	100.0
		はちみつ		10	10	100.0
	テトラサイクリン系	鮎、ニジマス	鶏肉	17	17	100.0
合成抗菌剤	サルファ剤、ピリメタミン	鶏卵		10	10	100.0
		鮎、ニジマス		12	12	100.0
	オキシリニック酸 エトパベート等	牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	62	62	100.0
残留農薬	総BHC他200項目	野菜、果実	果実	66	66	100.0
	アザメチホス他28項目		加工食品	5	5	100.0
	有機リン系農薬23項目		加工食品	5	5	100.0
	総DDT、ディルドリン等	牛・豚肉	鶏肉	8	8	100.0
内部寄生虫剤 等	5-フロピロヒスルホニル-1H- ベンズイミダゾール-2-ア ミン等		豚・鶏肉	15	15	100.0
		鶏卵		10	10	100.0
		鮎、ニジマス		12	12	100.0

ホルモン剤 検査	酢酸トレンボロン等		豚・鶏肉	15	15	100.0
		鶏卵		10	10	100.0
合 計				343	343	100.0

### (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 20 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 アレルゲン表示（乳、卵）のない加工食品について 20 検体の検査を実施したが、混入事例はありませんでした。
- ウ 本県の特産品であるかんぴょう 60 検体を対象に保存料について簡易検査を実施しましたが、違反事例は有りませんでした。

表 12 その他の検査

分 類	品 目	計画 (件数)	結果 (件数)	達成率 (%)
遺伝子組換え食品	大豆、トウモロコシ、パパイヤ	20	20	100.0
食物アレルギー検査	乳、卵	20	20	100.0
保存料（簡易検査）	かんぴょう	60	60	100.0
合 計		100	100	100.0

### (4) 食品残留放射性物質検査

県内で製造された、あるいは、流通する食品を対象に、279 検体（計画数 230 検体）の放射性物質検査を実施し、結果を速やかに公表しました。基準超過事例はありませんでした。

表 13 放射性物質検査

区 分	検査項目	品 目	計 画	結 果	達成率
放射性物質	放射性セシウム	牛・鶏・豚・羊肉、鶏卵、牛乳、粉ミルク、はちみつ、食肉製品、漬物、海水魚、野菜類等	230 件	279 件	121.3%

## 第4 食中毒等の健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒発生状況は、発生件数が 8 件で前年度から 4 件減少し、患者数は 496 名で前年度より 84 名減少しました。

病因物質別の発生件数は、ノロウイルスが 6 件、サルモネラ菌が 1 件、アニサキスが 1 件でした。原因施設別の発生件数は、飲食営業施設が 6 件、給食施設が 1 件、販売店が 1 件でした。

原因となった施設の営業者に対しては、法第 55 条に基づき食品衛生に係る衛生的環境が確保されるまでの間、営業の禁止及び給食施設の使用禁止を命じました。

また、行政処分を受けた営業者、処分内容等の情報を速やかに公表し、被害の拡大防止及び注意喚起に努めました。

表 16 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	6	407
サルモネラ菌	1	88
アニサキス	1	1
合 計	8	496

表 17 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	6	313
給食施設	1	182
販売店	1	1
合計	8	496

## 第5 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 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

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回開催しました。

また、「HACCP でとちぎの食の安全確保を」をテーマに「とちぎ食品安全フォーラム」を1回、「食品安全地域フォーラム」を1回、「食品安全セミナー」を4回開催し、食品の安全性等に関する正しい理解の促進と意見交換の推進に努めました。

表 18 平成 29(2017)年度消費者対象の講習会・意見交換会の実施結果

事業	開催数	参加人数
1 消費者・生産者対象講習会等	29	1,214
2 とちぎ県政出前講座		
食の安全・安心について	1	30
今日からできる食中毒予防	3	129
HACCP てなんだろう	1	70
小計	5	229
3 意見交換会		
とちぎ食品安全フォーラム	1	151
食品安全地域フォーラム	1	42
食品安全セミナー	4	240
小計	6	433
合計	40回	1,876人

### 2 自主回収に関する対応

食品等自主回収情報公表制度による食品等事業者からの自主回収の報告は7件で、報告された情報は速やかに県ホームページに掲載するとともに、関係自治体へ情報提供を行い、当該品が迅速かつ的確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を指導しました。

## 第6 食品事業者の自主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、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5,330人の食品衛生指導員により延べ15,808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 HACCP)」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 HACCP)」の普及定着を図った結果、認証施設は96施設となりました。県ホームページ「とちぎ食の安全・安心インフォメーション(<http://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/life/shokuseikatsu/anken/info.html>)」においても「栃木県食品自主衛生管理認証制度(とちぎ HACCP)」のほか、食品関連事業者等の自主的な衛生管理の実施に役立つ情報(HACCPの衛生管理手法、食品表示及び食中毒情報等)の発信に努めました。

## 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、研修会及び業績発表会を開催したほか、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・技術の習得及び情報の共有に努めました。

また、専門的な技術等の習得のため、と畜検査員2名(20日間の研修に1名、12日間の研修に1名)及び食品衛生監視員1名(15日間の研修に1名)を国の教育訓練機関等へ派遣しました。

### 2 自主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3,665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376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、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て66回実施し、5,766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習得を促しました。

表 19 平成 29(2017)年度食品衛生講習会等の実施結果

事業	開催数	参加人数
営業者講習会等	78	3,665
衛生講習会(大量調理施設)	5	376
食品衛生責任者再教育講習会	66	5,766
合計	149回	9,807人

(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開催し、行政への提言や推進員への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習得を促進しました。

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962回で、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 20 食品衛生推進員活動状況

活動内容	延べ回数
相談助言	137
連絡調整	279
啓発事業	233
情報収集	313
合計	962回

(4) 食品衛生指導員の育成指導については、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。

(5) とちぎ HACCP 認証機関等において、食品事業者の HACCP に対する取組を支援する人材の資質向上を目的として「HACCP アドバイザーフォローアップ研修会」を開催しました。

受講者内訳	人数
認証機関担当者	7人
行政担当者	20人
合計	27人