

令和3(2021)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	対象地域及び実施期間	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	2
3	関係機関との連携確保に関する事項	3
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	4
2	一般監視指導事項	5
3	重点監視指導事項	5
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	8
5	監視指導の強化に関する事項	8
第 5	食品等の検査に関する事項	
1	収去検査実施計画	9
2	主な試験検査の内容	9
3	検査方法の研究開発	9
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	10
2	収去検査の結果、違反を発見した場合の対応	10
第 7	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	10
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	11
2	一斉取締りの実施状況	11
3	食中毒等の違反事実の公表	11
4	健康被害に係る事実の公表	11
5	放射性物質検査の公表	11
第 9	情報の共有及び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	11
2	情報の共有及びリスクコミュニケーションの実施	11
3	自主回収に関する対応	12
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	食品等事業者による自主衛生管理の推進	12
2	食品等事業者に対するHACCP導入・定着の普及促進	12
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	13
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	13
別表 1	令和 3 (2021)年度立入検査実施計画	14
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	15
別表 3	令和 3 (2021)年度収去検査実施計画	16
別紙	公表の対象	18

## 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 監視指導の対象区域及び実施期間

### 1 対象地域

宇都宮市を除く栃木県内全区域とする。

ただし、食品表示法（平成25年法律第70号）（品質事項に限る）に基づく業務は、宇都宮市を含む栃木県全域を対象地域とする。

※宇都宮市は独自に「宇都宮市食品衛生監視指導計画」を策定。

### 2 実施期間

令和3（2021）年4月1日から令和4（2022）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、営業届出施設<sup>※1</sup>及び食品等事業者
- 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。）<sup>※2</sup>に基づく営業許可施設及び食品等事業者
- 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<sup>※3</sup>及び食品等事業者
- エ 食品表示法に基づく食品関連事業者
- オ 健康増進法（平成14年法律第103号）に基づく特定給食施設及び設置者等
- カ 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
- キ 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
- ク 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等事業者

#### (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の確認
  - (オ) 食品安全に関する情報の共有化及びリスクコミュニケーションの推進
  - (カ) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導

---

※1 令和3（2021）年6月1日施行

※2 令和3（2021）年5月31日廃止

※3 令和3（2021）年5月31日削除

- (キ) H A C C P (Hazard Analysis and Critical Control Point)に基づく衛生管理を実施する施設の監視指導（専門監視）
- イ 健康福祉センター（7か所：県西、県東、県南、県北、安足、今市、栃木）
  - (ア) 法及び県条例に基づく営業許可施設等の監視指導
  - (イ) 法に基づく営業届出施設等の監視指導
  - (ウ) 施行条例に基づく届出施設等の監視指導
  - (エ) 食品表示法に基づく食品関連事業者等の監視指導
  - (オ) 健康増進法に基づく特定給食施設等の監視指導
  - (カ) 違反食品等に係る調査及び指導
  - (キ) 食中毒に係る調査及び指導
  - (ク) 食品等事業者によるH A C C Pに沿った衛生管理を含めた自主衛生管理の推進
- ウ 食肉衛生検査所
  - (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H A C C Pに基づく衛生管理を含めた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H A C C Pに沿った衛生管理を含めた自主衛生管理の推進
  - (カ) 食肉の輸出認定に係る監視指導

## 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) 食物アレルギー検査
  - (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：県西、県東、県南、県北、安足）
  - (ア) 法に基づく規格・基準検査（県南及び県北に限る）
  - (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
  - (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) 食肉の輸出認定に係る微生物学的検査（サルモネラ検査、STEC（STEC：Shiga toxin-producing E.coli）検査）
  - (キ) その他
- (2) 信頼性確保
- 各実施機関において業務管理（GLP：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GLP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、農林水産省、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、緊密な連携を図る。
  - 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、法第21条の3に規定される厚生労働省が設置する広域連携協議会を活用して情報交換を行うなど、厚生労働省及び関係する都道府県と緊密な連携を図る。
  - ウ 食品表示に関する監視指導について、農林水産省（関東農政局）、消費者庁及び宇都宮市と緊密な連携を図る。
  - エ 総合衛生管理製造過程の承認施設<sup>※4</sup>への立入調査に当たっては、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緊密な連携を図る。
  - カ 「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」（「牛トレーサビリティ法」）（平成15年法律第72号）の円滑な推進を図るため農林水産省（関東農政局）と連携を図る。
- (2) 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
    - (エ) 放射性物質に関する情報の共有

---

※4 令和2(2020)年6月をもって総合衛生管理製造過程承認制度は廃止されたが、施行日前までに承認・更新の手続が完了したものについては、その有効期間満了日までは従前どおり取り扱う。

#### イ 食品の表示に係る連携

食品の適正な表示の確保のため、食品表示法、健康増進法、不当景品類及び不当表示防止法（「景品表示法」）（昭和 37 年法律第 134 号）、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（「米トレーサビリティ法」）（平成 21 年法律第 26 号。以下という。）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

東京 2020 オリンピック・パラリンピック競技大会及びいちご一会とちぎ国体冬季大会（第 77 回国民体育大会）等をはじめとした大規模イベントの開催に係る情報について、関係部局、関係団体及び関係市町との共有に努め、弁当等を供給する施設の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

令和 3 (2021)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 保健福祉部生活衛生課及び健康福祉センター

営業施設等への立入検査は、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 A～E の 5 つの区分に分類して実施する。

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	3 年に 1 回以上
E	5 年に 1 回以上

H A C C P に基づく衛生管理を実施している施設<sup>※5</sup>については区分 E とし、生活衛生課主体の専門監視として 5 年間で全施設に対して立入検査を実施する。

なお、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つつ、同一業種であっても、取り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とともに、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。

なお、令和 3 (2021)年 6 月 1 日から H A C C P に沿った衛生管理が制度化されることを

---

※5 「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理する取組」、すなわちコーデックスの 7 原則に基づく衛生管理を行う施設をいう。

踏まえて、これまでの監視指導に加えてHACCPに関する取組状況の確認を含めた監視指導を行う必要があるため、それぞれの業種及び施設の実態等に応じて立入回数を調整する。

#### 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、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。

また、食肉の輸出に係ると畜場及び食肉処理施設について、国が定める輸出認定に係る要綱に基づく検証及び指導を行う。

## 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公衆衛生上必要な措置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 食品表示の基準が遵守されていること。

### (2) 法に基づく営業届出施設

- ア 公衆衛生上必要な措置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 器具又は容器包装に関する表示の基準が遵守されていること。
- エ 食品表示の基準が遵守されていること。

### (3) 施行条例に基づく届出施設

- ア 公衆衛生上必要な措置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 食品表示の基準が遵守されていること。

### (4) 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。

### (5) 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。

### (6) 野生獣肉処理施設

- ア 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 アニサキス

アニサキスによる食中毒は、全国的に発生しており、令和元(2019)年に発生した食中毒の中で、最も件数が多く、令和2(2020)年には、本県でも4件の食中毒(飲食店1件、家庭3件)が発生しているため、飲食店や販売店の食品等事業者に対し、鮮度確認及び目視

確認を徹底し、必要に応じて冷凍や加熱を実施するよう監視指導を行う。

また、本食中毒は、飲食店や販売店を原因とするもののみならず、家庭での調理を原因とするものも多いため、食品等事業者及び県民に対しホームページやSNS等を活用し、アニサキスによる食中毒防止の正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

#### イ カンピロバクター

カンピロバクターによる食中毒は、全国的に発生件数が多く、その原因として、生や加熱不十分な食肉（特に鶏肉）等の喫食、調理中の交差汚染（二次汚染）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、食鳥処理業者、食肉販売店等に対し、鶏肉の加熱の必要性について、表示等により飲食店営業者に確実に伝達するよう指導する。

また、飲食店に対し、鳥刺し等の生や加熱不十分な食肉を提供しないよう、注意喚起するとともに、県民に対し、鶏肉等は十分に加熱して摂食するなどの、カンピロバクターによる食中毒防止のための正しい知識の普及啓発及び注意喚起に努める。

#### ウ ノロウイルス

ノロウイルスは感染力が強く、ノロウイルスによる食中毒は大規模化しやすく、調理従事者を介した食品の二次汚染が原因となることが多いことから、施設、器具及び食品等の衛生的な取扱い、適切な手洗い方法、おう吐物等の適切な処理方法のほか、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。

また、ノロウイルス食中毒は冬季に多発する傾向があることから、11月～3月を「栃木県ノロウイルス食中毒予防推進期間」と定め、関係機関、団体等と連携しながら食中毒予防対策に取り組む。さらに、期間中にノロウイルス食中毒の多発が予想された時点で、「栃木県ノロウイルス食中毒特別警戒情報」を発信し、更なる予防体制の強化を図る。

#### エ 自然毒

全国的に家庭等で食用と誤って有毒植物等を喫食することによる食中毒事例が発生しており、本県でも令和2(2020)年に毒キノコによる食中毒が2件（そのうち1件は死亡事例）発生した。このことを踏まえ、引き続き、植物性自然毒（有毒植物、毒キノコ等）による食中毒の予防について、一般県民への注意喚起を行う。また、直売所等で販売された有毒植物等による食中毒事例もあることから、販売店及び飲食店に対し、食用と確実に判断できない植物等の採取、販売、提供等をしないよう指導する。

また、ふぐによる食中毒は、人命にかかわる可能性があることから、法に基づく施設基準（令和3(2021)年6月から）を遵守するよう指導するとともに、「栃木県フグ取扱指導要綱」に基づき、フグ営業者に対し、ふぐの適正な処理及び取扱いについて指導する。

#### オ 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健康被害をもたらす可能性があり、平成29(2017)年から令和元(2019)年にかけて全国的な感染症・食中毒散发事例が発生していることから、飲食店、と畜場、食肉処理施設及び食品製造施設等に対し衛生管理の徹底を指導し、消費者に対する食中毒の予防対策等の普及啓発に努める。

### (2) HACCPに沿った衛生管理の導入・定着に関する事項

令和3(2021)年6月1日から、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることから、



HACCPに基づく衛生管理を実施する食品等事業者（約100事業者）に対し、コーデックスのHACCP7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた計画の作成を支援し、その管理状況を令和3（2021）年度から令和8（2026）年度までの5年間で全施設の監視指導を行う。

また、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する食品等事業者に対し、点検表等を活用しHACCPの取組具合を確認することにより、積極的にHACCPに沿った衛生管理に取り組めるよう支援するとともに、（公社）栃木県食品衛生協会（以下「県食協」という。）等関係団体と連携し、監視指導時または各種講習会等を通じ導入・定着の推進を行う。

なお、HACCPに沿った衛生管理の監視指導は、一般衛生管理及び施設基準に関する監視指導に加えて、それぞれの業種及びその施設の実態等に応じ衛生管理計画が作成され、記録されているか等、取組状況についても確認する必要があることから、食品等事業者の自主衛生管理の推進のため、これまで以上に計画的かつ効率的な監視、指導、助言等を行う。

また、「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎHACCP）」の認証取得を促進するため、パンフレットや各種広報媒体を活用して広く食品等事業者や県民に周知し、制度の普及を図る。

### (3) 食肉等の提供及び調理に関する事項

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、生食用食肉を取り扱う飲食店等に対する監視指導を徹底する。また、飲食店等に対し、牛の肝臓や豚肉（内臓を含む）を生食用として提供しないように監視指導を徹底するほか、鶏などの食肉（内臓を含む）についても、十分な加熱を行う等の指導を徹底する。併せて、ジビエ料理等に使用される野生鳥獣肉については、「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に基づき、十分に加熱するよう指導を行う。

さらに、飲食店に対しては、抵抗力が弱い子どもや高齢者など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、食肉等は十分加熱して摂食するよう注意喚起に努める。

### (4) 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

東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会及びいちご一会とちぎ国体冬季大会（第77回国民体育大会）をはじめとした各種大規模イベント等の開催に当たっては、多数の関係者が参加することから、食品を提供する関連施設に対して事前に重点的な監視指導を行い、食品衛生上の危害の未然防止に努める。

### (5) 食品表示に関する事項

食品の原料原産地表示、期限表示等の偽装による、県民の食品表示に対する信頼を低下させる事例や、期限表示、アレルギー表示等の欠落や誤記等により、事業者が自主回収する事例が後を絶たない。

食品表示は消費者の食品選択のための重要な情報源であることから、県は県内に流通する食品の適正な表示の徹底について食品関連事業者に対して周知を図る。

#### ア 食品表示法に基づく指導

食品表示法を所管する関係部局及び機関と連携しながら食品関連事業者に対する指導を

行う。

#### イ 期限表示

各種表示事項の中でも、特に、期限表示は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。

#### ウ アレルギー表示

使用原材料に特定原材料（表示が義務づけられたアレルゲンを含む原材料）が含まれているかや製造工程におけるコンタミネーション（意図しない混入）の有無等の確認など、食物アレルギーによる健康被害を防止するため、アレルゲンの適正な表示を徹底するよう指導する。

#### (6) 新型コロナウイルス感染拡大を踏まえた衛生管理に関する事項

新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、新たにテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配（出前））等のサービスを開始する飲食店が増加し、調理してから食べるまでの時間が長くなることにより食中毒のリスクが高まるため、営業者等に対して一般衛生管理の徹底や調理済食品の適切な温度管理について指導する。

### 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、全ての行程において消費者の健康被害を発生させるリスクを有していることから、別表3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

細菌性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

令和3(2021)年7月1日から8月31日まで

#### イ 年末一斉取締り

令和3(2021)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月を「食品衛生月間」と定め、食品等事業者及び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の確保を図る。

(3) 食品表示適正強化月間

8月と12月を「栃木県食品表示適正強化月間」と定め、食品表示を所管する関係部局及び関係機関と連携して食品関連事業者に対する監視指導を実施し、不適正表示食品の流通防止を図る。

(4) 特用林産物等の放射性物質対策に関する事項

放射性物質の基準値を超える特用林産物等の流通及び提供を防止するため、関係部局とも連携を図りながら、農産物直売所等の販売店及び飲食店に対し、仕入時における産地確認の徹底等について指導する。

## 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。

令和3(2021)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する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する。

(4) 遺伝子組換え食品検査

遺伝子組換え食品に係る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。

(5) 食物アレルギー検査

食物アレルギーの原因となるアレルギーについて、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、手指及び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、残留農薬等の一斉分析法による検査の精度及び効率の向上を図るとともに、検査項目数の維持に努める。

## 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が発見した場合は、「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が発見した場合は、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も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、広域的な食中毒事案が発生し、国主催の広域連携協議会が開催されたときは、当該協議会を活用し、食中毒の原因究明及びその結果に関する必要な情報を共有し、国及び他自治体の関係部局（感染症担当、食中毒担当）と緊密な連携を図りながら、迅速かつ的確に対応する。
- (2) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時は、指定成分等を含む食品等を取り扱う営業者から当該食品等が人の健康の被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等と連携し、厚生労働大臣へ報告する。

- (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、令和4(2022)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、法又は条例に違反し行政処分又は書面による行政指導を受けたもの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。

### 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、緊急に県民等への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又は年度途中での監視指導計画の変更にあたっては、県ホームページその他の広報媒体等を活用したパブリック・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、SNS (Facebook、Twitter 等)、その他の広報媒体等を積極的に活用し、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ライフステージに応じた食品安全教育を通じた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リスクコミュニケーションを実施するなど、消費者、食品等事業者、行政等が一堂に会する機会を設け、意見や情報を交換することで、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

令和3(2021)年6月から法及び食品表示法に基づき食品等事業者が法違反又はそのおそれのある食品等を製造し自主回収する場合は国が運用する専用のシステムを通して県に届け出る自主回収報告制度が創設されたことから、事業者が円滑に手続を行えるよう県ホームページ等を利用して周知徹底する。

また、県に報告された自主回収の情報は、当該システムを通して国に報告し、県民及び関係事業者に対する周知を図るとともに、当該食品が流通する都道府県等にも情報提供を行うなど、当該食品が迅速かつ確実に市場から排除されるよう指導する。また、当該事業者に対しては、再発防止のための原因究明に努めるよう指導する。

## 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 食品等事業者による自主衛生管理の推進

- (1) 県食協から委嘱された食品衛生指導員（以下「指導員」という。）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（以下「推進員」という。）が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推進する。
- (4) 食品等事業者の責務である製品の自主検査、原材料の安全性確認及び検便等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存の推進を図る。
- (5) 食品等事業者による自主衛生管理を推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。

### 2 食品等事業者に対するHACCP導入・定着の普及啓発

- (1) 平成30(2018)年6月13日の法の一部改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されることから、このことを広く周知・普及させる必要がある。そのため、営業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、講習会等を開催し支援する。
- (2) 食品等事業者の自主衛生管理を積極的に評価する「栃木県食品自主衛生管理認証制度（とちぎHACCP）」の認証取得を促進するため、パンフレットや各種広報媒体を活用して広く食品等事業者や県民に周知し、制度の普及定着を図るとともに、認証取得を希望する食品等事業者を対象とした「HACCPサポートセミナー」を開催して導入・定着の促進を行う。加えて、県食協及び（公財）栃木県保健衛生事業団のHACCPアドバイザーを活用することにより当該事業者への活動支援等を通じて、HACCPの導入・定着の促進を図るとともに「HACCP技術研修会」の開催などにより、質の高い衛生管理を維持するための支援を行う。

## 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向上を図る。
- (2) 食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の導入・定着を促進するために、同手法に関する指導、助言を担う食品衛生監視員のための講習会を開催する。
- (3) 食品衛生監視員等に対する食品表示（食品表示法等）に関する研修・教育に努めるとともに食品表示事例検討会等の講習会を開催するなど食品表示の監視体制を強化する。
- (4) 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、微生物検査や理化学検査等に関する最新の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。
- (5) 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。

### 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、自主的な衛生管理の推進役として責務が果たされるよう、県食協が主催する養成講習会及び再教育講習会の受講を支援し、資質の向上を図る。
- (4) 推進員については、定期的に研修会を開催し、資質の向上を図る。
- (5) 指導員については、県食協が主催する指導員研修会に講師を派遣し、資質の向上を図る。
- (6) 食品表示制度についての理解を深めるため、食品関連業者等を対象とした講習会を開催する。
- (7) 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の開催や情報提供を行う。

本計画は持続可能な開発目標（SDGs）の目標 3「すべての人に健康と福祉を」に資するものです。



栃木県は持続可能な開発目標（SDGs）に取り組んでいます。

別表1 令和3(2021)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		施設見込数	監視計画数
	令和3年5月末までに許可を取得した施設	令和3年6月以降に新たに許可を取得した施設		
A 年3回以上	・令和3年度に法違反による行政処分（食中毒等）を受けた施設	・令和3年度に法違反による行政処分（食中毒等）を受けた施設	—	—
B 年2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和3年度に苦情等による施設調査を受けた施設</li> <li>大規模調理施設 飲食店営業（大規模食堂、大規模旅館等）</li> <li>生食用食肉取扱施設 飲食店 食肉処理業 食肉販売業</li> <li>製造又は加工の過程において特に衛生管理が必要な業種 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉製品製造業 食肉ねり製品製造業 乳酸菌飲料製造業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和3年度に苦情等による施設調査を受けた施設</li> <li>大規模調理施設 飲食店営業（大規模食堂、大規模旅館等）</li> <li>生食用食肉取扱施設 飲食店 食肉処理業 食肉販売業</li> <li>製造又は加工の過程において特に衛生管理が必要な業種 乳処理業 特別牛乳搾取処理業 乳製品製造業 食肉製品製造業 水産製品製造業</li> </ul>	180	360
C 年1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外で規格基準のある食品を製造する製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム類製造業 食品の冷凍又は冷蔵業</li> <li>Bランク以外で食品衛生管理者の設置が必要な製造業 食用油脂製造業 マーガリン又はショートニング製造業 食品の放射線照射業</li> <li>フードチェーンの上流にある業種 集乳業 食肉処理業（食鳥を除く） 魚介類せり売り営業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外で規格基準のある食品を製造する製造業 添加物製造業 清涼飲料水製造業 アイスクリーム類製造業 冷凍食品製造業 液卵製造業</li> <li>Bランク以外で食品衛生管理者の設置が必要な製造業 食用油脂製造業 食品の放射線照射業</li> <li>フードチェーンの上流にある業種 集乳業 食肉処理業（食鳥を除く） 魚介類競り売り営業</li> </ul>	540	540
D 3年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外の飲食店営業 レストラン、仕出し屋等（簡易な調理施設を除く）</li> <li>B、Cランク以外の製造業 菓子製造業（自動車除く） あん類製造業 納豆製造業 醤油製造業 みそ製造業 ソース類製造業 酒類製造業 豆腐製造業 めん類製造業 氷雪製造業 かん詰又はびん詰食品製造業 そうざい製造業 つけ物製造業</li> <li>処理・販売業 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）</li> <li>給食施設（特定給食施設） 飲食店営業、届出</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bランク以外の飲食店営業 レストラン、仕出し屋等（簡易な調理施設を除く）</li> <li>B、Cランク以外の製造業 菓子製造業 納豆製造業 みそ又はしょうゆ製造業 酒類製造業 豆腐製造業 麺類製造業 氷雪製造業 そうざい製造業 漬物製造業 密封包装食品製造業 食品の小分け業</li> <li>処理・販売業 食肉処理業（食鳥） 食肉販売業 魚介類販売業</li> <li>給食施設（特定給食施設） 飲食店営業、届出</li> </ul>	17,300	5,800
E 5年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易な調理施設 飲食店営業（バー・キャバレー、露店等） 喫茶店営業 自動車営業（飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業）</li> <li>自動販売機 飲食店営業 喫茶店営業</li> <li>HACCPに基づく衛生管理を実施する施設</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>簡易な調理施設 飲食店営業（バー・キャバレー、露店等） 自動車営業（飲食店営業）</li> <li>調理の機能を有する自動販売機</li> <li>HACCPに基づく衛生管理を実施する施設 複合型そうざい製造業 複合型冷凍食品製造業</li> </ul>	3,800	800
計			21,820	7,500

※給食施設を除く届出施設（製造加工業、営業届出施設）については実情に応じて監視を実施することとし、対象施設としない。自動販売機は令和3年6月1日以降も許可が必要な場合を対象施設とする。

2 食肉衛生検査所対応

対象施設	施設数	監視頻度
と畜場	3	食肉衛生検査所が定める計画に基づき実施する。
食鳥処理業	7	
計	10	



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、と殺及び解体、食鳥処理等(採取後の保管も含む。)	製造、加工(と殺及び解体並びに食鳥処理を除く)	貯蔵、運搬、調理及び販売
共通事項	<ul style="list-style-type: none"> <li>全ての工程における適切な記録の作成及び保管の徹底</li> </ul>		
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、中抜と体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> <li>狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認の徹底</li> <li>食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底</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> <li>鶏肉の加熱の必要性について情報伝達の徹底</li> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣の使用の徹底</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> <li>食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</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>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</li> <li>ふぐの衛生的な処理の徹底及び他魚種への意図しない混入の防止</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>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、きのこの等の特用林産物等及びこれらの加工品	<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> <li>きのこの等の特用林産物の放射性物質対策の推進</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 令和3(2021)年度収去検査実施計画

1 規格・基準検査(乳以外)

食品分類	品目	検体数	主な検査項目												備考			
			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		その他の理化学検査		
魚介類	生食用魚介類	37								○								
	生カキ等		○	○						○								
冷凍食品	冷凍食品	66	○	○	○													
魚介類加工品	魚介乾製品	43					○	○			○							
	魚肉練り製品等				○						○			○				
肉卵類及びその加工品	生食用食肉	113								○							腸内細菌科菌群	
	食肉製品			○	○	○	○	○		○	○			○			クロストリジウム属菌、リステリア・モノサイトゲネス	
	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	86	○		○													
穀類及びその加工品	めん類	180	○	○	○	○										○	酸価、過酸化値、プロピレングリコール	
野菜類・果物及びその加工品	ゆば	398	○	○		○												
	醤油、みそ										○	○						
	生あん等										○					○		シアン
	漬物			○					○	○		○	○			○		着色料
	カット野菜			○						○								
	かんぴょう												○					
菓子類	洋生菓子	283	○		○	○	○	○										
	和生菓子等		○		○	○	○	○								○	酸価、過酸化値	
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーター含む)	115			○							○	○			○	着色料	
酒精飲料	ワイン等	21										○		○				
その他の食品	弁当、総菜、煮豆・缶詰瓶詰め食品、佃煮、検査等	701	○	○	○	○	○	○				○		○			○	着色料
計		2,043																

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	120	○	○	○	○	○	○		
	加工乳		○			○	○	○		
乳製品等	乳飲料	76					○	○		
	発酵乳、乳酸菌飲料等							○		乳酸菌数
生乳	生乳	355							○	
計		551								

### 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
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	45
		鶏卵		10
		鮎、ニジマス		10
		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	15
畜水産物中の 合成抗菌剤検査	サルファ剤、ピリメタミン、 オキシリニック酸、 エトパベート等	鶏卵		10
		鮎、ニジマス		10
		牛・豚・鶏肉	豚・鶏肉	55
残留農薬検査	フルフェノクスロン等	野菜、果実	果実	98
	アザメチホス等		加工食品	10
	総DDT、ディルドリン等	牛・豚肉	鶏肉	8
内部寄生虫 用剤検査等	アルベンダゾール、 レバミゾール等		豚・鶏肉	15
		鶏卵		10
		鮎、ニジマス		10
ホルモン剤検査	ゼラノール		豚・鶏肉	15
		鶏卵		10
		鮎、ニジマス		10
計				353

### 4 放射性物質(放射性セシウム)検査

食品分類	品目	検体数
流通食品等	牛乳、乳児用食品、海水魚、食肉等	125

※宇都宮市による収去検体を含む

### 5 遺伝子組換え食品検査

食品分類	品目	検体数
野菜類、果物、穀類等	大豆、トウモロコシ、パパイヤ等	20

### 6 食物アレルギー検査

食品分類	検査項目	検体数
流通食品等	特定原材料(乳、卵)	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【59条】（法第62条【68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。）若しくは第55条【60条】（法第62条【68条】第1項において準用する場合を含む。以下同じ。）の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (1) 法第6条（販売を禁止される食品及び添加物）
  - (2) 法第7条（新開発食品の販売禁止）
  - (3) 法第8条（指定成分等を含む食品による健康被害状況の届出）
  - (4) 法第9条第1項（特定の食品又は添加物の販売等の禁止）
  - (5) 法第10条（病肉等の販売等の禁止）
  - (6) 法第11条（重要工程管理の措置が講じられた食品又は添加物以外の輸入の禁止）
  - (7) 法第12条（添加物等の販売等の制限）
  - (8) 法第13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）
  - (9) 法第13条第3項（一定量を超える量の農薬等が残留する器具又は容器包装の販売等禁止）
  - (10) 法第16条（有毒有害な器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (11) 法第17条第1項（特定の器具等の販売等の禁止）
  - (12) 法第18条第2項（規格に合わない器具等の販売等の禁止）
  - (13) 法第18条第3項（食品に溶出・浸出・混和する許容量等について規格が定められた物質以外の使用の禁止）
  - (14) 法第19条第2項（基準に合う表示がない器具又は容器包装の販売等の禁止）
  - (15) 法第20条（虚偽表示等の禁止）
  - (16) 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）
  - (17) 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）
  - (18) 法第48条第1項（食品衛生管理者の非配置）
  - (19) 法第50条第2項（有毒、有害物質の混入防止等の措置基準の遵守）
  - (20) 法第50条の2【51条】第2項（営業施設の措置基準の遵守）
  - (21) 法第50条の3【52条】第2項（器具、容器包装製造施設の措置基準の遵守）
  - (22) 法第50条の4【53条】第1項（規格に適合した器具、容器包装である説明）
- 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【60条】若しくは第56条【61条】の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (1) 法第51条【54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【55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【55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
  - (4) 法第62条【68条】（おもちゃ等についての準用規定）第3項の規定に違反した場合
- 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。）※2第13条の規定による処分をされ、又は書面による行政指導を受けたもの
  - (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）
- 4 その他知事が特に必要と認めたもの

---

※法の一部改正（令和3年6月1日施行）により、条項が変更となる場合、変更後の条項を【 】内に記載しています。またこの一部改正により、3に記載の条例は廃止になります。