

栃木県における 食品の安全性確保に関する取組について



栃木県 保健福祉部
生活衛生課 食品安全推進班

1

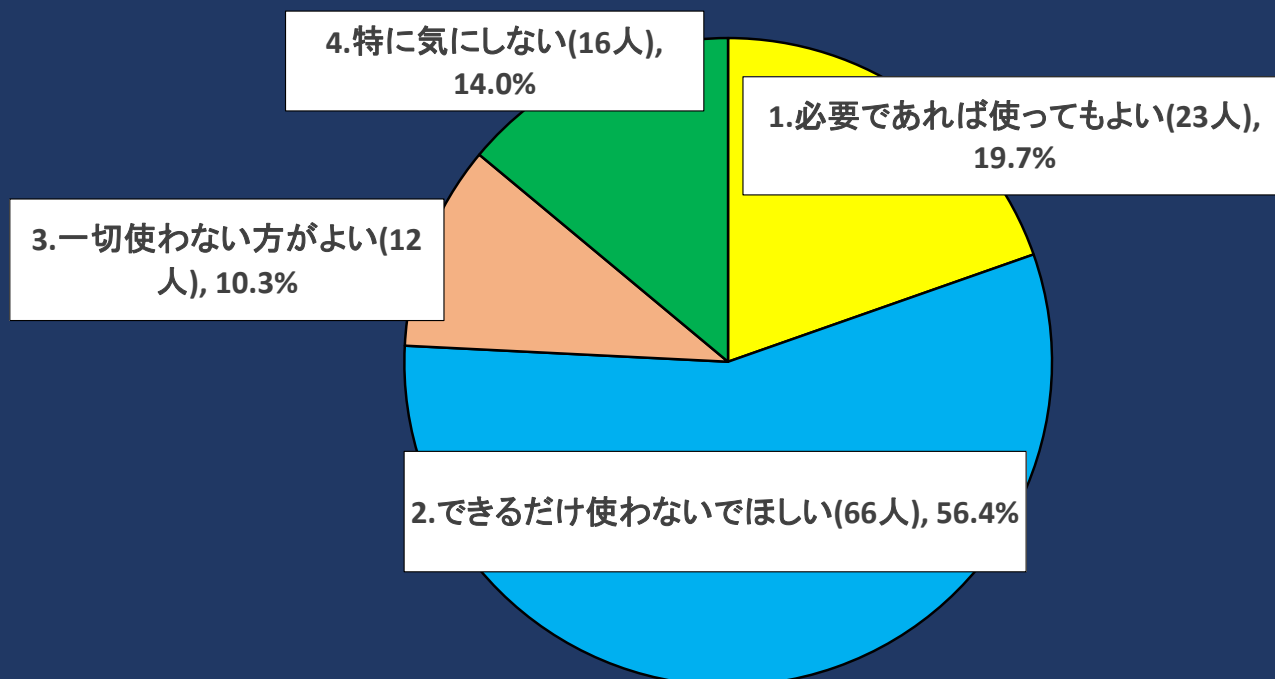
1. アンケート結果について
2. 行政の取組みについて
3. 近年の食中毒の発生状況について

1. アンケート結果について

「子育て中の保護者を対象とした「食品添加物」に関するアンケート」概要

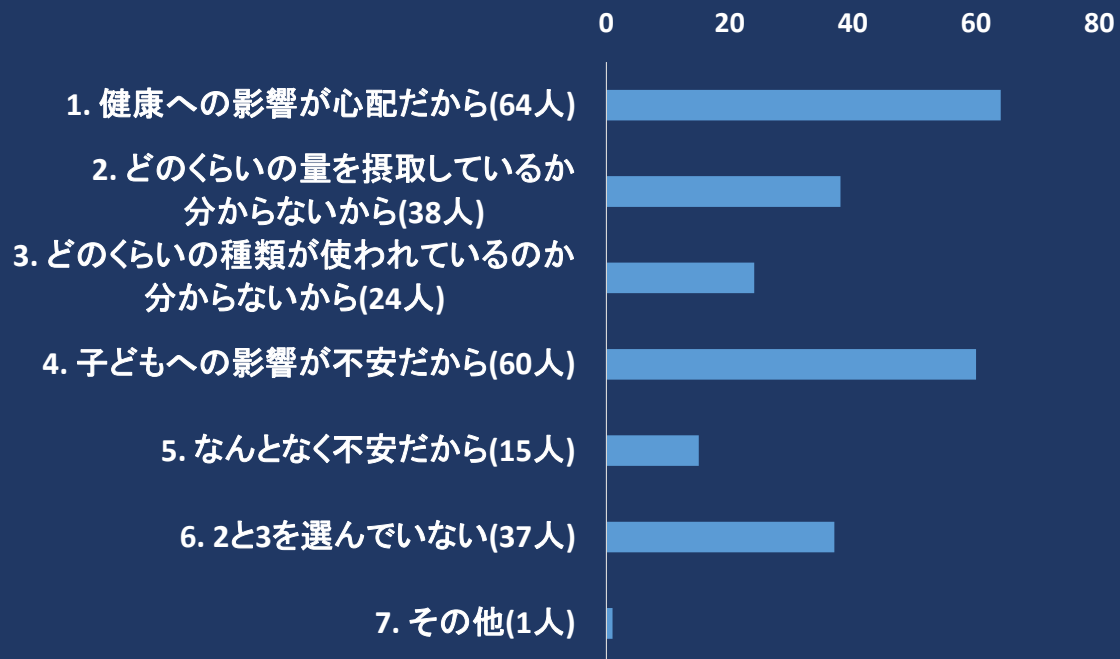
- (1) テーマ
「子育て中の保護者を対象とした「食品添加物」に関するアンケート」
- (2) 目的
0歳～12歳の子どもを育てている子育て世代に対してアンケートを実施し、食品添加物のどのようなところに対して不安を感じているのかを調査し、その不安に対してリスクコミュニケーションを実施することにより、食の安全への不安の軽減を図る。
- (3) 期間
令和6(2024)年1月10日～19日
- (4) 方法
インターネットを通じて実施（質問10問）
- (5) 調査対象：栃木県内に住む0歳～12歳の子供の保護者
依頼総数：10,523人（メルマガ会員等）
- (6) 回答者数（回答率）
117人（1.1%）
- (7) アンケート委託先
株式会社ビジュアル（栃木県宇都宮市下川俣町166-1）

Q4 市販の食品に含まれる食品添加物について、あなたの考えや気持ちに近い項目はどれですか？（1つ選ぶ）

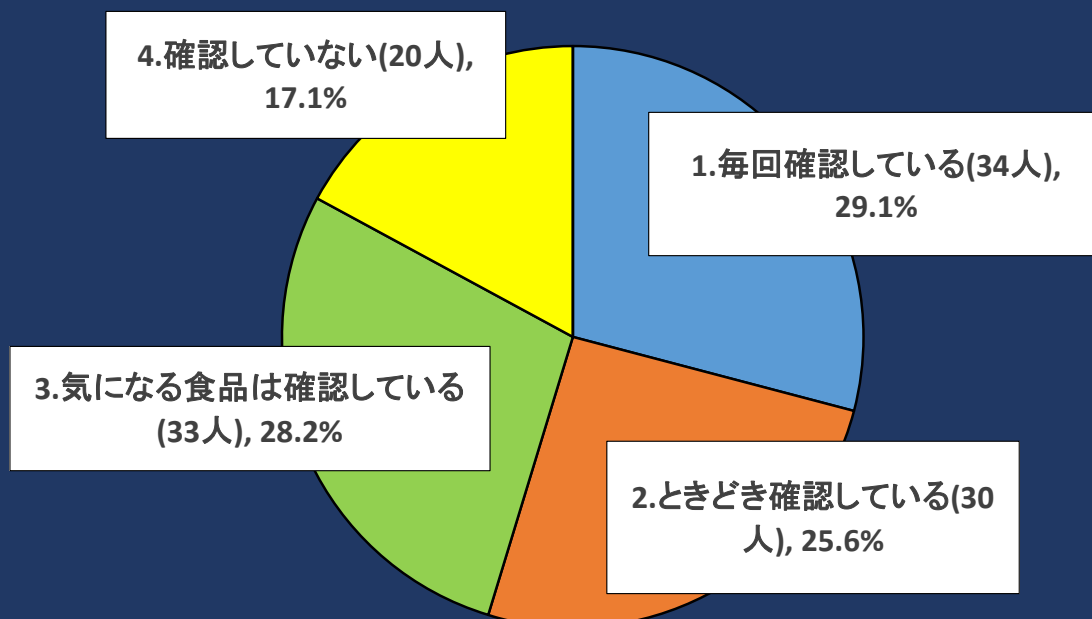


(n=117)

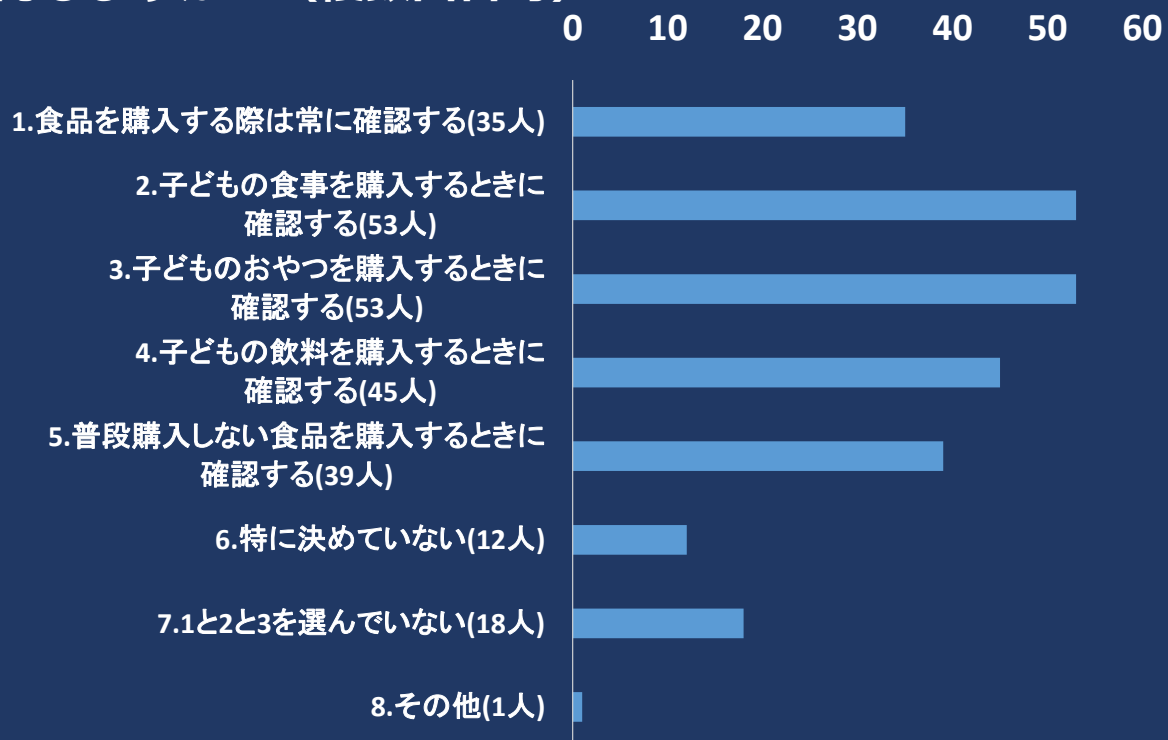
Q5 Q4で2と3を選んだ方にお聞きします。食品添加物について使わないでほしい、又は一切使わないほうがよいと思う理由は何ですか？（複数回答可）



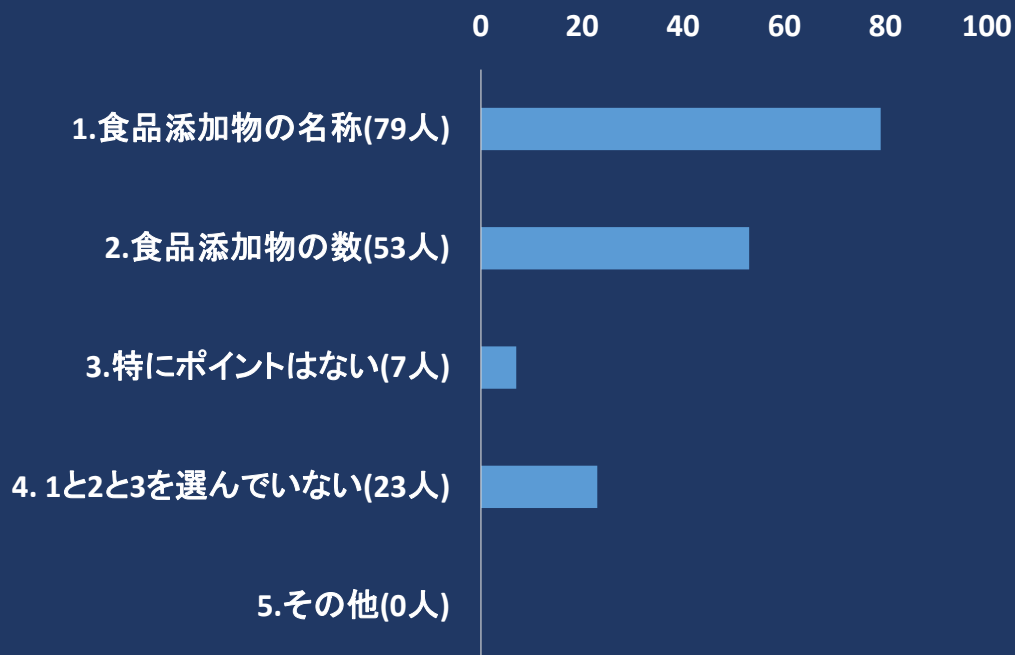
Q6 あなたは食品を購入する際に、食品添加物について確認していますか？（1つ選ぶ）



Q7 Q6で1と2と3を選んだ方にお聞きします。どのようなときに食品添加物を確認しますか？（複数回答可）



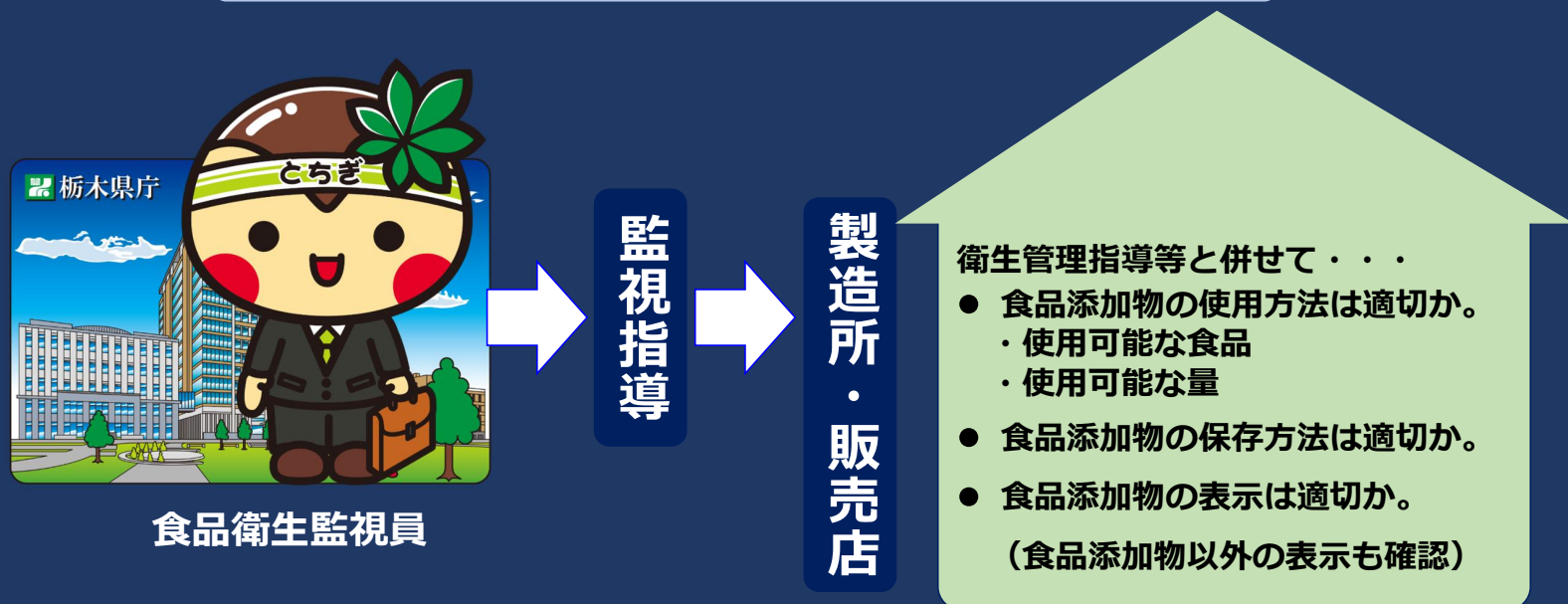
Q8 Q6で1と2と3を選んだ方にお聞きします。食品を購入する際に、食品に使われている食品添加物を確認するときのポイントは何ですか？（複数回答可）



2. 行政の取組みについて

監視指導について

食品添加物の使用状況・食品表示の監視指導



栃木県食品衛生監視指導計画に基づく監視結果

年度	健康福祉センター対応分		
	監視計画件数	結果 (件数)	達成率
平成 30(2018)	13,316	13,812	103.7 %
令和 元(2019)	13,385	14,564	108.8 %
” 2 (2020)	13,408	10,424	77.7 %
” 3 (2021)	7,500	5,159	68.8 %
” 4 (2022)	6,600	4,852	73.5 %

食品の収去検査の実施状況

令和4(2022)年度 食品等の収去検査

年度	収去 検体数	不良 検体数 (実数)	不良理由(延数)			違反率 (%)
			大腸菌群	添加物 使用基準	その他	
平成30 (2018)	2,358	55	18	1	39	2.3
令和元 (2019)	2,308	42	26	1	25	1.8
令和2 (2020)	1,717	24	10	0	20	1.4
令和3 (2021)	1,258	5	3	0	3	0.4
令和4 (2022)	923	4	1	3	0	0.4

区 分	収去 検体数	不 良 検体数	不良理由(延数)	
			添加物 使用基準	その他
魚介類	26	0	0	0
冷凍食品	57	0	0	0
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	18	0	0	0
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	68	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	70	0	0	0
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	42	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	177	2	2	0
清涼飲料水	71	1	0	1
酒精飲料	13	0	0	0
その他の食品(缶詰瓶詰食品等)	29	1	1	0
牛乳類、乳製品等	102	0	0	0
生乳	250	0	0	0
計	923	4	3	1

11

3. 近年の食中毒の発生状況について

【食中毒発生件数】

- 栃木県(宇都宮市を除く)

年	件数	患者数	死者数
令和3年	8	139	0
令和4年	11	28	0

- 食中毒の原因物質

【令和3年】

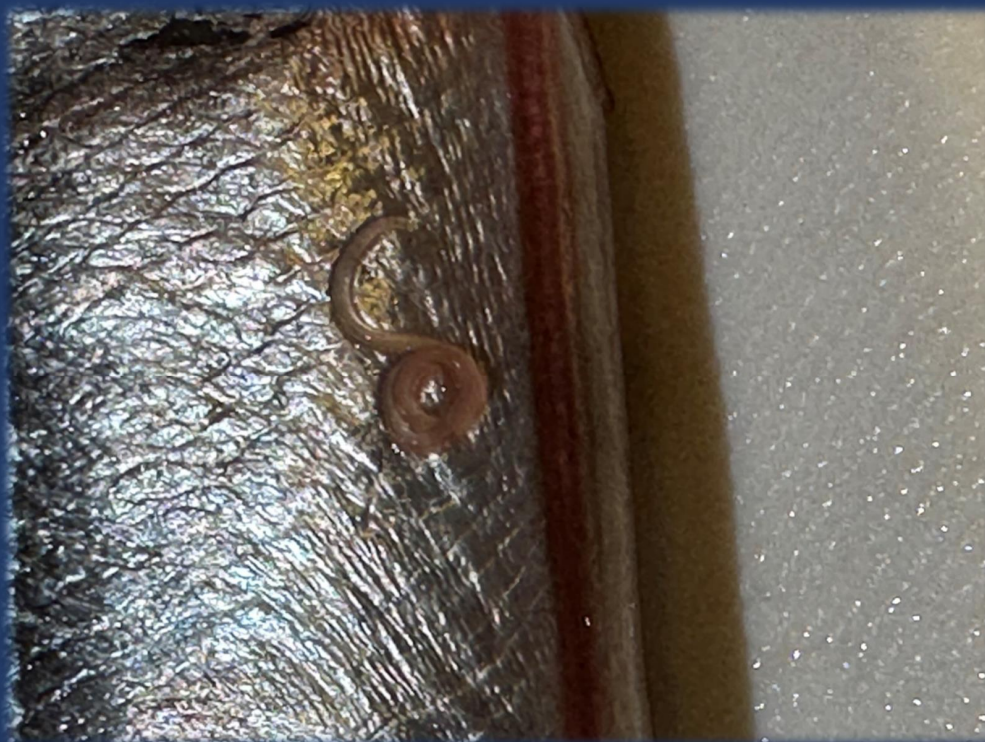
- ① アニサキス：5件
- ② ウェルシュ菌：1件
- ③ サルモネラ菌：1件
- ④ 不明：1件

【令和4年】

- ① アニサキス：6件
- ② カンピロバクター：2件
- ③ ノロウイルス：1件
- ④ ツキヨタケ：1件
- ⑤ 不明：1件

12

アニサキス幼虫



13

生鮮魚介類は寄生虫に要注意！ 『アニサキス』による食中毒

食中毒の原因は細菌やウイルスによるものなどさまざまありますが、中でも近年、「アニサキス」による食中毒の発生が急増しており、注意が必要です。

このほかの食中毒は厚生労働省ホームページでご確認を▶



「アニサキス」って？ どうして食中毒になるの??

- アニサキス(幼虫)とは、生鮮魚介類(サバ、アジ、サンマ、カツオ、イカ、イワシ等)に寄生する寄生虫で、長さ約2~3センチ、白色で少し太い糸状であるのが特徴です
- 刺身や寿司などの生鮮魚介類を食べる日本人の食文化では、アニサキスが生きたまま人の体内に入ることがあり、胃壁や腸壁に刺入して激しい痛みなどが生じ、食中毒を引き起こします



▲アニサキス
出典:厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」

症状

- ✓食後数時間～十数時間でみぞおちの激しい痛み、吐き気、嘔吐
- ✓食後十数時間～数日後に下腹部の激しい痛み



予防方法

- ✓魚を購入する際は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く
※アニサキスは寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉へ移動することが知られています
- ✓内臓を生で食べない
- ✓目視で確認して、アニサキスを除去する
- ✓冷凍(-20℃で24時間以上)または加熱(70℃以上、または60℃で1分)する
※一般料理で使う食酢での処理や塩漬をしても、また、しょうゆやわさびを付けても、アニサキスは死滅しません！



▲サバの筋肉に寄生したアニサキス(横浜市保健所提供)

万が一のときは…

生鮮魚介類を食べた後などに激しい腹痛が起こった場合には、速やかに医療機関を受診してください。



とちまる食の安全通信

県では、消費者向けの食に関わる情報をSNSを通して週1回程度提供しています。



Facebook



Youtube



X(旧twitter)

スマートフォンなどからご覧ください。

15

御静聴ありがとうございました



16