

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

医薬・生活衛生課 食品安全推進班

1

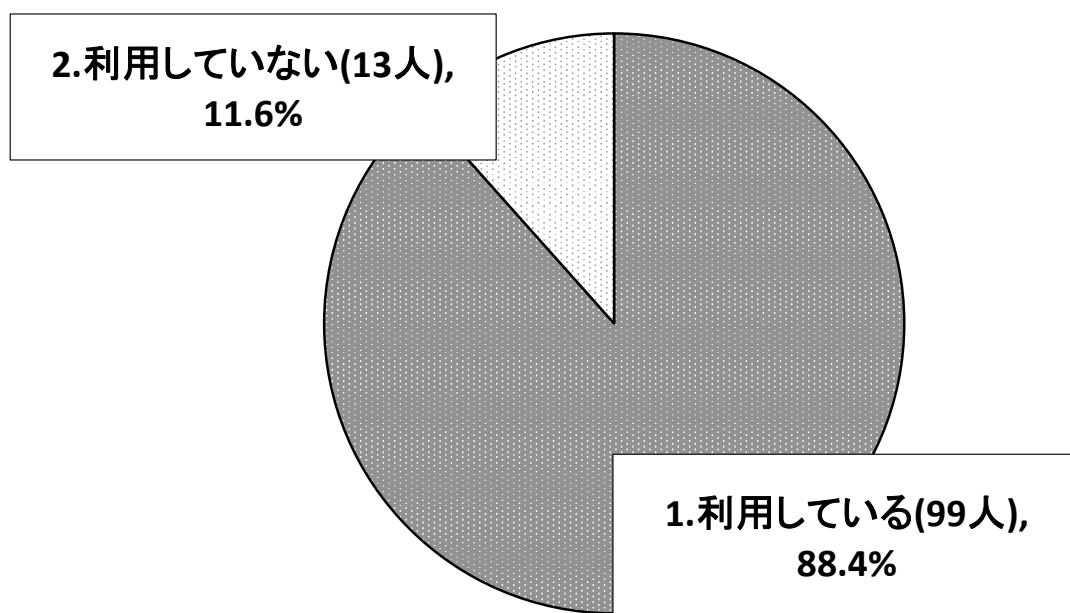
1. アンケート結果について
2. 行政の取組について
3. 近年の食中毒の発生状況について

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「冷凍食品」に関するアンケート」概要

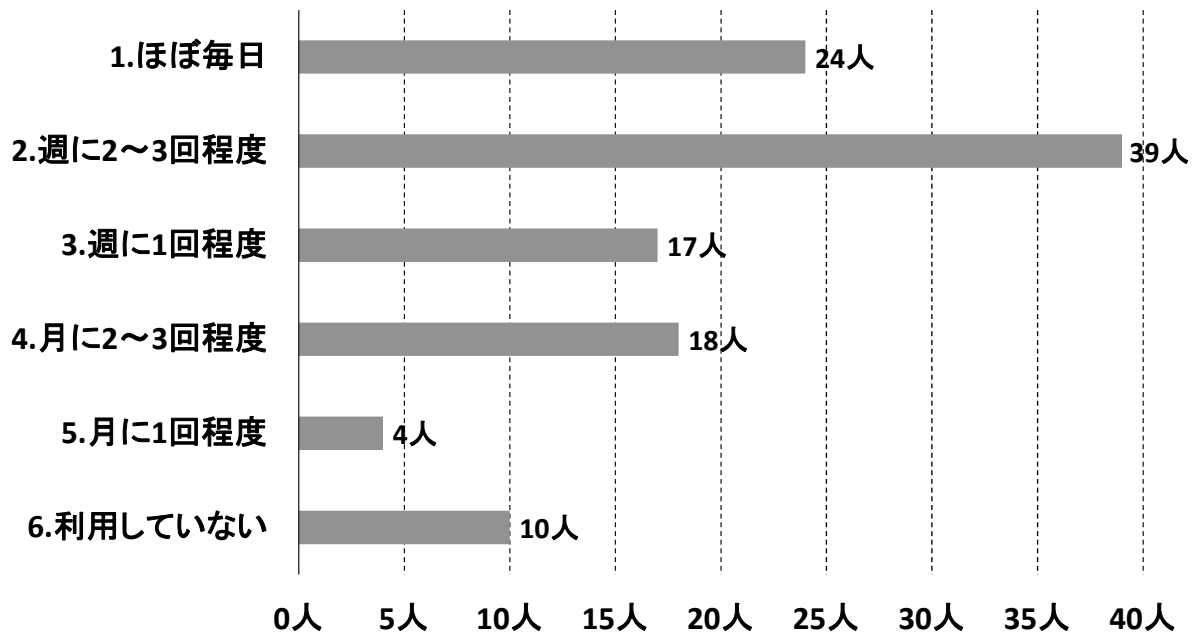
- (1) テーマ
「子育て中の保護者を対象とした「冷凍食品」に関するアンケート」
- (2) 目的
0歳～12歳の子どもを育てている子育て世代に対してアンケートを実施し、冷凍食品のどのようなところに対して不安を感じているのかを調査し、その不安に対してリスクコミュニケーションを実施することにより、食の安全への不安の軽減を図る。
- (3) 期間
令和6(2024)年12月7日～17日
- (4) 方法
インターネットを通じて実施（質問11問）
- (5) 調査対象：栃木県内に住む0歳～12歳の子供の保護者
依頼総数：14,003人（メルマガ会員等）
- (6) 回答者数（回答率）
112人（0.8%）
- (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 現在あなたは市販の冷凍食品を利用していますか？（1つ選ぶ）

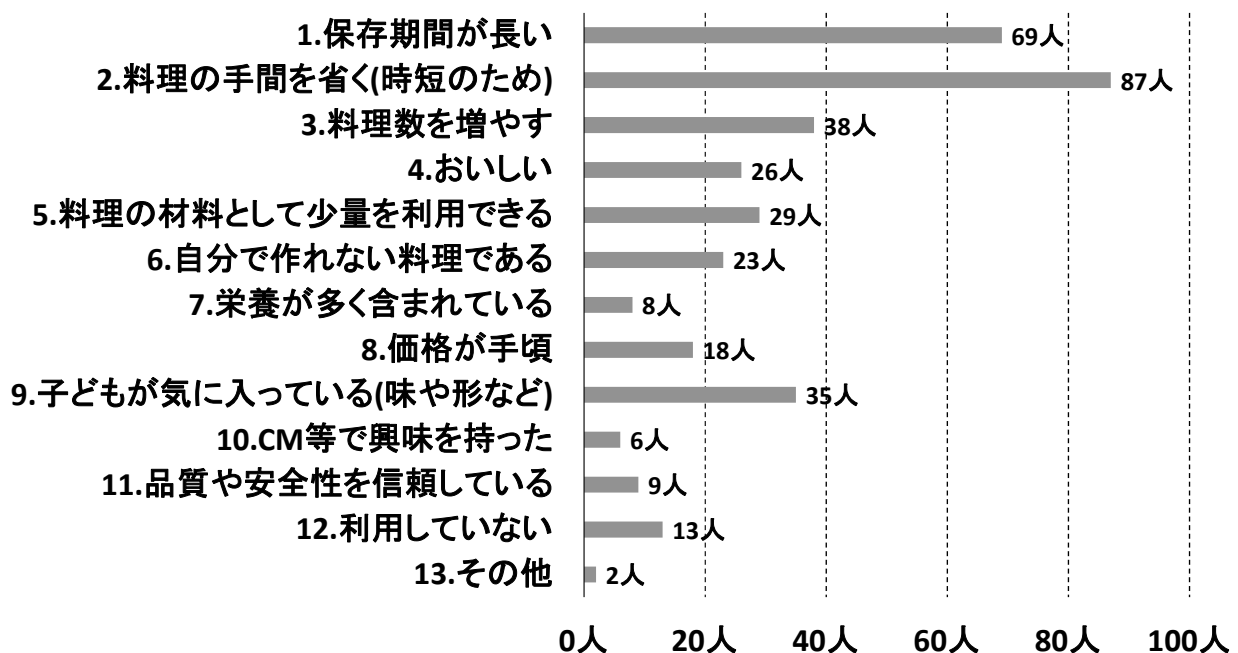


(n=112)

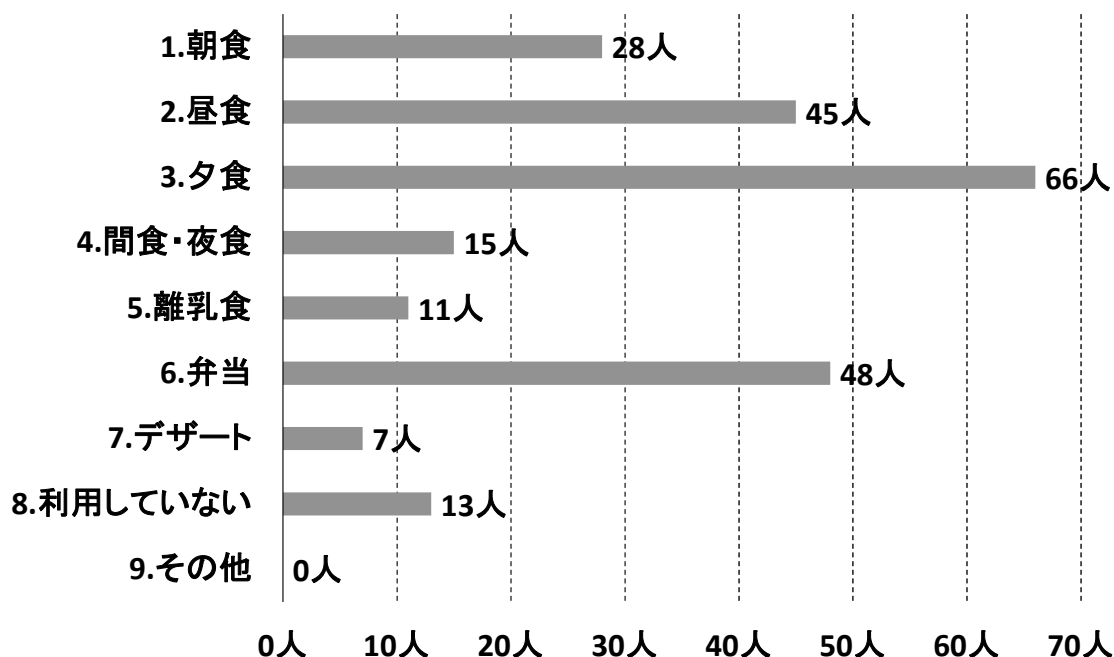
Q5 Q4で1(利用している)を選んだ方にお聞きします。冷凍食品の利用頻度はどのくらいですか？



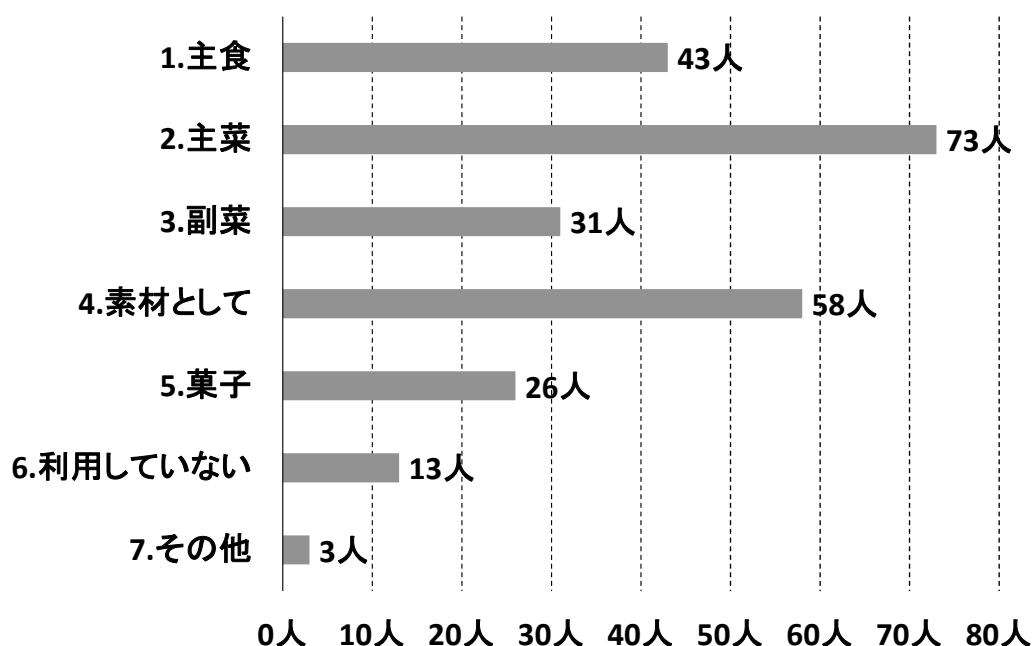
Q6 Q4で1(利用している)を選んだ方にお聞きします。冷凍食品を利用している理由はなんですか？(複数回答可)



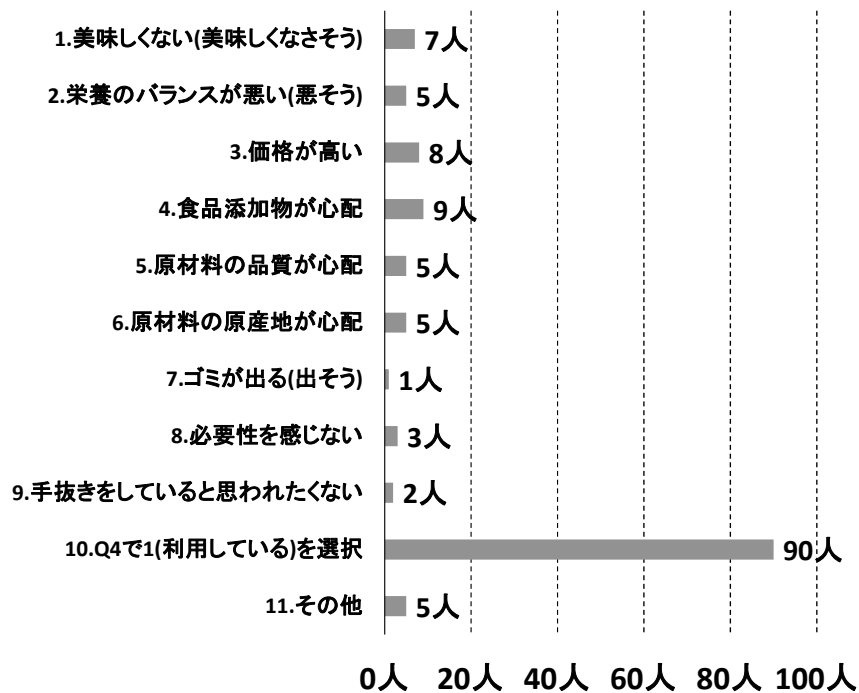
Q7 Q4で1(利用している)を選んだ方にお聞きします。冷凍食品をどの食事に利用しますか？(複数回答可)



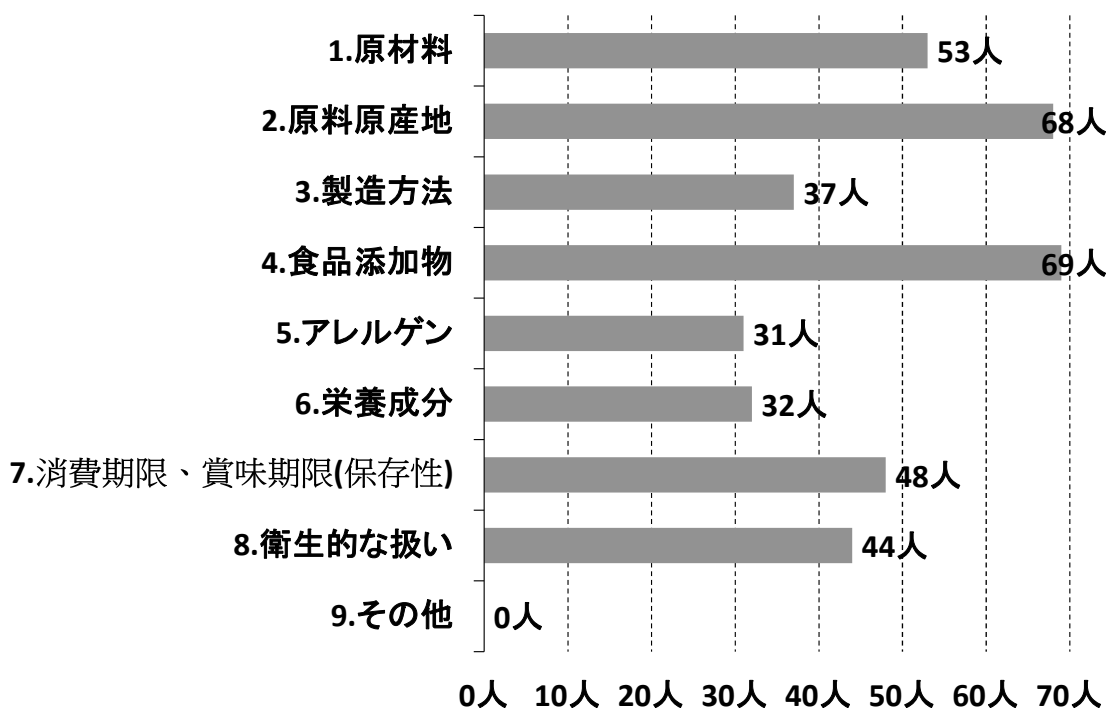
Q8 Q4で1(利用している)を選んだ方にお聞きします。どのような品目の冷凍食品を利用しますか？(複数回答可)



Q9 Q4で2(利用していない)を選んだ方にお聞きします。冷凍食品を利用していない理由はなんですか？(複数回答可)



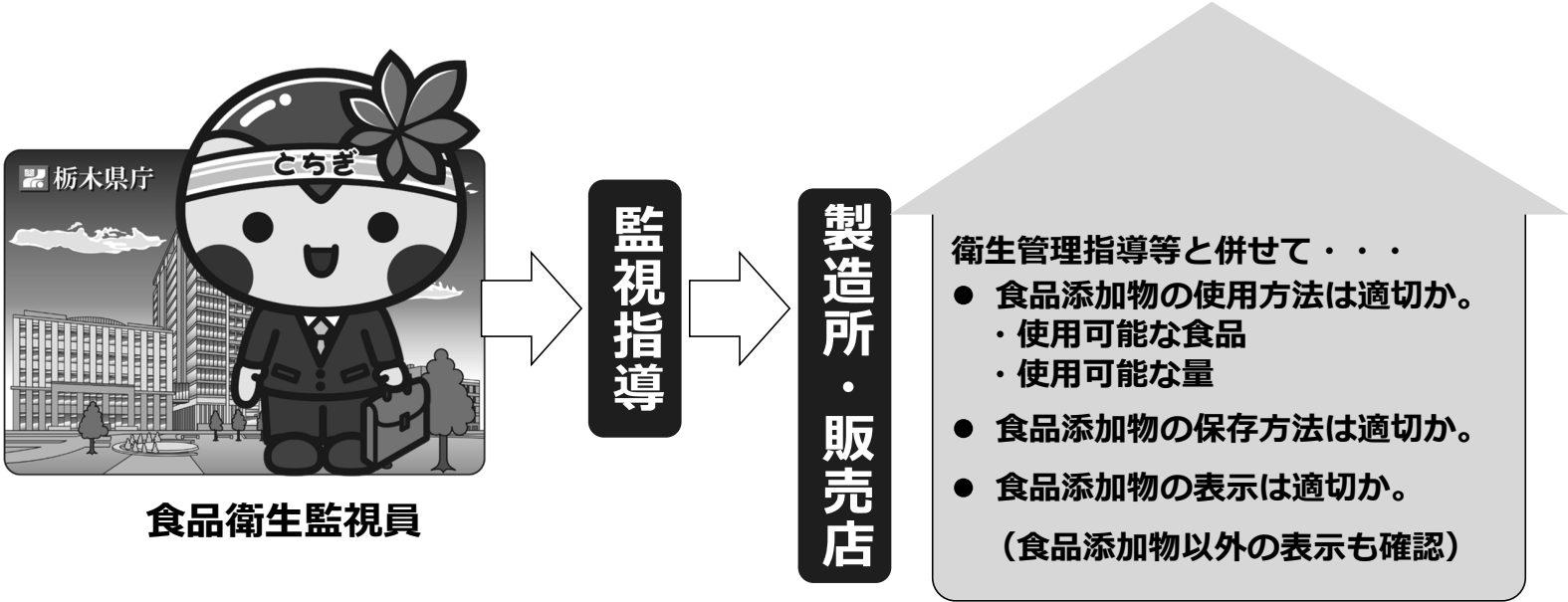
Q10 冷凍食品の安全性などについてどのようなことを知りたいですか？(複数回答可)



2. 行政の取組について

監視指導について

食品表示の監視指導・食品添加物の使用状況等



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
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 %
" 5 (2023)	6,000	5,915	98.6 %

食品の収去検査の実施状況

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	
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)	657	4	1	3	0	0.4
令和5 (2023)	711	0	0	0	0	0.0

令和5(2023)年度 食品等（乳を除く）の収去検査

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	24	0	0	0
冷凍食品	39	0	0	0
魚介類加工品 (かん詰・びん詰を除く)	10	0	0	0
肉卵類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	71	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	65	0	0	0
穀類及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	90	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品 (かん詰・びん詰を除く)	194	0	0	0
菓子類	6	0	0	0
清涼飲料水	81	0	0	0
酒精飲料	20	0	0	0
水	2	0	0	0
その他の食品（缶詰瓶詰食品等）	25	0	0	0
牛乳類、乳製品等	84	0	0	0
計	711	0	0	0

13

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5年	7	94	1
令和6年	11	122	0

- 食中毒の原因物質

【令和5年】

- ① アニサキス：3件
- ② ノロウイルス：3件
- ③ ロタウイルス：1件

【令和6年】

- ① ノロウイルス：5件
- ② アニサキス：3件
- ③ カンピロバクター：3件

14

ノロウイルスについて



ノロウイルス

- 感染後24～48時間程度で発症
- 吐き気、おう吐、下痢等が1～2日間続く
- 原因食品としてカキが有名だが・・・

ノロウイルスの特徴

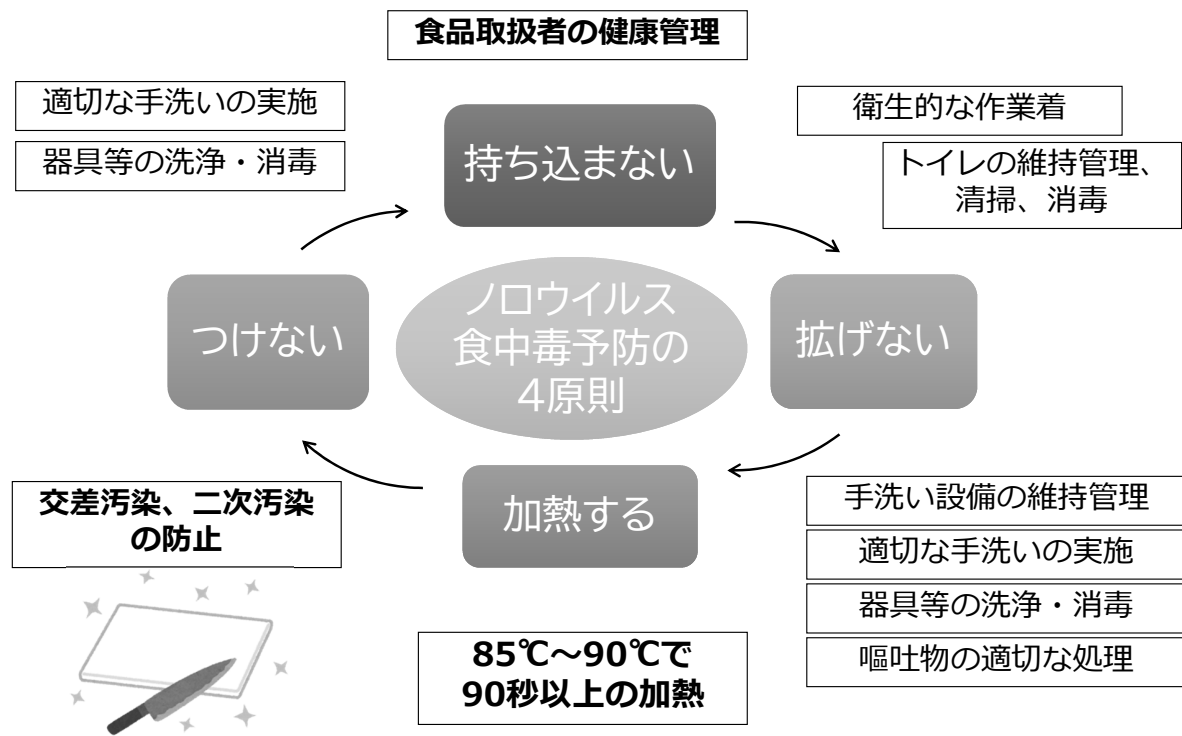
アルコール(エタノール)が
効きづらい
塩素系消毒薬が有効

非常に強い感染力
ウイルス10～100個で感染

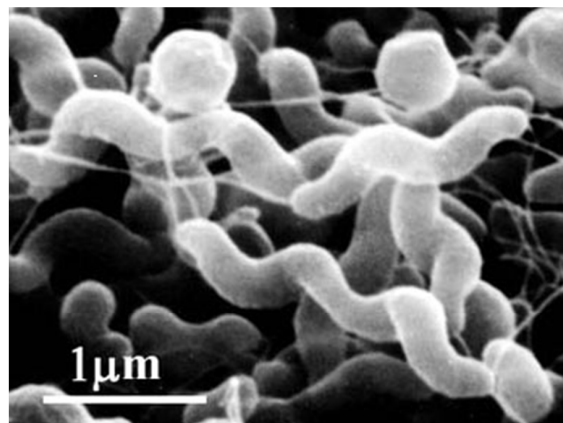
感染しても症状が
現れない場合もある
(約1.5%)

回復後もウイルスが
排出される
最長2か月

ノロウイルス食中毒予防の4原則



カンピロバクターについて



カンピロバクターの特徴

- 牛や鶏などの腸内にすんでいる食中毒菌。食肉の処理過程で生肉を汚染すると考えられている。
- 食品を介した食中毒の事例では、鶏肉や牛レバー等の生食や加熱不足によるものがある。
※ カンピロバクターは、極めて少ない菌量でも食中毒を起こします。（500個程度）
- 潜伏期間 2～5日
- 主な症状 下痢、腹痛、発熱、頭痛、嘔吐
- ギランバレー症候群の原因？

カンピロバクターの汚染状況

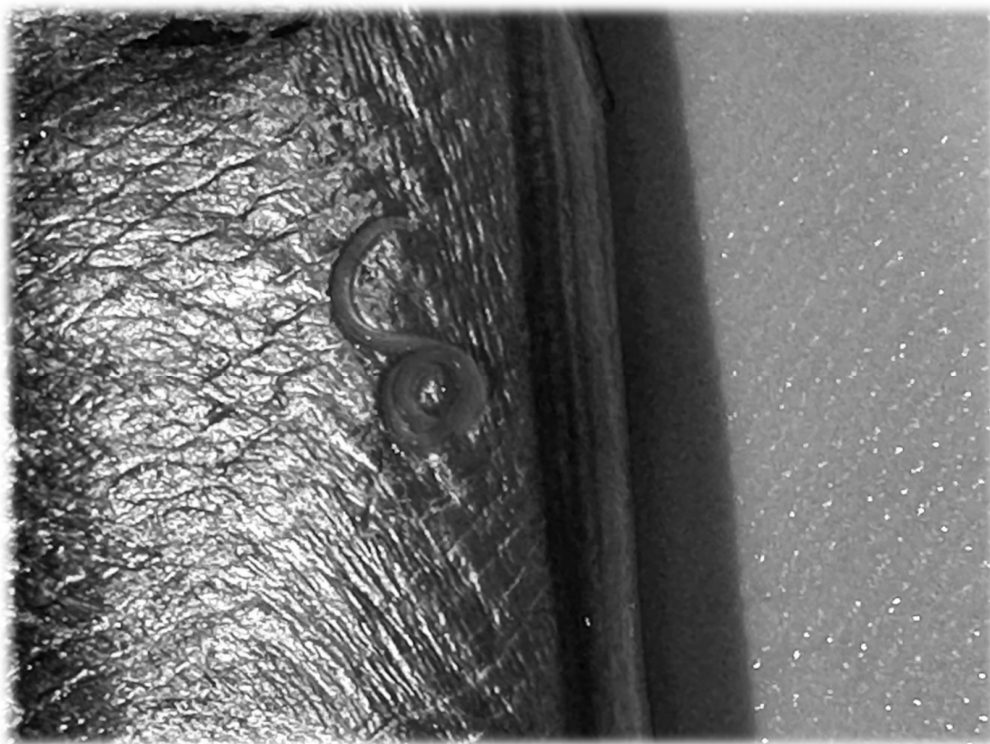
鶏

・市販の鶏肉		
鶏レバー	56検体中	37検体(66.1%)
砂肝	9検体中	6検体(66.7%)
鶏肉	9検体中	9検体(100%)
・食鳥処理施設		
カット鶏肉	135検体中	91検体(67.4%)

牛

・肝臓	236検体中	27検体(11.4%) ※ 平均10～55個/g
・胆嚢内胆汁	236検体中	60検体(25.4%)
・胆管内胆汁	142検体中	31検体(21.8%)

アニサキス幼虫



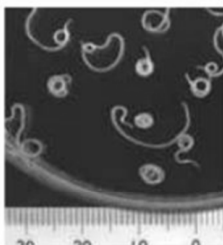
21

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。

「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

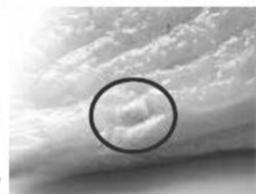


予防方法

- ✓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！



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▶



▲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。

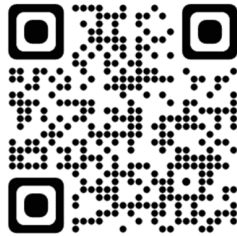


とちぎ県民だより7月号(VOL.381)「安全な“食”は健康の源」より

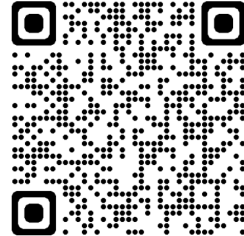
22

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。

23

御静聴ありがとうございました



24