

平成28年度
宇都宮市食品衛生監視指導計画
実施結果

宇 都 宮 市

第1 はじめに

宇都宮市では、食品の安全性を確保し、市民の健康の保護を図るため、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、食品関係営業施設等に対する監視指導や流通食品の検査、正しい知識の普及啓発などを効率的かつ効果的に実施するため、平成28年3月に「平成28年度宇都宮市食品衛生監視指導計画」を策定しました。本計画の実施結果を取りまとめましたので公表します。

第2 食品の安全確保に関する連携

1 厚生労働省及び他自治体等との連携

- (1) 総合衛生管理製造過程承認施設について、市内で承認を得ている3施設、対米輸出水産食品取扱認定施設1施設及び対EU輸出水産食品取扱認定施設1施設に対し、厚生労働省関東信越厚生局と合同で43回（平成27年度40回）の立入調査を実施し、食品衛生法第50条第2項の基準を定める条例に基づく HACCP による衛生管理の実施状況を確認しました。
- (2) 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、原因の究明や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。

2 その他関係機関との連携

- (1) 食品表示の適正化を推進するため、食品表示法に基づき、関東農政局栃木支局、栃木県河内農業振興事務所、栃木県くらし安心安全課と合同で4回（平成27年度4回）、スーパーや農産物直売所等における食品表示の監視指導を実施しました。
- (2) 食品安全確保対策に係る学識経験者・食品事業者・消費者による意見交換や関係行政機関、関係団体との情報交換・連携強化を図るため、会議・委員会を開催しました。

<会議開催状況>

会議等の名称	概要	回数
食品安全関係団体連絡会議	目的：食品関係団体の情報交換等連携強化による食品安全確保対策の推進 構成：食品関係団体（消費者団体、生産団体、流通加工者団体12団体及び宇都宮市）	1
食品安全懇話会	目的：食品安全確保に係る方針や計画等の検討及び施策への反映 委員：消費者、学識経験者、食品関連事業者等18名	1

第3 監視指導実施に関する事項

1 営業施設への立入検査に関する事項

各業種での危害度，過去の行政処分，指導の状況等を勘案し，目標の監視件数7,500件に対し，延べ7,560件（平成27年度7,320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。

市民からの申出件数は116件（平成27年度143件）で内訳は異物混入に関することや施設の衛生等に関する申し出がありました。これらに対する措置としては必要に応じて立入調査や衛生指導，報告書等の徴収等を行い，速やかな改善を指導しました。

<市民からの申出件数>

区 分	件 数	
不良食品に関すること	腐敗・変敗に関すること	8
	異物混入に関すること	42
	表示に関すること	4
	容器包装に関すること	0
	有症状苦情	28
	その他	11
施設に関すること	衛生に関すること	16
	そ族昆虫に関すること	2
	施設からの排水に関すること	0
	その他	5
合 計	116	

<リスク別監視指導結果>

リスク区分	施設の種類	監視予定施設数	目標監視回数	延べ監視指導件数	監視率
【タイプ1】 リスクの極めて高い施設等	○大規模な食品流通拠点施設	50	年複数回	95	190.0%
	○大規模イベント関連施設				
	○行政処分等を受けた施設（過去2年）				
	○頻繁に違反食品を製造・調理した施設				
	○総合衛生管理製造過程承認制度導入施設				
	○対米及び対EU輸出水産食品承認制度の導入施設				
【タイプ2】 リスクの高い施設	○ハイリスク者を対象とする調理施設・大規模調理施設	632	1年 1回以上	750	118.7%
	○食中毒、食品事故の発生頻度の高い施設				
	○製造基準等が定められ、製造が複雑で、食品衛生上注意を要する食品を製造する施設				
	○大規模製造施設、広域流通食品を製造加工する施設				
	○大規模販売施設				
	○自主衛生管理認証等制度の導入施設				
【タイプ3】 リスクの中間程度の施設	○中小規模の調理施設	1,880	2年 1回以上	2,105	112.0%
	○中小規模の製造加工施設				
	○食中毒、食品事故の発生頻度の比較的低い施設				
【タイプ4】 リスクの低い施設	○製造、加工した食品を販売する施設	4,938	3~6年 1回以上	4,610	93.4%
	○簡易な加工・調理を行う施設				
	○食中毒、食品事故の発生頻度の低い施設				
	○製造、加工した食品を販売する施設（許可外）				
	○器具・包装等の製造又は販売施設				
合 計		7,500		7,560	100.8%

2 重点監視指導事項

(1) 食肉に起因する食中毒未然防止に関する監視指導

平成23年に生食用食肉の規格基準及び表示基準の設定、平成24年に牛レバーの生食用としての販売・提供が禁止、平成27年6月には新たな規格基準が設定され、豚肉・豚レバーを生食用として提供・販売することが禁止されました。

また、鶏肉・鶏レバー等については規格基準等が設けられていないものの、カンピロバクター食中毒の原因として強く推察されています。このような状況を踏まえ、鳥刺し・鳥たたきや豚肉・豚レバー等の生肉や加熱不十分な食肉を提供する飲食店や生食用食肉を取扱う飲食店、食肉処理施設及び食肉販売店等の営業者に対し重点的に監視指導を行いました。

(2) 集団給食施設に対する監視指導

ハイリスク者が多く生活する社会福祉施設等の集団給食施設において、感染力が強いノロウイルスを原因とする食中毒が発生した場合には、大規模な事件に拡大することが懸念されます。また、乳幼児や高齢者では、食中毒症状による脱水や誤嚥性肺炎など重症化することもあり、食中毒発生を未然に防ぐための衛生管理が重要となることから、保育所等の社会福祉施設の給食施設について、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた監視指導を行いました。

3 と畜場の衛生指導

平成25年7月に BSE 検査対象月齢が48ヶ月齢超に引き上げられたことにより、特定危険部位の管理及び牛海綿状脳症検査に係る分別管理等のガイドラインに基づき、月齢区分や特定危険部位の取り扱いに関する監視指導を強化しました。

また、平成26年4月にと畜場の解体処理における衛生措置の基準が改正され「HACCP 導入型基準」による衛生管理が追加されたことから、と畜場設置者等に対し、その円滑な実施について、指導・支援を行いました。と畜検査については、牛、馬、豚のすべてを対象として、合計269,397頭（平成27年度256,699頭）実施しました。また、牛では牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査を48ヶ月齢超について実施し、いずれも陰性であることを確認しました。

<食肉衛生検査所による検査頭数>

畜種	頭数
牛	4,181 (1,023)
馬	21
豚	265,195
合計	269,397

*カッコ内は牛伝達性海綿状脳症（BSE）の検査頭数

第4 食品等の検査に関する事項

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図るため、食品等の規格基準検査や腸管出血性大腸菌等の細菌検査など、収去検査による科学的なデータを根拠として、食品衛生法に基づく基準遵守状況の確認及び指導を行いました。

1 規格基準等検査

市内で製造・販売される食品1,152検体（平成27年度1,115検体）について、細菌や食品添加物、残留農薬等の規格基準及び衛生規範等に基づく検査を実施しました。検査の結果、規格基準違反は1件で、凍結直前に加熱された加熱後摂取冷凍食品で細菌数超過でした。規格基準違反の食品について、製造施設に対し、速やかに立入検査を行い、同一ロット製品の流通状況調査及び残品の廃棄指示、衛生指導を実施しました。

また、衛生規範不適合は5件で、洋生菓子及び弁当・そうざいで細菌数の超過などでした。衛生規範不適合の食品については、製造施設等に対し、速やかに立入検査を行い、衛生指導を実施しました。

2 本市で生産された野菜・果物の残留農薬検査

アスパラガス・日本なし・にら・いちご・トマトの5種類、各6検体（計30検体）について、約300種類の農薬を検査したところ、基準値を超過したものはありませんでした。

3 輸入野菜・果物の残留農薬検査

にんにく（中国産）・グレープフルーツ（南アフリカ産）・オレンジ（アメリカ産）・レモン（チリ産）の4種類、計5検体について、約300種類の農薬を検査したところ、基準値を超過したものはありませんでした。

4 輸入野菜加工食品の残留農薬検査

冷凍ブランチング野菜などの輸入野菜加工食品（アメリカ産、タイ産、エクアドル産、中国産、台湾産、ベルギー産）10検体について、約250種類の農薬検査を実施したところ、基準値を超過したものはありませんでした。

※冷凍ブランチング野菜：下ゆで等簡易な加熱処理されたもの

5 遺伝子組換え検査

とうもろこし加工食品の原材料であるとうもろこし（コーングリッツ）3検体について、安全性未審査の遺伝子組換え体の検査を実施したところ、いずれも検出されませんでした。また、遺伝子組換え食品を含む食品に必要な表示が適切に行われているかどうか確認するために表示検査を実施したところ、表示違反となる食品はありませんでした。

6 アレルギー物質検査

製造中に意図しないアレルギー物質の混入防止を図るため、加工食品41検体について、そば、乳の含有の有無を検査したところ、すべて製品への混入はありませんでした。

7 農畜水産物の動物用医薬品検査

鶏卵5検体、鮎5検体、はちみつ5検体、輸入食肉6検体(計21検体)について、動物用医薬品検査を実施したところ、すべて検出されませんでした。

また、食肉衛生検査所において、豚肉16検体、牛肉10検体について、動物用医薬品検査を実施したところ、すべて検出されませんでした。

8 魚介類中の環境汚染物質検査

市内に流通している海水魚20検体について、水銀・有機スズ化合物による汚染の有無の検査を実施したところ、厚生労働省が定める暫定基準値を超えるものはありませんでした。

9 二枚貝のノロウイルス検査

市内に流通している生食用かき14検体について、ノロウイルス検査を実施したところ、ノロウイルスが検出されたものはありませんでした。

10 放射性物質検査

東日本で水揚げされた海産魚25検体、県内産の野菜53検体、市内で製造された牛乳36検体(計114検体)について、放射性物質検査を実施したところ、基準値を超えるものはありませんでした。

また、食肉衛生検査所において、県内産の豚肉36検体について実施したところ、基準値を超えるものはありませんでした。

第5 食品等事業者に対する自主衛生管理の推進

衛生講習会等を実施し、事業者の自主的活動を活性化させ、食品営業施設の自主衛生管理の徹底や衛生水準の向上を促進しました。また、積極的に HACCP による衛生管理に取り組んでいる食品営業施設に対し、本市ホームページに掲載するなど、事業者の自主衛生管理の促進を図りました。

<食品安全講演会の開催>

テーマ	参加者数
講演1:「あきんどスシローの衛生管理と食中毒対策～ノロウイルスからお客様を衛るために～」 講師:(株)あきんどスシロー 多田 幸代 先生	141
講演2:「誰でもできるHACCP入門～HACCPの誤解とメリットのお話～」 講師:(有)食品環境研究センター 新蔵 登喜男 先生	

<食品衛生講習会の開催>

	学校給食関係	一般営業者関係
開催回数	7	27
受講者数	483	1,036

<HACCP 導入型基準適合施設>

施設数	27
-----	----

第6 市民に対する衛生教育や情報提供

食品安全情報紙の発行や講習会等の開催など、多様な媒体により消費者へ適切な衛生情報を提供して、食品衛生に関する正しい知識の普及に努めました。

1 食品衛生安全情報紙

年2回10,000部の食品衛生安全情報紙を発行し、地区市民センター等の市民に身近な施設63施設に配布しました。また、月1回発行される本市の広報紙に年7回食品衛生に関する記事やリスクコミュニケーション開催の案内等を掲載しました。

2 出前講座の実施

計16回の出前講座を実施し、延べ629名の受講者に対し、食品衛生に関する様々な情報提供や普及啓発を行いました。

3 食品安全フェアの開催

8月4～6日と8日のあわせて4日間、市内の百貨店及びショッピングモールにおいて食品衛生展示コーナーを開設し、延べ2,130名の参加者に対し、食品衛生に関する様々な情報提供や普及啓発を行いました。

4 食品安全消費者教室の開催

46名の参加者に対し、乳酸菌飲料の製造施設における衛生管理や手洗いの重要性に関する講義を行い、食品衛生の知識向上を促進しました。

5 親子食品安全教室の開催

市内の小学生とその保護者（17組、41名）に対し、市内のスーパーマーケットでの衛生管理や正しい手洗い方法などに関する学習会を開催し、親子で食品の安全性について理解を深めました。

6 食品安全ゼミナールの開催

市内の中学校及び高等学校計5校において開催し、延べ515名の生徒に対し、食の安全に関するクイズや講義を通じ、化学物質の量と体への影響や食物アレルギーの

発症機序，食中毒の予防法など，食品の安全性に関する正しい知識の普及と啓発をしました。