

令和元年度
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31年3月に「平成31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1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、14回（平成30年度14回）の立入調査（厚生労働省関東信越厚生局との合同監視を含む）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、市保健所健康増進課と合同で4回（平成30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 19名	1*

*新型コロナウイルス感染防止の観点から書面により意見徴収

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，目標監視件数7,500件に対し，延べ7,522件（平成30年度7,583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。

市民等からの食品や施設に対しての申出件数は132件(平成30年度189件)で，内訳は食品への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。

<市民等からの申出件数>

区	分	件数
不良食品に関する事	腐敗・変敗に関する事	6
	異物混入に関する事	40
	表示に関する事	3
	容器包装に関する事	0
	有症苦情	40
	その他	24
施設に関する事	衛生に関する事	4
	そ族昆虫に関する事	1
施設からの排水に関する事		1
その他		13
合計		132

<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	62	年 複数回	62	100.0%
	○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	624	1年 1回 以上	565	90.5%
	○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】 リスクの中程度の施設	○中小規模の調理施設	2,145	2年 1回 以上	1,977	92.2%
	○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				
	○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	4,676	3~6年 1回 以上	4,918	105.2%
	○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		7,522	100.3%

2 重点監視指導事項

(1) ノロウイルス

ノロウイルスは感染力が強いため、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。ノロウイルス食中毒の予防には手洗いが有効であることから、日本食品衛生協会が認定する手洗いマイスターや宇都宮市薬剤師会の薬剤師により正しい手洗方法の講習を実施するなど、衛生意識の向上を図りました。

(2) アニサキス

近年、増加傾向にある、アニサキス食中毒を防止するため、魚介類販売店や刺身等を提供する飲食店を重点的に監視するとともに、チラシ等を配布し、食中毒予防を注意喚起しました。また、市民に対して出前講座等の開催を通し、アニサキスによる食中毒予防の普及啓発を行いました。

(3) 食品表示

平成27年に施行された改正食品表示法が令和2年3月31日で経過措置が終了することから、表示事項の重点的な点検を行い、基準に違反する食品等の発見排除に努めるとともに、関係機関との連携を図り、監視指導を行いました。また、食品関係営業施設に対し、食品表示講習会を実施し、改正食品表示法への対応や適正な期限表示の徹底を周知しました。

3 と畜場事業者への衛生指導について

平成29年4月にと畜場における健康牛のBSE検査が廃止されたことにより、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。

平成26年4月、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262,866頭（平成30年度270,347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24か月齢以上で、原因不明の運動障害・意識障害等、何らかの神経症状又は全身症状を示す牛に実施し、陰性であることを確認しました。

<食肉検査所によると畜検査頭数>

畜種	頭数
牛	4,083 (1)
馬	6
豚	258,777
合計	262,866

*カッコ内は牛伝達性海綿状脳症（BSE）スクリーニング検査頭数

第4 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。

1 HACCPに基づく衛生管理

大規模な食品等事業者に対し、円滑なHACCP導入に向け、導入や運用方法などに関する研修会を開催したほか、既にHACCPを導入している施設に対しては、運用方法の検証を行うなど、積極的な監視指導を行いました。また、と畜場事業者等に対し、HACCP講習会を実施するなどと畜場の衛生保持のための指導を行いました。

<HACCPに基づく衛生管理導入施設>

施設数	49
-----	----

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な食品等事業者に対し、食品関係団体と連携した業種別説明会の開催などにより衛生管理計画作成の支援を行いました。また、食品衛生指導員に対し、HACCPに関する知識を深めるための研修会を開催するなど、助言・指導を行いました。

<HACCP導入支援状況>

	開催回数	受講者数
HACCP業種別説明会	19	1,902
食品衛生責任者再教育講習	19	1,314
出前講座	24	1,083
合計	62	4,299

第5 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、市内で製造・販売される食品1,260検体（平成30年度1,248検体）について、食品等の食品添加物や残留農薬など規格基準検査や腸管出血性大腸菌等の細菌検査など衛生規範等に基づく検査を実施しました。

また、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

(1) 細菌・理化学検査

検査の結果、規格基準違反は3件（凍結前未加熱加熱後摂取冷凍食品（細菌数超過）2件、氷菓（細菌数超過）1件）でした。違反した冷凍食品製造施設及びアイスクリーム類製造施設に対し、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、再発防止の衛生指導を実施しました。

また、衛生規範不適合は5件（弁当・そうざい（細菌数の超過）3件、洋生菓子（大腸菌群陽性）2件）でした。衛生規範不適合の市内製造施設等に対し、速やかに立入検査を行い、再発防止の衛生指導を実施しました。また、市外製造施設に対しては、施設を管轄する保健所に情報提供を行いました。

（２） 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（コーンフラワー）2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。

（３） 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。

2 給食検査

市内小中学校の給食施設から検食40検体について弁当・そうざいの衛生規範に準じた検査を行ったところ、全て適合となりました。

3 農畜水産物の残留有害物質検査

（１） 残留農薬検査

本市で生産されたアスパラガス・いちご・トマト・日本なし・にらの5種類、各6検体（計30検体）及び輸入された白ねぎ（中国産）・玉ねぎ（中国産）・にんにく（中国産）・オレンジ（アメリカ産）・グレープフルーツ（アメリカ産）・レモン（アメリカ産）の6種類、計7検体についてについて、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。

また、市内でと畜された牛肉2検体、豚肉4検体及び輸入食肉6検体について4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。

（２） 動物用医薬品検査

鶏卵4検体、鮎5検体、はちみつ4検体、輸入食肉6検体（計19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30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。

4 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、甘鯛について、厚生労働省が定める暫定的規制値を超えて総水

銀0.43 µg/g (メチル水銀として0.35 µg/g) が検出されたため、厚生労働省及び関係自治体に対し、情報提供を行いました。その他の検体については、暫定的規制値を超えるものではありませんでした。

5 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9体について、ノロウイルス検査を実施したところ、全て陰性でした。

6 放射性物質検査

東日本で水揚げされた海水魚23検体、県内産の野菜48検体、市内で製造された牛乳12検体(計83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で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39検体について実施したところ、基準値を超えるものではありませんでした。

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出前講座等の開催など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回各5,000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59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10回食品衛生に関する記事やリスクコミュニケーションに関するイベント等開催の案内を掲載しました。

2 出前講座の実施

市民に対し各課所で出前講座等を実施し、延べ993名の受講者に対し食品衛生や検査に関する様々な情報提供や普及啓発を行いました。

<出前講座の実施>

	受講者数	内容
生活衛生課	333	食中毒や食品表示など、食品衛生に関する情報提供と普及啓発
	351	日本食品衛生協会が認定する手洗いマイスターや宇都宮市薬剤師会の薬剤師と連携し、手洗い実習を実施
衛生環境試験所	309	科学実験を取り入れながら、食品等検査の取組をわかりやすく紹介

3 食品安全フェアの開催

8月1～4日の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1,588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

39名の参加者に対し、市内の酒類製造事業者が取り組む衛生管理や手洗いの重要性に関する講話を行い、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（21組、48名）に対し、市内の牛乳製造施設において、製造現場で実施している衛生管理や正しい手洗い方法などについて、講話や体験実習を通じて食品の安全性への理解を深めました。

6 食品安全ゼミナールの開催

市内の中学校、高等学校及び大学計5校において開催し、延べ756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行いました。

7 リスクコミュニケーション

市民、食品等事業者、行政担当者など関係者の中で食品のリスクに関する情報の共有や意見交換を行い、相互理解を図れるよう講習会を実施しました。

<食品安全講演会の開催>

テーマ	参加者数
講演1：「食中毒を防ぐには」 講 師：東京サラヤ（株） 西本 恭蔵 先生 講演2：「HACCPに沿った衛生管理のメリットについて」 講 師：公益社団法人日本食品衛生協会 鶴身 和彦 先生	117