

令和3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、令和3年3月に「令和3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、11回（令和2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、関東農政局栃木県拠点、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3回（令和2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	2*

*新型コロナウイルス感染拡大防止のため、書面開催（うち1回）

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3,500件*に対し、延べ3,397件（令和2年度6,804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88件（令和2年度114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。

また、平成30年に食品衛生法及び食品表示法が改正され、令和3年6月1日から食品等に関わる事業者が食品等の自主回収（リコール）を行った場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政に届け出ることが義務化され、令和3年度は、10件の届出があり、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。

※法改正により目標監視件数の変更実施

<市民等からの申出件数>

区 分		件 数
不良食品に関する事 件	腐敗・変敗に関する事 件	0
	異物混入に関する事 件	31
	表示に関する事 件	16
	容器包装に関する事 件	0
	有症苦情	18
	その他	4
施設に関する事 件	衛生に関する事 件	3
	そ族昆虫に関する事 件	2
施設からの排水に関する事 件		1
その他		13
合 計		88

<自主回収の届出報告>

届出報告件数	10
--------	----

<リスク別監視指導結果>

リスク区分	施設の種類の	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】	過去2年間に違反等を起こした施設及び大規模流通拠点施設及び輸出等広域流通食品製造施設等				
リスクの極めて高い施設等	○大規模な食品流通拠点施設	34	年 複数回	45	132.3%
	○過去2年間に違反食品を製造・調理し、行政処分等を受けた施設				
	○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】	大規模調理施設及び広域流通食品製造施設				
リスクの高い施設	○大規模調理施設, 食中毒, 食品事故の発生頻度の高い施設	434	1年 1回 以上	513	118.2%
	○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				
	○広域流通食品を製造加工する施設				
	○大規模販売施設				
【タイプ3】	中小規模の製造施設, 調理施設等				
リスクの中程度の施設	○中小規模の調理施設	1,447	2年 1回 以上	1,402	96.8%
	○中小規模の製造加工施設				
	○給食施設				
【タイプ4】	簡易な加工・調理施設等				
リスクの低い施設	○製造, 加工した食品を販売する施設	1,585	3~6年 1回 以上	1,437	90.6%
	○簡易な製造・加工・調理を行う施設				
	○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				
	○HACCP導入施設				
合 計		3,500	/	3,397	97.0%

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る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) 食肉の取扱い

食肉等を原因とする腸管出血性大腸菌やカンピロバクターによる食中毒等を防止するため、食肉を扱う食肉販売店や焼鳥、焼肉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、加熱不十分な食肉による食中毒予防の普及啓発を行いました。

(3) 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。

(4) 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したことから、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、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。

(5) 大規模イベント対策

新型コロナウイルス感染症の影響のため、いちご一会とちぎ国体リハーサル大会が一部中止となったが、東京2020オリンピックに提供する弁当調製施設への監視指導のほか、いちご一会とちぎ国体が令和4年度に控えていることから、宿泊施設の調理施設や弁当調製施設にATPテスターを活用し、衛生管理の徹底を指導しました。

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、監視時にHACCPの運用状況の検証（ISO22000等の国際的な民間認証の取得状況の確認を含む）・指導を行うなど、積極的な監視指導を行いました。また、HACCPをテーマとした講演会（1回）を開催した。

<HACCPに基づく衛生管理導入確認済施設>

施設数	92
-----	----

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

中小規模な食品等事業者に対し、監視時に衛生管理計画や日々の衛生管理記録の取組状況について事業者が達成度を理解しやすいよう「HACCP取組具合点検表（5項目）」を用いて確認し、4項目以上の取組が実施できるよう助言・指導により、HACCPの定着に取り組みほか、保健所の窓口でHACCP相談窓口の設置や市ホームページにHACCP推進ポータルサイトを設置し、衛生管理計画作成などHACCPの導入・定着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導入状況確認>

計3,397施設

取組項目数	1	2	3	4	5
施設数	1,056	353	139	150	1,699

令和4年3月末現在

⇒ 平均3項目の取組実施を確認

※ 取組点検5項目

- ・手引書を持っているか
- ・衛生管理、作業工程について手引書との比較
- ・一般衛生管理のポイント設定
- ・重要管理のポイント設定
- ・記録を付けているか

第5 食品等検査に関する事項

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 1,239検体（令和2年度965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、成分規格違反は8件（アイスマルク（大腸菌群陽性、細菌数超過）5件、氷菓（大腸菌群陽性）1件、魚肉練り製品（大腸菌群陽性）2件）でした。違反したアイスクリーム製造施設及び魚肉練り製品製造施設に対し、速やかに立入検査を行い、同一ロット製品の回収及び、再発防止の指導を実施しました。

食品表示法違反は1件で、明太子から表示のない着色料を検出しました。販売施設に対し速やかに立入検査を行い、適切な表示を行うよう指導しました。

また、衛生規範不適合は7件（弁当（細菌数の超過1件）、（E.coli陽性1件）（生めん（E.coli陽性）1件、生食用野菜（細菌数の超過）1件、洋生菓子（大腸菌群陽性、細菌数超過）3件）でした。衛生規範不適合の製品を製造した市内製造施設に対し、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。

市内小中学校の給食施設から検食36検体について細菌検査を行ったところ、全て適合となりました。

（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39検体について、そば、えび・かに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 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・日本なし・にら・いちご・トマトの5種類、各6検体（計30検体）、輸入された柑橘類オレンジ（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3種類、計3件及び玉ねぎ（中国産）・ねぎ（中国産）・アスパラ（メキシコ産）の3種類、計3検体について、約300種類の農薬を検査したところ、にら1件から成分規格を超えてプロチオホス0.22ppm（基準値0.2ppm）、プロパニル0.034ppm（基準値0.01ppm）、ペンディメタリン0.059ppm（基準値0.05ppm）が検出されたため、関係課と連携し生産団体に対し、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。その他の検体については、基準値を超過したものはありませんでした。

また、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3検体、鮎4検体、はちみつ6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。

3 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、暫定的規制値を超えるものはありませんでした。

4 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。

5 放射性物質検査

東日本で水揚げされた海水魚17検体、県内産の野菜36検体、市内で製造された牛乳9検体(計62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。

第6 市民に対する啓発活動、情報提供、リスクコミュニケーション

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。市ホームページを活用し、食品等事業者に対し食品衛生法改正に係る営業許可申請等の手続きや飲食店営業自動車等の相互乗り入れの開始及び弁当調製施設、ホテル、給食施設等に従事される方向けに、大量調理施設マニュアルに基づき、衛生管理のポイントを動画で説明するなど最新の情報提供に努めました。

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7回食品衛生に関する記事等を掲載しました。

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539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	110	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
	273	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	156	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

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、8月に予定していた食品安全フェアを中止しました。

4 食品安全消費者教室の開催

新型コロナウイルスの感染防止対策を講じながら、15名の参加者に対し、市内の漬物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（9組、21名）に対し、新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、Zoomを活用し開催し、市内の菓子製造施設のオンライン工場見学を実施したほか、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、講話やクイズ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4校において開催し、延べ303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。なお、大学においては、Zoomを活用し開催しました。

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：「HACCPに沿った衛生管理について」 講師：国立大学法人 山口大学 共同獣医学部教授 豊福 肇 先生	Web配信
講演2：「食中毒予防対策について」 講師：公益社団法人日本食品衛生協会 技術参与 横田 久美 先生	