

**令和 7 年度  
宇都宮市食品衛生監視指導計画  
実施結果**

**宇都宮市保健福祉部保健所生活衛生課**

## 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7年3月に「令和7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 計画の実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

## 第3 実施体制及び関係機関との連携体制の確保

### 1 実施主体

本計画は、生活衛生課、衛生環境試験所が主体となり、それぞれの役割分担のもと、互いに連携を密にし、立入検査や試験検査等を行いました。

### 2 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等食品衛生関係部局との連携

広域的な食中毒事案への対応強化として厚生労働省が設置した広域連携協議会に参加（1回）し、情報共有を図るとともに、夜間休日における連絡体制強化のため緊急連絡訓練に参加（1回）して迅速な応答の確認を行いました。

消費者庁と連携して食品表示や自主回収など食品等事業者の指導等を行いました。

北関東の3県及び中核市4市からなる北関東食品衛生担当者会議に参加し、情報交換と連携を図りました。

また、栃木県内の食品の安全性の確保のため、夜間休日の連絡体制について平常時から県と緊密な連携体制づくりに努めました。

### 3 庁内関係部局との連携

第4次宇都宮市食品安全推進計画（令和6年度から令和10年度）に基づき、生産から消費まで食の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、農林生産流通課や中央卸売市場、学校健康課などの関係8課と連携して取り組みました。

学校の給食施設の立入検査の結果を教育委員会へ情報提供したほか、子ども食堂の管理について、子ども部と情報共有し、衛生管理の情報共有を図りました。

食品表示（衛生事項）の適正化を図るため、日頃から窓口等の相談時に栄養成分等の表示を所管する健康増進課と連携して対応しました。

### 4 農林水産部局との連携

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2回（令和6年度2回），スーパーや農産物直売所等における食品表示の立入調査を実施しました。

#### 第4 監視指導の実施

##### 1 食品等監視実施計画及びリスク別立入検査計画の策定

各業種での危害度，過去の行政処分，指導の状況等に応じて実施頻度を定めたリスク別立入計画に基づき，延べ2，676件（令和6年度2，631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。

<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】 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                           | 48      | 年複数回     | 66       | 137.5% |
|                                                    | ○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、輸出等広域流通食品製造施設   |         |          |          |        |
| 【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、食中毒発生、食品事故の発生頻度の高い施設           | 510     | 1年1回以上   | 329      | 64.5%  |
|                                                    | ○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                                |         |          |          |        |
|                                                    | ○観光施設                                   |         |          |          |        |
| 【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                              | 1,392   | 3年1回以上   | 1,073    | 77.1%  |
|                                                    | ○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                       | 879     | 4～6年1回以上 | 1,208    | 137.4% |
|                                                    | ○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・包装等の製造施設                            |         |          |          |        |
| 合 計                                                |                                         | 2,829   |          | 2,676    | 94.6%  |

## 2 監視指導の取組内容

### (1) 一般的取組事項

法改正，食中毒の発生状況，食品表示，大規模イベント，社会情勢などを加味し，営業施設等に立入検査を実施し，不適食品及び不適事項を発見した場合は，速やかに指導を行い，適切な措置を講じました。

また，食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理が適切に実施できるよう，公益社団法人栃木県食品衛生協会など食品関係団体と連携を図りながら必要な助言・指導を行いました。

### (2) 重点監視指導事項

#### ア HACCPに沿った衛生管理の徹底

立入検査時に食品等事業者の衛生管理計画や手順書の作成状況，「HACCP取組具合点検票（5項目）」を用いて，積極的に助言・指導を行うことにより，HACCPに沿った衛生管理の定着に取り組みました。

#### イ 食中毒発生の未然防止の徹底

##### ① カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌

食肉等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌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立入検査するとともに，啓発チラシ等を配布し，加熱不十分な食肉を提供しないよう注意喚起しました。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。

##### ② ノロウイルス

感染力が強く，大規模な事件が懸念されるノロウイルスによる食中毒を予防するため，大規模調理施設などを重点的に立入検査して，啓発チラシの配布や国の大量調理施設衛生管理マニュアル等の遵守の徹底を指導しました。また，ノロウイルスによる食中毒は，不顕性感染を含めて調理従事者からの汚染を原因とする事例が多いことから，従業員の健康管理や手洗いの徹底を指導しました。

##### ③ アニサキス

近年，増加傾向にある，アニサキスによる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立入検査するとともに，啓発チラシ等を配布し，アニサキスの目視確認と除去の徹底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 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理

新型コロナウイルス感染症の影響により増加した食品の持ち帰りや，宅配を行う飲食店を原因施設とした食中毒を防止するため，飲食店に対して，客の喫食までの時間が長くなることによる食中毒発生のリスクを注意喚起しました。

#### ウ 食品表示の徹底

国や県の関係機関との連携を図り、スーパーや直売所等の立入検査を実施しました。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。

### 3 食品等検査の実施

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・販売された食品729検体（令和6年度795検体）について、食品、食品添加物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を衛生環境試験所にて実施し、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

##### ア 細菌・理化学検査

検査の結果、成分規格違反はアイスクリーム類1件（大腸菌群陽性）でした。違反があった製造施設に同ロット品の廃棄指示をするとともに、立入調査をし、改善指導を実施しました。

「宇都宮市弁当及びそうざい等に係る収去・試験検査実施要領」（旧衛生規範）に基づく検査において、不適合は17検体（洋生菓子（大腸菌群陽性3件・細菌数超過2件）、そうざい（細菌数超過11件・大腸菌陽性2件）、生めん（細菌数超過1件））でした。旧衛生規範不適合の製品を製造した市内17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。

##### イ 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）1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、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。

##### ウ アレルギー物質検査

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37検体について、そば、くるみ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

##### ア 残留農薬検査

本市で生産されたトマト・アスパラガス・日本なし・ゆず・いちご・らの6種類計31検体、輸入されたグレープフルーツ（メキシコ産）、オレンジ（オーストラリア産）、レモン（チリ産）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、基準値を超過したものはありませんでした。

#### イ 動物用医薬品検査

鶏卵 2 検体、鮎 3 検体、ヤシオマス 1 検体、はちみつ 4 検体（計 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。

#### （3）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 7 検体について、ノロウイルス検査を実施したところ、すべて陰性でした。

### 第 5 健康危害発生時の対応

令和 7 年度、市内で食中毒事件は 2 件発生し、拡大防止措置、原因究明等を迅速かつ的確に行い、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講じました。また、関係自治体から依頼のあった食中毒関連調査は 20 件あり、計 11 検体の検査を実施しました。

市民等からの食品や施設に対しての申出件数は 148 件（令和 6 年度 116 件）で、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、食品衛生法及び食品表示法に基づいた自主回収（リコール）情報の届出は 11 件あり、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。

＜市民等からの申出件数＞

| 区 分           |             | 件 数 |
|---------------|-------------|-----|
| 不良食品に関すること    | 腐敗・変敗に関すること | 4   |
|               | 異物混入に関すること  | 26  |
|               | 表示に関すること    | 6   |
|               | 容器包装に関すること  | 1   |
|               | 有症苦情        | 63  |
|               | その他         | 16  |
| 施設に関すること      | 衛生に関すること    | 12  |
|               | そ族昆虫に関すること  | 4   |
| 施設からの排水に関すること |             | 1   |
| その他           |             | 15  |
| 合 計           |             | 148 |

### 第 6 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施

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 大規模事業者及び食品の製造・加工・調理段階

立入検査時に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）を行い、必要に応じて指導を行いました。また、HACCPをテーマとした講演会（1回）を開催しました。

＜HACCPに基づく衛生管理導入確認済施設＞

|     |    |
|-----|----|
| 施設数 | 94 |
|-----|----|

## 2 中小規模営業者等及び流通・販売段階

立入検査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取組具合点検票（5項目）」を用いて確認し、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の定着を支援しました。

また、保健所の窓口に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、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。

## 第7 市民等に対する情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施

食品衛生安全情報誌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弁当調製施設、ホテル、給食施設等に従事される方向けに、国の大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく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 市民等に対する情報の提供

#### （1）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500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   | 403  | 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や、日本食品衛生協会が認定する手洗いマイスターと連携し、手洗い実習を実施 |
| 衛生環境試験所 | 97   | 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                                   |

#### （2）食品安全ゼミナールの開催

市内高等学校計2校において開催し、延べ96名の生徒に対して、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。

(3) 食品衛生安全情報誌

年2回各5,000部の食品衛生安全情報誌を発行し、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6回食品衛生に関する記事等を掲載しました。

(4) 「正しい手洗い教室」の実施

日本食品衛生協会において、所定のカリキュラムを修了した「手洗いマスター」と連携し、市内の小学校で延べ120人に講習会を5回実施し、正しい手洗いの重要性について啓発を行い、衛生意識の向上図りました。

(5) 食品安全フェアの開催

8月1～2日の2日間、市内の百貨店において食品衛生展示コーナーを開設し、延べ659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。

また、8月12日～22日の11日間、市役所1階市民ホールにおいて食品衛生展示コーナーを開設し、食品衛生に関する情報提供や普及啓発を行いました。

(6) 親子食品安全教室の開催

市内の小学生とその保護者(15組、34名)に対し、食品事業者(マルハニチロ(株))が取り組む衛生管理やクイズを通して食品の安全性への理解を深めました。

(7) 食品安全消費者教室の開催

市内の一般消費者32名に対し、食品事業者(フタバ食品(株))が取り組む衛生管理について、スライドを用いて講話を行い、食品衛生の知識向上を図りました。

## 2 食品ロス削減に向けた市民への啓発

市民に対する食中毒予防や食品表示に係る出前講座に、持ち帰り食品等の適切な保管方法や衛生的な取扱い等を加え、食品ロス削減の推進の啓発を図りました。

また、後述する「食品安全講演会」では、「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」の策定に携わった委員2名を講師に招き、講演会を開催しました。

## 3 外国人に対する食中毒予防に関する情報の発信

多文化共生推進課と連携し、行政サービス、イベント等の情報が多言語で掲載されたニュースレターやSNSなどデジタルを活用して、外国語による食中毒予防に関する正しい情報の発信を行いました。

#### 4 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間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食品安全講演会を開催しました。

また、食品安全懇話会を開催し、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・連携強化を図りました。

##### <食品安全講演会の開催>

| テーマ                                                                                                                                                                                        | 参加者数 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 講演1：「食べ残し持ち帰り促進ガイドラインと身近な食品衛生」<br>講 師：星薬科大学薬学部薬学科 微生物学研究室教授<br>工藤 由起子 先生<br>講演2：「mottECO（モッテコ）で推進する官民連携の食品ロス削減」<br>講 師：株式会社デニーズジャパン環境部会長・環境カウンセラー<br>／m o t t E C O普及コンソーシアム代表<br>中上 富之 先生 | 72名  |

##### <食品安全懇話会の開催>

| 概要                                                        | 回数 |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 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<br>委員：消費者、学識経験者、食品関連事業者等19名 | 2  |

#### 第8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

高度化する食品製造技術や多種多様化する食品等に適切に対応するため、食品衛生監視員、検査関係職員等の資質向上を図るとともに、食品等事業者自らが行う食品衛生確保に寄与する人材を養成しました。

##### 1 食品衛生監視員等

食品衛生監視員に対して、法令や食品を取り巻く動向等に関する知識、HACCPに沿った衛生管理の手法に対応した立入検査の技術の維持向上のため、研修会及び会議等に延べ51回参加し、食品衛生監視員の資質向上を図りました。

また、検査関係職員に対しては、食品検査に必要な微生物、食品添加物、農薬などの知識の取得のため、学会、研修会及び会議等に延べ72回参加し、検査技術の維持向上を図りました。

##### 2 食品衛生責任者等

食品衛生責任者講習会を26回（養成講習会12回、実務講習会14回）、食品営業者に対する講習会を35回実施し、食品営業者や食品衛生責任者等の資質向上を図るとともに、食品関係団体の活用により事業者の自主的活動を活

性化させ、食品営業施設の自主管理の徹底など衛生水準の向上を図りました。

### **3 子ども食堂等福祉目的の食事提供事業従事者の資質向上**

こども部と連携し、子ども食堂等福祉目的の食事提供事業の実態把握に努め、必要に応じて食品衛生上の指導及び助言を行いました。

