

令和7年度

宇都宮市食品衛生監視指導計画

宇都宮市

目 次

	ページ
1 目的	1
2 計画の実施期間等	1
3 実施体制及び関係機関との連携体制の確保	1
4 監視指導の実施	2
5 健康危害発生時の対応	5
6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	5
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	6
8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	6
【参考】	
○ HACCP に沿った衛生管理	8
○ HACCP 手法と、これまでの衛生管理手法の違い	8
別表 1 令和 7 年度食品等監視実施計画	9
別表 2 令和 7 年度リスク別立入検査計画	10
別表 3 令和 7 年度食品等検査月別実施計画	11

1 目的

食品等の安全性を確保し、市民の健康の保護を図るため、「宇都宮市食品衛生監視指導計画」を定め、営業施設への立入検査、食品等検査、食品等事業者に対する自主的な衛生管理に係る指導、情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施などの食品衛生監視指導業務を計画的に推進する。

2 計画の実施期間等

(1) 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

(2) 計画の位置づけ

- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条に基づく年度ごとの計画
- ・ 「第4次宇都宮市食品安全推進計画」の基本目標を達成するための行動計画

(3) 根拠法令

- ・ 食品衛生法（昭和22年法律第233号）
- ・ 食品表示法（平成25年法律第70号）
- ・ 宇都宮市食品安全条例（平成20年条例第17号） 等

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う。

〔生活衛生課及び衛生環境試験所の役割〕

- ・ 生活衛生課：営業施設の立入検査や食中毒対策等を行う。
- ・ 衛生環境試験所：生活衛生課が収去した食品等の規格基準や食中毒調査などに係る試験検査を行う。

(2) 関係機関等との連携体制の確保

ア 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

食中毒発生時や輸入食品及び食品表示（衛生事項）に関する違反事例発生時には、厚生労働省、消費者庁及び関係する自治体と、迅速かつ適切に原因究明、被害拡大防止及び不良食品の排除等を行うため、緊密な連携体制を確保する。

また、広域的な食中毒発生時は、地方厚生局と関係する自治体で構成され食中毒の拡大防止などを図る広域連携協議会において緊密な連携体制を確保する。

栃木県内の食品の安全性の確保のため、平常時から県と緊密な連携体制を確保する。

イ 庁内関係部局等との連携

学校、福祉施設等の給食施設の立入検査においては、教育委員会、子ど

も部、保健福祉部内関係各課と、営業施設における廃棄物や給排水などの指導においては、環境部及び上下水道局とそれぞれ緊密な連携体制を確保する。

また、食品表示（保健事項）の適正化を図るため、栄養成分等の表示を所管する健康増進課との緊密な連携体制を確保する。

ウ 農林水産部局等との連携

家畜、農産物等の生産者に対する指導や不適表示食品に係る通報及び食品衛生関係の情報交換を行うなど、家畜伝染病予防法、農薬取締法を所管する栃木県農政部、食品表示法（品質事項）を所管する栃木県医薬・生活衛生課及び農林水産省関東農政局との緊密な連携体制を確保する。

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

年度ごとに、食品供給行程（フードチェーン）における各段階の状況や、食中毒発生の時期、季節的な動向などを踏まえた食品等監視実施計画と、違反等の状況や食品の製造・加工・調理施設の規模や業種などリスク（危害度）に応じて実施頻度を定めたリスク別立入計画を策定して立入検査を行う。

なお、令和7年度の食品等監視実施計画及びリスク別立入検査計画は、別表1、2のとおりとする。

〔リスク別立入検査計画の概要〕

リスク	対象施設	実施頻度
タイプ1	過去2年間に違反等を起こした施設、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	年複数回
タイプ2	大規模調理施設及び広域食品製造施設	1年1回以上
タイプ3	中小規模の製造施設、調理施設等	3年1回以上
タイプ4	簡易な加工・調理施設等	5年1回以上

(2) 監視指導の取組内容

ア 一般的取組事項

法改正、食中毒の発生規模や症状の重篤性などの食中毒発生状況、健康被害に繋がる食品表示、大規模イベントの開催、社会情勢などを加味した監視指導に取り組む。

営業施設の立入検査は、営業許可施設及び令和5年6月の法改正において整備された事業譲渡による地位の承継手続きを経た営業施設では、主に施設の構造設備基準、公衆衛生上必要な措置、製造基準、保存基準、添加物等の使用基準の遵守状況を、営業届出施設では、主に公衆衛生上必要な措置、添加物等の使用基準、器具・容器包装の製造基準、食品表示の基準の遵守状況を確認し、不適食品及び不適事項を発見した場合は、速やかに指導を行うとともに、適切な措置を講じる。

また、食品の安全性に係る問題発生時等に迅速な対応を可能とするた

め、食品等事業者に対して、仕入、販売等の記録管理の徹底を指導するとともに、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大及び再発防止を図るため、必要に応じて、食品衛生法に違反した者の名称、対象食品、対象施設等を公表する。

イ 重点的取組事項

① HACCP に沿った衛生管理の導入・定着支援

HACCP に沿った衛生管理の導入・定着促進を図るため、監視により衛生管理計画の策定や取組状況の確認を行い、施設に応じた助言・指導を行う。なお、当該衛生管理の定着に当たっては、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る。

(ア) 大規模事業者及び食品の製造・加工・調理段階

食品等事業者に対し、衛生管理計画や手順書等が適切に作成できるよう指導するとともに、作成後の運用状況の検証を行い HACCP に基づく衛生管理の定着を図る。

(イ) 中小規模営業者等及び流通・販売段階

食品等事業者に対し、立入検査時に衛生管理の取組状況等を確認するための「HACCP 取組具合点検票（５項目）※」を用いて衛生管理計画やその運用状況などの確認を行うとともに、厚生労働省が内容を確認した業種別手引書等を活用し、市の HACCP 相談窓口や HACCP 推進ポータルサイト等において、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着を支援する。

※ 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、日々の衛生管理記録の取組状況を確認するための点検票（５項目：
①手引書を持っているか ②衛生管理、作業工程について手引書との比較 ③一般衛生管理のポイント設定 ④重要管理のポイント設定 ⑤記録をつけているか）

② 食中毒発生の未然防止の徹底

・ カンピロバクター及び腸管出血性大腸菌

牛ユッケ、牛たたき等の生食用食肉の基準及び規格が食品衛生法において定められており、牛の肝臓、豚の食肉は生食として販売、提供することは禁止されている。一方、鶏肉及び鶏肉内臓、並びに肝臓以外の牛内臓については規制対象となっていないが、特に、鶏刺しや肝臓以外の牛内臓を使用した牛ユッケなどについては、カンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌による食中毒リスクが高く、全国的に発生している。そのため、鶏肉等については、加熱用の表示の徹底や、生または加熱不十分な状態で提供しないこと、牛肉等については、規格基準に適合した生食用食肉の取扱いや肉を焼く際にトングや箸の使い分けなどを行い、十分に加熱するなどを飲食店及び食肉販売店に対し指導する。

・ ノロウイルス

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、食品の適切な取扱方法などについて指導を行う。

また、ノロウイルスは感染力が強く、食中毒が発生した場合は大規模になりやすいことから、流行時期にはホームページ、メール配信等により注意喚起情報の発信を行うとともに、飲食店や大規模調理施設等の立入検査時に衛生対策チラシ等を配布し、啓発を行う。

特に、高齢者や小中学校の児童・生徒などハイリスク者に食事を提供する集団給食施設、弁当調整施設等には、立入検査時に「大量調理施設衛生管理マニュアル」や「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の遵守・徹底を図る。

※ 不顕性感染：細菌やウイルスなど病原体に感染していたにもかかわらず、発症していない状態（病原体を排泄し感染源となる可能性が高い）

- ・ アニサキス

平成30年から食中毒発生事件数全国1位となっているアニサキスを原因物質とする食中毒に対しては、その原因食品が海水魚であることから、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、チラシ等を配布し、アニサキスの死滅手法や除去の徹底を指導し、啓発を行う。

- ・ 食品ロス削減に伴う食べ残し持ち帰り食品による健康被害の未然防止

消費者庁及び厚生労働省は、令和6年12月に「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」を策定した。ガイドラインでは、消費者は自己責任のもと、手袋を使用して容器に移し替え、持ち帰り後、速やかに喫食することや事業者は消費者に衛生的な取扱いや食物アレルギーがある者への譲渡は行わないなどについて伝えることなどが定められたことから、消費者及び事業者に対し、ガイドラインの遵守・徹底を図る。

特に、ビュッフェ形式のホテルやレストランなどの立入検査の際に持ち帰り食品による健康被害の未然防止を指導する。

- ③ 流通拠点における食品の安全確保

生鮮食品や加工食品の流通拠点である宇都宮市中央卸売市場については、早朝監視を実施し、有毒魚介類等の発見・排除のほか、鮮魚等の保存温度の確認、食品の適正表示、衛生的な取扱い等を指導する。

また、宇都宮市中央卸売市場は、再整備により賑わいエリアが令和8年3月にオープンを予定しており、県内外から多くの来場者が訪れることが見込まれることから、市場関係者に対し、講習会等を実施するなどHACCPに沿った衛生管理の定着促進を図る。

- ④ 食品表示の徹底

関東農政局、栃木県及び本市で構成され適正表示の推進を図る栃木県食品表示監視協議会と連携して食品表示基準に違反する食品等の発見や排除に努める。

また、アレルギー物質や消費期限など健康被害に繋がる表示について、食品製造者や販売者等に対し適正表示の徹底を指導する。

特に、令和7年4月から新たに特定原材料等に「くるみ」が追加されることから、適正表示の徹底を図る。

⑤ 違反食品・苦情等への対応

違反や苦情が確認された場合は、当該施設に対して、再発防止を目的に次年度も立入し、改善状況を確認するなど監視指導を強化する。

⑥ 食品衛生責任者の資質向上

食品衛生法では、施設の営業者は講習会を修了するなどした食品衛生責任者の選任が義務づけられ、食品衛生責任者は市が行う講習会を定期的に受講することになっていることから、あらゆる機会を捉えて、食品衛生に関する講習会の受講（対面またはeラーニング）勧奨を強化し、HACCPに沿った衛生管理や食品衛生に関する新たな知見の習得など食品衛生責任者の食中毒予防等に係る資質向上を図る。

(3) 食品等検査

食品の種類等別に食品等検査月別実施計画を作成し、市内流通食品等について効率的かつ効果的に検査（規格基準検査、残留有害物質検査等）を行う。

また、衛生環境試験所は、内部精度管理（検査部門が実施）や外部精度管理（第三者機関が実施）を行い、食品等検査の信頼性を確保する。

なお、令和7年度の食品等検査月別実施計画は、別表3のとおりとする。

5 健康危害発生時の対応

食中毒等健康危害発生時においては、情報収集、原因究明、被害防止対策等の的確な対応を迅速に行うとともに、重大な、あるいは、特異的な食品事故発生時（市外発生時も含む）等には、業種を絞った緊急一斉点検など機動的な立入検査を行う。必要に応じ食品情報収集のため、先行・追跡・継続等の立入検査も行う。

また、食品衛生上の被害拡大防止対策を速やかに講ずるため、食品等事業者が、消費者等から食品等に係る健康被害につながるおそれが否定できない苦情を受けた場合は、保健所等へ速やかに情報提供するよう指導する。

さらに、指定成分等を含む食品や、機能性表示食品及び特定保健用食品等のいわゆる「健康食品」による健康危害発生時においては、必要に応じ、関係課や医師、薬剤師その他関係者等と連携し、法令等に基づき、厚生労働大臣へ報告する。

6 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

食品等事業者の責務である自主検査や原材料の安全性確認の実施等を指導するほか、立入検査時や講習会の開催などにより HACCP に沿った衛生管理の定着を支援するとともに、公益社団法人栃木県食品衛生協会が委嘱している食品衛生指導員活動等の活性化を図ることにより、食品等事業者自らが実施する衛生管理を推進する。

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

(1) 市民等に対する情報の提供

市民等への食の安全に関する正しい知識を普及するため、ICT※を活用した食中毒予防に関する動画配信のほか、出前講座・食品安全ゼミナールの開催や情報誌「せいかつえいせい」、ホームページ等種々の媒体を活用し、効果的に食中毒予防知識の啓発、食品安全情報及び検査情報等の提供を行う。また、公益社団法人栃木県食品衛生協会の手洗いマイスター等と連携して地域や学校等において手洗い講習等を実施する。

食品安全フェアや親子食品安全教室、消費者教室等の各種イベントにおいては、食品安全知識の提供や食中毒未然防止に効果的である HACCP に沿った衛生管理や HACCP 認証施設等について広く周知を図る。

正しい食品衛生の意識醸成に当たっては、子ども時代から正確な情報に触れることが効果的であり、親の衛生意識が子どもの意識にも大きく影響を与えることが知られていることから、市の情報配信アプリを活用し、子育て世代に向けて食中毒防止や食品添加物など食品安全に関する正しい情報を分かりやすく発信し、家庭での食中毒防止を図る。

(2) 食品ロス削減に伴う市民への食中毒予防に関する啓発

市民に対し、食品ロス削減を推進するにあたり、消費期限と賞味期限の違い等についての理解促進を図るほか、国が策定した「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン」に基づき、食べ残しの持ち帰りの際の食中毒等の未然防止のため、パック詰め作業時の菌などの汚染、持ち帰り時の温度管理など、食品の衛生的な取扱いや適切な保存方法などについて啓発を行う。

(3) 外国人に対する食中毒予防に関する情報の発信

近年増加する外国人市民や外国人観光客に向け、食品の適切な取扱いや手洗いの励行など、食中毒予防に関する外国語による情報を発信する。

(4) リスクコミュニケーション

市民、食品等事業者、行政担当者などの関係者が様々な機会をとらえ、情報や意見をお互いに交換し、食品のリスクに関する情報等を共有しながら、相互理解を図る。

※ ICT：SNS などインターネットを介して人と人をつなぐ技術

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する。

(1) 食品衛生監視員等

食品衛生監視員は法令や食品を取り巻く動向等に関する知識の取得，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を図る。

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，農薬などの知識を取得し，検査技術の維持向上を図る。

(2) 食品衛生責任者等

食品営業施設の衛生管理の維持向上を図るため，e-ラーニングによる講習会に関する情報を提供するとともに，定期的な実務講習会の受講を促し法令や食品衛生に関する最新の動向について情報提供することにより，営業施設において，食品事業者は HACCP に沿った衛生管理の計画や，清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等など具体的な方法を従業員に衛生教育を実施し，衛生管理の実施状況について記録するよう従業員に周知徹底を図るなど現場の衛生管理を助言・指導できる人材を養成する。

【参考】

○ HACCP※¹に沿った衛生管理

HACCP に沿った衛生管理には、HACCP に基づく衛生管理と HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が含まれる。

・ HACCP に基づく衛生管理

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組で、コーデックス委員会※²の HACCP 7 原則※³に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

・ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

取り扱う食品の特性等に応じた取組で、各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

○ HACCP 手法と、これまでの衛生管理手法の違い

これまでの手法は、一部の完成品の抜きとり検査による衛生管理でしたが、全工程を分析して特に重要な工程を管理する HACCP 手法は、全工程の信頼性が高まるとともに、不良品の未然防止が可能となる。

この手法の導入後は、教育・訓練を受けた従業員によって、定められた手順や方法が遵守される必要があり、また定期的な見直しが重要となる。

※ 1 HACCP

HACCP は、「Hazard Analysis and Critical Control Point」の頭文字の略で、食品等事業者自らが、原材料の入荷から製品の出荷までの全工程について、どのような食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因 (Hazard) があるか分析 (Analysis) して特定し、その危害要因を、製造等の工程中で除去または低減させるために特に重要な工程 (Critical Control Point) を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法である。

※ 2 コーデックス委員会

コーデックス委員会は、国連機関の国連食糧農業機関 (FAO) と世界保健機関 (WHO) が合同で設立した国際食品規格委員会である。ここで定めた国際規格は、国際的にその採用が推奨されている。

※ 3 HACCP 7 原則

- 1 危害要因分析 (HA) の実施
- 2 重要管理点 (CCP) の決定
- 3 管理基準 (CL) の設定
- 4 モニタリング方法の設定
- 5 改善措置の設定
- 6 検証方法の設定
- 7 記録と保存方法の設定

別表1 令和7年度食品等監視実施計画

生活衛生課

区 分	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
季節的監視	花見監視			夏期一斉監視 食品衛生月間				年末一斉監視				花見監視
大量調理施設 監視	給食施設，仕出し，弁当調製施設等											
市場食品監視	早朝監視，通常監視											
			腸炎ビブリオ対策		きのこ対策			ふぐ，かきの衛生指導				
衛生指導	食中毒発生未然防止指導 魚介類取扱施設(アニサキス対策)，野生鳥獣肉を含む食肉取扱施設(カンピロバクター，腸管出血性大腸菌等対策)											
	浅漬け，カット				きのこ対策			ふぐ，かきの衛生指導				
								ノロウイルス対策				
H A C C P 定着支援	通常監視(定着支援，導入済み施設に対する検証等)											
適正表示監視	通常監視，合同監視											
食品等検査	実施計画検査(規格基準等検査，残留有害物質検査等)											
			夏期流通食品					年末年始流通食品				

別表2 令和7年度リスク別立入検査計画

リスク 区分	施設の種類	目標監視 回数	対象 施設数	監視予定 施設数
【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	年 複数回	19	48
	○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	1年 1回 以上	510	510
	○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			
	○苦情発生施設			
	○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	3年 1回 以上	4,175	1,392
	○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	○簡易な製造・加工・調理を行う施設	5年 1回 以上	4,393	879
	○製造, 加工した食品を販売する施設, 器具・ 包装等の製造施設等届出施設			
合 計			9,097	2,829

別表3 令和7年度食品等検査月別実施計画

生活衛生課
衛生環境試験所

検査検体名	検査 予定数 ※	検査項目	月												備考
			4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	
1 食品規格基準, 食中毒発生防止に資する検査等	283	細菌・理化学	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		遺伝子組換え検査 (2検体)											○		
		アレルギー物質含有検査 (41検体)					○						○		
2 乳等規格基準等	411	細菌・理化学		○		○		○	○	○		○	○	○	
3 市場食品規格基準等	22	細菌・理化学・ノロウイルス			○					○	○	○			
4 残留有害物質等検査 (ポジティブリスト対応)	55		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
① 野菜, 果物	35	残留農薬 合成抗菌剤 抗生物質	○			○		○			○	○	○		
② 鶏卵	3	合成抗菌剤 抗生物質				○									
③ はちみつ	3					○									
④ 鮎等	4				○										
⑤ 清涼飲料水 (1の再掲)	2	発がん性物質		○											
⑥ 器具及び容器包装	10	重金属等検査									○				
計	826		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/

※ 実際の検査数は収去等状況により増減あり