

本市の食品安全確保対策について

◎ 趣旨

本市の食品安全確保対策として実施した主な取組及び食中毒の発生状況について報告するもの

1 食品安全確保対策の取組状況

- 本市では、宇都宮市食品安全条例に基づき「第3次宇都宮市食品安全推進計画」（期間：令和元～5年度）を策定し、食品の安全性確保のためのHACCPの定着支援や、食の安全に関する正しい情報提供のための市民への普及啓発など、市民や関係機関等と連携し、総合的に食品安全対策に取り組んでいる。
- また、食品衛生法に基づき「宇都宮市食品衛生監視指導計画」を年度ごとに策定し、食中毒発生リスクを考慮した重点的な監視指導を行っている。

(1) 主な取組

ア HACCPの定着支援（令和5年1月末現在）

HACCP^{※1}については、大規模事業者において先行して導入が進んでいた中、食品衛生法改正により令和3年6月に全ての食品事業者（市内約8,600施設）においても義務化された。本市では、事業者を対象にした講習会の開催や、その定着に向けた支援（工程記録や衛生状況の確認等）を行っている。（講習会：令和元年～計159回 9,118人）

- 大規模事業者（92施設）：運用状況の定期的な確認
- 中小規模事業者（8,500施設）：HACCPが確実に定着するよう取組具合点検5項目^{※2}を用いた監視指導

※1 HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）：異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、製造に係る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする国際的な衛生管理の手法

※2 取組具合点検5項目（4項目以上を目標）：①手引書の有無 ②手引書との比較検討
③一般衛生管理のポイントの設定 ④重要管理ポイント設定 ⑤記録の有無

イ 食中毒発生リスクを考慮した重点的な監視指導

令和4年度は下記の指導項目を重点的に食品関係施設の監視指導を実施（令和4年12月末現在 2,850件、実施率 86.6%）

区分	重点指導項目	対象施設
アニサキス	魚介類の冷凍処理の有効性や目視確認除去の徹底	寿司店 魚介類販売店
カンピロバクター	食肉の中心部までの十分な加熱、ドリップ等による二次汚染の防止	焼鳥、焼肉店 食肉販売店
ノロウイルス	適切な手洗い、器具等の洗浄消毒、従業員の体調管理の徹底	給食施設 広域流通食品
いちご一会とちぎ国体 ・とちぎ大会	施設のATP拭き取り検査、弁当の細菌検査、現地の監視指導	大会関連施設

ウ 市民への食中毒予防の普及啓発（令和5年1月末現在）

オンラインによる研修会や講演会など ICT を活用して新しい生活様式に対応した食品安全知識の提供や、宇都宮食品衛生協会と連携し、手洗いマイスター^{*}を活用した体験型の手洗い教室の実施など、普及啓発に取り組んだ。

区分	内容	参加者数
出前講座・講習会 (14回)	食品衛生や食品表示等に関する講習会	349人
食品安全フェア	家庭での食中毒予防や正しい手洗い方法の啓発	512人
食品安全消費者教室	市内食品事業者と連携した食品衛生に関する教室	20人
親子食品安全教室	親子で参加する体験型教室 (オンライン工場見学等)	21人
食品安全ゼミナール (2回)	中学生から大学生を対象とした食品リスクに関する教室	184人
食品安全講演会	市民、事業者、行政と広く対象とした食品に関する講演会	150人

※ 手洗いマイスター：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食品衛生指導員に対し、「手洗いマイスター」の称号を付与し、地域における手洗い指導を実施（市内現在40名）

(2) 本市の食中毒発生状況・・・別紙

市民、事業者、行政が連携した取組により、令和4年は市内での食中毒の発生がなく、中核市に移行した平成8年以降初めて「食中毒ゼロ」となった。

区分	発生月	患者数	原因食品	原因物質	原因施設
令和3年	6月	4人	飲食店料理	カンピロバクター	飲食店
令和2年	3月	1人	刺身(イソ)	アニサキス	販売店
	6月	1人	海鮮丼	アニサキス	飲食店
	12月	5人	不明	カンピロバクター	飲食店

2 今後の対応

- 事業者、行政が連携して、HACCPの定着の推進を図ることにより食品の安全を確保するとともに、イベントや出前講座を開催し、市民自らが食品衛生に対する正しい知識を深めるなど、社会全体で安全で安心な食生活の実現を図るため、「第3次宇都宮市食品安全推進計画」などに基づいて計画的に取り組んでいく。
- 令和5年度には、「(仮称)第4次宇都宮市食品安全推進計画」(期間：令和6～10年度)の策定に取り組んでいく。

1 全国の食中毒発生状況

全国の状況を見ると、食中毒は過去3年間では1,000件以下で推移しており、患者は1万人前後いる状況である。令和3年及び2年には、腸管出血性大腸菌以外のその他の病原大腸菌による大規模な食中毒が発生し、1事件で2,000人以上の患者数が出る事案が複数発生した。

令和4年（速報値）	令和3年	令和2年
発生件数 944件	発生件数 717件	発生件数 887件
患者数 6,405名	患者数 11,080名	患者数 14,613名
死者数 5名 ・腸管出血性大腸菌 0157 1名 ・動物性自然毒 1名(フグ) ・植物性自然毒 3名(イヌフアン, グロリサ)	死者数 2名 ・サルモネラ菌 1名 ・植物性自然毒 1名(イヌフアン)	死者数 3名 ・動物性自然毒 1名(フグ) ・植物性自然毒 2名(グロリサ, キノ(種不明))

(1) 原因物質別発生件数

原因物質別の発生件数では、過去3年は同様の傾向で、アニサキス、カンピロバクター、ノロウイルスの順で多く発生している。

令和4年（速報値）	令和3年	令和2年
1位 アニサキス (566件)	1位 アニサキス (344件)	1位 アニサキス (386件)
2位 カンピロバクター (177件)	2位 カンピロバクター (154件)	2位 カンピロバクター (182件)
3位 ノロウイルス (58件)	3位 ノロウイルス (72件)	3位 ノロウイルス (99件)

(2) 原因物質別患者数

ノロウイルスによる患者数が多いが、過去3年でその他の病原大腸菌による患者数が増加しており、ノロウイルスと同様に1事件あたりの患者数が多い傾向にある。

令和4年（速報値）	令和3年	令和2年
1位 ノロウイルス (1,918人)	1位 ノロウイルス (4,733人)	1位 その他の病原大腸菌(6,284人)
2位 ウェルシュ菌 (1,454人)	2位 その他の病原大腸菌(2,258人)	2位 ノロウイルス (3,660人)
3位 カンピロバクター (787人)	3位 ウェルシュ菌 (1,916人)	3位 ウェルシュ菌 (1,288人)

2 栃木県の食中毒発生状況（本市を除く）

令和4年（速報値）	令和3年	令和2年
1位 アニサキス (6件)	1位 アニサキス (5件)	1位 アニサキス (4件)
2位 カンピロバクター (2件)	2位 サルモネラ菌 (1件)	2位 植物性自然毒 (2件)
3位 ノロウイルス (1件)	2位 ウェルシュ菌 (1件)	3位 黄色ブドウ球菌 (1件)
3位 植物性自然毒 (1件)	病因物質不明 (1件)	
病因物質不明 (1件)		