

食の安全に関わる栃木県の実践



平成30年7月17日（火）
栃木県保健福祉部
生活衛生課食品安全推進班

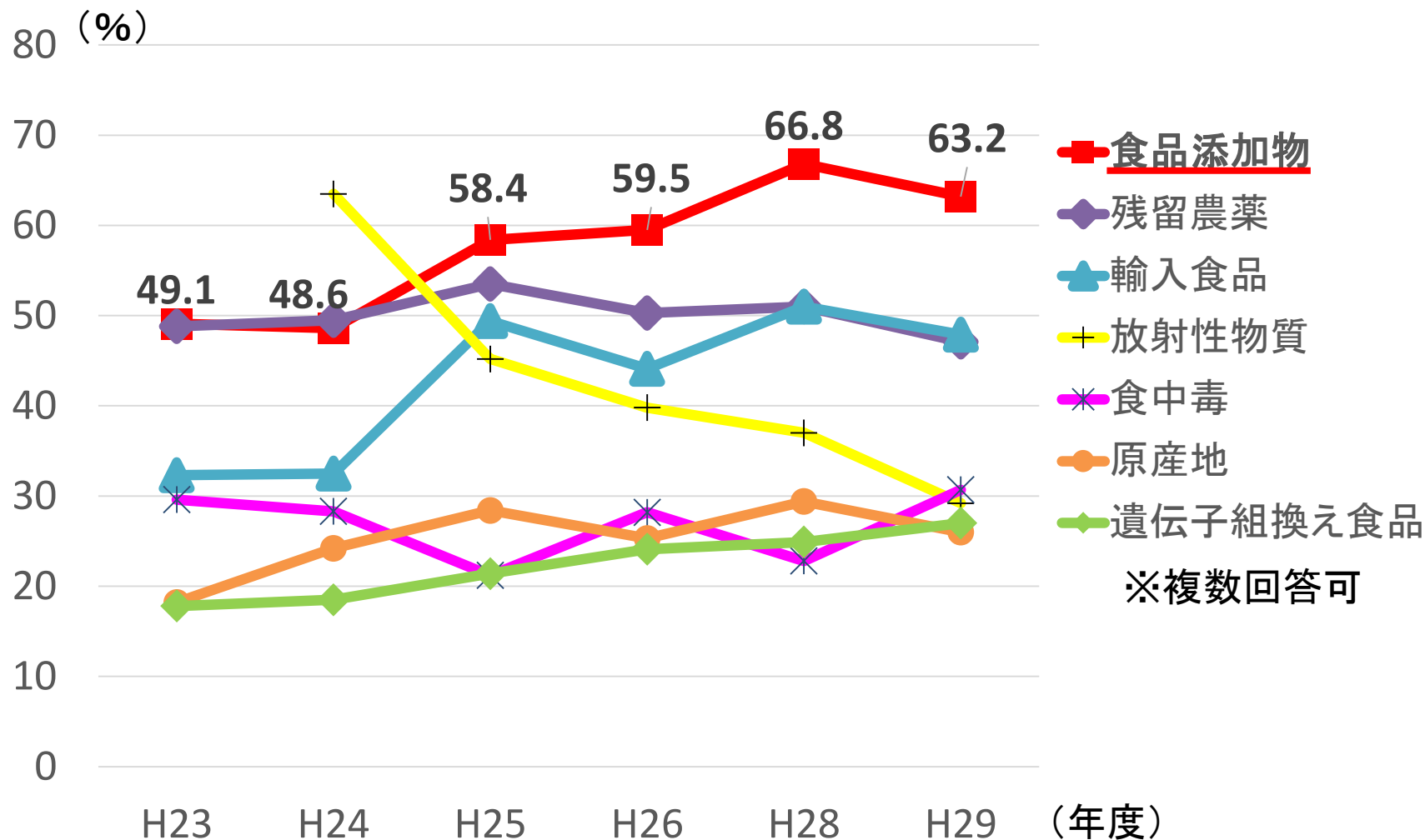
本日の内容

- 県政世論調査の結果について
- 本県における食の安全・安心確保のための取組
- 平成30年度の主な取組



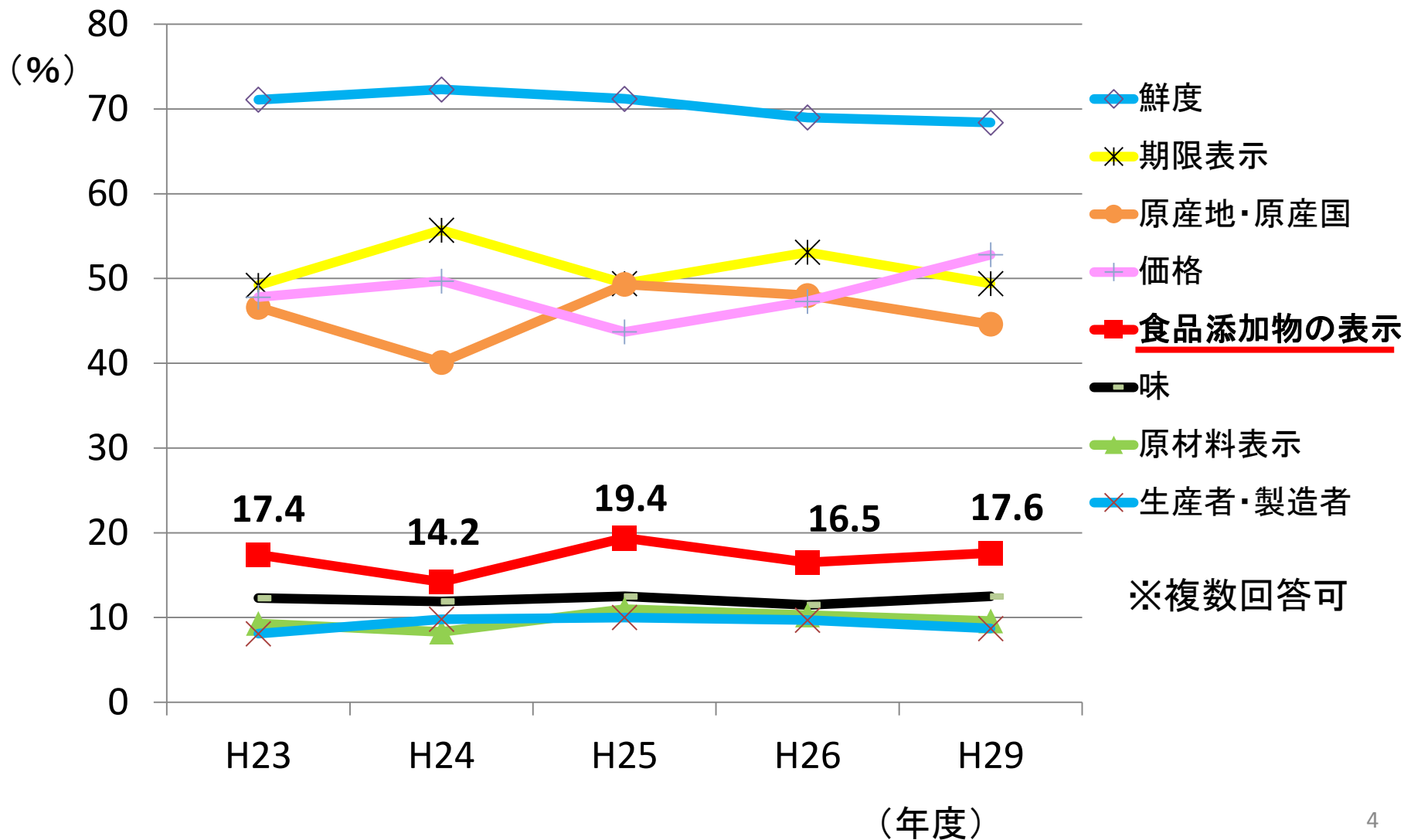
(食品添加物に関する県民の関心度)

県政世論調査の結果について ～食品の安全性について不安に思うもの～



県政世論調査の結果について

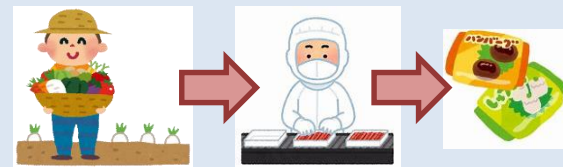
～食品を購入するときに気をつけること～



本県における食の安全・安心確保のための取組

生産から消費に至る食品の安全性と信頼性を一貫して 確保することを目指す

- ・とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する条例
(平成18年6月23日策定)
- ・とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画(3期計画)
(平成28年度～平成32年度)



取組

- ◆ 安全な農産物の生産の推進
- ◆ 生産情報公開の促進
- ◆ 環境に配慮した生産の推進
- ◆ 畜産物・水産物の安全対策の強化
- ◆ **安全・安心な食品供給体制の確立**
- ◆ 放射性物質に対する食品安全対策の実施
- ◆ 食品安全に関する正しい理解の促進

食品安全推進体制

総合政策部
経営管理部
県民生活部
環境森林部
保健福祉部 (事務局:生活衛生課)
産業労働観光部
農政部
県土整備部
企業局
教育委員会
警察本部

本県における食の安全・安心確保の取組（生活衛生課）

とちぎ食の安全・安心・信頼性の確保に関する基本計画（3期計画）の体系図
平成28（2016）年度～平成32（2020）年度

基本目標1

生産から消費に至る安全
と信頼の確保

【主な取組】

- HACCPに沿った衛生管理の導入支援
- 食品衛生監視計画に基づく監視指導、検査の実施・食中毒予防対策 等
- 適正な食品表示の普及啓発、監視指導
- 食品安全情報の発信 等

基本目標2

環境に配慮した生産から
消費に至る活動

基本目標3

県民、事業者、行政間の
情報の共有と相互理解の
推進、信頼関係の確立

【主な取組】

- リスクコミュニケーションの推進・意見交換会（とちぎ食品安全フォーラム等）の開催 等

基本目標4

食の安全と信頼性の確保
のための体制の充実及び
連携強化

【主な取組】

- とちぎ食の安全・安心推進会議の開催
- 食品衛生監視員等の人材育成（研修会の開催）など

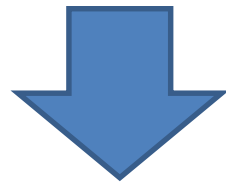
平成29年度の主な実績

- 食品関係施設に対する監視指導件数 14,275件
- 食品の収去検査件数 3,688件
- HACCPサポートセミナーの開催 3回（各回3回）受講者延べ259名
- リスクコミュニケーション（意見交換会）の開催 6回 参加者数433名

栃木県食品衛生監視指導計画

【概要】

- 食品の安全性を確保し、県民の健康保護を図る。
- 知事は、毎年度、監視指導に関する計画を定めなければならない。（食品衛生法第24条）



具体的には、

- 営業施設への立入検査に関する事項
- 食品等の検査（収去検査）に関する事項 等

食品衛生監視員による監視指導

県内各地の健康福祉センターに配置された食品衛生監視員が、飲食店や販売店、食品工場などに対して立入検査を行い、適正な衛生管理や食品表示について指導を行っている。

食品添加物の使用状況・食品表示の監視指導

監視指導対象施設

37,384件

監視指導



製造所
・販売店

衛生管理指導等と併せて・・・

- 添加物の使用方法是適切か。
 - ・ 使用可能な食品
 - ・ 使用可能な量
- 添加物の保存方法は適切か。
- 添加物の表示は適切か。

合同監視



販売店

- 添加物の表示は適切か。
(添加物以外の表示も確認し、食品表示法に基づき指導)

H29年度実施件数

	計画数	結果（施設数）
監視指導	13,362	14,275
合同監視	—	82

食品等の収去検査について

収去検査とは

食品衛生法に基づき、微生物や残留農薬、食品添加物などの検査のために、無償で必要なものを製造施設や店舗から採取することを「収去」といい、食品衛生法に基づく食品等の抜取り検査を「収去検査」といいます。収去は各健康福祉センターが行い、検査は、栃木県保健環境センターや県南、県北健康福祉センターが実施している。

主な検査対象品

- 魚介類及びその加工品
- 肉卵類及びその加工品
- 野菜・果物及びその加工品
- 穀類及びその加工品
- アイスクリーム類、氷菓
- 生乳・乳製品
- 菓子類
- 冷凍食品
- 清涼飲料水
- 酒精飲料
- 弁当、総菜 など

主な検査項目

- 微生物（細菌）
- 食品添加物
- 抗生物質
- 合成抗菌剤
- 残留農薬
- 遺伝子組換え食品
- アレルギー物質
- 放射性物質

収去検査～食品添加物検査の主な内訳～

品 目	検査項目				
	保存料	甘味料	二酸化硫黄	着色料	発色剤
魚介乾燥品	○				
魚肉練り製品	○				○
食肉製品	○				○
めん類					
こんにゃく粉			○		
生あん等	○		○		
漬物	○	○		○	
醤油、みそ	○	○			
かんぴょう			○		
清涼飲料水	○	○		○	
ワイン等	○		○		
弁当、総菜、佃煮、 缶詰瓶詰食品等	○		○		

H29年度実施件数

(規格基準等検査)

収去計画数（検体）

2, 898

結果

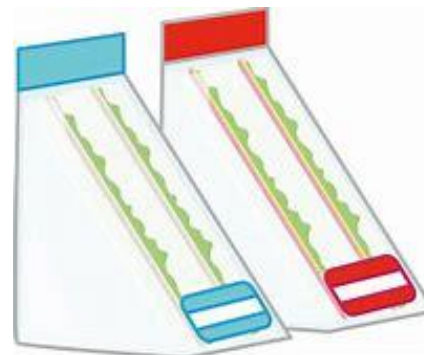
2, 975

食品添加物はどのように表示されているのか？

表示例(サンドイッチの場合)

名称	サンドイッチ
原材料名	パン(国内製造、小麦を含む)、野菜(レタス、きゅうり、トマト)、卵、マヨネーズ(卵・大豆を含む)、チーズ(乳製品を含む)／イーストフード、乳化剤、調味料(アミノ酸)
内容量	1個
消費期限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	10℃以下
製造者	(株)〇〇食品 栃木県〇〇市××町××-××

栄養成分表示(食品単位当たり)	
熱量	〇〇g
たんぱく質	〇〇g
脂質	〇〇g
炭水化物	〇〇g
食塩相当量	〇〇g



食品表示適正化の推進

(1) 食品表示合同監視の実施

食品関係事業者等に対し、適正表示の指導徹底を図るため、8月、12月を「栃木県食品表示適正化強化月間」とし、食品表示に係る関係機関と合同で、食品表示の監視指導を実施した。

【H29年度実績】 22回 施設数 98施設

(2) 食品の適正表示推進者養成講習会の開催

事業者を対象に、事業所内において適正表示の中心的な役割を担う人材を育成するための講習会を開催し、食品表示の適正化の推進に努めている。

講習会を受講した「食品の適正表示推進者」は、取り扱う食品等の表示が適切であるか確認したり、事業所内での食品表示に関する指導や啓発を行う役割を担う。

【平成29年度実績】 4回 参加者数292名

食品事業者等による自主衛生管理の推進

- より安全性の高い食品を供給するため、食品関係施設におけるHACCPによる自主衛生管理を推進している。

HACCP(ハサップ)とは

- 国際的に推奨されている食品の衛生管理方法。
- 記録により衛生管理の「見える化」をすることで、より安全な食品を提供することができる。
- アメリカやEUを始めとして、世界中のさまざまな食品製造の現場で採用されており、日本でも義務化されることになった。



「とちぎHACCP」とは、HACCPの手法を取り入れて基本的な衛生管理を確実に続けることができる施設を認証する制度です。

情報の共有及び意見交換会の実施

- 栃木県ホームページ、広報媒体を活用し、消費者等に対して食品の安全等について情報提供を行っている。
- 消費者等を対象とし食中毒予防や適正な表示について講習会や出前講座を開催している。

平成29年度消費者対象の講習会・意見交換会の実施結果

事 業	開催数	参加人数
1 消費者・生産者対象講習会等	29	1, 214
2 とちぎ県政出前講座		
食の安全・安心について	1	30
今日からできる食中毒予防	3	129
HACCP てなんだろう	1	70
小 計	5	229
3 意見交換会		
とちぎ食品安全フォーラム	1	151
食品安全地域フォーラム	1	42
食品安全セミナー	4	240
小 計	6	433
合 計	40 回	1, 876 人

平成30年度の主な取組

(1) 食品衛生確保の推進、法改正への対応

- ◆ 食品衛生監視指導計画に基づく監視指導等
 - ・ 重点監視事項（食中毒予防対策の徹底等）
- ◆ とちぎ食の安全HACCP推進プロジェクト事業
 - ・ HACCP導入支援事業
 - ・ HACCP普及啓発事業
 - ・ HACCP機運醸成（県民の理解促進）事業
- ◆ 食品表示の適正化の推進
 - ・ 新表示基準の普及啓発、監視指導の強化

(2) 食の安全・安心確保の推進

- ◆ 食品安全推進事業
 - ・ とちぎ食の安全・安心推進会議の開催
 - ・ 意見交換会、食品安全教室等の開催

