

令和5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	4
6 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施	4
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	5
8 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	5
【参考】	
○ HACCP に沿った衛生管理	6
○ HACCP 手法と、これまでの衛生管理手法の違い	6
別表 1 令和 5 年度食品等監視実施計画	8
別表 2 令和 5 年度リスク別立入検査計画	9
別表 3 令和 5 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5年4月1日から令和6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3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。

特に、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（衛生事項）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、医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律を所管する栃木県農政部、食品表示法（品質事項）を所管する栃木県生活衛生課及び農林水産省関東農政局栃木県拠点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）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5年度の食品等監視実施計画と、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	4～6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にあたって、営業施設については、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、営業届出施設については、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に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。

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。

さらに、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必要な助言・指導を行う。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。

#### イ 重点的取組事項

##### ① HACCPに沿った衛生管理の徹底

HACCPに沿った衛生管理が定着するよう、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「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。

また、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、有毒魚介類等の発見・排除、保存温度の確認、適正表示、衛生的な取扱いなどを指導するとともに、現在当該市場は、再整備中であることから、市管理事務所と連携してHACCPの定着促進を図る。

※ 取組点検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

カンピロバクターによる食中毒は、全国的に多発していることから、鶏肉等について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よう指導する。

近年、死亡者を伴う重大事故を引き起こす腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しており、食肉を加熱不十分な状態で提供したことや、焼肉店において肉を焼く際にトングや箸の使い分けが不適切であったことが主な原因と考えられたことから、食肉販売店や飲食店を対象に立入検査し、衛生的な食肉の取扱いの徹底を指導する。

### ・ 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。

さらに、令和5年1月に発生した食中毒1件がノロウイルスによるものであったことから、令和4年度の本市調査研究である弁当調製施設等の調理施設におけるATP拭き取り検査による調理器具等の清浄度の確認結果を踏まえ、頻繁に手が触れるが清浄度の低い傾向が認められた冷蔵庫の取っ手等の適切な洗浄消毒方法についてチラシを作成・配布し指導を行う。

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は衛生対策チラシ等を配布し、啓発を行う。

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」遵守の徹底を図る。

※ 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。

- ・ 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予防に対応した新しい生活様式の定着により、持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）等を行う飲食店の増加が続いている。調理してから喫食までの時間が長くなり、食中毒発生のリスクが高まる懸念があることから、チラシ等を用いた啓発や注意喚起及び立入検査を継続して実施する。

### ③ 食品表示の徹底

関東農政局栃木県拠点、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。令和5年3月、新たに特定原材料等に「くるみ」が追加されたことから、指導する（令和7年4月から表示義務）。

### (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、放射性物質等）を行う。

さらに、食品等検査の信頼性を確保するため、衛生環境試験所の検査体制を充実し、精度管理を徹底する。

なお、令和5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、指定成分等含有食品等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、法に基づき、厚生労働大臣へ報告する。

## 6 食品等事業者の自主的な衛生管理の実施

食品等事業者自らが実施する衛生管理を促進するため、管理運営基準等の遵守、食品の自主検査や従事者の定期的な検便の奨励などを指導する。

食品等事業者の規模や食品供給行程（フードチェーン）の各段階の実情に応じて HACCP に沿った衛生管理の定着を支援するとともに、食品関係団体の食品衛生指導員活動等の活性化を図ることにより自主的な衛生管理を促進する。

- (1) 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。

(2) 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点検表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、市の HACCP 相談窓口や HACCP 推進ポータルサイト等において厚生労働省が内容を確認した手引書等を活用し、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の定着を支援する。

また、食品関係団体（公益社団法人栃木県食品衛生協会）と連携して食品衛生指導員による巡回指導等における助言・指導により、食品等事業者が HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の適切な運用を支援する。

## 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、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」の活用、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ほか、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。

また、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、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、子ども時代から必要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。

※ ICT：SNS などインターネットを介して人と人をつなぐ技術

(2) 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の間で様々な機会の中で、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。

## 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、農薬などの知識の取得し、検査技術の維持向上を図る。

## (2) 食品衛生責任者等

食品衛生責任者の学習の機会を拡大して講習会の受講率を向上させ、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受講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、営業施設において現場の衛生管理を助言・指導できる人材を養成する。

また、食品事業者には、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について、従業員に周知徹底を図るよう指導するとともに、衛生管理の実施状況を記録するよう、従業員の衛生教育の実施を促し、食品営業施設の衛生管理の維持向上を図る。

## (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

関係課と連携し、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うとともに、食事提供従事者に食中毒予防の講習会を実施することにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生防止を図る。

### 【参考】

#### ○ HACCP※<sup>1</sup>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※<sup>2</sup>のHACCP 7原則※<sup>3</sup>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5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, カット野菜製造施設			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, 放射性物質検査等)												
			夏期流通食品				年末年始流通食品						

別表2 令和5年度リスク別立入検査計画

(※対象施設数は令和5年2月末日現在)

リスク別対象施設		実施 頻度	対象 施設数※	監視 予定数
(令和3年5月末までに許可を取得した施設)	(令和3年6月1日以降に新たに許可を取得した施設)			
<p>【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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な食品流通拠点施設 ⇒中央卸売市場等</li> <li>・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</li> <li>・対米及び対EU輸出水産食品承認制度の導入施設及び輸出等広域流通食品製造施設</li> </ul>	<p>【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</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模な食品流通拠点施設 ⇒中央卸売市場等</li> <li>・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</li> <li>・対米及びEU輸出水産食品承認制度の導入施設及び輸出等広域流通食品製造施設</li> </ul>	年 複数回	28	56
<p>【タイプ2】 大規模調理施設及び広域流通食品製造施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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 ⇒飲食店(仕出し弁当, セントラルキッチン, ホテル等)</li> <li>・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 ⇒乳処理, 清涼飲料水, 食肉製品, 魚肉練製品, 加圧加熱食品, 冷凍食品, あん類, 豆腐, 即席めん, 乳製品, アイスクリーム類の製造</li> <li>・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒食肉処理, 納豆, 菓子, めん類, そうざい, つけ物, 添加物, 生食用野菜・果物の製造加工</li> <li>・大規模販売施設 ⇒百貨店, スーパーマーケット(要許可)</li> <li>・観光施設 ⇒道の駅, 大谷地区施設, サービスエリア等</li> </ul>	<p>【タイプ2】 大規模調理施設及び広域流通食品製造施設</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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 ⇒セントラルキッチン, ホテル, 仕出し弁当調製施設等</li> <li>・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 ⇒乳処理, 清涼飲料水, 食肉製品, 加圧加熱食品, 冷凍食品, あん類, 豆腐, 即席めん, 乳製品, アイスクリーム類の製造</li> <li>・広域流通食品を製造加工する施設 ⇒食肉処理, 納豆, 菓子, 麺類, そうざい, 漬物, 添加物, 水産製品, 生食用野菜・果物の製造加工</li> <li>・大規模販売施設 ⇒百貨店, スーパーマーケット(要許可)</li> <li>・観光施設 ⇒道の駅, 大谷地区施設, サービスエリア等</li> </ul>	1年 1回以上	512	512

リスク別対象施設		実施 頻度	対象 施設数※	監視 予定数
(令和3年5月末までに許可を取得した施設)	(令和3年6月1日以降に新たに許可を取得した施設)			
<p>【タイプ3】 中小規模の製造施設, 調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中小規模の調理施設 ⇒飲食店(食堂, 西洋料理, 中華料理, 寿司等)</li> <li>・中小規模の製造加工施設 ⇒食肉処理, 菓子, 調理パン, 冷凍食品 めん類, そうざい, つけ物, 添加物, 魚介類, 食肉, アイスクリーム類(ソフトクリーム), 缶詰・びん詰 食品の製造 等</li> <li>・給食施設 ⇒学校, 保育園, 高齢者施設等</li> </ul>	<p>【タイプ3】 中小規模の製造施設, 調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・中小規模の調理施設 ⇒飲食店(簡易な調理施設を除く)</li> <li>・中小規模の製造加工施設 ⇒食肉処理, 魚介類, 食肉の加工, 食品の小分け, 菓子, アイスクリーム類, 麺類, そうざい 冷凍食品, 漬物, 添加物, 密封包装食品, 水産製品の製造 等</li> <li>・給食施設 ⇒学校, 保育園, 高齢者施設等</li> </ul>	3年 1回以上	3,900	1,313
<p>【タイプ4】 簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設 ⇒自動販売機, 冷蔵ストッカー販売, 包装食品販売</li> <li>・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒みそ製造, こうじ及びその加工品の製造, 氷雪製造 飲食店(スナック, バー等), 喫茶店, 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設)</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設(許可外) ⇒野菜果物販売, そうざい販売, 菓子販売, その他の食品販売, 添加物販売</li> <li>・器具・包装等の製造施設 ⇒器具・容器包装の製造</li> </ul>	<p>【タイプ4】 簡易な加工・調理施設等</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な製造・加工・調理を行う施設 ⇒みそ・しょうゆ, 酒類, 氷雪の製造 飲食店(簡易な調理施設), 自動車営業 食品の製造施設(届出対象施設)</li> <li>・製造, 加工した食品を販売する施設(届出) ⇒包装食品販売, 冷蔵ストッカー販売, 自動販売機, 弁当販売, 野菜果物販売 等その他の食品販売</li> <li>・器具・包装等の製造施設 ⇒器具・容器包装の製造</li> </ul>	4~6年 1回以上	5,253	1,419
合 計			9,693	3,300

別表3 令和5年度食品等検査月別実施計画

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	645	細菌・理化学	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		
		遺伝子組換え検査(4検体)												○		
		アレルギー物質含有検査(35検体)	○				○									
2 乳等規格基準等	415	細菌・理化学		○	○	○		○		○			○		○	
3 市場食品規格基準等	90	細菌・理化学・ノロウイルス		○	○	○	○	○		○	○	○	○			
4 市場拭き取り等	60	細菌			○	○	○									
5 残留有害物質等検査(ポジティブリスト対応)	82		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
① 野菜, 果物(輸入を含む)	40	残留農薬 合成抗菌剤 抗生物質		○	○	○		○	○	○			○	○		
② 輸入牛肉	2									○						
③ 輸入豚肉	2									○						
④ 輸入鶏肉	2									○						
⑤ 鶏卵	3					○										
⑥ はちみつ	6					○										
⑦ 鮎	5					○										
⑧ 清涼飲料水(1の再掲)	2		発がん性物質			○										
⑨ 海水魚	20	重金属(総水銀, TBT)	○								○					
6 放射性物質検査	57		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	
① 野菜, 牛乳	48	放射性物質	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○		○		栃木県保健環境センターで実施
② 鶏卵, はちみつ(6の⑤⑥の再掲)	9	放射性物質				○										
計	1,338		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	

※ 実際の検査数は収去等状況により増減あり

前年度 1,350