

平成25年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づき、食品安全監視センターの監視指導計画を定め、食品の安全性の確保を図り、消費者が安心できる食品衛生行政が行われていることの周知に努めます。

<専門監視指導に関する事項>

1. 監視対象施設（特定施設）
『食品安全監視センターの監視対象施設（指定告示）』のアドレス↓
<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/01anzen/center/101kokuji25.html>
2. 監視指導計画
特定施設に対して、年1回～3回の監視指導を計画的に実施し、監視対象295施設に対して、延べ1,100回の監視指導を実施します。
3. 監視指導内容
 - 効果的な専門監視
 - HACCP手法の推進
 - 大規模食中毒予防の徹底
 - 食品の製造基準や規格基準等の遵守確認
 - 適正な食品表示の指導
 - 国等との連携、協力
4. 試験検査計画
特定施設が製造する食品について計画的に収去し、成分規格、添加物等について、677検査を実施します。

<滋賀県自主衛生管理認証制度「セーフードしが」に関する事項>

1. 「セーフードしが」の認証・審査
 - 申請受付および認証
 - 認証審査委員会の開催
2. 「セーフード」しがの指導強化
 - 指導および助言
 - 認証施設の外部検証
 - 認証施設の更新事務
3. 「セーフードしが」の普及・啓発
 - 内容の周知と情報提供
 - 説明会・講習会の開催
 - 認証マークと愛称の普及

<食のリスクコミュニケーションに関する事項>

1. 食品安全情報の提供
 - 食品安全監視センターのホームページの充実
 - 食品安全監視センター通信「ぷちリス」の配信
 - 自主衛生管理講習会の開催
2. 食品表示等の相談
 - 食品衛生法および健康増進法の一元的な表示相談
 - HACCP手法による衛生管理等の相談
(相談日を前もってご連絡いただければスムーズに対応できます。)
3. 監視員の資質向上
 - 研修事業および研究事業

