

## 令和2年度

### 滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

- 1 食品営業施設への立入検査実施状況
- 2 食品等の試験検査実施状況
- 3 食中毒発生状況等
- 4 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進
- 5 情報提供および意見交換の実施状況
- 6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

## 滋賀県

[令和3年(2021年)6月29日公表]

# 令和2年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

滋賀県では、食品の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。

このたび、令和2年度の計画に基づく監視指導等の実施状況を取りまとめましたので公表します。

## 1 食品営業施設への立入検査実施状況

### (1) 監視対象施設数および監視指導実施件数 (表1、表2)

令和2年4月1日から令和3年3月31日までの1年間に、保健所、食肉衛生検査所および食品安全監視センターが食品等の製造・販売等を行う施設に対して監視指導を実施した結果は表1のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設(以下「食品関係許可施設」という。)19,909施設および許可を必要としない食品関係営業施設(以下「食品関係届出施設」という。)13,308施設に対して、業態または施設ごとに、取り扱う食品の特殊性、流通の広域性、危害発生の可能性などを考慮して、年間の立入回数を設定しました。令和2年度は新型コロナウイルス感染症の発生状況を考慮しつつ監視指導を実施し、県が定めた計画件数10,640件に対して7,939件の立入検査を行いました。

これらの立入検査において、改善等の指導を769件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を16件行いました。

### (2) 重点的に実施した監視等実施状況 (再掲)

#### ア 食品、添加物等の夏期一斉監視 (表3)

令和2年7月1日から7月31日にかけて、夏期における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を図るため、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,037施設であり、改善等の指導を74件行いました。

#### イ 食品、添加物等の年末一斉監視 (表4)

令和2年12月1日から12月28日にかけて、年末における食中毒の発生防止および食品衛生の向上を図るため、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,045施設であり、改善等の指導を82件行いました。

#### ウ カンピロバクター等食中毒予防対策

令和2年7月1日から8月31日にかけて、飲食店(焼肉・焼き鳥料理店等の肉料理を提供する施設)等延べ69施設(うち生食用食肉取扱施設延べ21施設含む。)ならびに認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設延べ10施設に対し、生食メニューの提供自粛、十分な加熱調理の徹底、加熱用表示の徹底、二次汚染の防止および生食用食肉の規格基準の遵守等について監視指導を実施しました。

さらに、監視指導を実施した施設のうち、加熱用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対して、提供自粛を指導しました。また、生食用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対して、提供自粛を指導するとともに、納入元からの検査成績書の入手または自主検査の実施により、カンピロバクター陰性を確認するよう指導しました。

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	文書指導 施設数	口頭指導 施設数
飲食店等	69	11	0	23
認定小規模食鳥処理場 ・併設食品営業施設	10	0	0	7
合計	79	11	0	30

## エ 食品表示一斉監視

令和3年1月4日から2月26日にかけて、道の駅、産地直売所等の地域特産食品<sup>\*</sup>を主に販売する施設および食品表示の監視指導が必要な施設延べ259施設に対して、食品表示基準で定める衛生事項の遵守等について監視指導を実施しました。

<sup>\*</sup>販売施設の周辺地域で生産された農産物等を主原料として周辺地域で加工された広域に流通していない食品。

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	文書指導 施設数	口頭指導 施設数
地域特産食品を 主に販売する施設	238	15	0	139
その他の施設	21	7	0	14
合計	259	22	0	153

(表1) 監視対象施設数および監視指導実施件数

業 種		監視対象施設数	監視指導計画件数	監視指導実施件数		指導件数	行政措置件数
食品関係許可施設	飲食店営業	9,400	3,122	2,593	2,466	376	10
	喫茶店営業	2,453			127	6	0
	魚介類販売業	1,209	3,066	1,726	426	41	3
	魚介類せり売り営業	1			2	0	0
	食肉処理業	32			278	8	0
	食肉販売業	1,432			618	60	2
	乳類販売業	1,771			398	28	1
	氷雪販売業	9			4	0	0
	菓子製造業	2,019			1,464	1,581	754
	乳処理業	15	17	5			0
	乳製品製造業	32	34	6			0
	魚肉ねり製品製造業	6	6	1			0
	食品の冷凍または冷蔵業	58	63	8			0
	かん詰またはびん詰食品製造業	16	6	0			0
	あん類製造業	9	10	0			0
	アイスクリーム類製造業	254	109	12			0
	食肉製品製造業	32	31	4			0
	乳酸菌飲料製造業	3	2	0			0
	食用油脂製造業	6	4	0			0
	みそ製造業	116	41	8			0
	醤油製造業	37	10	2			0
	ソース類製造業	48	36	3			0
	酒類製造業	54	18	3			0
	豆腐製造業	41	25	8			0
	納豆製造業	4	0	0			0
	めん類製造業	85	41	7			0
	そうざい製造業	684	321	47			0
	添加物製造業	31	8	0			0
	清涼飲料水製造業	52	45	2			0
	氷雪製造業	0	0	0			0
小 計		19,909	7,652	5,900			5,900
食品関係届出施設	給食	1,046	2,988	2,039	12	0	0
	乳さく取業	93			0	0	0
	食品製造業	3,111			72	16	0
	野菜果物販売業	1,525			325	4	0
	そうざい販売業	1,235			372	14	0
	菓子（パンを含む。）販売業	2,748			438	12	0
	食品販売業（上記以外。）	2,901			382	9	0
	添加物の製造業	14			64	0	0
	添加物の販売業	288			157	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業または販売業	347			217	0	0
小 計		13,308	2,988	2,039	2,039	55	0
合 計		33,217	10,640	7,939	7,939	769	16

\* 令和3年3月末現在

(表2) 対象施設および監視指導実施件数

立入回数	対象施設	監視指導計画件数		監視指導実施件数	
年 3 回以上	給食弁当製造施設（同一メニューを 1 回 300 食または 1 日 750 食以上調理・提供する施設）	105	347	93	298
	と畜場および併設食肉処理場	242		205	
年 2 回以上	広域流通食品製造施設（製造の従事者数が 10 人以上の施設。ただし、HACCP に基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。）	260	335	57	131
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（再掲 <sup>*1</sup> ）	13		20	
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（その他）	62		54	
年 1 回以上	広域流通食品製造施設（製造の従事者数が 10 人未満の施設。ただし、HACCP に基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。）	202	8,513 (再掲を除く)	167	5,618 (再掲を除く)
	大規模食品販売店（再掲 <sup>*2</sup> ）	1,535		423	
	大規模食品販売店（その他）	385		152	
	新規営業施設・許可更新対象施設	3,848		3,126	
	食中毒原因施設（前年度に食中毒の原因となった施設）	8		2	
	違反食品原因施設（前年度に不良食品等の原因となった施設）	31		0	
	一斉監視の対象施設	4,039		2,171	
必要に 応じ実施	HACCP に基づく衛生管理を行う施設（1～3 年毎に 1 回以上）	165	1,458	196	1,912
	器具・容器包装の製造施設	20		0	
	上記以外の食品営業施設	1,273		1,716	
合 計（再掲を除く）		10,640	10,640	7,939	7,939

※1 カンピロバクター等食中毒予防対策で監視指導を実施した施設

※2 食品、添加物等の夏期一斉監視および年末一斉監視で監視指導を実施した施設

(表3) 食品、添加物等の夏期一斉監視実施結果

業 種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他	
飲食店営業	306	4	24	2	11	41
菓子製造業	93	2	1	1	0	4
乳処理業	0	0	0	0	0	0
乳製品製造業	1	0	0	0	0	0
魚介類販売業	60	0	0	0	0	0
魚介類せり売り営業	1	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	2	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	6	0	2	0	0	2
かん詰またはびん詰食品製造業	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業	10	1	0	0	0	1
あん類製造業	1	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	19	0	0	0	0	0
乳類販売業	51	0	0	0	1	1
食肉処理業	27	0	0	0	0	0
食肉販売業	85	0	1	0	0	1
食肉製品製造業	4	0	1	0	0	1
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	6	0	0	0	1	1
醤油製造業	1	0	0	0	0	0
ソース類製造業	4	0	0	0	0	0
酒類製造業	6	0	0	0	1	1
豆腐製造業	3	0	1	0	1	2
納豆製造業	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	2	0	0	0	0	0
そうざい製造業	37	0	5	0	0	5
添加物製造業	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	1	0	0	0	0	0
氷雪販売業	0	0	0	0	0	0
小 計	726	7	35	3	15	60
業 種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
給食施設	0	0	0	0	0	0
食品製造業	14	1	0	0	1	2
野菜果物販売業	44	0	0	0	0	0
そうざい販売業	58	0	4	1	0	5
菓子販売業	60	0	0	1	0	1
食品販売業	65	0	5	1	0	6
添加物の販売業	32	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業または販売業	38	0	0	0	0	0
小 計	311	1	9	3	1	14
合 計	1,037	8	44	6	16	74

※ 同一施設において、複数項目の違反を発見し指導した場合も指導件数は「1件」と計上しておりますので、「違反件数」の合計数と「指導件数」は一致しない場合があります。

(表4) 食品、添加物等の年末一斉監視実施結果

業 種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他	
飲食店営業	280	5	23	1	11	40
菓子製造業	102	0	9	1	0	10
乳処理業	1	0	1	0	0	1
乳製品製造業	2	0	2	0	0	2
魚介類販売業	72	1	3	0	1	5
魚介類せり売り営業	1	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	0	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	8	0	2	0	0	2
かん詰またはびん詰食品製造業	0	0	0	0	0	0
喫茶店営業	9	0	0	0	1	1
あん類製造業	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	11	0	1	0	0	1
乳類販売業	59	1	0	0	0	1
食肉処理業	22	0	0	0	0	0
食肉販売業	77	1	2	0	1	4
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	9	0	0	1	0	1
醤油製造業	3	0	1	0	0	1
ソース類製造業	2	0	0	0	0	0
酒類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	1	0	0	0	0	0
納豆製造業	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	7	1	1	1	0	3
そうざい製造業	41	0	7	0	0	7
添加物製造業	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	4	0	0	0	0	0
氷雪販売業	1	0	0	0	0	0
小 計	714	9	52	4	14	79
業 種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
給食施設	2	1	1	0	0	2
食品製造業	3	0	0	0	0	0
野菜果物販売業	47	0	0	0	0	0
そうざい販売業	71	0	0	0	0	0
菓子販売業	76	0	0	0	0	0
食品販売業	79	0	0	1	0	1
添加物の販売業	18	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業または販売業	35	0	0	0	0	0
小 計	331	1	1	1	0	3
合 計	1,045	10	53	5	14	82

※ 同一施設において、複数項目の違反を発見し指導した場合も指導件数は「1件」と計上しておりますので、「違反件数」の合計数と「指導件数」は一致しない場合があります。

## 2 食品等の試験検査実施状況

令和2年度は新型コロナウイルス感染症の発生状況を考慮しつつ試験検査を実施し、総計画検体数1,670検体に対して、680検体の検査を実施しました。

そのうち、県民が特に不安に思っている食品について250検体を、監視指導や自主衛生管理の助言等に必要な調査・研究について120検体を計画していましたが、試験検査を実施する衛生科学センターにおいて新型コロナウイルス感染症に係る検査を優先して実施したことから、前者は135検体の実施、後者は実施を中止することとなりました。

また、と畜場における衛生的な処理を検証するための微生物検査について、計画400検体に対して397検体について検査を実施しました。

### (1) 食品衛生法等に基づく試験検査結果

県内で製造または販売される食品について、食中毒の発生防止、不良食品の流通防止を図るため、食品衛生法等に基づく試験検査(理化学検査、食品添加物検査、微生物検査等)を545検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、1検体の違反を発見し、当該施設への立入検査、違反食品の流通防止等必要な指導を行いました。

#### ア.食品群別検査検体数

食品群 (加工品を含む)	計画 検体数	実施 検体数	微生物 検査	食品 添加物 検査	残留農薬・ 動物用医薬品検査	放射性 物質検査	その他 検査	違反 検体数
魚介類・加工品	95	58	33	21	0	0	4	1
冷凍食品	20	12	10	0	0	0	2	0
肉卵類・加工品	100	47	0	0	47	0	0	0
乳・乳製品・ 乳類加工品	12	16	8	0	0	0	8	0
アイスクリーム 類・氷菓	36	6	3	0	0	0	3	0
穀類・加工品	36	2	0	0	0	0	2	0
野菜果物・加工品	512	205	21	15	74	74	21	0
菓子類	108	28	10	0	0	0	18	0
清涼飲料水	40	20	10	0	0	0	10	0
かん詰・びん詰め 食品	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当・そうざい	196	116	109	0	0	0	7	0
その他の食品・ 添加物	26	5	4	0	0	0	1	0
拭き取り検査	100	30	30	0	0	0	0	0
<b>合計</b>	<b>1,281</b>	<b>545</b>	<b>238</b>	<b>36</b>	<b>121</b>	<b>74</b>	<b>76</b>	<b>1</b>

#### イ.違反発見状況

食品	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
エビ豆の田舎煮	1	ソルビン酸 0.3g/kg 検出	表示に記載のない保存料(ソルビン酸)の検出	報告書徴収
<b>合計</b>	<b>1</b>			



## ウ. 重点的に実施した試験検査 (再掲)

### (ア) 食品、添加物等の夏期一斉監視

令和2年7月1日から7月31日にかけて、食品関係営業施設等から食品を57検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
魚介類	9	0	0	0
食肉	9	0	0	0
生鮮野菜・果物	15	0	0	0
野菜果物乾燥品・加工品	5	0	0	0
豆腐・加工品	3	0	0	0
弁当・そうざい	16	0	0	0
<b>合計</b>	<b>57</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### (イ) 食品、添加物等の年末一斉監視

令和2年12月1日から12月28日にかけて、食品関係営業施設等から食品を55検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
魚介類加工品	5	0	0	0
菓子類	4	0	0	0
野菜果物乾燥品・加工品	3	0	0	0
漬物	5	0	0	0
弁当・そうざい	25	0	0	0
冷凍食品	10	0	0	0
調味料	3	0	0	0
<b>合計</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

### (ウ) 食品中の放射性物質検査

県内で製造または流通している食品55検体を対象に、放射性物質(セシウム-134、セシウム-137)の検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

分類	検体数				違反検体数
	滋賀県産	県外産	輸入	計	
農産物	55	0	0	55	0
<b>合計</b>	<b>55</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>55</b>	<b>0</b>

### (工) 遺伝子組換え食品の検査

県内で流通している大豆加工品の原料大豆 10 検体について、安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入の有無を検査した結果、それぞれ安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入はありませんでした。

検査食品	検体数	検査結果	検査内容
原料大豆	10 (全て輸入食品)	陰性	RRS (Roundup Ready 大豆)、RRS2 (Roundup Ready 大豆 2)、LLS (Liberty Link 大豆) (日本において食品として安全性が確認されている除草剤耐性の遺伝子組換え大豆) の混入の有無
合計	10		

### (オ) アレルギー物質含有食品検査

県内製造食品 24 検体について、原材料として使用されていないアレルゲン(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施しました。検査の結果、全ての検体で、原材料として使用されていないアレルゲンは検出されませんでした。

食品	検体数	「卵」 混入検査		「乳」 混入検査		「小麦」 混入検査		「えび、かに」 混入検査	
		陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
無加熱摂取 冷凍食品	2	0	0	0	0	0	0	0	2
洋生菓子	2	0	0	0	2	0	0	0	0
和生菓子	3	0	2	0	1	0	0	0	0
油菓子・その他	3	0	1	0	2	0	0	0	0
そうざい	4	0	2	0	1	0	0	0	1
弁当・調理パン	5	0	4	0	0	0	0	0	1
つくだ煮	4	0	2	0	0	0	0	0	2
その他	1	0	1	0	0	0	0	0	0
計	24	0	12	0	6	0	0	0	6

### (カ) 畜産食品の残留動物用医薬品検査

安全な畜産食品の流通を図るため、県内で生産または流通している畜産食品計 44 検体(食鳥肉 8 検体および牛肉 36 検体)を対象に、動物用医薬品検査を実施しました。食品衛生法で定める基準値を超えた畜産食品はありませんでした。

食品	検体数	検査結果	
		検出	不検出
食鳥肉	8	0	8
牛肉	筋肉	0	12
	肝臓	0	12
	腎臓	0	12
合計	44	0	44

## (キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計 74 検体について残留農薬の検査を実施しました。検査の結果、21 検体から 19 の残留農薬が検出されましたが、食品衛生法で定める基準値を超えた農産物はありませんでした。

県内産農産物

種 類		検体数	検査 農薬数	検出 農薬数	基準超過 農薬数	
野菜	さといも類（やつがしらを含む）	2	486	0	0	
	かんしょ	3	729	0	0	
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	4	972	0	0	
	かぶ類の根	2	486	0	0	
	かぶ類の葉	2	486	2	0	
	はくさい	7	1,701	3	0	
	キャベツ	7	1,701	0	0	
	きょうな	1	243	0	0	
	ブロッコリー	4	972	0	0	
	ねぎ（リーキを含む）	3	768	0	0	
	にんじん	2	486	0	0	
	トマト	4	972	4	0	
	なす	6	1,458	0	0	
	その他のなす科野菜	5	1,215	2	0	
	きゅうり（ガーキンを含む）	4	972	4	0	
	かぼちゃ（スカッシュを含む）	7	1,701	0	0	
	その他のうり科野菜	3	729	0	0	
	ほうれんそう	1	243	0	0	
	えだまめ	1	243	2	0	
	とうもろこし	1	243	0	0	
	しいたけ	1	486	0	0	
	エンサイ	1	243	1	0	
	小計		71	17,292	18	0
	果物	ぶどう	3	699	1	0
合 計		74	17,991	19	0	

## (2) 広域流通食品の検査によるリスクコミュニケーション事業

県民が特に不安を感じている食品や検査項目についてアンケート調査を実施し、その結果に基づいて食品を計 135 検体購入し、規格基準等に定める検査を実施した結果、輸入農産物 1 検体で残留農薬の基準値超過疑いがありました。検査の結果等はホームページにわかりやすく公表しました。

○滋賀県食の安全情報ホームページ「身近な食品を検査しています！」

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/310885.html>

検査の内容	食品添加物			残留農薬	計
	指定添加物	指定外添加物			
	防かび剤	酸化防止剤	甘味料		
食品の種類	生鮮果実	冷凍食品・菓子	缶詰	輸入農産物	
検査検体数	20	25	15	75	135
検査結果	輸入農産物 1 検体で残留農薬の基準値超過疑い、そのほかすべて基準に適合				

### 3 食中毒発生状況等

#### (1) 食中毒発生状況

令和2年度の食中毒事件は、発生件数10件、患者数60人でした。

##### ア 原因施設別発生件数

原因施設は、飲食店営業が8件(80%)、魚介類販売業が2件(20%)でした。

原因施設		事件数	患者数
飲食店営業	一般食堂	7	57
	レストラン	1	1
魚介類販売業	自宅	2	2
合 計		10	60

##### イ 病因物質別発生件数

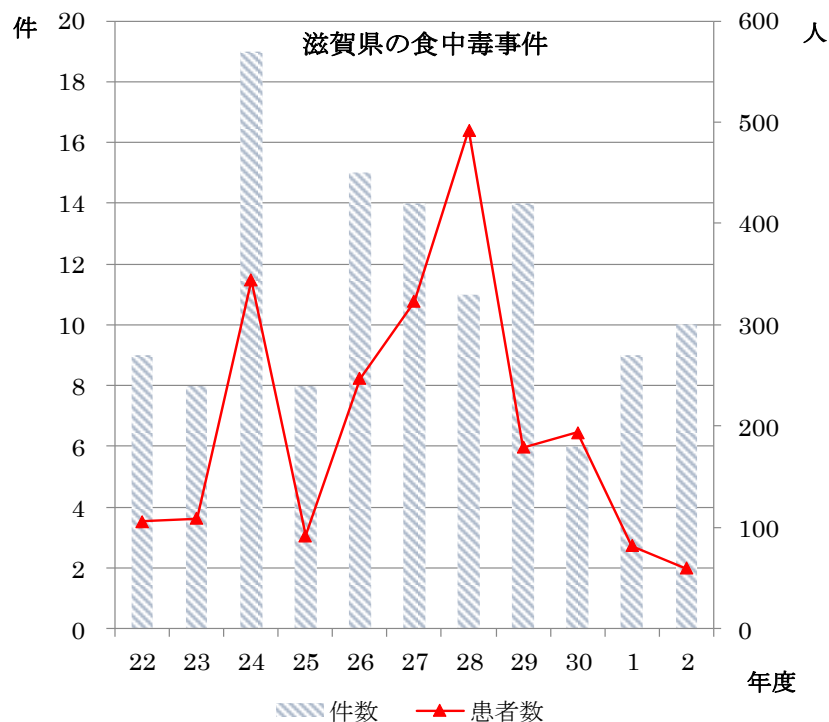
病因物質は、カンピロバクターによるものが5件、アニサキスによるものが3件、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌によるものがそれぞれ1件でした。

病因物質	事件数	患者数	備考（推定原因食品）
カンピロバクター	5	25	不明、1件は地鶏の生レバー、胸肉のタタキを含む食事
アニサキス	3	3	刺身類、海鮮丼（マグロおよびハマチを含む）
腸管出血性大腸菌	1	13	加熱用牛肉調理品
サルモネラ属菌	1	19	台湾まぜそば（生卵入り）
合 計	10	60	

##### ウ 月別発生件数

年間を通じて食中毒が発生しました。

発生月	事件数	患者数	病因物質
令和2年	4月	2	カンピロバクター
	6月	2	腸管出血性大腸菌、アニサキス
	7月	1	アニサキス
	8月	1	サルモネラ属菌
	9月	2	アニサキス、カンピロバクター
令和3年	3月	2	カンピロバクター
合 計	10	60	



## (2) 食中毒の原因施設への措置状況

食中毒発生時には危害拡大防止のため、原因施設に対して食品衛生法に基づく営業停止等の処分を行うとともに、疫学調査や試験検査等による発生原因の究明を行い、営業者等に対して再発防止のための衛生指導(食品の衛生的取扱い、従事者の健康管理等)や調理従事者に対する衛生教育を実施しました。

## (3) 食中毒予防対策の実施状況

食中毒の発生防止を図るため、次の食中毒予防啓発を行いました。

- |                          |                                     |
|--------------------------|-------------------------------------|
| ○食中毒注意報の発令(7月～9月)        | 発令5回                                |
| ○ノロウイルス食中毒注意報の発令(11月～3月) | 発令6回                                |
| ○食品衛生月間の実施(8月)           | 街頭啓発7か所、講習会5回<br>パネル・ポスター展示:8か所     |
| ○食中毒予防講習会(通年)            | 事業者等対象37回                           |
| ○食中毒予防に関する情報提供           | ホームページ「食の安全」<br>携帯メールマガジン「食の安全プチ通信」 |

## 4 食品等事業者の自主的な衛生管理

### (1) 食品等事業者による自主衛生管理の推進

保健所の食品衛生監視員と一般社団法人滋賀県食品衛生協会に所属する食品衛生推進員が連携して、地域の食品営業者等への巡回指導活動を推進し、助言指導を行いました。

○巡回指導施設数:11,647 施設                      ○延べ動員数:820 人

食品等事業者における HACCP に沿った衛生管理の実施のため、自主衛生管理の具体的な方法を定めた衛生管理計画の作成を支援する講習会を開催し、必要な指導を行いました。

○開催回数:33 回                                      ○受講者数:867 名

### (2) HACCP に基づく衛生管理の支援・指導

#### ア 滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）の推進

平成 27 年 4 月より HACCP の普及促進を目的として推進してきました「滋賀県食品高度衛生管理認証」は、改正食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理の制度化により役割を終えたことから廃止し、新規の認証および認証の更新は令和 2 年 5 月 31 日をもって終了しました。令和 3 年 3 月末時点で 144 施設が認証を受けています。

業種	認証件数 (令和 3 年 3 月末時点)	業種	認証件数 (令和 3 年 3 月末時点)
飲食店営業	11	清涼飲料水製造業	13
菓子製造業	24	食用油脂製造業	2
あん類製造業	2	みそ製造業	1
アイスクリーム類 製造業	1	ソース類製造業	1
乳処理業	6	豆腐製造業	3
乳製品製造業	4	めん類製造業	7
食肉処理業	1	そうざい製造業	10
食肉販売業	3	添加物製造業	7
食肉製品製造業	4	漬物製造業	8
魚肉ねり製品製造業	2	食品製造業	25
食品の冷凍または 冷蔵業	7	食品容器等製造業	2
		<b>計</b>	<b>144</b>

#### イ 滋賀県 HACCP 適合証明制度に基づく状況確認

事業者における衛生管理の取り組み水準の確保および衛生管理向上の動機づけのため、令和 2 年 6 月 1 日に「滋賀県 HACCP 適合証明制度」を創設し、事業者からの求めに応じて、HACCP に基づく衛生管理に係る基準への適合を証明しています。令和 3 年 3 月末までに 2 施設に証明書を交付しました。

## 5 情報提供および意見交換の実施状況

### (1) 消費者および食品等事業者との意見交換会（リスクコミュニケーション）の開催

開催主体：各保健所および食の安全推進室  
開催回数：2回  
参加者数：延べ79名（消費者、食品関係事業者、行政）

### (2) 食品安全情報の提供

#### ア ホームページによる情報提供

食の安全に関する情報（食中毒および自主回収等の情報）をホームページ「食の安全情報」により速やかに、わかりやすく提供しました。

(<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/>)

#### イ しらせる滋賀情報サービス（通称『しらが』）を利用した携帯メールマガジンの発信

滋賀県の食中毒、食中毒注意報、食品衛生に関する情報などを登録者に対して発信しました。（発信回数：25回）

#### ウ 食品安全監視センター通信（通称『ぶちリス』）の発信

食品等事業者に対し、食品衛生に関する情報等を発信しました。（発信：3回）

## 6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

### (1) 食品営業関係者に対する講習会等の開催

#### ア 食品営業関係者に対する講習会

食品衛生の向上を目的として、食品等事業者を対象とした講習会を開催しました。（食中毒予防講習会、食品営業許可継続講習会、食品表示講習会 他）

開催回数：94回 受講者数：延べ2,075人

#### イ 食品衛生責任者資格認定講習会の指定

食品等事業者による自主衛生管理が適切に実施されるように、（一社）滋賀県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者資格認定講習会を知事が指定しました。（開催回数：13回）

### (2) 食品衛生監視員等の研修会等への参加

食品衛生監視員等の資質向上を図るための研修会を開催したほか、国等が主催する各種研修会に参加しました。

食品衛生監視員研修会、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会 他