

平成27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

[平成28年(2016年)6月30日公表]

平成27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、平成27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)

平成27年4月1日から平成28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。)20,790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。)11,795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て、県が定めた計画件数13,251件に対して12,957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1,557件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を17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)

平成27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2,321件であり、改善等の指導を191件行いました。

イ 食品、添加物等の年末一斉監視 (表4)

平成27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1,986件であり、改善等の指導を171件行いました。

ウ 魚介類販売施設一斉監視

平成27年8月3日から9月30日にかけて、生食用鮮魚介類等(しめさば等の塩、酢等で調理した生食用魚介類を含む。)を加工・調理し、提供する魚介類販売施設延べ218施設に対して、アニサキスにかかる知識の普及啓発、加工・調理の際の目視確認による寄生虫除去の徹底および生食用鮮魚介類の成分規格、加工基準および保存基準の遵守等について監視指導を実施しました。

業種	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	口頭指導 施設数
魚介類販売業	146	1	84
飲食店営業	69		
その他	3		
合計	218	1	84

エ 冬の食中毒予防一斉監視

平成27年10月1日から12月25日にかけて、大型のホテルや旅館および大規模給食弁当やコンビニ弁当等調製施設等延べ245施設に対し、ノロウイルス食中毒予防を徹底するため、調理従

事業者等の健康管理および手指、原材料等による二次汚染の防止等について監視指導を実施しました。

ふぐ取扱施設延べ 99 施設に対し、「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」の遵守等について監視指導を実施しました。

1.大型のホテルや旅館および大規模給食弁当やコンビニ弁当等調製施設等

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	□頭指導 施設数
ホテル・旅館	28	1	13
大規模給食弁当、コンビニ弁当、 学校給食パン等調製施設	23	3	10
その他（飲食店等）	194	1	89
合 計	245	5	112

2.ふぐ取扱施設

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	□頭指導 施設数
飲食店	81	2	45
魚介類販売店	18	0	11
合 計	99	2	56

オ 食品表示一斉監視

平成28年1月4日から2月29日にかけて、道の駅、産地直売所等の地域特産食品[※]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 366 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。

平成 27 年 4 月 1 に食品表示法が施行されたことから、地域特産食品の加工・出荷者に対して、講習会等により新しい食品表示制度の周知・啓発を行いました。

※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	□頭指導 施設数
地域特産食品を主に 販売する施設	317	1	1	48
その他の施設	49	1	0	44
合 計	366	2	1	92

(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	9,452	4,012	4,231	3,969	877	14	
	喫茶店営業	3,269			262	10	0	
	魚介類販売業	1,175	3,623	2,532	776	120	0	
	魚介類せり売り営業	4			7	0	0	
	食肉処理業	30			225	8	0	
	食肉販売業	1,325			823	82	1	
	乳類販売業	2,305			694	53	0	
	氷雪販売業	11			7	0	0	
	菓子製造業	1,737			1,071	139	0	
	乳処理業	15			23	6	0	
	乳製品製造業	28	39	6	0			
	魚肉ねり製品製造業	7	13	1	0			
	食品の冷凍または冷蔵業	37	52	11	0			
	かん詰またはびん詰食品製造業	14	8	3	0			
	あん類製造業	11	10	3	0			
	アイスクリーム類製造業	242	190	17	0			
	食肉製品製造業	22	30	7	0			
	乳酸菌飲料製造業	4	6	0	0			
	食用油脂製造業	6	7	0	0			
	みそ製造業	118	67	7	0			
	醤油製造業	40	22	5	0			
	ソース類製造業	31	32	3	0			
	酒類製造業	51	17	3	0			
	豆腐製造業	63	61	22	0			
	納豆製造業	3	5	0	0			
	めん類製造業	78	79	10	0			
	そうざい製造業	638	485	77	1			
	添加物製造業	26	22	2	0			
	清涼飲料水製造業	48	68	10	0			
	氷雪製造業	0	0	0	0			
	小 計		20,790	9,522	9,070	9,070	1,482	16
	食品関係届出施設	給食	924	3,729	3,887	61	20	0
乳さく取業		93	0			0	0	
食品製造業		2,503	174			10	1	
野菜果物販売業		1,431	578			2	0	
そうざい販売業		1,196	680			8	0	
菓子（パンを含む。）販売業		2,520	816			11	0	
食品販売業（上記以外。）		2,507	1,035			24	0	
添加物の製造業		14	0			0	0	
添加物の販売業		288	241			0	0	
器具・容器包装、おもちゃの製造業または販売業		319	302			0	0	
小 計		11,795	3,729	3,887	3,887	75	1	
合 計		32,585	13,251	12,957	12,957	1,557	17	

* 平成 28 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	広域流通食品製造施設（製造の従事者数が30人以上の施設）	141	497	115	472
	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）	126		159	
	と畜場および併設食肉処理場	230		198	
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30人未満の施設）	468	3,082	365	1,481
	大規模食品販売店（再掲*）	2,614		1,116	
年 1 回以上	広域流通食品製造施設（上記以外の施設）	236	10,903	167	9,123
	新規営業施設・許可更新対象施設	4,235		3,670	
	食中毒原因施設（前年度に食中毒の原因となった施設）	17		8	
	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）	33		4	
	一斉監視の対象施設	6,228		5,192	
	認定小規模食鳥処理場	30		18	
	焼肉・焼き鳥料理店等生肉を提供する飲食店営業施設	124		64	
必要に応じ実施	上記以外の食品営業施設	1,383	1,383	2,997	2,997
合 計（再掲を除く）		13,251	13,251	12,957	12,957

※食品、添加物等の夏期一斉監視、年末一斉監視等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	735	48	81	2	40	140
菓子製造業	177	1	4	0	3	8
乳処理業	6	0	0	0	0	0
乳製品製造業	7	0	0	0	0	0
魚介類販売業	136	2	5	0	2	8
魚介類せり売り営業	2	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	3	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	25	0	1	0	0	1
あん類製造業	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	33	0	3	0	0	3
乳類販売業	103	1	2	0	1	4
食肉処理業	27	0	0	0	0	0
食肉販売業	145	0	5	2	2	9
食肉製品製造業	1	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	1	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	1	0	0	0	0	0
みそ製造業	4	0	0	0	0	0
醤油製造業	0	0	0	0	0	0
ソース類製造業	4	0	0	0	0	0
酒類製造業	2	0	0	0	0	0
豆腐製造業	8	1	1	0	2	3
納豆製造業	2	0	0	0	0	0
めん類製造業	9	0	0	0	0	0
そうざい製造業	99	1	8	0	3	11
添加物製造業	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	7	0	0	0	0	0
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0
氷雪販売業	1	0	0	0	0	0
小 計	1,546	54	112	4	53	189
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	6	0	0	0	0	0
食品製造業	33	0	2	0	0	2
野菜果物販売業	96	0	0	0	0	0
そうざい販売業	155	0	0	0	0	0
菓子販売業	173	0	0	0	0	0
食品販売業	214	0	0	0	0	0
添加物の販売業	46	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	52	0	0	0	0	0
小 計	775	0	2	0	0	2
合 計	2,321	54	114	4	53	191

(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	676	41	78	0	16	109
菓子製造業	164	1	9	0	4	11
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	108	4	12	0	2	12
魚介類せり売り営業	2	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	5	0	0	0	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	1	0	1	0	0	1
喫茶店営業	10	0	0	0	0	0
あん類製造業	0	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	37	0	0	0	1	1
乳類販売業	105	3	7	0	1	8
食肉処理業	21	0	1	0	0	1
食肉販売業	130	5	6	0	2	10
食肉製品製造業	3	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	1	0	0	0	0	0
みそ製造業	6	0	0	0	0	0
醤油製造業	2	0	0	0	0	0
ソース類製造業	6	0	1	0	0	1
酒類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	5	0	0	0	1	1
納豆製造業	3	0	0	0	0	0
めん類製造業	8	0	0	0	0	0
そうざい製造業	64	2	3	0	3	7
添加物製造業	3	0	1	0	0	1
清涼飲料水製造業	5	0	1	0	0	1
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0
氷雪販売業	1	0	0	0	0	0
小 計	1,368	56	121	0	30	165
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	5	0	0	0	0	0
食品製造業	6	0	0	0	0	0
野菜果物販売業	94	0	0	0	0	0
そうざい販売業	118	1	0	0	1	2
菓子販売業	143	0	1	0	1	2
食品販売業	158	1	0	0	1	2
添加物の販売業	46	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	48	0	0	0	0	0
小 計	618	2	1	0	3	6
合 計	1,986	58	122	0	33	171

2 食品等の試験検査実施状況

平成27年度は、計画2,000検体に対して、2,016検体について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、計画600検体に対して、585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、計画200検体に対して、199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1,232検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、2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、表示の改善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	121	121	83	38	0	0	0	0
冷凍食品	10	10	10	0	0	0	0	0
肉・卵類	117	115	10	5	98	0	2	1
乳・乳製品・ 乳類加工品	20	20	10	0	0	0	10	0
アイスクリーム 類・氷菓	20	20	10	0	0	0	10	0
穀類	34	46	19	0	0	0	27	0
野菜・果物	454	428	87	37	126	104	74	0
菓子類	122	155	88	0	0	0	67	1
清涼飲料水	20	22	10	0	0	0	12	0
かん詰・びん詰め 食品	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当・そうざい	257	263	246	0	0	15	2	0
その他の食品・ 添加物	28	32	5	3	10	10	4	0
合計	1,203	1,232	578	83	234	129	208	2

イ.違反発見状況

食品	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
食鳥肉	1	基準値を超過するスルファメトキサゾール検出	残留基準違反	自主回収
和生菓子	1	表示にないアレルギー物質(小麦)の検出等	表示違反	自主回収
合計	2			

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

平成27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99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	10	0	0	0
肉・卵類	7	0	0	0
乳・乳製品・乳類加工品	10	0	0	0
穀類	1	0	0	0
野菜・果物	26	0	0	0
菓子類	5	0	0	0
弁当・そうざい	40	0	0	0
合計	99	0	0	0

(イ) 食品、添加物等の年末一斉監視

平成27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64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	6	0	0	0
菓子類	18	0	0	0
穀類	0	0	2	0
野菜・果物	30	0	0	0
弁当・そうざい	8	0	0	0
合計	62	0	2	0

(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129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。いずれの検体からも放射性物質は検出されませんでした。

分類	検体数			放射性セシウム 検出数
	滋賀県産	県外産	計	
加工食品	43	0	43	0
農産物	86	0	86	0
合計	129	0	129	0

(エ) 遺伝子組換え食品の検査

平成27年7月から平成28年1月にかけて、とうもろこし加工品6検体およびコメ・コメ加工品4検体について、安全性未審査遺伝子組換え食品の混入の有無を検査した結果、それぞれ安全性未審査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
ポップコーンの素	2	陰性	CBH351(害虫抵抗性を持つ未承認の遺伝子組換えとうもろこし)の混入の有無
ポップコーン	1	陰性	
コーンスープ	1	陰性	
コーンスターチ	1	陰性	
スイートコーン	1	陰性	
計	6		
ビーフン	3	陰性	63Bt、NNBt、CpTI(害虫抵抗性を持つ未承認の遺伝子組換えコメ)の混入の有無
ライスパーパー	1	陰性	
計	4		

(オ) アレルギー物質含有食品検査

平成27年6月から平成28年2月にかけて、県内製造食品40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、和生菓子2検体からアレルギー物質(小麦)が検出されたため、適正表示およびコンタミネーション防止対策について、それぞれ改善指導を行いました。

食品	検体数	「卵」 混入検査		「乳」 混入検査		「小麦」 混入検査		「落花生」 混入検査	
		陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
和生菓子	20	0	0	0	4	2	14	0	0
焼菓子	7	0	3	0	0	0	0	0	4
油菓子	1	0	1	0	0	0	0	0	0
豆菓子	2	0	0	0	2	0	0	0	0
米菓子	1	0	0	0	0	0	0	0	1
ふりかけ	1	0	0	0	0	0	0	0	1
魚介乾燥品	2	0	0	0	0	0	0	0	2
弁当	1	0	1	0	0	0	0	0	0
ゆでめん	2	0	2	0	0	0	0	0	0
パン	1	0	1	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水	2	0	0	0	2	0	0	0	0
計	40	0	8	0	8	2	14	0	8

(カ) 畜水産食品の残留動物用医薬品等検査

安全な畜水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水産食品計98検体(食鳥肉18検体、牛肉40検体および豚肉40検体)を対象に、動物用医薬品および農薬の残留検査を実施しました。検査の結果、食品衛生法で定める残留基準値を超えた食鳥肉が1検体あり、自主回収を指導しました。

食品		検体数	検査結果	
			検出	不検出
食鳥肉		18	3 (うち基準値超過 1)	15
牛 肉	筋肉	12	0	12
	肝臓	12	0	12
	腎臓	12	0	12
	脂肪	4	0	4
豚 肉	筋肉	12	0	12
	肝臓	12	0	12
	腎臓	12	0	12
	脂肪	4	0	4
計		98	3	95

分類	薬品名	検体名	検出数/検体数	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
抗菌性物質	スルファメトキサゾール	食鳥肉	3/18	0.02、0.02、0.03	0.02

(キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計 136 検体について残留農薬の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	ばれいしょ	4	268	0	0	
	さといも類（やつがしらを含む）	2	134	0	0	
	かんしょ	7	469	0	0	
	やまいも（長いもをいう）	1	67	0	0	
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	8	536	0	0	
	かぶ類の根	6	402	0	0	
	はくさい	13	871	0	0	
	キャベツ	20	1340	0	0	
	きょうな	1	67	0	0	
	カリフラワー	1	67	0	0	
	その他のあぶらな科野菜	1	67	0	0	
	しゅんぎく	1	67	0	0	
	たまねぎ	10	600	0	0	
	ねぎ(リーキを含む)	4	240	2	0	
	にんじん	7	469	0	0	
	トマト	8	536	1	0	
	なす	3	201	0	0	
	その他のなす科野菜	2	134	0	0	
	きゅうり(ガーキンを含む)	5	335	0	0	
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	7	469	0	0	
	しろとり	1	67	0	0	
	その他のうり科野菜	3	201	0	0	
	ほうれんそう	2	134	0	0	
	しょうが	1	67	0	0	
	未成熟いんげん	1	67	0	0	
	しいたけ	3	201	0	0	
	その他の野菜（マコモタケ）	1	67	0	0	
	茶	10	410	3	0	
	小計	133	8,553	6	0	
	果 物	その他のかんきつ類果実	1	50	0	0
		うめ	1	50	0	0
その他の果実（いちじく）		1	50	0	0	
小計		3	150	0	0	
合 計	136	8,703	6	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 585 検体購入し、規格基準等に定める検査を実施しました。いずれの食品も検査した項目について、基準に適合していました。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！」

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/h27-02kensa.html>

検査の内容	食品添加物					食中毒菌等の細菌	放射性物質	残留農薬	計
	指定添加物				指定外添加物				
	保存料	着色料	発色剤	防かび剤	甘味料				
食品の種類	・そうざい ・魚肉練り製品 ・清涼飲料水	漬物 清涼飲料水	食肉製品	生鮮果実	缶詰	・食肉製品 ・生食用鮮魚介類 ・そうざい ・漬物	・鮮魚介類 ・生鮮野菜 ・きのこ類	・輸入農産物	
検査検体数	159	79	50	29	50	38	80	100	585
検査結果	すべて基準に適合								

(3) 食の安全性確保のための調査研究事業

食の安全性確保に寄与するため、監視指導や自主衛生管理の助言等に有用な成果が得られるよう調査・研究を実施し、199 検体について微生物学的検査、理化学的検査等を実施しました。

調査・研究テーマ	検査検体数
鶏肉の湯引き処理によるカンピロバクターの消長について	20
野生獣肉の実態調査について	12
そうざい製造施設における衛生管理について	28
チーズに含まれるチラミン含有量の調査について	2
北海道海域に生息するスルメイカにおける寄生虫調査の実施結果について	10
フードスタンプを用いたノロウイルス食中毒防止対策について	36
マサバに寄生するアニサキスの塩漬、酢漬に対する耐性について	91
計	199

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

平成27年度の食中毒事件は、発生件数14件、患者数323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13件(92.9%)、食肉販売業1件(7.1%)でした。

原因施設		事件数	患者数
飲食店営業	一般食堂	8	93
	簡易飲食店	2	34
	すし屋	1	168
	レストラン	1	11
	仕出し屋	1	8
食肉販売店		1	9
合 計		14	323

イ 病因物質別発生件数

病因物質は、鶏肉の生食が原因と推定されるカンピロバクターによるものが10件およびカンピロバクターとサルモネラ属菌の複合によるものが1件の計11件(78.6%)と最も多く発生し、患者数は118人(36.5%)でした。次いでノロウイルスによるものが2件発生し、病因物質不明が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	10	108	鶏刺身、鶏たたき
カンピロバクター・サルモネラ	1	10	ささみ刺身
ノロウイルス	2	197	寿司、不明(会席料理)
不明	1	8	不明(仕出し弁当)
合 計	14	323	

ウ 月別発生件数

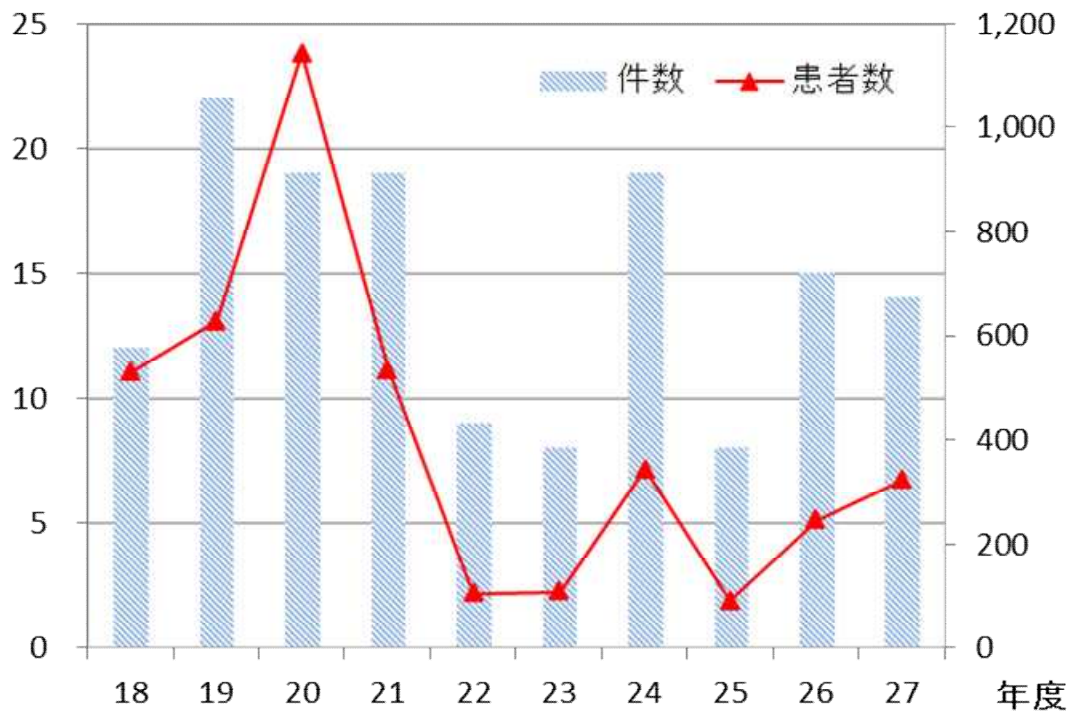
カンピロバクター食中毒は年間を通して発生し、感染性胃腸炎などが流行する冬季にノロウイルス食中毒が多く発生する傾向でした。

発生月	事件数	患者数	病因物質	
平成27年	4月	3	25	カンピロバクター
	6月	2	27	カンピロバクター
	10月	2	17	カンピロバクター
	11月	1	29	ノロウイルス
	12月	1	8	カンピロバクター
28年	1月	3	199	カンピロバクター、ノロウイルス
	3月	2	18	カンピロバクター、カンピロバクター・サルモネラ複合
合 計	14	323		

件

滋賀県の食中毒事件

人



(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、原因施設を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、前述の立入検査を実施したほか、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7回 |
| ○ノロウイルス食中毒注意報の発令(11月～3月) | 発令2回 |
| ○食品衛生月間の実施(8月) | 街頭啓発12か所、講習会14回
パネル・ポスター展示:9か所
イベント会場出展:5回 |
| ○食中毒予防講習会(通年) | 事業者等対象28回 |
| ○食中毒予防に関する情報提供 | ホームページ「食の安全情報」
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、食品衛生推進員による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:13,142 施設

○延べ動員数:3,389 人

食品等事業者が自主衛生管理の具体的な方法を定めた「自主衛生管理マニュアル」を作成できるよう講習会を開催し、必要な指導を行いました。

○開催回数:12 回

○受講施設数:345 施設

(2) 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 月に HACCP の危害分析の手法を取り込んだ「滋賀県食品高度衛生管理認証」に改正し、改正前の認証基準（旧基準）から 68 施設を改正後の認証基準（新基準）へ移行し、また、新たに新基準に達していると認められた 9 施設を認証しました。

業 種	18 年度 ～26 年度	27 年度		認証 件数 (累計)	認証状況			
	旧基準 認証	新基準 移行	新規認証		辞退	旧基準	新基準	現計
飲食店営業	9	3	3	12	0	6	6	12
菓子製造業	25	10	0	25	2	13	10	23
あん類製造業	2	1	0	2	0	1	1	2
アイスクリーム類 製造業	1	1	0	1	0	0	1	1
乳処理業	7	4	0	7	0	3	4	7
乳製品製造業	5	3	0	5	1	1	3	4
食肉処理業	1	1	0	1	0	0	1	1
食肉販売業	1	1	0	1	0	0	1	1
食肉製品製造業	5	2	0	5	0	3	2	5
魚肉ねり製品製造業	3	1	0	3	0	2	1	3
食品の冷凍または 冷蔵業	8	5	0	8	0	3	5	8
清涼飲料水製造業	17	10	2	19	4	3	12	15
氷雪製造業	1	0	0	1	1	0	0	0
食用油脂製造業	2	2	0	2	0	0	2	2
ソース類製造業	1	1	0	1	0	0	1	1
酒類製造業	1	0	0	1	0	1	0	1
豆腐製造業	3	0	0	3	0	3	0	3
めん類製造業	9	3	0	9	0	6	3	9
そうざい製造業	15	5	1	16	4	6	6	12
添加物製造業	7	5	0	7	1	1	5	6
漬物製造業	8	0	1	9	0	8	1	9
食品製造業	16	10	1	17	1	5	11	16
食品容器等製造業	0	0	1	1	0	0	1	1
計	147	68	9	156	14	65	77	142

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：7回

参加者数：延べ244名（生産者、事業者、消費者、行政等）

(2) 食品安全情報の提供

ア ホームページによる情報提供

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

（PC版：<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>）

（携帯版：<http://www.pref.shiga.lg.jp/mobile/shoku/>）

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、食品回収情報、イベント情報、食品の検査結果などを登録者に対して発信しました。（発信回数：38回）

ウ 食品安全監視センター通信（通称『ぶちリス』）の発信

食品等事業者による衛生管理を推進するため、食品等事業者に対し、法改正等の最新情報および衛生管理に関する情報を発信しました。（発信：6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：141回 受講者数：延べ5,395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：12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、HACCP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、食品安全行政講習会、食中毒疫学研修会 他