

平成26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27年(2015年)6月30日公表]

平成26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、本計画に基づく平成26年度の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26年4月1日から平成27年3月31日の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。)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。)への監視指導実施件数は、県が定めた計画件数13,377件に対して14,132件であり、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、危害発生の可能性および過去の監視実績などを考慮して、年間の立入回数を設定して立入検査を行いました。

これらの施設に対して、改善等の指導を1,179件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を24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26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2,774件であり、改善等の指導を221件行いました。

イ 食品、添加物等の年末食品一斉監視 (表4)

平成26年12月1日から12月26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2,065件であり、改善等の指導を117件行いました。

ウ 地域特産食品製造施設一斉監視

平成27年1月5日から2月27日にかけて、県内の地域特産食品製造施設延べ142施設(菓子製造施設27施設、そうざい製造施設28施設、飲食店(弁当)施設24施設、漬物製造施設30施設およびその他食品製造施設33施設)に対して、適正表示の徹底、科学的・合理的根拠に基づく期限設定および製造等に関する記録・保管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
菓子製造業	27	1	21
そうざい製造業	28	3	20
飲食店営業(弁当屋)	24	0	19
漬物製造業	30	4	24
その他食品製造業	33	0	28
合計	142	8	112

エ 食肉、食鳥肉取扱施設一斉監視

平成26年5月1日から6月30日にかけて、県内の飲食店(焼肉・焼き鳥料理店等生食肉提供施設)延べ137施設および生食用食肉取扱施設延べ35施設に対して、生食メニューの提供自粛、十分な加熱調理の徹底、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。

オ 冬の食中毒予防一斉監視

平成26年10月1日から11月28日にかけて、弁当屋、仕出し屋、すし屋、料理店、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327施設に対し、監視指導を実施し、基準違反等があった延べ180施設に対し、改善指導を行いました。
また、調理従事者等を対象に、ノロウイルス食中毒予防対策等についての講習会を開催しました。

対象施設	監視指導 延施設数	指導 施設数
弁当屋	57	27
仕出し屋	67	37
すし屋	45	21
料理店	36	22
大型ホテル・旅館	35	24
大規模給食弁当・コンビニ弁当・学校給食パン等調製施設	24	24
その他	63	25
合計	327	180

(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	9,560	3,837	4,484	4,184	614	13
	喫茶店営業	3,379			300	6	0
	魚介類販売業	1,201			2,828	766	58
	魚介類せり売り営業	4	8	0		0	
	食肉処理業	34	236	1		0	
	食肉販売業	1,352	913	47		1	
	乳類販売業	2,392	896	57		0	
	氷雪販売業	13	9	1		0	
	菓子製造業	1,747	1,919	2,418		1,113	110
	乳処理業	15			35	10	0
	乳製品製造業	27			56	8	0
	魚肉ねり製品製造業	7			17	3	0
	食品の冷凍または冷蔵業	35			55	7	0
	かん詰またはびん詰食品製造業	14			13	1	0
	あん類製造業	11			18	3	0
	アイスクリーム類製造業	248			203	19	1
	食肉製品製造業	21			39	8	0
	乳酸菌飲料製造業	4			8	1	0
	食用油脂製造業	6			6	2	0
	みそ製造業	112			61	5	0
	醤油製造業	40			15	1	0
	ソース類製造業	31			44	6	0
	酒類製造業	52			8	0	0
	豆腐製造業	67			58	10	0
	納豆製造業	3			2	0	0
	めん類製造業	76			92	15	0
	そうざい製造業	611			454	51	1
	添加物製造業	26			31	5	0
	清涼飲料水製造業	48	89	19	0		
	氷雪製造業	1	1	0	0		
小 計		21,137	9,392	9,730	9,730	1,068	23
食品関係届出施設	給食	899	3,985	4,402	59	0	0
	乳さく取業	93			0	0	0
	食品製造業	2,375			189	36	0
	野菜果物販売業	1,403			574	2	0
	そうざい販売業	1,182			893	25	0
	菓子（パンを含む。）販売業	2,503			945	18	0
	食品販売業（上記以外。）	2,464			1,142	29	1
	添加物の製造業	14			1	0	0
	添加物の販売業	287			272	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業または販売業	318			327	1	0
小 計		11,538	3,985	4,402	4,402	111	1
合 計		32,675	13,377	14,132	14,132	1,179	24

* 平成 27 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)	318	596	314	572
	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)	48		51	
	と畜場および併設食肉処理場	230		207	
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)	376	3,044	377	1,881
	大規模食品販売店(再掲)	2,668		1,504	
年 1 回以上	総合衛生管理製造過程承認施設	1	10,653	1	9,932
	滋賀県食品自主衛生管理認証施設(セーフドしが認証施設)	27		34	
	広域流通食品製造施設(一定規模以上の製造施設)	200		247	
	新規営業施設・許可更新対象施設	3,856		4,344	
	食中毒原因施設(過去 2 年間に食中毒の原因となった施設)	4		7	
	違反食品原因施設(前年度に不良食品等により指摘した施設)	12		8	
	一斉監視の対象施設	6,509		5,277	
	食鳥処理施設	31		14	
	食品等輸入事業者の営業施設	13		0	
必要に応じ実施	上記以外の食品営業施設	1,752	1,752	3,251	3,251
合 計 (再掲を除く)		13,377	13,377	14,132	14,132

(表3) 食品、添加物等の夏期一斉取締り実施結果

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	879	47	47	6	32	115
菓子製造業	254	12	7	1	6	25
乳処理業	9	0	2	0	0	2
乳製品製造業	9	0	1	0	0	1
魚介類販売業	158	3	4	0	4	8
魚介類せり売り営業	0	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	1	1	0	2
かん詰またはびん詰食品製造業	2	0	0	0	0	0
喫茶店営業	34	0	0	0	0	0
あん類製造業	2	0	1	0	0	1
アイスクリーム類製造業	64	3	3	0	4	9
乳類販売業	182	3	10	0	6	16
食肉処理業	23	0	0	0	0	0
食肉販売業	189	1	7	1	3	11
食肉製品製造業	2	0	1	0	0	1
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	9	0	0	0	0	0
醤油製造業	3	0	0	0	0	0
ソース類製造業	5	0	1	0	0	1
酒類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	7	2	1	0	1	3
納豆製造業	1	0	0	0	0	0
めん類製造業	7	0	2	0	0	2
そうざい製造業	76	1	4	3	2	10
添加物製造業	1	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	2	0	1	0	0	1
氷雪製造業	1	0	0	0	0	0
氷雪販売業	0	0	0	0	0	0
小 計	1,933	72	93	12	58	208
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	0	0	0	0	0
食品製造業	27	0	1	0	0	1
野菜果物販売業	117	1	0	0	0	1
そうざい販売業	180	1	0	0	0	1
菓子販売業	173	3	2	0	2	7
食品販売業	212	1	0	2	0	3
添加物の販売業	60	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	70	0	0	0	0	0
小 計	841	6	3	2	2	13
合 計	2,774	78	96	14	60	221

(表4) 年末食品一斉取締り実施結果

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	621	16	39	3	11	62
菓子製造業	152	3	8	1	4	15
乳処理業	3	0	0	0	0	0
乳製品製造業	5	0	0	0	0	0
魚介類販売業	128	1	4	0	2	7
魚介類せり売り営業	2	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	1	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	7	0	0	0	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	1	0	0	0	0	0
喫茶店営業	19	0	0	0	0	0
あん類製造業	1	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	32	0	0	0	0	0
乳類販売業	127	0	4	0	0	4
食肉処理業	26	0	0	0	0	0
食肉販売業	157	0	4	0	0	4
食肉製品製造業	5	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	2	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	3	0	2	0	0	2
みそ製造業	1	0	0	0	0	0
醤油製造業	1	0	0	0	0	0
ソース類製造業	5	0	0	0	0	0
酒類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	5	0	2	0	0	2
納豆製造業	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	8	0	1	0	0	1
そうざい製造業	59	0	1	2	0	3
添加物製造業	7	0	1	0	0	1
清涼飲料水製造業	11	0	3	0	0	3
氷雪製造業	1	0	0	0	0	0
氷雪販売業	0	0	0	0	0	0
小計	1391	20	69	6	17	104
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	7	0	0	0	0	0
食品製造業	23	0	0	1	0	1
野菜果物販売業	88	0	0	0	0	0
そうざい販売業	134	0	4	0	0	4
菓子販売業	141	0	3	0	0	3
食品販売業	173	0	5	0	0	5
添加物の販売業	51	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	57	0	0	0	0	0
小計	674	0	12	1	0	13
合計	2,065	20	81	7	17	117

2 食品等の試験検査実施状況

平成26年度は、計画2,000検体に対して、2,039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、603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、178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1,258検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、4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	130	119	67	31	8	10	3	0
冷凍食品	0	3	0	0	0	0	3	0
肉・卵類	114	110	10	6	94	0	0	0
乳・乳製品・ 乳類加工品	50	37	20	0	0	5	12	0
アイスクリーム 類・氷菓	20	32	15	0	0	0	17	4
穀類	54	59	27	0	0	5	27	0
野菜・果物	409	373	69	32	140	77	55	0
菓子類	143	171	99	0	0	0	72	0
清涼飲料水	30	30	15	0	0	0	15	0
かん詰・びん詰め 食品	0	5	0	0	0	0	5	0
弁当・そうざい	262	288	268	0	0	19	1	0
その他の食品・ 添加物	29	31	5	4	10	10	2	0
合計	1,241	1,258	595	73	252	126	212	4

イ.違反発見状況

食品	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
アイスクリーム	4	大腸菌群陽性	成分規格違反	始末書徴収
合計	4			

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取締り

平成26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108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
肉・卵類	9	0	0	0
乳・乳製品・乳類加工品	10	0	0	0
菓子類	5	0	0	0
野菜・果物	39	0	0	0
弁当・そうざい	43	0	0	0
かん詰・びん詰め食品	0	0	2	0
合計	106	0	2	0

(イ) 年末食品一斉取締り

平成26年12月1日から12月26日にかけて、食品関係営業施設等から食品を51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	3	0	8	0
乳・乳製品・乳類加工品	5	0	0	0
菓子類	9	0	0	0
野菜・果物	15	0	0	0
弁当・そうざい	3	0	0	0
冷凍食品	3	0	0	0
清涼飲料水	5	0	0	0
合計	43	0	8	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126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	29	2	31	0
農産物	85	1	86	0
水産物	2	7	9	0
合計	116	10	126	0

(エ) 遺伝子組換え食品の検査

平成26年7月から12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
コーンパック	1	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
コーン缶詰	5	陰性	
計	6		
タイ米	2	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
ビーフン	1	陰性	
ライスパスタ	1	陰性	
計	4		

(オ) アレルギー物質含有食品検査

平成26年5月から平成27年1月にかけて、県内製造食品40検体について、表示されていないアレルギー物質(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、アレルギー物質は検出されず、表示基準に違反した食品はありませんでした。

食品	検体数	「小麦」 混入検査		「卵」 混入検査		「乳」 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
和菓子	6	0	3	0	1	0	2	0	0
和生菓子	18	0	10	0	5	0	3	0	0
洋生菓子	5	0	2	0	0	0	3	0	0
焼菓子	2	0	0	0	0	0	0	0	2
冷凍食品	3	0	0	0	0	0	0	0	3
弁当・そうざい	4	0	1	0	0	0	0	0	3
氷菓	2	0	0	0	2	0	0	0	0
計	40	0	16	0	8	0	8	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102検体(食鳥肉14検体、牛肉40検体、豚肉40検体および輸入水産物(えび)8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。食品衛生法で定める基準値を超えた畜水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		14	0	14
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	1(基準値以下)	11
	脂肪	4	0	4
えび		8	0	8
計		102	1	101

(キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計 150 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	ばれいしよ	9	621	0	0
	さといも類(やつがしらを含む)	5	345	0	0
	かんしょ	4	276	0	0
	やまいも(長いもをいう)	1	69	0	0
	その他のいも類	1	69	0	0
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	13	897	0	0
	かぶ類の根	5	345	0	0
	はくさい	9	621	0	0
	キャベツ	17	1173	0	0
	こまつな	1	69	0	0
	チンゲンサイ	2	138	0	0
	ブロッコリー	2	138	0	0
	その他のあぶらな科野菜	1	69	0	0
	ごぼう	1	69	0	0
	レタス(サラダ菜及びちしゃを含む)	2	138	0	0
	たまねぎ	17	1173	0	0
	ねぎ(リーキを含む)	5	345	0	0
	にんじん	5	345	0	0
	トマト	6	414	0	0
	ピーマン	2	138	0	0
	なす	5	345	0	0
	きゅうり(ガーキンを含む)	3	207	1	0
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	13	897	1	0
	しろうり	1	69	0	0
	すいか	1	69	0	0
	まくわうり	1	69	0	0
	その他のうり科野菜	1	69	0	0
	ほうれんそう	1	69	0	0
	おくら	1	69	0	0
	えだまめ	2	138	0	0
	茶	10	60	0	0
	その他の野菜(モロヘイヤ)	1	69	0	0
	その他のハーブ	1	69	0	0
	小計	149	9651	2	0
果物	キウイ	1	69	0	0
	小計	1	69	0	0
合 計		150	9,720	2	0

(2) 検査を活用した食品安全情報の相互理解推進事業

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 603 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

「平成26年度 検査を活用した食品安全情報の相互理解推進事業」

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/h26-kensa.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	酸化防止剤				
食品の種類	食肉製品	漬物	食肉製品	生鮮果実	輸入冷凍食品等	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉製品 ・生食用鮮魚介類 ・魚肉練り製品 	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮魚介類 ・魚肉練り製品 	生鮮野菜, 果実	
検査検体数	100	50	50	53	50	130	70	100	603
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、178 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
野生鳥獣肉食肉の実態調査	28
洋生菓子から大腸菌群が検出された施設のふき取り調査	16
洋生菓子から大腸菌群が検出された菓子製造業の衛生追跡調査	14
食品から食中毒菌が検出された施設に対するふき取り検査	20
「容器包装詰低酸性食品」の流通状況調査	30
牛の内臓用容器の汚染調査	39
次亜塩素酸水等を用いた殺菌効果の検証実験について	31
計	178

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

平成26年度の食中毒事件は、発生件数15件、患者数247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10件(66.7%)、魚介類販売業が3件(20%)、食肉販売業および食品販売店が各1件(6.7%)でした。

原因施設		事件数	患者数
飲食店営業	一般食堂	3	23
	仕出し屋	1	10
	料理店	2	75
	給食	1	59
	一般食堂、仕出し屋	1	45
	簡易飲食店	2	7
魚介類販売店		3	8
食肉販売店		1	5
食品販売店		1	15
合 計		15	247

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5件(33.3%)と最も多く発生し、患者数は21人(8.5%)でした。次いでサバ、サンマなどの魚に広く寄生しているアニサキス(寄生虫)によるものおよびノロウイルスによるものがそれぞれ2件、また、ウェルシュ菌、サルモネラ属菌、植物性毒、クドア・セプテンブクタータ、サポウイルスによるものが各1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	5	21	鶏刺身、鶏たたき、鶏ユッケ
アニサキス	2	2	サバ刺身、サンマ刺身
ノロウイルス	2	59	造り(カンパチ、タイ)
ウェルシュ菌	1	59	マグロの刺身
サルモネラ属菌	1	15	不明(コース料理)
植物性毒	1	15	ツキヨタケ
クドア・セプテンブクタータ	1	6	ヒラメの刺身
サポウイルス	1	60	不明(会席料理)
不明	1	10	不明(仕出し弁当)
合 計	15	247	

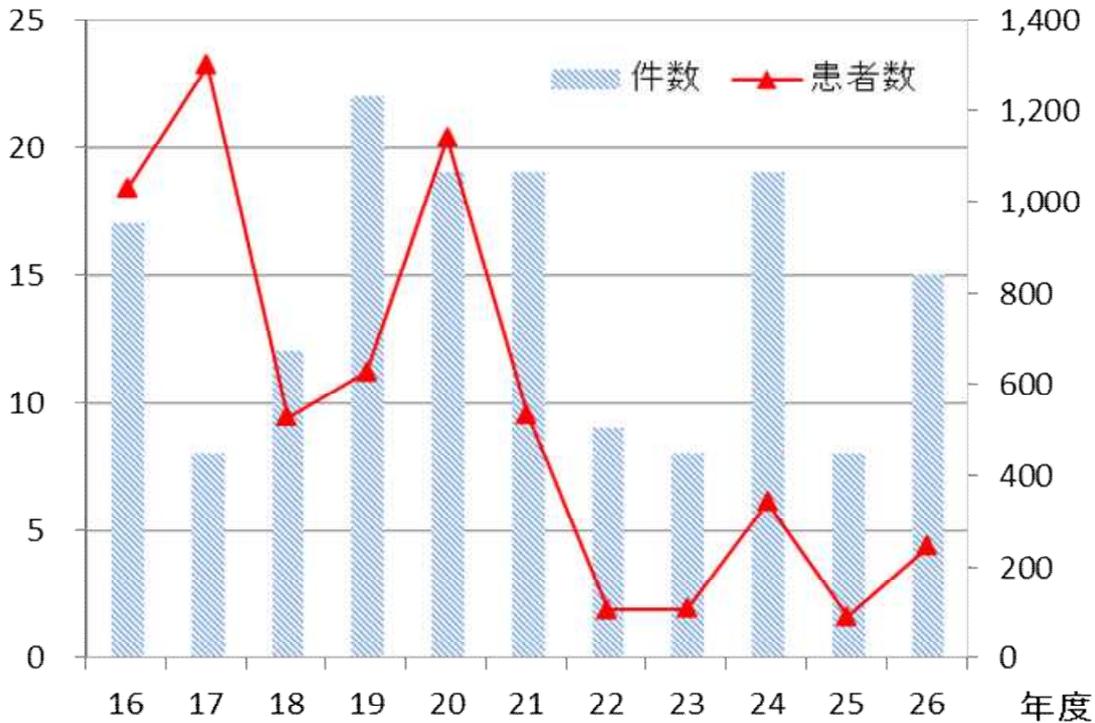
ウ 月別発生件数

高温多湿となる夏期に細菌性食中毒、感染性胃腸炎などが流行する冬季にウイルス性食中毒が多く発生する傾向でした。なお、カンピロバクター食中毒は年間を通して発生していました。

発生月	事件数	患者数	病因物質	
平成26年	5月	2	8	カンピロバクター
	6月	1	59	ウェルシュ菌
	7月	1	15	サルモネラ属菌
	9月	3	21	植物性毒、アニサキス、カンピロバクター
	11月	1	10	不明

	12月	3	11	カンピロバクター、クドア・セプテンブクタータ、アニサキス
27年	1月	3	119	ノロウイルス、サポウイルス
	2月	1	4	カンピロバクター
合計		15	247	

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 6回
- 食品衛生月間の実施(8月) 街頭啓発 11か所、講習会 10回
- パネル・ポスター展示:8か所
イベント会場出展:1回
事業者等対象 16回
- 食中毒予防講習会(通年) ホームページ「食の安全情報」
- 食中毒予防に関する情報提供 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:14,818 施設

○延べ動員数:1,194 人

(2) 滋賀県食品自主衛生管理認証制度（セーフフードしが）の推進

食品等事業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、HACCP(ハサップ:危害要因分析重要管理点)の理念を取り入れた本県独自の「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を推進し、平成 26 年度は、認証基準に達していると認められた 14 施設を認証しました。

業 種	年度毎 認証件数										認証状況	
	18 年度	19 年度	20 年度	21 年度	22 年度	23 年度	24 年度	25 年度	26 年度	計	辞退	既存
菓子製造業	13	3	0	3	1	2	0	1	2	25	2	23
乳処理業	4	1	0	1	0	0	1	0	0	7	0	7
乳製品製造業	2	2	0	1	0	0	0	0	0	5	1	4
魚肉ねり製品製造業	2	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	3
食品の冷凍または冷蔵業	2	2	0	1	0	0	1	0	2	8	0	8
食肉処理業							0	1	0	1	0	1
食肉販売業							0	1	0	1	0	1
食肉製品製造業	2	1	0	1	0	0	0	1	0	5	0	5
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	0	2
豆腐製造業	0	1	1	1	0	0	0	0	0	3	0	3
めん類製造業	1	3	1	1	0	0	0	2	1	9	0	9
そうざい製造業	6	2	1	0	1	1	3	1	0	15	4	11
清涼飲料水製造業	8	2	3	2	2	0	0	0	0	17	4	13
漬物製造業	1	3	1	0	0	0	0	0	3	8	0	8
飲食店営業		4	2	0	0	0	1	1	1	9	0	9
アイスクリーム類製造業		1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
酒類製造業		0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	1
添加物製造業		3	1	0	0	1	1	0	1	7	1	6
あん類製造業			1	1	0	0	0	0	0	2	0	2
ソース類製造業			1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
氷雪製造業			1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
その他食品製造業			7	1	4	1	0	0	3	16	0	16
年度計	41	28	20	13	9	5	7	10	14	147	12	135
累 計	41	69	89	102	111	116	123	133	147			

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380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：45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：5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：137回 受講者数：延べ5,124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