

平成 30 年度食品安全監視センター事業報告

1 専門監視指導に関する事項

(1) 食品営業施設への立入検査実施状況

特定施設に対し、HACCP に沿った専門的な監視指導を実施しました。

平成 30 年度は、654 の特定施設に対して、年 1～3 回の監視指導を実施し、延べ 737 件の監視を実施しました。その内、155 件で指導を、1 件で行政措置を行いました。

許可施設

業種	特定施設許可数	監視件数	指導件数	行政措置件数
飲食店営業	59	100	32	—
菓子製造業	93	118	21	—
乳処理業	15	12	2	—
特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
乳製品製造業	28	28	4	—
集乳業	—	—	—	—
魚介類販売業	6	8	—	—
魚介類せり売業	—	—	—	—
魚肉ねり製品製造業	6	5	4	—
食品の冷凍又は冷蔵業	32	40	11	—
缶詰・瓶詰食品製造業	7	7	3	—
喫茶店営業	6	6	1	—
あん類製造業	10	3	1	—
アイスクリーム類製造業	24	21	3	2
乳類販売業	2	1	—	—
食肉処理業	8	7	6	—
食肉販売業	22	26	9	—
食肉製品製造業	28	26	6	1
乳酸菌飲料製造業	3	4	—	—
食用油脂製造業	3	2	—	—
マーガリン・ショートニング製造業	—	—	—	—
みそ製造業	10	7	1	—
醤油製造業	3	4	1	—

ソース類製造業	22	23	4	-
酒類製造業	3	3	-	-
豆腐製造業	8	10	1	-
納豆製造業	-	-	-	-
めん類製造業	15	32	7	-
そうざい製造業	73	109	18	-
添加物製造業	31	18	1	-
食品の放射線照射業	-	-	-	-
清涼飲料水製造業	49	48	8	-
氷雪製造業	-	-	-	-
氷雪販売業	-	-	-	-
計	566	668	144	1

届出施設

業種	特定施設許可数	監視件数	指導件数	行政措置件数
給食施設	-	-	-	-
食品製造業	68	69	11	-
食品等販売業	-	-	-	-
添加物の製造業	-	-	-	-
器具・容器等製造業	20	-	-	-
計	88	69	11	-

(2) 食品等の試験検査実施状況

特定施設が製造する食品について、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き、食品 171 検体を収去し、試験検査を 253 検査実施しました。

検査項目別検体数

項目	収去検体数(実数)	食品添加物	アレルギー物質	遺伝子組換え食品	放射性物質	その他(理化学)	細菌
鮮魚介類	2	-	-	-	1	-	2
冷凍食品	12	-	-	-	-	-	12
つくだ煮	8	-	-	-	3	-	8
食肉製品	6	3	-	-	-	-	6
牛乳	5	-	-	-	-	5	5
乳製品	4	-	-	-	-	1	4

アイスクリーム類・氷菓	12	-	-	-	-	12	12
生めん類	9	-	-	-	-	9	9
野菜果物乾燥品	6	-	-	6	-	-	-
豆腐およびその加工品	10	-	-	-	3	3	7
漬物	11	3	-	-	5	11	11
生菓子類（洋）	7	-	1	-	-	6	6
生菓子類（和）	10	-	5	-	-	-	5
油菓子・その他	4	-	4	-	-	-	-
清涼飲料水	20	-	-	-	-	20	20
そうざい	1	-	-	-	-	-	1
給食	39	-	1	-	-	-	39
レトルト食品	4	-	-	-	-	-	4
合計	170	6	10	6	12	67	151

・違反検体数及び違反内容

食肉製品：1 検体（亜硝酸根の基準超過）

2 滋賀県食品高度衛生管理認証（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

平成 30 年度は新たに 11 件を認証しました。認証にあたり、認証審査委員会を 2 回開催しました。

認証件数

業種	18 年度～ 29 年度認 証件数	30 年度 新規認証	認証件数 （累計）	認証辞退 ・廃止	現計
飲食店営業	15	1	16	2	14
菓子製造業	30	2	32	4	28
あん類製造業	2	0	2	0	2
アイスクリーム類製造業	2	0	2	0	2
乳処理業	7	0	7	0	7
乳製品製造業	5	0	5	1	4
魚介類販売業	1	0	1	0	1
食肉処理業	1	0	1	0	1
食肉販売業	4	0	4	0	4

食肉製品製造業	5	0	5	0	5
魚肉ねり製品製造業	3	0	3	0	3
食品の冷凍または冷蔵業	8	1	9	1	8
清涼飲料水製造業	22	0	22	6	16
氷雪製造業	1	0	1	1	0
食用油脂製造業	2	0	2	0	2
ソース類製造業	1	0	1	0	1
酒類製造業	1	0	1	0	1
豆腐製造業	4	0	4	0	4
めん類製造業	9	1	10	1	9
そうざい製造業	18	1	19	4	15
添加物製造業	8	0	8	1	7
漬物製造業	9	2	11	0	11
食品製造業	23	3	26	3	23
食品容器等製造業	1	0	1	0	1
計	182	11	193	23	170

(2) 認証施設の外部検証

平成 30 年度は 114 件について外部検証を実施し、適切な衛生管理の維持・継続を指導しました。

3 食のリスクコミュニケーションに関する事項

(1) 食品安全監視センター通信「ぷちリス」発行

食品安全監視センター通信「ぷちリス」にて、法令改正等の最新情報および衛生管理に関する情報を 10 回発信しました。

(2) 研修会等実施状況

食品衛生にかかる人材の養成および資質の向上を目的に、食品営業関係者に対して以下の講習会を開催しました。

- ア. 平成 30 年度滋賀県自主衛生管理マニュアル作成講習会
- イ. 平成 30 年度 HACCP 導入セミナー
- ウ. 第 4 回滋賀県 HACCP 推進協議会

4 食品危機管理に関する事項

平成 30 年度は、不良食品（疑いを含む）総数が 15 件あり、その内 1 件に対して、措置を講じました。

（1）不良食品（疑いを含む）の対応

調査件数	指導件数	措置件数	措置内容
15	15	1	始末書

（2）措置した不良食品の違反内容

業種	違反内容（違反事項）	違反件数
食肉製品製造業	規格基準違反（食品衛生法第 11 条第 2 項）	1