

**(第2次) 滋賀県食の安全・安心推進計画
2019年度取組実績および2020年度取組計画**

資料2

施策の柱	基本施策	ページ
食品の安全性の確保	(危機管理) 施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備	1
	(危機管理) 施策2 食中毒等の事故防止対策	3
	(危機管理) 施策3 農業生産工程管理（GAP）の取組推進	5
	(農産物) 施策4 環境こだわり農業の推進	6
	(農産物) 施策5 適正な農薬管理と安全な農産物の確認	7
	(畜水産物) 施策6 安全・安心な畜産物の生産	8
	(畜水産物) 施策7 食肉・食鳥肉の衛生確保	10
	(畜水産物) 施策8 水産物の安全性の確保	12
	(加工食品) 施策9 食品製造工場へのHACCP導入	13
	(加工食品) 施策10 飲食店等の自主衛生管理の推進	15
	(加工食品) 施策11 流通食品の試験検査	17
食への安心感の醸成	施策12 適正な食品表示の推進	18
	施策13 食育の推進	20
	施策14 地産地消の推進	21
	施策15 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換	22

項目	食品の安全性の確保（危機管理）		関係課	全ての関係課
施策	施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・平常時から関係課・機関との連携・協力体制を確保するとともに、情報の収集やマニュアル等の点検を実施します。 ・危機事案の発生時に県民への迅速な情報提供ができるよう、情報の収集と発信体制の整備に努め、危機発生の際は国、他自治体等と連携して健康被害の拡大防止に努めます。 			
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 食品事故発生時の迅速な対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ●危機対応マニュアルの点検（すべての関係課） 食の安全に関する危機対応マニュアルの実効性を確保するため、マニュアルの点検および見直しを行った。 ●大規模な健康被害の発生を想定した模擬訓練の実施（生活衛生課） 開催時期：令和元年11月18日 場所：ウイングプラザ4階 研修室E（栗東市総2丁目3-7） 対象者：県内の多人数に食事を提供する仕出し屋および弁当屋の営業者、食品衛生責任者等 計12名 <p>2 食品安全情報の迅速な収集と発信（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自主回収情報の広域的な収集と提供 国および各自治体と連携して自主回収情報を収集し、必要に応じ、HPにより正確な情報を迅速に発信した。 自主回収着手情報：24件 ●しらせる滋賀情報サービス（通称「しらが」）登録者の拡大 2019年度においては登録者数が3,650人拡大し、令和2年3月31日時点で登録者数38,350人となった。 <p>3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力体制の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●広域食中毒等危機事案発生・拡大防止等のための体制構築と広域連携協議会への参画（生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> ・第1回近畿広域連携協議会への出席 日時：平成31年4月25日 出席者：厚生労働省、近畿厚生局、近畿府県市 41名 議題：広域食中毒事案への対策強化、構成員間の連絡体制整備 等 		<p>1 食品事故発生時の迅速な対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ●危機対応マニュアルの点検（すべての関係課） 食の安全に関する危機対応マニュアルの実効性を確保するため、マニュアルの点検および見直しを行う。 ●大規模な健康被害の発生を想定した模擬訓練の実施（生活衛生課） 開催時期：令和2年11月頃（予定） 場所：未定 対象者：多人数（目安：1回あたり概ね100食以上）に食事を提供する給食施設 <p>2 食品安全情報の迅速な収集と発信（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自主回収情報の広域的な収集と提供 国および各自治体と連携して自主回収情報を収集し、正確な情報を迅速に発信する。 ●しらせる滋賀情報サービス（通称「しらが」）登録者の拡大 <p>3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力体制の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●広域食中毒等危機事案発生・拡大防止等のための体制構築と広域連携協議会への参画（生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> ・第2回近畿広域連携協議会への出席 詳細未定 	

	<p>●食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催（すべての関係課） 日時：令和元年6月28日 出席者：庁内関係各課担当者 議題：推進計画の進行管理 等</p> <p>【評価】 各種危機対応マニュアルの更新や2019年度から新たに設けられた広域連携協議会への参加および庁内連絡会議の開催により庁内の危機管理体制を再確認ができた。また、県内の多人数に食事を提供する仕出し屋および弁当屋の業者等に模擬訓練に参加いただいたことにより、これらの事業者の危機事案への初動対応能力の向上を図ることができた。</p>	<p>●食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催（すべての関係課） 日時：令和2年8月24日（書面開催） 出席者：庁内関係各課担当者 議題：推進計画の進行管理 等</p>				
数値目標	項目	実績	計画			目標
		2019	2020			各年度
	①危機対応マニュアルの点検	1回	1回			1回以上
	②大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施	1回	1回			1回
	③しらせる滋賀情報サービス（通称「しらしが」）登録者数	38,350人	-			(2023) 40,000人
	④広域連携協議会への出席	1回	1回			1回以上
⑤食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催	1回	1回			1回以上	

別表

区分	担当課	○見直したマニュアル名（●：改正したマニュアル）
① 全般	健康福祉政策課（3）	○健康危機管理調整会議設置要綱、○健康危機管理の基本マニュアル、○健康危機管理マニュアル（広報編）
② 食中毒	生活衛生課（3）	○食中毒処理要領、○食中毒注意報発令要領、○ノロウイルス食中毒注意報発令要領
	薬務感染症対策課（1）	○健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領
	保健体育課（1）	○食中毒発生対応マニュアル
③ 食肉等	生活衛生課（4）	○と畜検査に係る炭疽処理要領、○滋賀県食肉衛生検査所口蹄疫対応マニュアル、○滋賀県食肉衛生検査所牛海綿状脳症検査対応マニュアル○滋賀県伝達性海綿状脳症検査実施要領
	畜産課（2）	●滋賀県高病原性鳥インフルエンザ等防疫対応マニュアル、●滋賀県口蹄疫等防疫対応マニュアル
	水産課（1）	○滋賀県コイヘルペスウイルス病対策本部設置要綱
④ 飲料水	生活衛生課（5）	○滋賀県飲用井戸等衛生対策要領、○滋賀県水道水健康危機管理実施要綱・要領、○滋賀県水道技術支援チーム設置要領、○滋賀県緊急時水道水放射性物質検査実施要領、○地下水・土壌調査等に基づく飲用指導要領
⑤ 毒物・劇物	薬務感染症対策課（2）	○毒物劇物等による事故発生時における解毒薬の供給要領、○毒物及び劇物の事故時における応急措置に関する基準
⑥ 感染症	薬務感染症対策課（6）	○原因不明の感染症が疑われる集団発生対策実施要領、○感染症予防対策事務処理要綱、○滋賀県感染症健康危機管理実施要領、○腸管出血性大腸菌感染症発生時の対応マニュアル、○集団嘔吐下痢症（感染性胃腸炎）にかかる調査の手引き、○高病原性鳥インフルエンザ発生時対応基本マニュアル（疫学調査・健康調査編）

項目	食品の安全性の確保（危機管理）		関係課	生活衛生課
施策	施策2 食中毒等の事故防止対策			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生リスクが高い飲食店等に対して、事故防止対策を重点的に指導します。 ・食中毒予防の正しい知識・情報を、広く県民に対して周知・啓発します。 ・大規模食中毒の発生を防止するため、大量調理施設に対してHACCP手法による事故防止対策を徹底します。 			
2019年度取組実績 および 2020年度取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導した。 監視施設：延べ93施設 ●生鮮魚介類の販売店への重点監視（施策8の再掲） 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 監視施設：延べ361施設 <p>2 食中毒予防啓発、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食中毒予防講習会等の実施 食の安全推進室および各保健所等において、食中毒予防の正しい知識や情報を提供するため、県民や事業者を対象とした講習会を実施した。 講習会実施回数：116回 ●食中毒注意報の発令と周知 4回の食中毒注意報を発令し、広報およびメール等により食品関係業者および県民に対し、食品の取扱いに関する注意喚起を行った。 (発令期間：7/1～9/30) ●ノロウイルス食中毒注意報の発令と周知 4回のノロウイルス食中毒注意報を発令し、広報およびメール等により食品関係業者および県民に対し、健康管理・衛生管理の注意喚起を行った。 (発令期間：11/1～3/31) 		<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：56施設 ●生鮮魚介類の販売店への重点監視（施策8の再掲） 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：300施設 <p>2 食中毒予防啓発、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食中毒予防講習会等の実施 食の安全推進室および各保健所等において、食中毒予防の正しい知識や情報を提供するため、県民や事業者を対象とした講習会を実施する。 ●食中毒注意報の発令と周知 細菌性食中毒が発生しやすい気象条件になった時に食中毒注意報を発令し、食品関係業者および県民に対し、食品の取扱いに関する注意喚起を行う。(発令期間：7/1～9/30) ●ノロウイルス食中毒注意報の発令と周知 ノロウイルス食中毒が発生しやすい冬季にノロウイルス食中毒注意報を発令し、関係業者等に対し、健康管理・衛生管理の注意喚起を行う。 (発令期間：11/1～3/31) 	

	<p>3 大量調理施設に対する大規模食中毒防止対策</p> <p>●弁当屋、給食等の大量調理施設に対するHACCPの概念に基づく大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生指導 監視施設：104 施設</p> <p>【評価】 食中毒リスクの高い鶏肉を生食用として提供する施設に対する監視指導やアニサキスが寄生しているおそれのある鮮魚介類を処理する魚介類販売店に対する重点的な監視指導については、いずれも目標件数以上を実施することができた。</p>	<p>3 大量調理施設に対する大規模食中毒防止対策</p> <p>●弁当屋、給食等の大量調理施設に対するHACCPの概念に基づく大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生指導</p>					
数値目標	項 目	実績	計画				目標
		2019	2020				各年度
	①鶏肉の生食提供店等への監視件数	56 件	93 件				56 件以上
	②生鮮魚介類の販売店への監視件数	300 件	361 件				300 件以上
	③食中毒予防講習会等の実施回数	100 回	116 回				100 回以上
	104%	100%				100%	

項目	食品の安全性の確保（農産物）		関係課	食のブランド推進課	
施策	施策3 農業生産工程管理（GAP）の取組推進				
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 農産物の安全性確保を目指して、すべての生産組織でGAPが実施されるようGAPの取組を推進します。 国際水準GAPの指導ができる指導者を育成し、GAPに取り組む農業者を支援します。 東京オリンピック・パラリンピックおよび大会以降を見据え、国際水準GAP認証取得経営体の拡大を図ります。 				
2019年度取組実績 および 2020年度取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画		
	<p>1 GAPに取り組む農業者への指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 滋賀県GAP推進チーム会議開催 7月8日 農業大学校で認証取得を目指す農家向けの研修会開催 11月7日 <p>2 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際水準GAP指導者の育成 JGAP 基礎研修 5月15日-5月16日 受講者数：3人 JGAP 基礎研修 10月31日-11月1日 受講者数：40人 ASIAGAP 基礎差分研修 2月27日 受講者数：10人 <p>3 国際水準GAP認証取得経営体の拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際水準GAP認証取得組織数 GLOBALGAP4 組織 JGAP3 組織 計7組織 <p>【評価】 研修会の開催、研修受講、新規認証取得農業経営体を目標通り実施し、県内でのGAPの取組を推進することができた。</p>		<p>1 GAPに取り組む農業者への指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 滋賀県GAP推進チーム会議の開催 農業大学校にて農家向けの研修会を実施 <p>2 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際水準GAP指導者の育成 ASIAGAP 基礎差分研修の実施 6経営体にてGAP理解度測定アンケートの実施 <p>3 国際水準GAP認証取得経営体の拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> 国際水準GAP認証取得組織数 湖南農業高校にて、穀物でGAP認証取得を目指す 		
数値目標	項目	実績	計画		目標
		2019	2020		2020年度
	①国際水準GAP認証取得組織数	24組織	25組織		

項目	食品の安全性の確保（農産物）						
施策	施策4 環境こだわり農業の推進						
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 環境こだわり農業のスタンダード化に向け、環境こだわり農業技術を普及・拡大します。 環境こだわり農産物のブランド力向上に向けた取組を強化します。特に水稻については、主に家庭用として流通する「みずかがみ」、「コシヒカリ」を中心に取組を推進します。 環境こだわり農業の象徴的な取組として、オーガニック農業を推進します。 					関係課	食のブランド推進課
2019年度取組実績および2020年度取組計画	2019年度取組実績			2020年度取組計画			
	<p>1 環境こだわり農業の取組拡大</p> <p>●環境こだわり米の作付面積割合</p> <ul style="list-style-type: none"> パンフレットや研修会により、取組技術の周知を図るとともに技術指導による支援を行い、環境こだわり農産物の生産を推進した。 カバークロープ実証ほ（6地点）を設置し、その結果をもとに技術資料を作成し、カバークロープの取組を推進した。 <p>2 環境こだわり農産物のブランド力向上</p> <p>●「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> 食味、収量、品質の高位安定化に向けた生産者の組織的な取組を支援し、「みずかがみ」の生産流通の拡大を図った。 環境こだわり米こしひかりの統一パッケージ、販促物を活用し、「みずかがみ」とともにCMと連動したプロモーションを県内・京阪神を中心に、環境こだわり米キャンペーンを実施し、環境こだわり米のPRを行った。 オーガニック近江米の新たなパッケージ、販促物を作成し、京都の量販店にて試験販売の実施や、首都圏での商談を進め、消費者の理解促進を図った。 <p>【評価】</p> <p>環境こだわり米については、環境保全型農業直接支払交付金の取組が全国的に減少傾向の中で、本県ではきめ細かな対応や「みずかがみ」の作付推進等により取組面積は微減にとどまっている（環境こだわり米の作付割合44%）。</p> <p>また、象徴的な取組であるオーガニック米について、乗用型水田除草機の導入支援を行い、3台の実績があったほか、「栽培の手引き」の活用や現地実演会、研修会を開催し、栽培技術や有機JAS制度の普及促進を図った。</p>			<p>1 環境こだわり農業の取組拡大</p> <p>●環境こだわり米の作付面積割合</p> <ul style="list-style-type: none"> 生産技術等の開発・普及、栽培指導による生産の安定化と拡大 代替技術の導入による化学合成農薬および化学肥料の一層の削除 国交付金活用による、環境こだわり農業の組織ぐるみでの取組を推進 <p>2 環境こだわり農産物のブランド力向上</p> <p>●「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> 主に家庭用として流通する「みずかがみ」と「コシヒカリ」は環境こだわり米として作付推進 全量が環境こだわり米の「みずかがみ」の需要に応じた生産の拡大 環境こだわり米「コシヒカリ」の仕分け徹底、および新パッケージによる販売 オーガニック米を象徴とする流通対策を進め、「環境こだわり米」全体のブランドイメージ向上を図る 			
数値目標	項目			実績	計画		目標
				2019	2020		2022年度
	①環境こだわり米の作付面積割合			44%	—		50%以上
②「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付面積			7,918ha			9,000ha	

項目	食品の安全性の確保（農産物）					
施策	施策5 適正な農薬管理と安全な農産物の確認					
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・県内の農薬販売業者に対して、法令に基づいた農薬の適正販売について指導し、適正使用を推進します。 ・県内で生産された農産物の残留農薬検査を行い、農産物の安全確認を行います。 ・県内に流通する輸入農産物の残留農薬等検査を行い、食の安全・安心の確保に努めます。 					
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績			2020年度取組計画		
	<p>1 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬販売業者への巡回指導 <ul style="list-style-type: none"> ・農薬販売者巡回指導 94店舗に実施 ・農薬アドバイザー講習会 3回開催 開催日時：令和元年6月22日、11月20日、令和2年2月17日 認定者数：256名 ●農産物生産者に適正使用を指導 研修会等を通じて農薬適正使用指導、農薬適正使用チラシの農家全戸配布を実施 <p>2 県内産農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内産農産物の残留農薬検査 県内で生産または流通している農産物を対象に残留農薬検査を行ったところ、基準値を超える農産物は発見されなかった。 検体数：126検体 <p>3 輸入農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入農産物の残留農薬等検査 食の安全・安心の確保のため、県内に流通している輸入農産物を購入し検査を行ったところ、基準値を超過する輸入農産物は発見されなかった。 検体数：100検体 <p>【評価】 農薬販売者に対し目標とする90店舗を超える94店舗に対し巡回指導を行い、農薬の適正販売等を指導することができた。また、県内で製造または販売される農産物226検体の残留農薬検査を行ったところ、基準値を超過するものは発見されなかった。</p>			<p>1 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬販売業者への巡回指導 <ul style="list-style-type: none"> ・農薬販売者巡回指導 90店舗に実施予定 ・農薬アドバイザー講習会 2回開催予定 ●農産物生産者に適正使用を指導 <p>2 県内産農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内産農産物の残留農薬検査 県内で生産または流通している農産物を対象に残留農薬検査を行い、基準値を超える農産物を排除することにより、安全な農産物の流通を図る。 検体数：128検体 <p>3 輸入農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入農産物の残留農薬等検査 県内に流通している輸入農産物を購入し検査を行うことで、食の安全・安心の確保に努める。 検体数：100検体 		
数値目標	項目	実績	計画			目標
		2019	2020			各年度
	①農薬販売業者への巡回指導店舗数	94店舗	90店舗			90店舗
	②県内産農産物の残留農薬検査検体数	126検体	128検体			125検体
	③輸入農産物の残留農薬等検査検体数	100検体	100検体			100検体

項目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課	畜産課
施策	施策6 安全・安心な畜産物の生産			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・「飼養衛生管理基準」の遵守徹底のための立入調査、指導を継続して行います。 ・農場HACCPによる衛生管理手法を生産農場へ広く周知・啓発し、取組みを推進します。 ・動物用医薬品および家畜の飼料の適正使用を確保するため、販売業者等への立ち入りによる検査・指導を行います。 			
2019年度取組実績 および 2020年度取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 飼養衛生管理基準の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農家への立入調査の実施 畜産農家140戸（乳用牛25戸、肉用牛62戸、豚7戸、採卵鶏31戸、肉養鶏15戸）に年1回以上の立入り調査を実施するとともに、必要な改善指導を実施した。 <p>2 農場HACCPの取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生産者および生産組織等への普及啓発 家畜保健衛生事業推進会議等を通じて、当所の取組および推進体制の説明を行った。 ●農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 農場HACCP指導員養成研修会へ職員を派遣し、指導者の育成を進めた。 ●農場HACCPを取り入れた飼養衛生管理に取り組む農家への指導 認証農場2戸に対して、飼養衛生管理の手順や記録方法等について検討会を通じた指導を継続するとともに、当該農場の関連農場を含む認証取得に向けた意欲のある生産者3戸に対し、導入に向けた取組み支援を実施した。農場HACCPの前段階となるサルモネラ対策に取り組む養鶏農家15戸に対し、指導を実施した。 <p>3 動物用医薬品等の販売および使用段階における指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品販売業者への立入検査の実施 事業者毎に許可取得後3年となる施設53件の立入検査を実施し、動物用医薬品の取扱いについて確認を行った。 ●飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導の実施 飼料の製造、販売、保管、使用等について、現地確認および啓発指導を行った。（飼料製造・販売業者）7事業者、（畜産農家）40事業者 		<p>1 飼養衛生管理基準の徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農家への立入調査の実施 畜産農家199戸に年1回以上の立ち入り調査を実施する。 <p>2 農場HACCPの取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生産者および生産組織等への普及啓発 家畜保健衛生所事業推進会議等を通じて、当所の取組みおよび推進体制の説明を行う。 ●農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 農場HACCP指導員養成研修会へ職員を派遣し、指導者の育成を進める。 ●農場HACCPを取り入れた飼養衛生管理に取り組む農家への指導 認証農場に対して、飼養衛生管理の手順や記録方法等について検討会を通じた指導を継続する。当該農場の関連農場を含む認証取得に向けた意欲のある生産者に対し、個別に指導を行う。 <p>3 動物用医薬品等の販売および使用段階における指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品販売業者への立入検査の実施 事業者毎に許可取得3年後を目途に施設への立入検査を実施。動物用医薬品の取扱いについて確認を行い、不適切な事例があれば改善指導を実施する。 ●飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導の実施 飼料の製造、販売、保管、使用等について、現地確認および啓発活動を行う。（飼料製造・販売業者）7業者、（畜産農家）36事業者 	

	<p>【評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> 飼養衛生管理基準の徹底では、目標としている 203 戸のうち、約 7 割となる 140 戸の立ち入り調査を実施し、遵守状況の確認と改善指導を実施した。立ち入りを実施しなかった畜産農家については、H31 年 10 月 31 日に始まった豚熱ワクチン接種対応により業務量調整の必要があったことから、令和 2 年度に実施することとした。また、農場 HACCP については、指導員養成研修会への職員派遣による人材育成、畜産農家への個別指導（延べ 20 戸）および家畜保健衛生指導推進会議を通じた当所の取組み及び推進体制の説明により、普及啓発を行った。 生産段階における畜産物の安全性向上のため、継続して飼養衛生管理基準の遵守指導の徹底、農場 HACCP の取組みを推進する必要がある。 動物用医薬品販売業者への立入検査においては、特に指摘事項はみられなかった。 飼料製造・販売業者、畜産農家のいずれも指摘事項はみられなかった。併せて、巡回調査時に製造、販売、保管、使用等について、啓発活動を行った。 						
数値目標	項 目	実績	計画				目 標
		2019	2020				各年度
	①畜産農家への立入調査回数	1回	1回				1回以上
	②農場 HACCP 取組農場数	20農場	20農場				(2020) 20農場
	③動物用医薬品販売業者への立入件数	53件	41件				3年に1回
④飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導件数	47業者	43業者				45事業者	

項目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課	生活衛生課
施策	施策7 食肉・食鳥肉の衛生確保			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・と畜検査、精密検査（モニタリング検査や動物用医薬品の残留検査等）およびHACCPプランの外部検証などにより食肉の安全性を総合的に確保します。 ・食鳥処理場に処理羽数に応じたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導します。 ・関係事業者に対し、肉類による食中毒事故防止対策を重点的に指導します。 			
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	1 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保	1 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保	1 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保	
	<ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品等の残留検査 と畜場および認定小規模食鳥処理場で処理された食肉ならびに食鳥肉について、動物用医薬品の残留検査を行った。 検体数：86 検体 ●施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 病原微生物の削減を達成するための指標として、食肉および食鳥肉の細菌検査を行った。 検体数：400 検体 	<ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品等の残留検査 と畜場および認定小規模食鳥処理場で処理された食肉ならびに食鳥肉について、動物用医薬品の残留検査を行う。 検体数：80 検体 ●施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 病原微生物の削減を達成するための指標として、食肉および食鳥肉の細菌検査を行う。 検体数：400 検体 	<ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品等の残留検査 と畜場および認定小規模食鳥処理場で処理された食肉ならびに食鳥肉について、動物用医薬品の残留検査を行う。 検体数：80 検体 ●施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 病原微生物の削減を達成するための指標として、食肉および食鳥肉の細菌検査を行う。 検体数：400 検体 	
	2 と畜場・食鳥処理場の衛生確保	2 と畜場・食鳥処理場の衛生確保	2 と畜場・食鳥処理場の衛生確保	
	<ul style="list-style-type: none"> ●と畜場に対するHACCPプランの外部検証 実施回数：4回実施 ●食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導 県内34施設ある食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導した。 監視施設：延べ55施設 	<ul style="list-style-type: none"> ●と畜場に対するHACCPプランの外部検証 実施回数：年間4回 ●食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導 食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導する。 対象施設：34施設 	<ul style="list-style-type: none"> ●と畜場に対するHACCPプランの外部検証 実施回数：年間4回 ●食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導 食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導する。 対象施設：34施設 	
	3 食中毒リスクに応じた事故防止対策	3 食中毒リスクに応じた事故防止対策	3 食中毒リスクに応じた事故防止対策	
	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視（施策2の再掲） 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導した。 監視施設：延べ93施設 	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点指導（施策2の再掲） 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：56施設 	<ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点指導（施策2の再掲） 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：56施設 	

	<p>●ジビエを処理する事業者に対するガイドラインを用いた衛生指導の実施 家畜と異なる処理が行われることから、ジビエ特有のリスクに対する衛生管理を指導した。 対象施設：15 施設</p> <p>【評価】 と畜場に対するHACCPプランの外部検証は目標としていた4回実施することができた。また、食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導についても、延べ55施設に対し食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導した。 ジビエを処理する15の事業者に対して、ジビエ特有のリスクに対する衛生管理を指導した。</p>	<p>●ジビエを処理する事業者に対するガイドラインを用いた衛生指導の実施 家畜と異なる処理が行われることから、ジビエ特有のリスクに対する衛生管理を指導する。 対象施設：15 施設</p>				
数値目標	項 目	実績 2019	計 画 2020			目 標 各年度
	①動物用医薬品等の残留検査検体数	86 検体	80 検体			80 検体
	②施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査検体数	400 検体	400 検体			400 検体
	③と畜場に対するHACCPプランの外部検証回数	4 回	4 回			4 回
	④食鳥処理場に対する監視件数	1 回	1 回			1 回以上
	⑤鶏肉の生食提供店等への監視件数	56 件	56 件			56 件以上
	⑥ジビエを処理する事業者に対する衛生指導件数	1 回	1 回			1 回以上

項目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課	水産課 生活衛生課	
施策	施策8 水産物の安全性の確保				
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・食中毒の発生リスクが高い魚介類の販売業者等に対して、事故防止対策を重点的に指導します。 ・養殖業者に対して巡回や説明会等を開催することにより、水産用医薬品の適正使用を指導します。 ・水産加工施設へのHACCP導入を指導するとともに、輸出を検討する施設に対して必要となる施設整備を支援します。 				
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画		
	<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生鮮魚介類の販売店への重点監視 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 監視施設：延べ361施設 <p>2 水産用医薬品の使用段階における指導（水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●養殖業者に対する啓発指導および情報提供 巡回指導、魚病診断・相談、保菌検査等により延べ275件 ●養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 アユおよびマス 25検体 <p>3 水産加工施設へのHACCP導入に向けた指導（生活衛生課・水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●水産物の輸出促進に向けた水産加工施設へのHACCP導入のための指導および支援 水産加工業者を含むそうざい製造業者を対象とした衛生管理計画作成講習会を3か所で開催した。 衛生管理計画作成講習会開催回数および参加者数 3回 79名 <p>【評価】 魚介類販売施設に対し目標とする300施設を超える361施設に対し監視指導を行い、生鮮魚介類の適切な処理等を指導することができた。 また、養殖業者に対する啓発指導および情報提供件についても目標とする200件を超える275件行うことができた。さらに、目標とする20検体を超える25検体に対し養殖水産物中の水産用医薬品残留検査を行ったところ、基準値を超過するものは発見されなかった。</p>		<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生鮮魚介類の販売店への重点監視 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：1,029施設 <p>2 水産用医薬品の使用段階における指導（水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●養殖業者に対する啓発指導および情報提供 巡回指導、魚病診断・相談、保菌検査等により延べ200件 ●養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 アユおよびマス 20検体 <p>3 水産加工施設へのHACCP導入に向けた指導（生活衛生課・水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●水産物の輸出促進に向けた水産加工施設へのHACCP導入のための指導および支援 必要に応じて、水産加工業者等に対し、HACCPについての説明会等を開催する。 		
数値目標	項目		実績	計画	目標
			2019	2020	各年度
	①生鮮魚介類の販売店への監視件数		361件	300件	300件以上
	②養殖業者に対する啓発指導および情報提供件数		275件	200件	200件
③養殖水産物中の水産用医薬品残留検査検体数		25検体	20検体	20検体	

項目	食品の安全性の確保（加工食品）		関係課	生活衛生課
施策	施策9 食品製造工場へのHACCP導入			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP講習会と巡回相談により、中・小規模の食品製造工場へのHACCP導入を支援します。 ・大規模食品製造工場ではHACCP管理が普及・定着していることから、より適切なHACCPに基づく管理を指導するため、適合証明制度を創設します。 ・食品衛生監視員のHACCP支援・指導に関する資質向上に努めます。 			
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 中・小規模食品製造工場へのHACCP導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ●中・小規模食品製造工場向けHACCP講習会、巡回相談会の開催 事業者が衛生管理計画を作成することを目的とした講習会および相談会を開催した。 講習会：9回、相談会：6回 <p>2 大規模食品製造工場におけるHACCPの監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●（仮称）セーフドしが適合証明制度に基づく状況確認 HACCPに基づく衛生管理を実施している施設が、引き続き同レベルの衛生管理を実施していることを確認し、証明する制度として、「滋賀県HACCP適合証明制度」を創設した。 ●HACCPに基づく衛生管理の外部検証 平成30年度までに認証した営業継続中の施設に対し、外部検証を実施し、認証施設における適切な衛生管理の継続を実施した。 実施施設：80施設 <p>3 食品衛生監視員の資質向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視員のHACCP基礎研修の受講 3府県（滋賀県・京都府・奈良県）合同HACCP基礎研修会を受講した。 受講者：7人 ●HACCP指導者の養成 厚生労働省主催のHACCP指導者養成研修会を受講した。 受講者：4人 		<p>1 中・小規模食品製造工場へのHACCP導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ●中・小規模食品製造工場向けHACCP講習会、巡回相談会の開催 事業者が衛生管理計画を作成することを目的とした講習会を開催する。 講習会：16回 <p>2 大規模食品製造工場におけるHACCPの監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●（仮称）セーフドしが適合証明制度に基づく状況確認 「滋賀県HACCP適合証明制度」に基づき、基準への適合状況を確認し、証明するとともに、施設名等を公表する。 証明施設数：8件 ●HACCPに基づく衛生管理の外部検証 これまでに認証した営業継続中の施設に対し、外部検証を実施し、認証施設における適切な衛生管理の継続を実施する。 対象施設：114施設 <p>3 食品衛生監視員の資質向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視員のHACCPの基礎研修の受講 新型コロナウイルス感染症の影響により、今年度の3府県合同HACCP基礎研修会は中止とされた。 ●HACCP指導者の養成 厚生労働省主催のHACCP指導者養成研修会を受講する。 受講者：1人以上 なお、基礎研修と同様、新型コロナウイルス感染症の影響により中止が想定される。 	

	<p>【評価】 大規模食品製造施設に対し、HACCPに基づく衛生管理の実施状況について外部検証を実施することにより、衛生管理レベルの維持および広域流通食品の安全性が確保できた。 また、HACCP基礎研修および指導者養成研修会を積極的に受講することにより、食品衛生監視員の資質向上が図れた。</p>						
数値目標	項 目	実 績	計 画				目 標
		2019	2020				各年度
	①中・小規模食品製造工場向けHACCP講習会、巡回相談会開催回数	14回	16回				12回
	②各年度の許可継続施設に対する「衛生管理計画」の作成状況確認率	令和3年度からの目標					100%
	③（仮称）セーフフードしが適合証明施設数	－	8件				(2023) 100件
	④HACCPに基づく衛生管理の外部検証回数	1回	1回				1回以上
	⑤食品衛生監視員のHACCの基礎研修受講者数	7人	－				3人以上
⑥HACCP指導者の養成研修会受講者数	4人	1人				1人以上	

項目	食品の安全性の確保（加工食品）					関係課	生活衛生課
施策	施策10 飲食店等の自主衛生管理の推進						
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP制度化に対応できるよう、関係団体と協力して、すべての営業者に周知・助言し、「衛生管理計画」の作成を支援します。 ・多数人が食品の取扱いに従事する大型飲食店等や食品スーパーに対して、マニュアル等に基づく自主衛生管理の実践状況を点検・指導します。 						
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績			2020年度取組計画			
	<p>1 「衛生管理計画」作成の周知</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員による営業者への周知と助言 HACCP制度化に対応できるよう、食品衛生推進員を通じて、営業者に周知・助言した。 対象施設：8,508 施設 ●「衛生管理計画」作成講習会の開催 すべての営業者が「衛生管理計画」を作成できるよう、「衛生管理計画」作成講習会を開催した。 開催回数：18回 662名 <p>2 自主衛生管理マニュアルに基づく衛生管理実施状況の検証</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大型飲食店および販売店（従事者10人以上）等に対する衛生管理の実施状況の検証 平成30年度までに自主衛生管理マニュアルを作成したことを確認できた大型飲食店および販売店519施設のうち、マニュアルは作成したものの同マニュアルに基づく衛生管理の実施できていなかった87施設中52施設を対象にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施を指導した。 <p>【評価】 令和2年6月1日から実施が義務となるHACCPに沿った衛生管理の実施のために、食品衛生推進員の活用および業種に応じてきめ細かな衛生管理計画作成講習会を実施することにより、多くの営業者に対し必要な対応を指導することができた。HACCPに沿った衛生管理については1件間の経過措置が設けられており令和3年6月1日から完全施行となることから、令和2年度についても引き続き必要な指導を行いたい。</p>			<p>1 「衛生管理計画」作成の周知</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員による営業者への周知と助言 HACCP制度化に対応できるよう、食品衛生推進員を通じて、営業者に周知・助言する。 対象施設：5,000 施設 ●「衛生管理計画」作成講習会の開催 すべての営業者が「衛生管理計画」を作成できるよう、「衛生管理計画」作成講習会を開催する。 開催回数：年6回以上 <p>2 自主衛生管理マニュアルに基づく衛生管理実施状況の検証</p> <ul style="list-style-type: none"> ●大型飲食店および販売店（従事者10人以上）等に対する衛生管理の実施状況の検証 改正食品衛生法により令和2年6月1日から、原則全ての施設において、HACCPに沿った衛生管理を実施するために衛生管理計画等の作成および同計画等に基づいた衛生管理が義務となったこと、また、厚生労働省から、各自治体が独自に作成したマニュアル等ではなく業界団体が作成した手引書に基づき、HACCPに沿った衛生管理を指導するよう通知された。 これらのことから、2019年度までに自主衛生管理マニュアルに基づく衛生管理実施状況が確認できていなかった52施設については、同マニュアルではなく手引書に基づいた衛生管理計画の作成を指導することとする。 			
数値目標	項目			実績	計画		目標
				2019	2020		各年度

①食品衛生推進員による営業者への周知・助言実施回数	8,508件	5,000件				(2019~2020) 1回以上
②「衛生管理計画」作成講習会の開催回数	18回	6回				(2019~2020) 6回
③各年度の許可継続施設に対する「衛生管理計画」の作成状況確認率	100%	100%				100%
④大型飲食店等に対する衛生管理実施状況の検証回数	52施設	-				(2019~2023) 1回以上

項目	食品の安全性の確保（加工食品）					関係課	生活衛生課
施策	施策11 流通食品の試験検査						
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 県内で製造、加工、調理される食品の安全性を確認するため、過去の違反率や製造工程等のリスクを考慮して、効率的・効果的な試験検査を行います。 輸入食品などの広域流通食品を対象に、多くの県民が不安を感じている食品添加物等の検査を計画的に実施し、結果を県ホームページ等で公表します。 						
2019年度取組実績および2020年度取組計画	2019年度取組実績			2020年度取組計画			
	<p>1 県内製造食品の安全性確認検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●スーパー、道の駅等で販売される中食のそうざいの試験検査 県内で製造、加工および調理される食品のうち、スーパー、道の駅等で販売されるそうざい140検体に対し試験検査を実施した結果、1検体から表示のない保存料（ソルビン酸）を検出した。 <p>2 不安感の高い食品や物質の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入食品の食品添加物および残留農薬検査 県民の不安の解消を目的として、県政モニターアンケートの結果を基に食品を選定し、250検体に対し試験検査を実施した結果、基準違反はなかった。 <p>3 計画的な食品等の試験検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 食中毒の発生防止および不良食品の流通防止を図るため、保健所等の食品衛生監視員が抜き取り検査等を行い、食品衛生法等に基づく試験検査を実施し、違反食品の排除を行った。 計画検体数 2,000 検体 実施検体数 1,872 検体 実施率 93,6% <p>【評価】 食品の成分規格、添加物使用基準、残留農薬、遺伝子組換え食品、アレルギー含有食品、残留動物用医薬品、放射性物質検査など計1,872検体の検査を食品衛生監視指導計画に基づき実施し、県内に流通する食品の安全性を確認し、違反食品を排除することができた。</p>			<p>1 県内製造食品の安全性確認検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●スーパー、道の駅等で販売される中食のそうざいの試験検査 [100 検体] 県内で製造、加工および調理される食品のうち、スーパー、道の駅等で販売されるそうざいの試験検査を実施する。 <p>2 不安感の高い食品や物質の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入食品の食品添加物および残留農薬検査 [250 検体] 県民の不安の解消を目的として、県政モニターアンケートの結果を基に食品を選定し、結果を県のホームページで公表する。 <p>3 計画的な食品等の試験検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 食中毒の発生防止および不良食品の流通防止を図るため、保健所等の食品衛生監視員が抜き取り検査等を行い、食品衛生法等に基づく試験検査を実施し、違反食品の排除を行う。 			
数値目標	項目			実績	計画		目標
				2019	2020		各年度
	①スーパー、道の駅等で販売される中食のそうざいの試験検査検体数			140 検体	100 検体		100 検体
	②輸入食品の食品添加物および残留農薬検査検体数			250 検体	250 検体		250 検体
③食品衛生監視指導計画に定める検査実施率			93,6%	100%		100%	

項目	食への安心感の醸成		関係課	県民活動生活課 薬務課 食のブランド推進課 生活衛生課
施策	施策12 適正な食品表示の推進			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・ 製造業者や販売店舗等関係事業者に対して適正表示や適正広告の指導を行います。 ・ 県民や事業者に対して講習会を開催し、正しい知識の普及に努めます。 ・ アレルゲン含有食品や遺伝子組換え食品の検査を実施し、検査結果が表示内容と異なる場合は、食品表示法に基づき食品製造業者などに対して立入検査や指導を行います。 			
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法に基づく指導・助言（農政課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品表示の適正化に係る調査・指導・助言を行った。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 調査・指導件数 2件（農政課） ・ 食品表示一斉監視（生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 実施期間 令和2年1月6日から2月28日 監視指導述べ件数 347施設 指導施設 228施設 (2) 関係機関との連携による指導等を行った。 ●景品表示法に基づく表示の適正化のため、調査・指導を実施するとともに、適正な表示についての情報を提供した。（県民活動生活課） <ul style="list-style-type: none"> 口頭指導 6件 ●健康食品の医薬品医療機器等法および健康増進法に基づく調査・指導（薬務感染症対策課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 健康食品の販売施設への立入調査を実施し表示内容を確認した。（薬務感染症対策課） <ul style="list-style-type: none"> 監視指導件数：130件 健康増進法第31条第1項に基づく指導：3件（生活衛生課） 健康食品の買上げ検査を実施した。（薬務感染症対策課） <ul style="list-style-type: none"> 強壮用健康食品：3件 痩身用製品：2件 筋肉増強：3件 <p>2 食品表示に関する知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ●消費者または事業者を対象とした講習会による食品表示の正しい知識の普及啓発（生活衛生課） 		<p>1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法に基づく指導・助言（食のブランド推進課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品表示の適正化に係る調査・指導 (2) 関係機関との連携による指導等 ●景品表示法に基づく表示の適正化のため、調査・指導を実施するとともに、適正な表示についての情報を提供（県民活動生活課） ●健康食品の医薬品医療機器等法および健康増進法に基づく調査・指導（薬務課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 健康食品の販売施設への立入調査や買上げ検査等の実施により、適正表示および適正広告の指導を行う。 <p>2 食品表示に関する知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ●消費者または事業者を対象とした講習会による食品表示の正しい知識の普及啓発（生活衛生課） 	

	<p>実施回数 46回 述べ参加者数 1,053人</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法（品質事項）に基づく適正な食品表示に係る知識の普及（農政課） <ul style="list-style-type: none"> ・「食品表示 110 番」による食品表示相談 受付件数 202 件 ・食品表示制度の周知（出前講座） 実施回数 5 回 ●県内食品関係事業者への景品表示法・食品表示法に関する講座の実施（県民活動生活課・生活衛生課・農政課） 講座開催 1回 令和元年11月19日開催 参加者 61人 <p>3 試験検査による適正表示の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内製造食品のアレルゲンの試験検査 県内で製造、加工されている食品 40 検体を対象に「卵」、「乳」、「小麦」、「そば」の検査を実施した結果、生めん類 1 検体から「そば」、和菓子 1 検体から「乳」のアレルゲンが検出されたことから、改善指導を行った。 ●県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査 県内流通大豆加工食品の原料大豆 8 検体を対象に検査を実施した結果、いずれも安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入はなかった。 <p>【評価】 健康食品を販売する 130 施設に対し立入調査を実施したところ、医薬品的な効能効果等を標榜していた施設はなかった。 食品表示法に基づく表示制度の経過措置期間が令和2年3月31日をもって満了することから、監視指導および講習会等において未対応の食品表示を行っている事業者に対し速やかに適切な表示に切り替えるよう指導した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法（品質事項）に基づく適正な食品表示に係る知識の普及（食のブランド推進課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 「食品表示 110 番」による食品表示相談 (2) 食品表示制度の周知（出前講座） ●県内食品関係事業者への景品表示法・食品表示法に関する講座の実施（県民活動生活課・関係課） ※新型コロナの関係で、講座を開催しない可能性があります。 <p>3 試験検査による適正表示の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内製造食品のアレルゲンの試験検査 県内で製造、加工されている食品を対象に「卵」、「乳」、「小麦」、「そば」の検査を実施し、検査結果が表示内容と異なる場合は、食品表示法に基づき食品製造業者などに対して立入検査や指導を行い、食品表示の適正化を図る。 ●県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査 県内流通大豆加工食品の原料大豆を対象に検査を実施し、検査結果が表示内容と異なる場合は、食品表示法に基づき食品製造業者などに対して立入検査や指導を行い、食品表示の適正化を図る。 																																																													
数値目標	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">項目</th> <th>実績</th> <th>計画</th> <th colspan="3"></th> <th>目標</th> </tr> <tr> <th>2019</th> <th>2020</th> <th></th> <th></th> <th></th> <th>各年度</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数</td> <td>46回</td> <td>50回</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>50回以上</td> </tr> <tr> <td>②県内製造食品のアレルゲンの試験検査検体数</td> <td>40検体</td> <td>40検体</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>40検体</td> </tr> <tr> <td>③県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査検体数</td> <td>8検体</td> <td>10検体</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>10検体</td> </tr> </tbody> </table>	項目	実績	計画				目標	2019	2020				各年度	①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数	46回	50回				50回以上	②県内製造食品のアレルゲンの試験検査検体数	40検体	40検体				40検体	③県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査検体数	8検体	10検体				10検体	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">実績</th> <th rowspan="2">計画</th> <th colspan="3"></th> <th rowspan="2">目標</th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	実績	計画				目標																					
項目	実績		計画				目標																																																								
	2019	2020				各年度																																																									
①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数	46回	50回				50回以上																																																									
②県内製造食品のアレルゲンの試験検査検体数	40検体	40検体				40検体																																																									
③県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査検体数	8検体	10検体				10検体																																																									
実績	計画				目標																																																										

項目	食への安心感の醸成					関係課	健康寿命推進課 保健体育課 生活衛生課
施策	施策13 食育の推進						
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・ 子どもの頃から食に関心を持ち、正しい知識や食を選ぶ判断力が身につけられるような食育を推進します。 ・ 県民の積極的な参画により、あらゆる世代の人たちが主体的に食育を推進する地域づくりをめざします。 						
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績			2020年度取組計画			
	<p>1 食育推進活動者の育成（健康寿命推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食育推進活動者に対する研修会の実施 県内の食育関係者を対象に研修会を実施 令和元年9月17日（火） 県庁東館 内容：「健康しがを食から考える」をテーマに、講演と事例発表 参加者：172名 <p>2 安全・安心な学校給食の推進（保健体育課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●安全・安心な学校給食の推進に関する講習会および食育研修会の実施 <ul style="list-style-type: none"> ・安全・安心な学校給食の推進講習会 令和元年8月2日（金） ピアザ淡海 ・食に関する指導研修会 令和元年6月25日（火） 県庁東館 <p>3 手洗い教室等による衛生知識の啓発（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員等による幼児・児童等に対する衛生知識の啓発 県内の幼稚園や保育園において、手洗い教室や紙芝居等を通じた「正しい手洗い」の啓発活動を行った。 実施回数 43回 <p>【評価】 県内の食育推進活動者を対象に「健康しがを食から考える」をテーマにした研修会を実施するとともに、安全・安心な学校給食の推進に関する講習会および食育研修会を2回開催した。 幼稚園・保育園等における手洗い教室等を開催することで、子どもの頃から食に関心を持ち、正しい知識や食を選ぶ判断力が身につけられるよう食育を推進した。</p>			<p>1 食育推進活動者の育成（健康寿命推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食育推進活動者に対する研修会の実施 県内の食育関係者を対象に食育推進に関する研修会を実施予定 <p>2 安全・安心な学校給食の推進（保健体育課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●安全・安心な学校給食の推進に関する講習会および食育研修会の実施 <p>3 手洗い教室等による衛生知識の啓発（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員等による幼児・児童等に対する衛生知識の啓発 県内の幼稚園や保育園において、手洗い教室や紙芝居等を通じた「正しい手洗い」の啓発活動を行う。 			
数値目標	項目			実績	計画		目標
				2019	2020		各年度
	①食育推進活動者に対する研修会実施回数			1回	1回		1回
	②安全・安心な学校給食の推進に関する講習会および食育研修会実施回数			2回	2回		2回以上
③手洗い教室等実施回数			43回	10回		10回以上	

項目	食への安心感の醸成					
施策	施策14 地産地消の推進					
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・本県の農地の多くを占める水田の有効利用により、野菜等の園芸作物の生産を拡大します。 ・子どもたちと生産者がふれあう機会となる、学校給食における地産地消を進めます。 ・「おいしがうれしが」キャンペーンを通じて、生産者と消費者の信頼関係の構築を進めます。 					
	2019年度取組実績			2020年度取組計画		
2019年度取組実績および2020年度取組計画	<p>1 野菜など園芸作物の生産拡大（農業経営課）</p> <p>●野菜の産出額 地域の特性を活かした園芸作物等の産地づくりの戦略が4戦略策定され、戦略的な産地化に向けた取組が開始した。</p> <p>2 学校給食での地産地消の推進</p> <p>●学校給食における地場産物を使用する割合（保健体育課） 研修会等で地場産物を活用した給食の実施などを紹介することにより、学校給食での地産地消を推進した。（地場産物使用割合：30.5%）</p> <p>●学校給食における琵琶湖産魚介類の提供（80,593食）（水産課）</p> <p>3 「おいしがうれしが」キャンペーン推進店の登録拡大（食のブランド推進課）</p> <p>●「おいしがうれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数 食品販売事業者等と県とが協働して地産地消を進める「おいしがうれしが」キャンペーンのさらなる活性化を図った。 キャンペーン推進店 1,578店舗（H30年度末：1,511店舗） キャンペーンサポーター：413事業者（H30年度末：382事業者）</p> <p>【H31年度評価】</p> <p>・推進キャンペーンでは、取組の結果、推進店が132店舗、サポーター31事業者増加し、地産地消の輪が広がった。</p>			<p>1 野菜など園芸作物の生産拡大（農業経営課）</p> <p>●野菜の産出額 地域の特性を活かした園芸作物等の戦略的な産地化に向けた取組を支援し、地域の創意工夫をこらした取組を促進し、農産物直売所や学校給食向け産地を育成し、農産物直売所等への来客を増加させるなど、地産地消を推進する。</p> <p>2 学校給食での地産地消の推進（保健体育課）</p> <p>●学校給食における地場産物を使用する割合 研修会等で地場産物を活用した給食の実施などを紹介することにより、学校給食での地産地消を推進する。</p> <p>●学校給食において琵琶湖産魚介類の提供（目標9万食）（水産課）</p> <p>3 「おいしがうれしが」キャンペーン推進店の登録拡大（食のブランド推進課）</p> <p>●「おいしがうれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数</p>		
数値目標	項目			実績	計画	目標
				2019	2020	
	①野菜の産出額			114億円	126億円	(2020) 126億円
	②学校給食における地場産物を使用する割合			30.5%	30%	(2023) 30%
③「おいしがうれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数			1,578店舗	1,600店舗	(2020) 1,600店舗	

項目	食への安心感の醸成		関係課	全ての関係課
施策	施策15 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 食の安全・安心審議会の意見を尊重し、施策に反映します。 県民・事業者・県が、相互に情報を共有し、理解が深まるようリスクコミュニケーションを推進します。 食の安全・安心に関する正確でわかりやすい情報を、種々のマスメディアや広報媒体を活用し、積極的に情報発信します。 			
2019年度 取組実績 および 2020年度 取組計画	2019年度取組実績		2020年度取組計画	
	<p>1 食の安全・安心審議会の開催（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心審議会の開催 食の安全・安心推進条例第29条に基づき、審議会を開催し、食の安全・安心の確保に関する事項について諮った。</p> <p>(1) 第1回 開催日：令和元年8月21日 議題・推進計画に基づく平成30年度の施策の実施状況について ・その他</p> <p>(2) 第2回 開催日：令和元年12月24日 議題・食品衛生法等の一部を改正する法律の施行に伴う各条例改正について ・適合証明制度（(仮称)セーフフードしが適合証明）について ・その他</p> <p>2 リスクコミュニケーションの推進（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 消費者、事業者、行政などの関係者が相互理解を深めるようシンポジウムや意見交換会を開催した。</p> <p>(1) 食の安全・安心シンポジウムの開催 テーマ：「あなたの輸入食品の疑問、シンポジウムで解決しよう！」 開催日：令和2年2月13日 場所：滋賀県立男女共同参画センター 参加者：54名</p> <p>(2) 地域における意見交換会の開催 開催回数：7回 参加者：191名</p> <p>●県政モニターアンケート等による県民意識の把握 今後の県政に反映するため、食の安全・安心に関するアンケート等を実施し、県民意識（不安に感じていること等）を調査した。 実施期間：6月</p>		<p>1 食の安全・安心審議会の開催（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心審議会の開催 食の安全・安心推進条例第29条に基づき、審議会を開催し、食の安全・安心の確保に関する事項について諮る。</p> <p>2 リスクコミュニケーションの推進（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 消費者、事業者、行政などの関係者が相互理解を深めるようシンポジウムや意見交換会を開催する。</p> <p>●県政モニターアンケート等による県民意識の把握 今後の県政に反映するため、食の安全・安心に関するアンケート等を実施し、県民意識（不安に感じていること等）を把握する。</p>	

	<p>アンケート内容：食の安全・安心に関する事項 (県が行う取組を信頼している県民の割合 81.7%)</p> <p>3 食の安全に関する情報提供 (全ての関係課)</p> <p>●ホームページ「食の安全情報」や県広報紙、テレビ、新聞等による情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種広報媒体を活用した消費者への情報提供 ・県内および近畿府県市内で発生した食中毒情報など、食品衛生に関するタイムリーな情報をホームページやメールにより迅速に提供した。 <p>アクセス回数 99,553回</p> <p>※ホームページ更新回数については、県ホームページシステムの改修により更新回数のカウント機能が失われたため不明。</p> <p>●消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者に対する講習会等 (手洗い講習、食中毒予防、食品表示等) <p>開催回数 52回 参加者数 1,418人</p> <ul style="list-style-type: none"> ・事業者に対する講習会等 (自主衛生管理、食中毒予防、食品表示等) <p>開催回数 135回 参加者数 4,103人</p> <p>【評価】</p> <p>シンポジウムは大阪検疫所職員を講師に招き、輸入食品の安全性確保について」について意見交換を実施し、行政、関係団体、事業者、県民等が相互に情報を共有し、理解を深めた。</p> <p>県政モニターアンケートでは、県が行う取組を信頼している県民の割合は近年80%以上の高い値で推移していることから、県民が不安に思っている食品を検査し、結果を公表することは今後も必要であると考え。</p>	<p>3 食の安全に関する情報提供 (全ての関係課)</p> <p>●ホームページ「食の安全情報」や県広報紙、テレビ、新聞等による情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各種広報媒体を活用した消費者への情報提供 ・県内および近畿府県市内で発生した食中毒情報など、食品衛生に関するタイムリーな情報をホームページやメールにより迅速に提供する。 <p>●消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者に対する講習会等 (手洗い講習、食中毒予防、食品表示等) ・事業者に対する講習会等 (自主衛生管理、食中毒予防、食品表示等) 					
数値目標	<p style="text-align: center;">項 目</p>	実績	計 画				目 標
		2019	2020				各年度
	①食の安全・安心審議会の開催回数	2回	1回				1回以上
	②食の安全・安心に関する意見交換会等の実施回数	7回	7回				7回以上
	③県政モニターアンケート等実施人数	870人	700人				700人以上
	④ホームページ「食の安全情報」アクセス件数	99,553回	9万回				9万回以上
	⑤ホームページ「食の安全情報」更新回数	-	-	-	-	-	100回以上
	187回	150回				150回以上	