

令和6年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた「令和6年度滋賀県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した令和6年度の監視指導等の実施状況を次のとおりとりまとめました。

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実施施設数

令和6年4月1日から令和7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、食品関係営業施設に対して監視指導を実施した結果は次表のとおりです。

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	16,389	7,800	7,046	1,925	13
食品関係届出施設	5,990	1,100	1,278	14	0
合 計	22,379	8,900	8,324	1,939	13

（注）実施結果は平成30年に公布された「食品衛生法の一部を改正する法律」による新たな営業許可制度および営業届出制度に基づき集計

※届出施設の監視指導実施件数については、届出がされている代表的な業種のみを計上

（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（令和6年7月1日～7月31日）

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、延べ1,311施設の監視指導を実施し、205件の改善指導を行いました。

イ 食品、添加物等の年末食品一斉監視（令和6年12月2日～12月27日）

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、延べ1,644施設の監視指導を実施し、265件の改善指導を行いました。

ウ カンピロバクター等食中毒予防対策（令和6年5月1日～令和6年10月31日）

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒の予防のため、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104施設（生食用食鳥肉取扱施設延べ27施設含む。）および認定小規模食鳥処理場・併設食品営業施設延べ48施設の監視指導を実施し、63件の改善指導を行いました。

2 食品等の試験検査実施状況

（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を保健所等が採取し、衛生科学センターで延べ1,457検体の試験検査を実施し、1検体の違反食品の排除、改善指導を行いました。

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	91	74	46	28	0	0	0	0
肉卵類・加工品	60	72	21	10	40	0	1	0
野菜果物・加工品	540	533	101	103	120	130	79	0
弁当・そうざい	222	185	183	0	0	0	2	0
菓子類	124	177	89	8	0	0	80	1
その他	276	416	333	18	5	5	55	0
合 計	1,313	1,457	773	167	165	135	217	1

ア 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135検体を対象に、放射性物質（セシウム-134、セシウム-137）の検査した結果、基準違反はありませんでした。

イ アレルギー物質含有食品検査

県内で製造された食品40検体を対象に、アレルゲン（特定原材料由来タンパク質）混入の有無を検査した結果、アレルゲンの検出はありませんでした。

ウ 畜産食品の残留動物用医薬品検査

県内で生産または流通している畜産物 40 検体を対象に、動物用医薬品検査を実施した結果、基準値を超える動物用医薬品を検出した畜産物はありませんでした。

オ 農産物等の残留農薬検査

県内産の農産物 125 検体を対象に、残留農薬の検査を実施した結果、24 検体から 36 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。

(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をアンケート調査し、その結果に基づいて輸入食品等の広域流通食品を対象として、290 検体を購入して検査を実施した結果、基準に違反する食品はありませんでした。検査の結果等はホームページに順次公表しました。

(3) 監視指導や自主衛生管理の助言等に必要な調査・研究

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、29 検体の検査を実施しました。

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和 6 年度に発生した食中毒事件 9 件(患者数 194 人)の原因施設は、飲食店営業 8 件、飲食店営業および菓子製造業 1 件でした。

病因物質	事件数	患者数	備考(推定原因食品)
ノロウイルス	4	100	不明
カンピロバクター	3	18	不明
ウェルシュ菌	2	76	冬瓜のそぼろ餡等
合 計	9	194	

(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、再発防止のための衛生指導や教育を実施しました。

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

滋賀県食品衛生協会の食品衛生推進員による地域の巡回指導活動を推進しました。(巡回指導施設数: 11,500 施設、延べ動員数: 990 人)

(2) HACCP に基づく衛生管理の支援・指導

事業者における衛生管理の取り組み水準の確保等を目的として、令和 2 年 6 月 1 日に「滋賀県 HACCP 適合証明制度」を創設し、令和 6 年度は 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

事業者、消費者および行政による意見交換会を 8 回(参加者数: 延べ 190 人)開催しました。

ホームページ「食の安全」、「しらしが」携帯メールマガジン等により、食中毒、食中毒注意報、食品衛生に関する情報などを速やかに提供しました。(しらしが発信回数: 70 回)

6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

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 111 回(受講者数: 延べ 2,679 人)開催しました。

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