

(第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画
令和6年度取組計画



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
		施策2 食中毒等の事故防止対策	3
	(農産物)	施策3 農業生産工程管理(GAP)の取組推進	5
		施策4 適正な農薬管理と安全な農産物の確認	6
	(畜水産物)	施策5 安全・安心な畜産物の生産	7
		施策6 食肉・食鳥肉の衛生確保	9
	(加工食品)	施策7 食品営業施設等への監視指導の徹底	11
		施策8 HACCPに沿った衛生管理の定着促進	12
		施策9 流通食品の試験検査	14
		施策10 適正な食品表示の推進	16
食への安心感の向上	施策11 食育の推進	18	
	施策12 環境こだわり農業の推進	19	
	施策13 地産地消の推進	20	
	施策14 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換	21	

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・機関等との連携・協力体制の確保、危機対応マニュアルの点検を行うとともに、食品事故発生時の関係者の対応能力の向上に努めます。 ・事故等の発生時には、正確な情報を迅速に収集・発信し、関係機関等と連携して健康被害の拡大防止・再発防止に努めます。 																							
		令和6年度取組計画																						
<p>1 食品安全に関する情報発信の強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県公式Instagram、LINE等SNSによる食の安全に関する情報発信 ➡️ ぷちリス配信予定数、県内保健所の収去検査の結果、不安食品、表示のチラシ知識、食中毒注意報等を30件以上発信する。 <p>2 食品事故発生時の迅速な対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ●多人数への食事提供施設を対象とする模擬訓練の実施 開催日:令和6年8月6日(火) 場所:滋賀県立県民交流センター ピアザ淡海 ピアザホール 対象者:学校給食関係者 <p>●食の安全に関する危機対応マニュアルの整備…別表のとおり 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、マニュアルを点検し、必要に応じて改正を行う。</p> <p>3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力</p> <ul style="list-style-type: none"> ●国・他自治体との連絡会議・訓練への参加による危機対応能力の向上、最新情報の把握 以下の会議および訓練等への参画 広域連携協議会、食中毒調査に係る緊急時連絡訓練、近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、全国食品衛生主管課長連絡会議、近畿食品表示監視協議会 ●県内関係課・機関との連絡会議の開催による連携・協力体制の確認、情報交換 上半期に府内関係各課担当者との連絡会議を1回、保健所等係長・担当者との会議を2回、下半期に保健所等係長・担当者との会議を2回実施し、合計5回情報交換等を行う。 																								
数値目標	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">項 目</th> <th style="text-align: center;">計 画</th> <th style="text-align: center;">目 標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">2024(R6)</td><td style="text-align: center;">各年度</td></tr> <tr> <td>① 県公式Instagram、LINE等SNSによる食の安全に関する情報発信</td><td style="text-align: center;">30 件</td><td style="text-align: center;">30 件</td></tr> <tr> <td>② 多人数への食事提供施設を対象とする模擬訓練の実施</td><td style="text-align: center;">1回</td><td style="text-align: center;">1回</td></tr> <tr> <td>③ 危機対応マニュアルの点検</td><td style="text-align: center;">1回</td><td style="text-align: center;">1回以上</td></tr> <tr> <td>④ 他自治体との連絡会議・訓練への参加</td><td style="text-align: center;">5回</td><td style="text-align: center;">5回以上</td></tr> <tr> <td>⑤ 食の安全・安心推進のための府内連絡会議の開催</td><td style="text-align: center;">5回</td><td style="text-align: center;">5回以上</td></tr> </tbody> </table>			項 目	計 画	目 標	2024(R6)		各年度	① 県公式Instagram、LINE等SNSによる食の安全に関する情報発信	30 件	30 件	② 多人数への食事提供施設を対象とする模擬訓練の実施	1回	1回	③ 危機対応マニュアルの点検	1回	1回以上	④ 他自治体との連絡会議・訓練への参加	5回	5回以上	⑤ 食の安全・安心推進のための府内連絡会議の開催	5回	5回以上
項 目	計 画	目 標																						
2024(R6)		各年度																						
① 県公式Instagram、LINE等SNSによる食の安全に関する情報発信	30 件	30 件																						
② 多人数への食事提供施設を対象とする模擬訓練の実施	1回	1回																						
③ 危機対応マニュアルの点検	1回	1回以上																						
④ 他自治体との連絡会議・訓練への参加	5回	5回以上																						
⑤ 食の安全・安心推進のための府内連絡会議の開催	5回	5回以上																						

別表

区分	担当課	○見直す予定のマニュアル名(●:改正予定のあるマニュアル)
① 全般	健康危機管理課(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、○滋賀県伝達性海綿状脳症検査実施要領 ○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
	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・土壤調査等に基づく飲用指導要領
⑤ 毒物・劇物	薬務課(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	健康危機管理課(3)	○感染症予防対策事務処理要綱、○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・健康管理編)、○滋賀県腸管出血性大腸菌感染症多発警報発令要領

※飲料水については、令和6年4月1日付けで、改定(厚生労働省から国土交通省、環境省への移管によるもの)

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"> ・食中毒が発生するリスクが高い食肉・食鳥肉を提供する飲食店等に対して、腸管出血性大腸菌食中毒等の事故防止対策を重点的に指導します。 ・食品の提供方法に合わせた適切な衛生管理やリスクの高い食中毒予防のための、指導や啓発を行います。 	
令和6年度取組計画		
<p>1 食中毒発生リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食肉・食鳥肉を生や加熱不十分な状態で提供する飲食店等に対する重点監視 腸管出血性大腸菌、カンピロバクター等による食中毒を防止するため、食肉・食鳥肉を生や加熱不十分な状態で提供する飲食店等に対し、食中毒事故防止対策を重点的に指導する。 計画監視数:100 件 ●インターネット販売、キッチンカーの営業や模擬店で食品を取り扱う事業者への衛生管理の指導 食品事故の発生防止のため、インターネット販売、キッチンカーの営業や模擬店で食品を取り扱う事業者に対し、食品の提供方法に合わせた衛生管理を指導する。 対象:当該営業を行う事業者 頻度:随時 		
令和6年度 取組計画	<p>2 事業者・消費者への食中毒予防の啓発、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食中毒予防に関する食品関連事業者向け講習会の開催 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、事業者を対象とした講習会を実施する。 計画数:50 回 ●消費者への食中毒予防に関する啓発、情報提供の実施 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、消費者を対象とした啓発、情報提供を実施する。 計画数:30 回 <p>3 食中毒等の原因調査と拡大・再発防止の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ●腸管出血性大腸菌食中毒(疑い含む。)発生時の関連調査および患者・菌株等疫学情報の関連機関との情報共有 頻度:患者発生時に随時 	

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
① 食肉・食鳥肉を生や加熱不十分な状態で提供する飲食店等に対する重点監視	100件	100件以上	
② インターネット販売、キッチンカーの営業や模擬店で食品を取り扱う事業者への衛生管理の指導	随時	随時	
③ 食中毒予防に関する食品関連事業者向け講習会の開催	50回	50回以上	
④ 消費者への食中毒予防に関する啓発、情報提供の実施	30回	30回以上	
⑤ 腸管出血性大腸菌食中毒(疑い含む。)発生時の関連調査および患者・菌株等疫学情報の関連機関との情報共有	患者発生時に随時	患者発生時に実施	

項目	食品の安全性の確保(農産物)	関係課 みらいの農業振興課		
施策	施策3 農業生産工程管理(GAP)の取組推進			
施策の方向	・安全・安心な農業生産を目指し、県内すべての農業者が国際基準GAPを実施できるよう、取組を推進します。 ・国際水準GAPの指導ができる指導者をさらに育成し、国際水準GAPに取り組む農業者を支援します。 ・「日本国際博覧会(大阪・関西万博)」およびその開催後を見据え、国際水準GAP認証取得経営体の拡大を図ります。			
令和6年度取組計画		令和6年度取組計画		
令和6年度 取組計画	1 GAPに取り組む農業者への指導・助言 ●GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 現地指導や研修会を通じ、GAPに取り組む農業者に対し指導や助言を行う。			
	2 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成 ●国際水準GAP指導者の育成 国際水準 GAP の指導に必要な研修(JGAP 指導員基礎研修、ASIAGAP 指導員基礎差分研修、国際水準 GAP ガイドライン研修など)の受講により GAP 指導員を育成する。			
	3 国際水準GAP認証取得経営体の拡大 ●国際水準GAP認証取得件数 ・県内で国際水準 GAP に取り組む地域の農業者のモデルとなる農業教育機関を育成するため、長浜農業高等学校および農業大学校での GAP 認証取得を支援する。 ・「日本国際博覧会(大阪・関西万博)」における農産物の供給を目的とした農業者等の認証取得等を支援する。			
数値目標	項目	計画	目標	
		2024(R6)	各年度	
	① GAPに取り組む農業者に対する指導・助言	必要の応じて実施	必要に応じて実施	
	② 国際水準GAP指導者の育成	4人	2人	
	③ 国際水準GAP認証取得件数	3件	令和7年度末までに40件	

項目	食品の安全性の確保(農産物)	関係課 みらいの農業振興課 生活衛生課	
施策	施策4 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"> ・法令に基づいた農薬の適正販売および農薬の適正使用を指導し、安全な農産物の生産を推進します。 ・県内で生産された農産物の残留農薬検査により、県内で生産される農産物の安全性を確認します。 ・残留農薬検査の実施結果をわかりやすく公表し、県民へ必要な情報を届けます。 		
令和6年度取組計画		令和6年度取組計画	
<p>1 県内産農産物の安全性の確認・情報発信(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の実施および検査結果の情報発信 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とともに、検査結果について、県ホームページ等を活用して情報発信を行う。 検査検体数:125 検体 情報発信回数:4回 <p>2 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進(みらいの農業振興課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬販売業者への巡回指導 <p>3 農薬検出時の迅速な対応(みらいの農業振興課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内産農産物の残留農薬検査で農薬が検出された場合の措置(生産者への指導等)の実施 			
数値目標	項目	計画	目標
	① 県内産農産物の残留農薬検査の実施および検査結果の情報発信	2024(R6) 125検体、4回	各年度 125検体、4回以上
	② 農薬販売業者への巡回指導	90店舗	90店舗
	③ 県内産農産物の残留農薬検査で農薬が検出された場合の措置(生産者への指導等)の実施	事例発生時に随時	事例発生時に随時

項目	食品の安全性の確保(畜水産物)	関係課	畜産課、水産課		
施 策	施策5 安全・安心な畜水産物の生産				
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・「農場HACCP」を畜産農場に啓発・指導し、自主的な取組を推進します。 ・家畜所有者における「飼養衛生管理基準」の遵守徹底のため、立入調査、改善指導を行います。 ・動物用医薬品および家畜飼料の適正使用を確保するため、販売・製造業者や生産者等への立入検査や指導を行います。 ・養殖業者に対して巡回や周知を実施し、水産用医薬品の適正使用を指導します。 				
	令和6年度取組計画				
令和6年度 取組計画	<p>1 農場HACCPの取組推進(畜産課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農場に対する農場HACCPの啓発・指導 農場 HACCP 認証・推進農場に対して農場 HACCP の啓発・指導を実施し、自主的な取組を推進する。 ●農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 農場 HACCP 指導員養成講習修了者を確保する。 <p>2 飼養衛生管理基準の遵守徹底(畜産課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●中規模以上の家畜・家きん所有者への立入調査の実施 年 1 回以上の立入り調査を実施し、必要な改善指導を実施する。 実施予定期数:畜産農家(乳用牛 30 農場、肉用牛 93 農場、豚 5 農場) 家きん農家(採卵鶏 26 農場、肉用鶏 12 農場、あひる2 農場) <p>3 動物用・水産用医薬品等の販売・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(畜産課) 事業者毎に許可取得3年後の施設へ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い、不適切な事例があれば改善指導する。 ●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(畜産課) 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)30事業者 ●水産養殖業者に対する水産用医薬品の適正利用にかかる指導(水産課) 県内水産養殖業者に対する指導実施率:100% 				

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
① 畜産農場に対する農場HACCPの啓発・指導	1回以上	1回以上	
② 農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成	1名以上確保	1名以上	
③ 中規模以上の家畜所有者への立入調査の実施	1回以上	1回以上	
④ 動物用医薬品販売業者への立入検査の実施	11件	事業者ごとに3年に1回	
⑤ 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	37事業者	39事業者	
⑥ 水産養殖業者に対する水産用医薬品の適正利用にかかる指導	100%	100%	

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6 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、施設等の衛生指導に係るモニタリング検査、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HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導します。 ・食肉、食鳥肉、ジビエについては、関係事業者への食中毒事故防止対策を重点的に指導します。 		
令和6年度取組計画			
令和6年度 取組計画	<p>1 と畜場・食鳥処理場への HACCP に沿った衛生管理の指導</p> <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 ●輸出食肉の輸出先国条件に適合する衛生管理の徹底 食肉衛生検査所において、HACCP に基づく衛生管理の実施について施設の監視指導を行うとともに、各国への食肉の輸出のための施設や関係者への監視指導を行う。 対象:全ての輸出食肉 頻度:輸出の都度 ●食鳥処理場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施の確認・指導 対象施設:33施設 		
	<p>2 試験検査による食肉、食鳥肉の衛生確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内で流通する食肉・食鳥肉の残留動物用医薬品の試験検査 県内で生産または流通している畜産食品を対象に動物用医薬品の残留検査を行い、残留基準値を超える畜産食品を排除することにより、安全な畜産食品の流通を図る。 検体数:40 検体 		
	<p>3 ジビエを原因とする食中毒防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ジビエ処理施設に対するガイドラインに沿った衛生管理の監視指導等の実施(対象施設:全 17 施設) 		

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① 農畜場に対するHACCPプランの外部検証	4回	4回
	② 輸出食肉の輸出先国条件に適合する衛生管理の徹底	輸出の都度確認	輸出の都度確認
	③ 食鳥処理場に対するHACCPに沿った衛生管理の実施の確認・指導	全33施設	全施設
	④ 県内で流通する食肉・食鳥肉の残留動物用医薬品の試験検査	40検体	40検体
	⑤ ジビエ処理施設に対するガイドラインに沿った衛生管理の監視指導等の実施	全17施設	全施設

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7 食品営業施設等への監視指導の徹底		
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・食品衛生監視指導計画に基づき、効果的かつ効率的に監視指導を実施します。 ・広域流通食品製造施設に対し、食品安全監視センターが専門的な監視指導を実施します。 ・新たに届出されたふぐ処理施設に対して監視指導を行います。 		
令和6年度取組計画			
<p>1 施設毎の食中毒発生リスクに応じた食品営業施設に対する的確な監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品営業許可・届出施設の監視指導の実施 <p>毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、飲食店や食品の製造・販売等を行う施設に対して、各施設の営業実態や自主衛生管理の状況を考慮して、効果的かつ効率的に監視指導を実施する。</p> <p>監視指導計画に定める監視率:100%</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ふぐ処理する施設への監視指導 <p>新たに届出されたふぐ処理施設に対し、滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例に基づく、適切なふぐの処理を行うよう監視指導を実施する。</p> <p>対象:新たに届出されたふぐ処理施設 頻度:随時</p> <p>2 広域流通食品製造施設等の専門的な監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●広域流通食品製造施設等の専門監視の実施 <p>各施設 1回以上</p> <p>3 食品衛生推進員による助言、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員による食品営業施設への助言、情報提供の実施 			
数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① 食品営業許可・届出施設の監視指導の実施	監視率:100%	監視率:100%
	② ふぐ処理する施設への監視指導	随時	随時
	③ 広域流通食品製造施設等の専門監視の実施	各施設 1回以上 対象施設:100%以上	各施設 1回以上 対象施設:100%以上
④ 食品衛生推進員による食品営業施設への助言、情報提供の実施		10,000 施設以上	実施施設数:10,000 施設以上

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8 HACCPに沿った衛生管理の定着促進		
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・すべての食品営業施設でHACCPに沿った衛生管理のが導入・定着されるよう、監視指導や講習会の機会を活用してきめ細かな指導・助言を行います。 ・HACCPに沿った衛生管理について、食品等事業者の規模や形態に応じた指導を行うとともに、その運用状況を検証し、事業者のさらなる衛生管理技術の向上を目指します。 ・食品衛生監視員のHACCPに関する資質の向上に努めます。 		
	令和6年度取組計画		
令和6年度 取組計画	<p>1 HACCPに基づく衛生管理の実施促進</p> <ul style="list-style-type: none"> ● HACCPに基づく衛生管理を実施している施設への外部検証を実施する。 外部検証:各施設 1回以上 ● 事業者の衛生レベルの維持、向上を図ることを目的とした研修会を開催する。 開催時期: 11月～12月頃 開催場所: 未定 対象者 : 県内食品製造業者 <p>2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況の確認および指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「衛生管理計画」の作成および「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施の確認・指導 本年度中に許可有効期間が満了する施設および新たに許可を取得する施設に対し、「衛生管理計画」の作成状況および「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施状況を確認するとともに、必要に応じ指導する。 本年度の新規許可施設・許可継続施設に対する実施率:100% <p>3 食品衛生監視員の HACCP に関する指導力強化</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視員の HACCP に関する資質向上のために HACCP 研修会を実施するとともにHACCPの基礎研修および指導者養成研修等の研修を受講させる。 HACCP 指導力強化:10人以上 		

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① HACCPに基づく衛生管理の外部検証	各施設1回	対象施設に対する実施率:100%
	② 消費者・事業者を対象としたHACCPに関する講習会・研修会等の開催	1回以上開催	1回以上開催
	③「衛生管理計画」の作成および「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施の確認・指導	100%	対象施設に対する実施率:100%
	④「衛生管理計画」に沿った適切な衛生管理の実施および同計画改善のための助言・指導	—	実施率:100%
	⑤ 食品衛生監視員のためのHACCP研修・講習の実施および受講	10人以上	10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9 流通食品の試験検査	
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・県内で製造等された加工食品について、食品衛生監視指導計画で定める検査件数を検査できる体制を確保します。 ・県民が特に不安を感じている食品添加物、残留農薬および遺伝子組換え食品などの検査を実施し、検査結果を発信します。 ・県内製造食品のアレルゲンの試験検査により、適切なアレルゲン表示がされていることを確認します。 	
令和6年度取組計画		
<p>1 県内製造食品等の抜き取り検査の実施</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。 監視指導計画に定める実施率:100% ●県内製造食品のアレルゲン検査の実施 [40 検体] アレルギー表示の誤表示による健康被害発生防止のため、県内製造食品のアレルゲン検査を実施し、適切な表示がされていることを確認する。 <p>2 不安全感の高い食品や物質の検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入食品・県外製造食品の食品添加物検査の実施 [200 検体] 県政モニターアンケートの結果等を基に選定した食品を買い上げ、試験検査を実施する。 ●輸入食品の残留農薬検査の実施 [100 検体] 県内に流通している輸入農産物を買い上げ、試験検査を実施する。 <p>3 食品の試験検査結果の情報発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 県内製造食品の抜き取り検査および輸入食品・県外製造食品の買い上げ検査結果の情報発信を行う。 具体的な取組:検査結果を HP で公表する。また、公表内容については公表の都度、しらしがメール等で情報発信を行う。 ・食品添加物検査(保存料、着色料、発色剤)、指定外添加物(酸化防止剤、甘味料、着色料)検査、遺伝子組換え食品検査、輸入食品の残留農薬検査、残留農薬検査、放射性物質検査、アレルゲン検査、残留動物医薬品検査の結果を情報発信:20 回以上 		

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① 食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施	100%	監視指導計画に定める 実施率:100%
	② 県内製造食品のアレルゲン検査の実施	40 検体	40 検体
	③ 輸入食品・県外製造食品の食品添加物検査の実施	200検体	200 検体
	④ 輸入食品の残留農薬検査の実施	100検体	100 検体
	⑤ 県内製造食品の抜き取り検査および輸入食品・県外製造食品の買い上げ検査結果の情報発信	20回以上	20回以上

項目	食の安全性の確保(加工食品)	関係課 県民活動生活課 薬務課 生活衛生課
施 策	施策10 適正な食品表示の推進	
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・食品営業施設への監視時等に食品表示の確認を行うとともに、適正な食品表示が行われるよう、事業者に指導・助言を行います。 ・食品関係事業者や消費者に向けて食品表示に関する最新の情報の提供、啓発を行います。 ・事業者に対して、健康食品の販売時に適正表示・広告を行うよう指導を行います。 ・景品表示法に関して、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。 	
令和6年度取組計画		
<p>1 不適正な食品表示を原因とする自主回収の削減(生活衛生課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●不適正なアレルゲン表示を原因とする自主回収の削減 食品営業施設への監視時等に食品表示の確認を行うとともに、適正な食品表示が行われるよう、事業者に指導・助言を行う。 対象自主回収件数:5件以下 <p>2 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"> ●インターネット販売を行う事業者への食品表示の指導(生活衛生課) インターネット販売を行う事業者に対し、食品表示法等に基づいて適正な表示が行われているか確認し、必要に応じ指導する。 対象施設:当該営業を行う事業者 頻度:随時 ●量販店等で販売されている処理済みのふぐおよびふぐ加工品の適正表示の指導(生活衛生課) 処理済みふぐの販売施設に対し、処理済みのふぐおよびふぐ加工品の表示が食品表示法等に基づいて適正に行われているか確認し、必要に応じ指導する。 対象:処理済みふぐの販売施設 頻度:年末一斉監視において実施 ●健康食品の販売施設への立入調査による表示の指導(薬務課・生活衛生課) 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>3 食品表示に関する知識の啓発・情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●景品表示法に基づく適正表示のための調査・指導および景品表示法に関する説明会の開催(県民活動生活課) 7月3日滋賀県食肉公正取引協議会総会にて景品表示法の基礎知識(表示)について…開催方法:現地 参加者:30名 9月6日事業者向け講座～景品表示法・食品表示法、「消費者志向経営」の基礎知識～ …開催方法:オンライン ●消費者への食品表示(消費期限・賞味期限等)に関する啓発・情報提供の実施(生活衛生課) 各保健所等において、食品表示に関する正しい知識や情報を提供するため、消費者向けの講習会を実施する。 また、食の安全推進室において、しらせる滋賀情報サービス等を用いて、食品表示に関する知識の普及啓発を行う。 …啓発等実施回数:20回以上 		

数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① 不適正なアレルゲン表示を原因とする自主回収の削減	対象自主回収件数:5件以下	対象自主回収件数:5件以下
	② インターネット販売を行う事業者への食品表示の指導	随時	随時
	③ 量販店等で販売されている処理済みのふぐおよびふぐ加工品の適正表示の指導	年末一斉監視において実施	年末一斉監視において実施
	④ 健康食品の販売施設への立入調査による表示の指導	一斉監視において実施	一斉監視において実施
	⑤ 景品表示法に基づく適正表示のための調査・指導および景品表示法に関する説明会の開催	参加者の理解度 100%	参加者の理解度:100%
	⑥ 消費者への食品表示(消費期限・賞味期限等)に関する啓発・情報提供の実施	20回	20回以上

項目	食への安心感の向上	関係課	健康しが推進課 保健体育課 生活衛生課	
施 策	施策11 食育の推進			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 子どもへの衛生知識の普及啓発のため、継続して食品衛生推進員による手洗い教室を開催します。 子どもの頃から食に关心を持ち、正しい知識や食を選ぶ判断力が身に着けられるような食育を推進します。 デジタル技術を活用した食育活動も取り入れ、多様な暮らしやあらゆる世代にアプローチできるよう食育を推進する地域づくりを目指します。 			
		令和6年度取組計画		
		<p>1 子ども手洗い教室等による衛生知識の啓発(生活衛生課) ●食品衛生推進員が開催する手洗い教室等による子どもたちへの衛生知識の啓発 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。</p> <p>2 食育推進活動者の育成(健康しが推進課) ●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を実施する。</p> <p>3 安全・安心な学校給食の推進(保健体育課) ●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>		
数値目標	項目	計 画	目 標	
		2024(R6)	各年度	
	① 子ども手洗い教室等による衛生知識の啓発	10回	10回	
	② 食育推進活動者の育成	1回	1回	
	③ 安全・安心な学校給食の推進	2回	2回	

項目	食への安心感の向上	関 係 課	みらいの農業振興課		
施 策	施策12 環境こだわり農業の推進				
施策の方向	<p>・琵琶湖の保全はもとより地球温暖化の防止や生物多様性の保全など地球環境問題に対応するとともに、環境こだわり農業の生産性の向上を図り、さらなる取組の拡大を図ります。</p> <p>・オーガニック農業を環境こだわり農業の柱の一つに位置づけ、本格的な作付け拡大を図ることで、より安全・安心な農産物を安定的に消費者に供給し、環境こだわり農業全体のブランド力を高めます。</p> <p>・環境に配慮した農産物の流通販売につなげるため、「オーガニック栽培」や「化学肥料(窒素成分)や殺虫・殺菌剤を使用しない栽培」などで栽培される水稻新品種「きらみずき」の作付を推進します。</p>				
令和6年度 取組計画	<p style="text-align: center;">令和6年度取組計画</p> <p>1 環境こだわり農業の取組拡大 ●水稻新品種「きらみずき」作付け面積(水稻作付面積に占める割合) 「きらみずき」作付け面積(現時点での見込み):192ha</p> <p>2 環境こだわり農産物のブランド力向上 ●環境こだわり農産物等の専用コーナーを新たに設置する店舗数(県内):5店舗</p>				
数値目標	項目	計 画	目 標		
		2024(R6)	令和8年度		
① 水稻新品種「きらみずき」作付け面積(水稻作付面積に占める割合)	500ha	1,000ha			
② 環境こだわり農産物等の専用コーナーを新たに設置する店舗数(県内)	5店舗	20 店舗			

項目	食への安心感の向上	関係課 みらいの農業振興課 保健体育課 水産課	
施策	施策13 地産地消の推進		
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・水田の有効利用や省力技術の導入等により園芸産地を育成し、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」の取組により、食品事業者等の地産地消を進めるとともに、県産農畜水産物の情報発信や新たな加工品の開発等を促進し、消費を拡大します。 ・漁村や事業者によるふなずし講習会の活発な実施を促進します。 		
令和6年度取組計画			
<p>1 野菜など園芸作物の生産拡大(みらいの農業振興課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野菜の作付面積 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、県内量販店や農産物直売所向けの野菜生産の拡大や安定供給を図ることにより、地産地消を推進する。 <p>2 学校給食での地産地消の推進(保健体育課)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食における地場産物を使用する割合 <p>3 滋賀県の食の魅力の発信</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「おいしが うれしが」キャンペーン登録事業者数の拡大(生産者を除く):1,200 事業者(みらいの農業振興課) ●ふなずし講習会参加数:820 人(水産課) 			
数値目標	項目	計画	目標
		2024(R6)	各年度
	① 野菜の作付面積	1625ha	増加面積:20ha 以上
	② 学校給食における地場産物を使用する割合	52.6%維持・向上	52.6%維持・向上
	③ 「おいしが うれしが」キャンペーン登録事業者数の拡大(生産者を除く)	1,200 事業者	令和7年度末までに 1250 事業者
	④ ふなずし講習会参加数	820人	令和10年度末までに 940 人

項目	食への安心感の向上	関係課 生活衛生課	生活衛生課														
施 策	施策14 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"> ・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。 ・食に関する県民の意識を把握し、県民が不安を感じていることについて、正確でわかりやすい情報をホームページ等を活用して情報提供します。 ・食の安全・安心審議会の意見を尊重し、施策に反映します。 																
令和6年度 取組計画	令和6年度取組計画																
	<p>1 リスクコミュニケーションの推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●子ども・若者世代を含めた幅広い年代の県民意識の把握 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。 実施期間:6月～3月 アンケート内容:食の安全・安心に関する事項 																
	<p>2 食の安全・安心に関する情報提供の充実</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品添加物および残留農薬に関するホームページでの情報提供の充実 食品添加物および残留農薬に関する県民の不安を払拭するため、県ホームページ内に専用ページを設け、それぞれの役割や安全性等についてわかりやすく情報提供を行う。 																
	<p>3 食の安全・安心審議会での意見聴取</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食の安全・安心審議会の開催 食の安全・安心推進条例第24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。 																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center; width: 50%;">項 目</th> <th style="text-align: center; background-color: #FFFF99;">計 画</th> <th style="text-align: center; background-color: #FFFF99;">目 標</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: left;">① 食の安全・安心に関する意見交換会等の実施</td> <td style="text-align: center;">2024(R6)</td> <td style="text-align: center;">各年度</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">② 10歳代・20歳代の回答者の割合</td> <td style="text-align: center;">8回</td> <td style="text-align: center;">8回以上</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">③ 食品添加物および残留農薬に関するホームページでの情報提供の充実</td> <td style="text-align: center;">20%以上</td> <td style="text-align: center;">20%以上</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">④ 食の安全・安心審議会の開催回数</td> <td style="text-align: center;">県ホームページ内に専用ページを公開 （令和6年度）県ホームページ内に専用ページを公開 （公開後）消費者へ専用ページの情報提供を実施</td> <td style="text-align: center;">1回</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	計 画	目 標	① 食の安全・安心に関する意見交換会等の実施	2024(R6)	各年度	② 10歳代・20歳代の回答者の割合	8回	8回以上	③ 食品添加物および残留農薬に関するホームページでの情報提供の充実	20%以上	20%以上	④ 食の安全・安心審議会の開催回数	県ホームページ内に専用ページを公開 （令和6年度）県ホームページ内に専用ページを公開 （公開後）消費者へ専用ページの情報提供を実施	1回	
項 目	計 画	目 標															
① 食の安全・安心に関する意見交換会等の実施	2024(R6)	各年度															
② 10歳代・20歳代の回答者の割合	8回	8回以上															
③ 食品添加物および残留農薬に関するホームページでの情報提供の充実	20%以上	20%以上															
④ 食の安全・安心審議会の開催回数	県ホームページ内に専用ページを公開 （令和6年度）県ホームページ内に専用ページを公開 （公開後）消費者へ専用ページの情報提供を実施	1回															