

「滋賀県食の安全・安心アクションプラン（改定版）素案」に対する
意見・情報の募集について

滋賀県食の安全・安心に関する基本方針に沿った行動計画である滋賀県食の安全・安心アクションプランについて、現プランの計画年度の終期を迎えるにあたり、改定版の素案を作成しましたので、その内容を公表し、広く県民からのご意見を下記により募集します。

なお、お寄せいただきましたご意見は、これに対する滋賀県の考え方とともに整理した上で公表することとしています。個々のご意見・情報には回答いたしませんので、あらかじめご了承ください。

記

1．公表する資料

滋賀県食の安全・安心アクションプラン（改定版）素案

2．公表の方法

前記の資料を生活衛生課食の安全推進室、県民生活課県民情報室、南部地域振興局、各地域振興局、各県事務所および各保健所に備え付け、また、県のホームページ（「食の安全情報」<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>）に掲載します。

3．募集期間

平成20年12月中旬から平成21年1月中旬

4．ご意見の提出方法および提出先

(1) 郵送：〒520 - 8577（住所不要）

滋賀県健康福祉部生活衛生課食の安全推進室

(2) ファックス：077 - 528 - 4861

(3) 電子メール：el00@pref.shiga.lg.jp

5．その他

(1) ご意見を提出していただく様式は特に定めていませんが、必ず住所、氏名、電話番号を明記してください。なお、個人情報については、本プラン改定のために使用することとし、公表することはありません。

(2) ご意見は、日本語で提出してください。

滋賀県食の安全・安心アクションプラン（改定版）素案（概要）

1．改定の趣旨

本県の重要施策の一つとして、食品の生産から消費に至るまでの各段階における食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指して、平成 15 年 8 月に「滋賀県食の安全・安心に関する基本方針」を、翌年 3 月に、この基本方針に沿った行動計画「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を策定しました。

このプランでは、食に関する迅速な情報提供をはじめ、安全・安心な農林水産物の供給の促進や生産・製造から流通段階の指導・監視の強化を図るなどの「20の個別施策」を定めて、県民の皆様方の健康保護を最優先とした、食の安全・安心の実現に向けた施策に取り組んできました。

しかし、その後も食品の期限表示や産地表示の偽装、輸入冷凍ギョーザによる健康被害などの食の安全・安心に係る事件が相次いで発生し、食品の安全性に不安を感じている人が年々増加している傾向にあります。

このことから、前計画の成果および近年の食品を取り巻く状況を踏まえ、食品の生産から消費に至るまでの各段階における食の安全・安心の確保をより確実なものとするため、今回「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を改定して取組を進めようとするものです。

また、平成 21 年 4 月に大津市が中核市となることに伴い大津市が行うこととなる取組については、大津市と連携を図り、県民の食の安全・安心の確保に努めます。

2．改定の概要

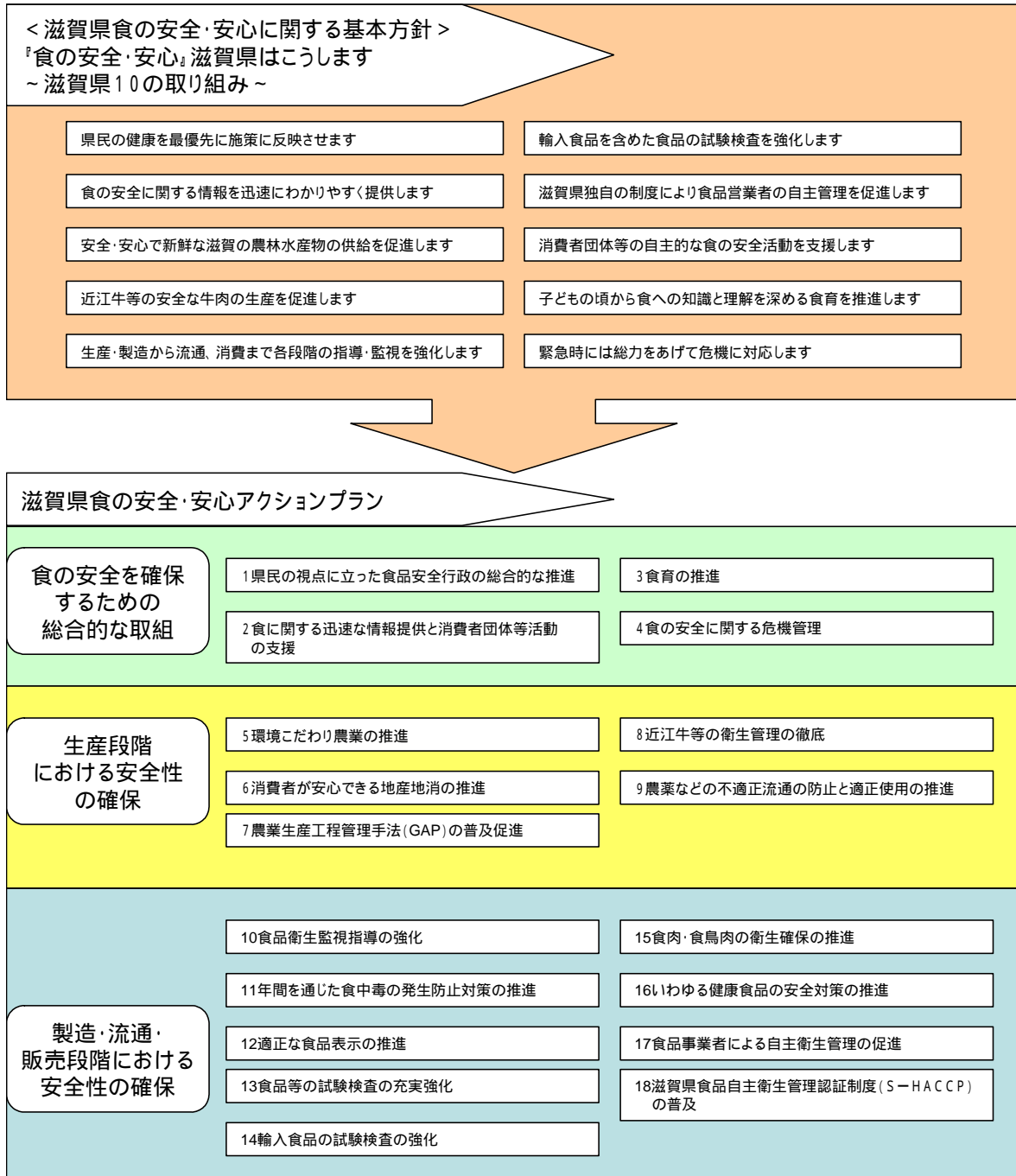
- (1) 食の安全・安心を確保するためには、行政、事業者および消費者の三者が連携・協働し、一体的な取り組みを進める必要があることから、これらの者間での相互理解、意見交換を推進する施策を強化します。
- (2) 農業の生産・流通においても、より一層の安全・安心の確保のための取組が求められていることから、農産物の安全確保をはじめ環境保全、労働安全の確保等を図るための生産工程の管理に係る施策を実施します。
- (3) 近年、輸入食品による事件や違反が相次ぎ、県民の食への不安が大きいことから、輸入食品を取り扱う業者に対する監視指導や試験検査に係る施策を強化します。
- (4) 「牛のトレーサビリティ・システムの導入促進」については、目的が達成されたため施策を終了し、「牛海綿状脳症（BSE）対策の推進」については、他の施策において取組を実施することとしたことを受け、個別施策数を 20 から 18 とします。
- (5) 基本方針の、『子どもの頃から食への知識と理解を深める「食の教育」を推進します。』との表現を『子どもの頃から食への知識と理解を深める食育を推進します。』との表現に改めることとします。

3．計画期間

平成 21 年度から平成 25 年度までの 5 年間とします。

改定版アクションプランの施策

「滋賀県食の安全・安心に関する基本方針」の具体的行動計画としての「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を改定し、施策を「食の安全を確保するための総合的な取り組み」、「生産段階における安全性の確保」、「製造・流通・販売段階における安全性の確保」に分けて取りまとめています。



滋賀県

食の安全・安心アクションプラン
(改定版)

素案

滋賀県

目次

第1章	計画の概要	
1	計画改定の趣旨	1
2	計画の性格	1
3	計画期間	1
4	進行管理	1
第2章	食の安全・安心確保に関する施策の取組状況	
1	食の安全を確保するための総合的な取組	2
2	生産段階における安全性の確保	2
3	製造・流通・販売段階における安全性の確保	2
第3章	改定版アクションプランの施策	5
第4章	施策の展開	
	食の安全を確保するための総合的な取組	
施策1	県民の視点に立った食品安全行政の総合的な推進	6
施策2	食に関する迅速な情報提供と消費者団体等活動の支援	7
施策3	食育の推進	8
施策4	食の安全に関する危機管理	9
	生産段階における安全性の確保	
施策5	環境こだわり農業の推進	10
施策6	消費者が安心できる地産地消の推進	11
施策7	農業生産工程管理手法（GAP）の普及促進	12
施策8	近江牛等の衛生管理の徹底	13
施策9	農薬などの不適正流通の防止と適正使用の推進	14
	製造・流通・販売段階における安全性の確保	
施策10	食品衛生監視指導の強化	15
施策11	年間を通じた食中毒の発生防止対策の推進	16
施策12	適正な食品表示の推進	17
施策13	食品等の試験検査の充実強化	18
施策14	輸入食品の試験検査の強化	19
施策15	食肉・食鳥肉の衛生確保の推進	20
施策16	いわゆる健康食品の安全対策の推進	21
施策17	食品事業者による自主衛生管理の促進	22
施策18	滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）の普及	23

第1章 計画の概要

1. 計画改定の趣旨

食品の製造・加工技術の高度化、輸入食品の増大など、食生活を取り巻く環境が大きく変化する中、食品の安全性を揺るがす様々な問題が生じています。また、BSE、高病原性鳥インフルエンザの国内での発生、輸入食品からの基準を超える残留農薬の検出などによって食の安全に対する県民の信頼が揺らぎ、食の安全・安心への関心が高まっています。

このような状況の中、本県の重要施策の一つとして、食品の生産から消費に至るまでの各段階における食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指して、平成15年8月に『「食の安全・安心」滋賀県はこうします』<滋賀県食の安全・安心に関する基本方針>を策定しました。

さらに、平成16年3月には、この基本方針に沿った行動計画「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を策定しました。このプランでは、食に関する迅速な情報提供をはじめ、安全・安心な農林水産物の供給の促進や生産・製造から流通段階の指導・監視の強化を図るなどの「20の個別施策」を定めて、県民の皆様方の健康保護を最優先とした、食の安全・安心の実現に向けた施策に取り組んできました。

しかし、その後も食品の期限表示や産地表示の偽装、輸入冷凍ギョーザによる健康被害などの食の安全・安心に係る事件が相次いで発生し、食品の安全性に不安を感じている人が年々増加している傾向にあります。

このことから、前計画の成果および近年の食品を取り巻く状況を踏まえ、食品の生産から消費に至るまでの各段階における食の安全・安心の確保をより確実なものとするため、今回「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を改定して取組を進めようとするものです。

また、平成21年4月に大津市が中核市となることに伴い大津市が行うこととなる取組については、大津市と連携を図り、県民の食の安全・安心の確保に努めます。

2. 計画の性格

- (1)このプランは、県行政の基本方針である「滋賀県基本構想」で県が目指している将来の姿を実現するための食の安全・安心の施策の推進計画とします。
- (2)このプランは、「滋賀県健康福祉総合ビジョン」や「しがの農業・水産業新戦略プラン」等の県が策定する計画との整合性を図りながら、総合的な施策の推進に努めるためのものです。

3. 計画期間

このプランの計画期間は、平成21年度から平成25年度までの5年間とします。

4. 進行管理

- (1)プランに基づく事業の進行管理および評価を毎年行うとともに、実施状況等について「滋賀県食の安全対策委員会」に報告し、意見等を事業実施に反映させます。
- (2)社会情勢の変化や、制度改正等によって、目標の修正や新たな取組が必要となった場合には適宜見直しを行います。

第2章 食の安全・安心確保に関する施策の取組状況

1. 食の安全を確保するための総合的な取組

食中毒の発生状況・BSE スクリーニング検査の結果など食に関する情報、中国産冷凍食品による健康危害発生や事故米穀の不正規流通事件などの緊急情報について、県ホームページや広報紙等の広報媒体を用いて積極的かつ迅速に提供しています。

消費者に対して、食に関するセミナーや食肉に関する出前講座を開催し、食の安全・安心に関する正しい知識の普及に努めるとともに、シンポジウム・意見交換会・食の安全対策委員会等を開催し、県民の意向の把握と意見の施策反映に努めています。

子どもたちの食に対する理解と関心を深めるため、農業体験活動を実施し、また、保育所職員や県立の小・中学校の関係者等に対して、食育に関する指導者を育成するための研修会等を開催して食育の推進を図っています。

危機発生時に備えて、食中毒や飲用水による健康危機発生時の対応マニュアル等、食の安全に関する危機管理マニュアルを整備し、発生時の被害拡大防止に努めています。

2. 生産段階における安全性の確保

環境に配慮した技術を取り入れて栽培した環境こだわり農産物の作付面積は年々増加し、水稲および野菜栽培面積は継続的にさらなる拡大を推進しています。

近江牛について統一定義を確立し、飼養農家の巡回指導やBSE検査の実施により、安全な牛肉の生産の促進を図っています。

研修会や広報誌等の発行等により、農業者に対し農薬の、畜産業者や養殖業者へ動物用医薬品の適正使用を指導するとともに、農薬等販売業者への立入検査を実施し、不適正な資材の流通防止を図っています。

3. 製造・流通・販売段階における安全性の確保

食品衛生監視指導計画を毎年策定し、飲食店や食品製造施設に対し、計画的・効率的に監視指導を実施し、食品による事故の発生防止に努めているところですが、最近では、食中毒の発生件数が全国平均よりも上回っています。

食品販売施設・食品製造施設に対して、食品の適正な表示や衛生的な保管陳列等について指導するとともに、抜き取り検査を実施し、違反食品の排除に努めています。

また、事業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、県独自の制度である「滋賀県食品自主衛生管理認証制度（通称：「S-HACCP（エス・ハサップ）」）を創設したところであり、認証施設数は年々増加しています。

各施策の目標達成状況

施策		目標	目標年度	目標値	実績
1	県民の視点に立った食品安全行政の総合的な推進	協働のための仕組みづくり	H16	-	H16 から毎年シンポジウム・意見交換会開催
		食の安全対策委員会開催回数	H16	毎年2回	H16 から毎年2回開催
		相談窓口一覧表作成	H16	作成	H16 作成済
2	食に関する迅速な情報提供と消費者団体等活動の支援	HP「食の安全情報」アクセス件数	H18	30,000件	H18 53,798件 H19 29,311件
		消費生活に関する講習会	H16	毎年2回	H18 3回 H19 4回
		講師リスト作成	H16	作成	H16 作成済
3	環境こだわり農業の推進	環境こだわり農産物作付面積	H19	水稲 4,500ha 野菜 300ha	H19 水稲 8,893ha 野菜 354ha
		環境こだわり農産物を購入した経験者率	H19	33%	H18 19.1%
4	地産地消で「生産者」の顔が見える関係づくり	「こだわり滋養ネットワーク」会員数	H19	2,000人	H18 1600人 H19 1,950人
		環境こだわり農産物常設コーナー設置店舗数	H19	25店舗	H19 38店舗
		新流通システム取り組み産地数	H17	2産地	H18 2産地 H19 2産地
5	農・水産物のトレーサビリティ・システムの導入促進	ガイドライン策定	H16	策定	H18 策定済
		生産履歴の記録	H16	全JA	H18 全JA(米・麦・大豆) H19 全JA(米・麦・大豆)
		発信モデル産地数	H18	5産地	H18 3産地 H19 4産地
6	近江牛等の衛生管理の徹底	牛飼養農家の巡回指導	H16	毎年6回	H18 5.8回 H19 5.9回
7	牛のトレーサビリティ・システムの導入促進	トレーサビリティ・システムの導入	H16	100%	H16 100%
		「近江牛」の証明	H17	100%	H16 100%
8	牛海綿状脳症(BSE)対策の推進	死亡牛の受入検査実施率	H16	毎年100%	H16 から毎年100%
9	農薬などの不適正流通の防止と適正使用の指導	農薬販売者立入検査数	H16	毎年全業者の1/3	H18 61/150業者 H19 103/150業者
		全養殖業者巡回指導	H16	毎年全業者	H18 53/66業者 H19 47/66業者
10	食品衛生監視指導の強化	食品衛生監視指導件数	H18	20,000件	H18 19,434件 H19 17,043件
11	年間を通じた食中毒の発生防止対策の推進	食中毒発生件数	H16	毎年10件以下	H18 12件 H19 22件
		食中毒予防講習会開催数	H16	毎年3会場	H18 9回 H19 11回
12	適正な食品表示の推進	精米品質表示適正率	H17	95%	H18 89% H19 96%
		食品表示ウォッチャー	H16	70名	H18 71名 H19 62名
		食品表示監視指導件数	H18	4,700件	H18 4,845件 H19 4,008件
13	食品等の試験検査の充実強化	検査検体数	H20	2,500検体	H19 2,398検体
14	輸入食品の検査の強化	輸入食品検査検体数	H20	250検体	H19 223検体

施策		目標	目標年度	目標値	実績
15	食肉・食鳥肉の衛生確保の推進	食肉、食鳥肉の衛生検査検体数	H17	300 検体	H18 173 検体
					H19 381 検体
16	いわゆる健康食品の安全対策の推進	健康食品等監視指導件数	H20	300 件	H19 167 件
		買い上げ調査件数	H16	毎年 10 件	H18 20 件 H19 14 件
17	食品事業者による自主衛生管理の促進	実務講習会開催回数	H20	7 回	H19 11 回
		自主検査実施施設数	H20	2,000 施設	H19 1,387 施設
		飲食店巡回相談件数	H18	5,000 件	H18 8,257 件 H19 7,672 件
18	滋賀県自主衛生管理認証制度（S-HACCP 制度）の創設	滋賀県自主衛生管理認証制度（S-HACCP 制度）の創設		創設	H18 41 施設認証 H19 28 施設認証
19	食の教育の推進	田んぼの学校推進事業実施校	H18	233 校	H18 181 校 H19 198 校
20	食の安全に関する危機管理	食の安全危機管理マニュアルの整備	H16	整備	H17 整備済

第3章 改定版アクションプランの施策

「滋賀県食の安全・安心に関する基本方針」の具体的行動計画としての「滋賀県食の安全・安心アクションプラン」を改定し、施策を「食の安全を確保するための総合的な取り組み」、「生産段階における安全性の確保」、「製造・流通・販売段階における安全性の確保」に分けて取りまとめています。

< 滋賀県食の安全・安心に関する基本方針 >
『食の安全・安心』滋賀県はこうします
～ 滋賀県10の取り組み～

県民の健康を最優先に施策に反映させます	輸入食品を含めた食品の試験検査を強化します
食の安全に関する情報を迅速にわかりやすく提供します	滋賀県独自の制度により食品営業者の自主管理を促進します
安全・安心で新鮮な滋賀の農林水産物の供給を促進します	消費者団体等の自主的な食の安全活動を支援します
近江牛等の安全な牛肉の生産を促進します	子どもの頃から食への知識と理解を深める食育を推進します
生産・製造から流通、消費まで各段階の指導・監視を強化します	緊急時には総力をあげて危機に対応します

滋賀県食の安全・安心アクションプラン

食の安全を確保するための総合的な取組

1 県民の視点に立った食品安全行政の総合的な推進	3 食育の推進
2 食に関する迅速な情報提供と消費者団体等活動の支援	4 食の安全に関する危機管理

生産段階における安全性の確保

5 環境こだわり農業の推進	8 近江牛等の衛生管理の徹底
6 消費者が安心できる地産地消の推進	9 農薬などの不適正流通の防止と適正使用の推進
7 農業生産工程管理手法(GAP)の普及促進	

製造・流通・販売段階における安全性の確保

10 食品衛生監視指導の強化	15 食肉・食鳥肉の衛生確保の推進
11 年間を通じた食中毒の発生防止対策の推進	16 いわゆる健康食品の安全対策の推進
12 適正な食品表示の推進	17 食品事業者による自主衛生管理の促進
13 食品等の試験検査の充実強化	18 滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S-HACCP)の普及
14 輸入食品の試験検査の強化	

第4章 施策の展開

食の安全を確保するための総合的な取組

施策1

全ての関係課

県民の視点に立った食品安全行政の総合的な推進

食の安全・安心の確保のためには、行政、生産者・事業者および消費者の三者による総合的な取組みが大切であることから、県民の視点をもとに行政が連携し、食品安全行政の総合的な推進に努めます。

現状と課題

滋賀県では、平成15年4月に食の安全推進本部を設置し、国、都道府県市、関係機関と連携を密にし、部局を横断した、かつ、県民の視点に立った食の安全に関する施策を総合的に推進しています。

今後も一層、消費者、生産者・事業者との相互理解・信頼関係の確立と協働による食の安全・安心の確保が必要です。

施策の方向

県民の意向を把握し、意見、提言を施策に反映させることにより県民参加型の取組みに努めます。

具体的な取組

県政世論調査、県政モニター調査など各種媒体を活用して県民ニーズを把握するとともに、食の安全・安心に係る施策に県民の意向、意見を反映するよう努めます。

滋賀県食の安全推進本部が中心となり、国や他の都道府県市と連携して総合的な食の安全行政を推進します。

食の安全・安心に関するシンポジウムや地域における意見交換会などによりリスクコミュニケーションを推進し、行政、生産者・事業者および消費者による相互理解を深めます。

消費者、生産者、製造・加工業者、流通業者などの代表で構成される滋賀県食の安全対策委員会において、食の安全・安心アクションプランの評価を行います。

推進目標

食の安全・安心に関するシンポジウムの開催 毎年1回

新地域における行政、生産者・事業者、消費者の三者による意見交換会の開催 毎年6回

推進目標	目標年度/目標値	実績
協働のための仕組みづくり	H16	毎年シンポジウム・意見交換会開催

食の安全対策委員会の開催 毎年2回

推進目標	目標年度/目標値	実績
食の安全対策委員会の開催	H16から毎年2回	毎年2回開催

< 終了 >

推進目標	目標年度/目標値	実績	備考
相談窓口一覧表作成	H16作成	H16年度作成済	作成済のため削除。なお、随時一覧表の更新を行います。

食の安全を確保するための総合的な取組

施策 2

全ての関係課

食に関する迅速な情報提供と消費者団体等活動の支援

消費者自らが、食に対する知識と理解を深めることができるよう食の安全に関する情報を消費者に提供します。

また、食品等による健康被害発生時には、健康被害の拡大を防止するため、食の安全に関する情報をあらゆる媒体を活用し、迅速にわかりやすく提供します。

現状と課題

平成 19 年 8 月に滋賀県が実施した県政モニターアンケート結果では、88%が「食品の安全性について」何らかの不安を感じていると回答しており、依然、県民の食に関する不安は高い状態にあります。

また、滋賀県消費生活条例において、消費者の権利として「消費生活において必要な情報および教育の機会が提供されること」と規定しており、消費者が自主的かつ合理的に行動するためには、商品やサービスの選択において必要な情報が適時適切に提供されることが重要です。

そのため、食品等による健康被害発生時には、県ホームページのトップページで当該製品の情報、流通情報や検査結果等の食の安全に関する情報を迅速に提供するよう努めています。

施策の方向

県民の食の安全性に関する信頼を高め、不安を解消するため、消費者に分かりやすく正しい情報を迅速に提供するように努めます。

具体的な取組

食中毒の発生状況や食品の試験検査結果などの食の安全・安心に関する情報をHPや広報誌等で迅速に提供します。

HP「食の安全情報」の内容を充実するとともに、より見やすく探しやすくします。

正しい食品安全知識の啓発のための講座や講習会を開催します。

食の安全に関する研修会に講師を派遣します。

推進目標

HP「食の安全情報」アクセス件数 40,000件(平成25年度) <H19: 29,311件>

推進目標	目標年度/目標値	実績
HP「食の安全情報」アクセス件数	H18/30,000件	H18: 53,798件 H19: 29,311件

食の安全・安心講習会の開催 毎年4回

推進目標	目標年度/目標値	実績
消費生活に関する講習会開催回数	H16から毎年2回	H18: 3回、H19: 4回

<終了>

推進目標	目標年度/目標値	実績	備考
講師リスト作成	H16作成	H16年度作成済	作成済のため削除。なお、随時リストの更新を行います。

食の安全を確保するための総合的な取組

施策 3

健康推進課・農政課・学校教育課・スポーツ健康課

食育の推進

.....

食の安全に関する知識と理解を深め、生涯を通じて健康で活力ある生活を送る基礎を培うための食育を推進します。

現状と課題

今日、食を取り巻く状況は、社会環境の急激な進展に伴って大きく変化し、特に生活習慣病の要因となる食生活上の問題は、子どもたちの心や体の発達にも影響を及ぼす可能性があることが指摘されています。

このような中、各地域・各年齢層に応じた食の安全・安心に関する知識を身につけるための食育や体験活動の充実を図ることが必要となってきました。

施策の方向

子どもの頃から食の安全に関する知識と理解を深める食育を進めます。

農業体験活動を通して、子どもたちの食に対する理解と関心を高めます。

学校と家庭、地域が連携した食育を推進します。

安全・安心な学校給食を生きた教材として活用し、食に関する指導の充実を図ります。

具体的な取組

食育を推進するための人材を育成します。

県内小学校における農業体験活動への取組を推進します。

食育推進体制を整備し、食に関する指導の充実を図ります。

地場産物を取り入れた安全・安心な学校給食を実施します。

推進目標

新 食育推進活動者に対する研修会の実施

毎年 1 回

新 学校給食講習会および食育研修会の実施

毎年 2 回

新 学校給食における地場産物を使用する割合

25%（平成23年度） <H19：17.8%>

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
田んぼの学校推進事業実施校数	H18 / 233 校	H18 : 181 校 H19 : 198 校	当該事業は、現在、市町への交付金化が検討されており、特定事業の一つとして市町が主体的に選択して取り組むようになることから推進目標とはしませんが、引き続き、農業体験活動への積極的な取り組みを働きかけます。

食の安全を確保するための総合的な取組

施策 4

全ての関係課

食の安全に関する危機管理

平常時には食の安全に係る危機発生の予防に努めるとともに、危機発生時には被害の拡大防止や正確な情報提供に、県の総力をあげ迅速に対応します。

現状と課題

食品流通の広域化や輸入食品の増加に伴い、食品が原因となる健康被害の発生原因、健康被害状況、被害発生の範囲などは多様化しています。食の安全に係る危機発生時には、迅速な対応による被害拡大防止、正確な情報提供が必要です。

施策の方向

食の安全に係る危機に備え整備したマニュアルに基づき、常に対応できる体制を整えます。食の安全に係る危機発生時には、全庁一丸となって対応するとともに、県民への情報提供に努め、国、他の都道府県市と連携して被害拡大防止に努めます。

具体的な取組

食の安全に係る安全危機管理マニュアルの実効性を確保するため、定期的にマニュアルの点検を実施し、必要な見直しを行います。

食中毒処理要領やと畜検査に係る炭疽処理要領などの、食の安全に係る安全危機管理マニュアルの実地演習を計画的に実施します。

食品等による健康危害情報については、県民に対し迅速かつ積極的な情報提供に努めます。

食の安全に係る危機発生時には、滋賀県食の安全推進本部が中心となって関係機関および事業者と拡大防止に努めます。

推進目標

新 食の安全に係る安全危機管理マニュアルの点検、見直し 毎年 1 回

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
食の安全危機管理マニュアルの整備	H16 整備	H17 整備済	整備済であるため削除。なお、マニュアルの実効性を確保するため、毎年、点検、見直しを実施することを推進目標として設定します。

生産段階における安全性の確保

施策 5

農業経営課

環境こだわり農業の推進

化学合成農薬と化学肥料を削減し、琵琶湖や周辺環境への負荷削減技術を用いて農産物を栽培する「環境こだわり農業」を進め、より安全・安心で環境に配慮した「環境こだわり農産物」の生産・供給を拡大します。

現状と課題

「環境こだわり農産物」認証制度を平成 13 年度に創設し、より本格的に取り組むために、平成 15 年 3 月に環境こだわり農業推進条例を制定し、平成 16 年度からは本県独自に創設した「環境農業直接支払制度」により、農業者への支援を行ってきました。また、平成 19 年度からは本県のこれまでの取組が取り入れられた形で国の「農地・水・環境保全向上対策（本県では「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策）」がスタートし、環境こだわり農産物の栽培面積は着実に拡大しています。

環境こだわり農産物は、徐々に直売所やスーパー等の店頭で見られるようになってきましたがその量はまだまだ少なく、生産の拡大を図りつつ、県民の認知度についても一層高めていく必要があります。

施策の方向

環境こだわり農業を進め、より安全で安心な農産物を供給します。

環境こだわり農産物を滋賀ブランドとして確立します。

県民みんなが支える環境こだわり農業を確立します。

具体的な取組

「世代をつなぐ農村まるごと保全向上対策」を活用し、環境こだわり農業の取組を拡大し、環境こだわり農産物の生産・供給を促進します。

環境こだわり農産物を積極的に P R し、認知度の向上を図ります。

消費者と生産者との交流を進め、消費者ニーズを生産に反映させます。

推進目標

環境こだわり農産物の栽培面積 12,000 ha (平成 22 年度) < H19:10,367ha >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
環境こだわり農産物の作付面積	H19 / 水稲 : 4,500ha 野菜 : 300ha	H19 水稲 : 8,893ha 野菜 : 354ha

環境こだわり農産物を買ったことがある人の割合 33% (平成 22 年度) < H18:19.1% >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
環境こだわり農産物を買ったことがある人の割合	H19 / 33%	H18 19.1%

生産段階における安全性の確保

施策 6

農業経営課・水産課

消費者が安心できる地産地消の推進

生産者・消費者の相互理解による食の安心を確保するため、県産農水産物の流通を拡大し地産地消を進めます。

現状と課題

消費者が安心して農産物を購入できるよう、県産農産物の流通の拡大が求められています。

県産農産物が購入できる直売所等を拠点とした流通が増えていますが、市場流通においては、野菜や果物などの園芸品目の生産量が少なく、環境こだわり農産物などの県産農産物を県民がいつでも身近に入手できない状況です。

また、琵琶湖産の水産物の流通は、淡水魚(川魚)であるという特性や若年層の魚食離れ、海外からの安価な水産物の輸入に押され、減少傾向にあります。しかしコアユ佃煮やふなずし等の他、鮮魚としてのホンモロコ、ピワマスなど、依然として根強い人気があるものもあり、今後一層の PR に努め、琵琶湖産の水産物の認知度を高めて流通の拡大を図る必要があります。

施策の方向

環境こだわり農産物をはじめとする県産農産物や琵琶湖産の水産物の認知度を高めるとともに、身近に手に入るようにします。

具体的な取組

県産農産物を年間を通じて十分に供給することをめざし、低コスト・省力化技術の導入や栽培施設の整備により、野菜を中心とした園芸品目の生産を拡大します。

環境こだわり野菜をはじめとする県産野菜を、県内量販店でいつでも県民に提供できる流通のしくみをつくります。

業界団体によって、琵琶湖産の水産物の認知度を高め、消費拡大や付加価値向上のため開催される水産物加工品品評会の取り組みを支援します。

推進目標

新 地産地消に必要な野菜を年間を通じて生産する施設栽培面積

400ha(平成22年度) <H19:389ha>

新 県産野菜を常時販売する県内量販店の数

5店舗(平成22年度) <H19:2店舗>

<終了>

推進目標	目標年度/目標値	実績	備考
こだわり滋養ネットワーク会員数	H19/2,000人	H18:1,600人 H19:1,950人	目標を達成したので、新たな推進目標とはしません。
環境こだわり農産物常設コーナー設置店舗数	H19/25店舗	H19:38店舗	「県産野菜を常時販売する県内量販店の数」として、新たに推進目標を設定します。
新流通システム取り組み産地数	H17/2産地	H18:2産地 H19:2産地	

生産段階における安全性の確保

施策 7

農業経営課

農業生産工程管理手法（GAP）の普及促進

近年、食品の安全・安心に対する消費者の意識が高くなっており、農業の生産・流通においても、より一層、安全・安心確保の取り組みが求められています。そこで、農産物の安全確保をはじめ、環境保全、労働安全の確保等を図るため、農業生産工程管理手法（以下 GAP という）の普及・定着を促進します。

現状と課題



農業者団体を主体に生産者による農産物の安全や環境保全のために様々な取り組みが実践されてきましたが、より一層、安全で安心な農産物を確保することが求められています。

GAP に期待される効果

- ・ 安全な農産物の提供
- ・ 県産農産物に対する実需者および消費者の信頼性の向上
- ・ 農業技術の改善や効率的な作業の工夫
- ・ 環境負荷の低減

施策の方向

農業者団体等と連携して、産地の状況に応じた「滋賀県版 GAP」の導入を推進します。

滋賀県版 GAP・・・国が示す「基礎 GAP」および「環境と調和のとれた農業生産活動規範」の全項目を網羅するものに琵琶湖等の環境保全に配慮した項目を加えたもの

具体的な取組

農業者団体等の「滋賀県版 GAP」の推進に当たっては、トレーサビリティシステムと一体的に取り組みます。

研修会の開催や啓発資料の配布などを通じて、「滋賀県版 GAP」の導入に向けて生産・流通関係者への啓発を行います。

「滋賀県版 GAP」の導入や実践に向けた GAP 実践点検シートの作成や技術指導、産地の体制づくりの支援等を行っていきます。

推進目標

新 GAP 取組農業者団体数 16（県内全農業者団体：平成 22 年度） <H19：2 団体>

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
ガイドラインの策定	H16 策定	策定済	「滋賀県版 GAP」の推進に当たっては、トレーサビリティシステムを包括した内容で取り組むため、推進目標を変更します。
生産履歴の記録	H16 / 全 JA	H19 全 JA（米・麦・大豆）	
発信モデル産地数（5 産地）	H18 / 5 産地	H18：3 産地、H19：4 産地	

生産段階における安全性の確保

施策 8

畜産課

近江牛等の衛生管理の徹底

家畜伝染病の発生の予防とまん延防止を図るため、各種疾病の検査を実施するとともに、畜産農家に対して衛生管理に関する指導・啓発を行うことで、安全な牛肉等の畜産物の生産を促進します。

現状と課題

家畜伝染病予防法に基づき、家畜伝染病の発生の予防、早期発見およびまん延防止を図るために、家畜保健衛生所は、各種疾病の検査と衛生指導を実施しています。

また、家畜の衛生向上を図るためには、畜産農家自らがその意識を高め、自発的に飼養環境等の改善を実施することが重要であり、家畜衛生に関する情報の提供や研修会の開催により、近江牛等の衛生管理の強化に努めています。

施策の方向

家畜伝染病の発生の予防とまん延防止に努めます。

畜産農家を対象に、衛生情報をタイムリーに発信するとともに、衛生技術研修会を開催します。

具体的な取組

各種疾病の検査を実施し、家畜伝染病の発生を常に監視するとともに、万一発生した場合には直ちにまん延防止を図ります。

家畜衛生に関する情報を、畜産農家に迅速に提供します。

家畜の衛生管理に関する研修会を開催し、畜産農家の衛生意識の高揚と技術向上を促します。

推進目標

新 全畜産農家への情報提供 毎年4回以上

新 衛生技術研修会の開催 毎年2回

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
牛飼養農家の巡回指導	H16 から毎年6回	H18 : 5.8回、 H19 : 5.9回	BSE対策について、個別の巡回指導の必要がなくなり、伝染病の発生状況に合わせた指導体制とするため、推進目標とはしません。

生産段階における安全性の確保

施策 9

農業経営課・畜産課・水産課

農薬などの不適正流通の防止と適正使用の推進

農産物の生産に際して使用する農薬、動物用・水産用医薬品、家畜用飼料について、不適正流通を防止し、安全・適正な使用を推進します。

現状と課題

平成19年度は、化学合成農薬が混入した植物抽出物等と称する資材の流通が問題になりました。農薬の使用時期や使用方法、動物用・水産用医薬品や家畜用飼料の販売、流通、使用方法などには基準が定められており、製造・販売業者および使用者はこれを厳守しなければなりません。そのため、今後も、これらの使用等について指導し、県内産の農産物、畜産物および水産物に対する消費者の信頼を確かなものにする必要があります。

施策の方向

無登録農薬等、不適切な資材の流通を防止します。
農薬、動物用・水産用医薬品や家畜用飼料の適正な使用を指導します。
養殖魚については、将来的なトレーサビリティ構築に向け、生産履歴および水産用医薬品の使用記録整備について指導します。

具体的な取組

農薬販売者への巡回指導を実施するとともに、農薬販売者・使用者を対象とした、農薬アドバイザーを養成します。
普及指導員による、農薬の適正使用を指導します。
動物用医薬品の製造・販売業者および畜産農家に対する立入検査を実施するとともに、適正使用について啓発します。
養殖業者に対し、計画的に巡回指導や魚病講習会を開催することなどにより、水産用医薬品の適正な使用および養殖魚の生産履歴、水産用医薬品の使用記録の整備について指導し、安全・安心な養殖水産物の生産・供給体制を確立するとともに、魚病のまん延防止に努めます。

推進目標

新 動物用医薬品販売業者への立入検査 **3年に1回** <H19: 61 / 167 業者>
農薬販売者巡回指導 **毎年100者** <H19: 103 / 150 者>

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
農薬販売業者立入検査数	H16 から毎年全業者の 1/3	H18 : 61 / 150 業者 H19 : 103 / 150 業者

全養殖業者巡回指導 **毎年1回** <H19 : 0.7 回>

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
全養殖業者巡回指導	H16 から毎年全業者	H18 : 53 / 66 業者 H19 : 47 / 66 業者

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 10

生活衛生課

食品衛生監視指導の強化

食品等の安全性を確保するため、食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」）を策定し、飲食店や食品製造施設、販売店に対して、効果的かつ重点的な監視指導を行います。

現状と課題

食品衛生監視指導件数

	H15	H16	H17	H18	H19
許可施設数	25518	25765	26210	26908	27321
届出施設数	11331	11653	11947	12117	12222
監視数	21093	21584	19249	19434	17043

食品の苦情相談件数

件数	544	715	984	1039	1048

不良食品発見数

	H15	H16	H17	H18	H19	平均
県内原因施設	24	37	17	40	39	31
県外原因施設	10	13	8	14	31	15

平成 16 年度から年間 20000 件を目標に関係営業施設へ監視指導を行ってきました。

ここ数年、食品を取り巻く状況が複雑化、多様化し、食品に係る県民等からの苦情や相談も多種多様となり、その件数も年々増加しています。

県では年度ごとに重点的に監視する施設を決めて監視

指導を実施しています。

主な一斉監視・対象施設

- 夏期・年末食品一斉取締：すし屋、仕出し屋、大型量販店等
- 大量調理施設一斉監視：旅館、ホテル、大規模弁当製造施設
- 食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視：焼肉店、食鳥処理施設
- 地域特産食品一斉監視：菓子・そうざい製造施設、販売施設

約 300 施設の広域流通食品製造施設については、食品安全監視センターが HACCP の考え方を取り入れた監視指導を行っています。

県内施設が原因と考えられる不良食品は、ここ 5 年間では毎年約 30 件発生しており、主な内容は不衛生食品の販売、食品衛生法で定める基準の違反、表示不備などがあります。

施策の方向

計画的、効果的な監視指導により、不良食品を排除して食品の安全性の確保に努めます。

具体的な取組

計画的、重点的な監視指導を実施するとともに、大津市と連携して取り組みます。

飲食店、食品製造施設、販売店に対して、県食品衛生基準条例に定める営業施設の基準、管理運営基準に基づいた衛生管理の徹底を指導します。

食品等が原因で健康被害が発生した場合、またはそのおそれがある場合には、当該食品の回収等について迅速に措置対応します。

営業者が食品等の回収を行った場合、県に報告するよう指導し、県では、自主回収情報を整理し、迅速に県ホームページに掲載します。

推進目標

食品衛生監視指導件数 毎年 15,000 件 < H19 : 13,694 件 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
食品衛生監視指導件数	H18 / 20,000 件	H19 : 17,043 件 (大津市分 : 3,349 件) (大津市分以外 : 13,694 件)	引き続き推進目標とします。管理運営基準の指導に重点を置き、実施します。

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 1 1

生活衛生課

年間を通じた食中毒の発生防止対策の推進

食中毒は発生が広域化するとともに年間を通じて発生が認められています。飲食店等に対する指導を強化するとともに、県民への啓発を充実し発生未然防止を推進します。

現状と課題

1. 県内の食中毒発生状況

		H15	H16	H17	H18	H19
発生件数（滋賀県）		10	17	8	12	22
飲食店 1 万店当 たりの発生件数	滋賀県	7.3	11.4	6.7	10.0	15.2
	全国	14.0	10.9	10.2	9.9	8.5

2. 滋賀県における特徴、課題

飲食店を原因とする食中毒が 90% を占めています。

ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒が多発し、年間を通して発生しています。

人口 10 万人当たりの食中毒患者数は、平成 16 年度以降全国平均を上回っています。

施策の方向

ノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒の予防対策を充実します。

大規模食中毒の発生しやすい施設に対し、予防対策を強化します。

消費者への食品衛生知識の普及・啓発を図り、家庭における食中毒の予防に努めます。

具体的な取組

ノロウイルスおよびカンピロバクターによる食中毒の原因となる食品を取り扱う飲食店、食肉処理施設に対し、監視指導、衛生講習を実施します。

給食施設、弁当製造施設などに対して、大量調理衛生管理マニュアルに基づく指導を実施します。

食中毒発生時には病因物質の疫学情報解析を行い、原因究明を徹底し、再発防止を図ります。

食品衛生知識の普及啓発を図るために、消費者向けの食中毒予防講習会を開催するとともに、食中毒に関する情報をわかりやすくタイムリーに提供を行い、家庭での食中毒予防に努めます。

細菌性食中毒の発生しやすい 7 月から 9 月には、食中毒注意報を発令します。

推進目標

食中毒の発生件数（飲食店 1 万店あたり） 毎年全国平均以下

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
食中毒の発生件数	H16 から毎年 10 件以下	H18 : 12 回 H19 : 22 回	滋賀県基本構想の目標値の記載方法に統一します。

食中毒予防講習会開催回数 毎年 1 2 回

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
食中毒予防講習会開催回数	H16 から毎年 3 会場	H18 : 9 回 H19 : 11 回

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 1 2

生活衛生課、農政課

適正な食品表示の推進

食品表示は、消費者が食品を購入する際の目安となる大切な情報です。近年の全国的な偽装表示事件の多発などにより、表示に対する消費者の不信感が高まっていることから、適正な食品表示を推進します。

現状と課題

食品の表示を規定する法律は、食品衛生法、健康増進法、JAS 法および不当景品類及び不当表示防止法など多岐わたり、消費者や関係事業者にとって複雑なものとなっています。

また、平成 19 年度、「食品表示 110 番」および保健所への食品表示の相談件数は合計 122 件であり、平成 18 年度の 34 件に比べて 2.8 倍と大幅に増加しており、消費者の食品表示に対する関心も高まっています。

このことから、関係事業者に対し、適正な食品表示について啓発や指導等を行う必要があります。

施策の方向

関係機関との連携を強化して、関係事業者への適正表示の啓発および指導等を行います。

具体的な取組

監視指導計画に基づき、食品衛生法に基づく表示について監視指導を実施します。

食品添加物、アレルギー物質および遺伝子組換え食品等について、立入調査等により原材料の使用実態と表示の整合性を確認します。

食品表示に関する疑問・相談を受け付ける「食品表示 110 番」を消費者に周知するとともに、相談に對应的確に対応します。

国と県の食品関係機関で構成する「滋賀県食品表示監視協議会」における情報交換をもとに、関係機関と連携を図りながら、関係事業者への啓発および指導等を効率的・効果的に実施します。

推進目標

新 食品添加物、アレルギー物質および遺伝子組換え食品等の

試験検査による表示確認食品数

5 0 0 検体 (平成 25 年度)

< H19 : 440 検体 >

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
精米品質表示適正率	H17 / 95%	H18 : 86%、H19 : 96%	国主導により実施する調査に基づくものであるため、推進目標とはしません。
食品表示ウォッチャー	H16 / 70 名	H18 : 71 名、H19 : 62 名	当該事業は H19 年度をもって事業を終了したため、推進目標とはしません。
食品表示監視指導件数	H18 / 4,700 件	H18 : 4,845 件、H19 : 4,008 件	表示内容についての試験検査による確認を推進目標として設定します。

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 13

生活衛生課

食品等の試験検査の充実強化

食品等の安全性を確保し、健康被害を防止するために、残留農薬や食品添加物等の新たな項目に対応できるよう検査体制を整備し、検査項目の拡大を図ります。

現状と課題

平成19年度食品別検体数

食品分類	検体数
[農産物] 野菜、果実、めん類、豆腐、漬物 等	889
[畜産物] 食肉製品、卵、牛乳、乳製品 アイスクリーム 等	408
[水産物] 鮮魚介類、魚肉ねり製品 等	299
[菓子類] 生菓子(洋・和)、焼菓子、油菓子 等	275
[飲料] 水、清涼飲料水 等	80
[冷凍品] 冷凍食品、冷凍野菜 等	72
[その他] そうざい、給食、調理パン 等	375
合計	2,398

販売店や食品製造施設から食品を抜き取り、県衛生科学センターで一般細菌や大腸菌群等の細菌検査、食品添加物、抗菌性物質等の理化学検査を実施しています。

平成19年度は食品添加物の使用基準に違反した食品や食品衛生法で定める規格基準等に合致しない食品を9件発見しました。

農薬のポジティブリスト制度に対応するため検査機器を整備し、検査項目を拡大し、検査の充実を図っています。

施策の方向

残留農薬および食品添加物等について新たな検査項目の検査が行えるようにするとともに、試験検査の充実を図ります。

具体的な取組

食品中の残留農薬や食品添加物等についてより多くの検査項目を検査します。

信頼性の高い検査を迅速に行うため、検査施設の精度管理をより一層強化します。

県内において衛生規範等の基準に合致しない食品の製造を防止するため、施設の工程別拭き取り検査を実施するなど、科学的根拠に基づいた指導を行います。

推進目標

食品等の検査検体数 毎年2,000検体 <H19:1,984検体>

推進目標	目標年度/目標値	実績
検査検体数	H20/2,500検体	H19:2,398検体 (大津市分:414検体) (大津市分以外:1,984検体)

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 1 4

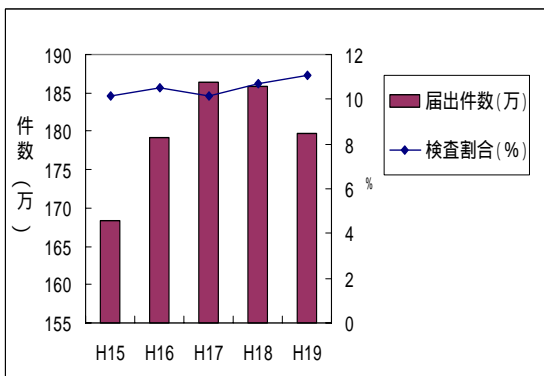
生活衛生課

輸入食品の試験検査の強化

輸入食品は年々増加し、高濃度の残留農薬や指定外添加物が検出されるなど、輸入食品による事件、事故等が相次いで発生しています。県内で流通する輸入食品の試験検査や輸入食品を取り扱う業者に対する指導を強化します。

現状と課題

輸入食品年次別届出・検査状況（検査所）



日本は、カロリーベースで約6割を輸入食品に依存している状況にあります。

輸入食品は、国が全国31カ所の輸入食品届出窓口設置検査所で審査や試験検査を実施しており、平成19年度は届出件数に対し、検査件数の割合は11%でした。

滋賀県では、平成16年度から試験検査検体の10%を目標に、毎年200検体以上、輸入食品の試験検査を実施しています。

輸入食品検査検体数（滋賀県）

H15	H16	H17	H18	H19
100	232	211	212	223

施策の方向

県内で流通する輸入食品の試験検査を強化するとともに、国や関係自治体と連携して効率的に取り組めます。

輸入食品を取り扱う製造・販売業者に対して重点的に監視指導を実施します。

具体的な取組

輸入食品の細菌検査や食品添加物等の理化学検査、農産物等の残留農薬検査などを実施します。

違反食品を発見した場合は、迅速に回収等の措置が行えるよう国や関係自治体と連携します。

輸入食品を取り扱う販売店や製造施設に対して、製品の検査成績書による安全性の確認や原材料の受入時の点検ならびに記録徹底等、自主衛生管理の推進に向けた指導を実施します。

推進目標

輸入食品の検査検体数 毎年300検体 <H19: 172検体>

推進目標	目標年度/目標値	実績
輸入食品検査検体数	H20 / 250 検体	H19 : 223 検体 (大津市分 : 51 検体) (大津市分以外 : 172 検体)

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 15

生活衛生課

食肉・食鳥肉の衛生確保の推進

と畜場および食鳥処理場における食肉・食鳥肉の安全性を確保するため、微生物による汚染防止、施設の衛生管理を推進します。

現状と課題

平成19年4月に滋賀食肉センターが整備され、衛生管理・品質管理の行き届いた施設で、安全・安心な付加価値の高い食肉の流通の促進が図られています。

平成20年4月からは、と畜場隣接地に食肉衛生検査所を移転整備し、専門の検査員によると畜検査（BSE検査を含む）を実施しています。認定小規模食鳥処理場では食鳥検査法に基づく食鳥処理衛生管理者により、食鳥肉の確認が行われています。

また、平成13年10月からBSE検査を実施していますが、すべて陰性でありました。

施設	検査の対象	検査員	検査内容
と畜場	牛、豚、馬	と畜検査員	家畜伝染病、 病変部位の排除
大規模食鳥処理場 (年間処理30万羽超)	鶏、あひる、七面鳥	食鳥検査員	
認定小規模食鳥処理場 (年間処理30万羽以下)		食鳥処理衛生管理者	

施策の方向

食肉・食鳥肉の取扱い施設における衛生向上を図るとともに、微生物による汚染防止に努めます。

具体的な取組

【具体的な取り組み】

食用の牛全てについて、特定危険部位（頭部、脊髄、回腸）の除去・焼却を徹底します。

BSEスクリーニング検査を実施します。

食中毒の原因菌となることが多いカンピロバクター、サルモネラの衛生検査を行います。

食肉・食鳥肉の衛生管理マニュアルや点検表による取扱い施設の自主衛生管理の推進を指導します。

食鳥処理衛生管理者およびと畜場従事者の資質向上を図るため衛生講習会を開催します。

と畜場および食鳥処理場における検査情報を生産部門にフィードバックして、安全な家畜生産の指導に努めます。

推進目標

食肉・食鳥肉の衛生検査検体数 **毎年400検体** <H19: 381検体>

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
食肉、食鳥肉の衛生検査検体数	H17 / 300 検体	H18 : 173 検体、H19 : 381 検体

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 16

医務薬務課、生活衛生課

いわゆる健康食品の安全対策の推進

年々消費が伸びている、「いわゆる健康食品」については、健康や美容への効果をうたった商品が流通しており、健康被害事例も発生しています。「いわゆる健康食品」による健康被害を未然に防止し、違反食品を排除することにより安全対策を推進します。

現状と課題

近年、健康に関する関心の高まりを受け、多種多様な健康食品が販売され需要が拡大している一方で、健康食品による健康被害の増加および多様化が懸念されており、これに対する迅速かつ適確な対応を行うことが求められています。

また、「糖尿病が治る」「がんが治る」等の医薬品的効能効果を標榜した表示や広告を行っているもの、またシルデナフィル等医薬品成分を含有するものなど、消費者に誤解を与え、あるいは健康被害を起こす恐れのある食品が後を絶たないため、監視指導等を引き続き実施し、健康被害の未然防止を図る必要があります。

施策の方向

県内の製造、販売施設に対する監視指導を強化します。
買い上げ検査や広告監視により、問題のある食品を排除します。

具体的な取組

いわゆる健康食品の県内製造施設に対し、監視指導を実施します。
いわゆる健康食品の薬局、薬店、ドラッグストア等の販売施設での広告、表示等について、監視指導を強化します。
県内販売施設やインターネットからいわゆる健康食品を買い上げ、その表示や内容成分を検査します。
国等からの情報提供をもとに、県内に流通する無承認・無許可医薬品の監視指導を強化し、発見・排除に努めます。

推進目標

健康食品等監視指導件数 **毎年300件** <H19:167件>

推進目標	目標年度/目標値	実績
健康食品等監視指導件数	H20/300件	H19:167件

買い上げ調査件数 **毎年20件** <H19:14件>

推進目標	目標年度/目標値	実績
買い上げ調査件数	H16から毎年10件	H18:20、H19:14

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 17

生活衛生課

食品事業者による自主衛生管理の促進

食品の安全性を確保するため、食品衛生責任者による管理体制の構築・自主検査の実施など食品事業者の自主的な衛生管理を促進します。

現状と課題

食品事業者は、自らが食品の安全性の確保について第一義的責任を有しており、食品の安全性を確保するために必要な措置を各段階において適切に講ずるなど、食品事業者による安全性の確保のための自主衛生管理の取り組みの重要性が増しています。

食品事業者は、食品衛生責任者による管理体制の構築を図るとともに、自主検査の実施等により食品の安全性を確認することが必要です。

施策の方向

食品衛生責任者の衛生知識および資質の向上を図り、自主的な衛生管理を推進します。

具体的な取組

新規許可施設および食品衛生責任者未設置施設に対し、食品衛生責任者の設置を指導します。保健所において食品事業者や食品衛生責任者を対象とした講習会を開催し、関係者の資質向上に努めます。

営業施設を衛生的に管理し、および運営するための基準となる事項を定めるよう指導します。

食品の安全性の確認のために自主検査が必要なことから、事業者の自主検査の重要性を周知し、計画的な実施を指導します。

推進目標

実務講習会開催回数 毎年 6 回

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
実務講習会開催回数	H20 / 7 回	H19 : 11 回

自主検査実施施設数 2,000 施設 (平成 25 年度) <H19 : 1164 施設>

推進目標	目標年度 / 目標値	実績
自主検査実施施設数	H20 / 2,000 施設	H19 : 1,387 施設 (1,164 検体 : 大津市分除く)

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
飲食店巡回指導相談件数	H18 / 5,000 件	H18 : 8,257 件 H19 : 7,672 件	目標を達成したので、新たな推進目標とはしません。

製造・流通・販売段階における安全性の確保

施策 18

生活衛生課

滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP）の普及

食品製造業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、最も有効な衛生管理手法とされている 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滋賀県独自の滋賀県食品自主衛生管理認証制度（通称：S-HACCP（エス・ハサップ））を普及します。

現状と課題

食品製造業者は、安全な食品を造るための高度な衛生管理の手法である HACCP システム（食品の製造工程で特に重点的に管理すべき工程を連続的に管理する手法）による衛生管理を行っていく必要があります。

県では、食品製造業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、平成 18 年 4 月から「滋賀県食品自主衛生管理認証制度」を設けて、78 施設の認証を行いました。

施策の方向

食品製造業者が自主衛生管理の高度化を図ることができるよう相談窓口を設け、自主衛生管理の取組みの普及と拡大を図ります。

具体的な取組

食品製造業者に対して、HACCP の手法を用いた自主衛生管理を導入するよう指導します。

広域流通食品の製造業者および給食施設、量販店等に納品している食品製造業者等を対象に、表示根拠の明確化、製造工程図の作成、重点的に管理する工程の決定および管理方法を S-HACCP 認証基準に従い段階的に指導します。

食品安全監視センターおよび保健所に相談窓口を設置し、自主的な衛生管理の取組や本制度認証の取得を検討している食品製造業者に対して、衛生管理の方法や書類の作成方法について助言を行います。

S-HACCP 認証した施設に対しては、定期的に監査を行うことにより、施設の自主的な衛生管理の定着とレベルアップについて指導助言を行います。

推進目標

- 新 S-HACCP 認証施設数 毎年 15 施設
- 新 S-HACCP 普及のための講習会の開催 毎年 2 回

< 終了 >

推進目標	目標年度 / 目標値	実績	備考
滋賀県食品自主衛生管理認証制度（S-HACCP 制度の創設）	創設	H17 制度創設、H18 認証開始 H18：41 施設 H19：28 施設	制度は創設済であるため、今後は制度普及に向けた取組み推進目標として設定します。