

平成19年度滋賀県食品衛生監視指導計画 に基づく実施結果

- 1 食品営業施設への立入検査実施状況
- 2 食品等の試験検査実施状況
- 3 食中毒発生状況等
- 4 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進
- 5 情報提供および意見交換の実施状況
- 6 食品衛生に係る人材の養成および資質向上

滋賀県

(平成20年(2008年)6月30日公表)

平成19年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

県では、食品の安全性の確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、平成19年度の食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。今回、本計画に基づく平成19年度の監視指導等の実施状況をとりまとめましたので公表します。

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

平成19年4月1日～平成20年3月31日の1年間に食品等の製造・販売等の施設に対して監視指導を実施した結果は、以下のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設(以下「食品関係許可施設」という。)および許可を必要としない食品関係営業施設(以下「食品関係届出施設」という。)への監視実施施設数は、計画20,000件に対して17,043件でした。

食品関係営業施設に対して、改善等の指導を1,816件、行政措置を45件(うち営業停止20件)行いました。

なお、県内における一定規模以上の製造業については県庁生活衛生課に設置した食品安全監視センターによりHACCP(ハサップ:危害要因分析重要管理点)に基づく科学的監視を重点的に行いました。

		監視対象 施設数	監視計画 施設数	監視実施施設数		指導 件数	行政 措置 件数		
食品関係許可施設	飲食店営業	12,511	7,500	5,537	4,928	991	28		
	喫茶店営業	4,709			609	4	0		
	魚介類販売業	1,610	3,000	3,486	1,027	75	0		
	魚介類せり売り営業	8			27	3	0		
	食肉処理業	82			93	10	0		
	食肉販売業	1,694			1,067	82	2		
	乳類販売業	3,488			1,261	84	0		
	冰雪販売業	24			11	0	0		
	菓子(パンを含む。)製造業	1,625			3,200	2,726	1,134	153	4
	乳処理業	15					45	7	0
	乳製品製造業	28	72	6			1		
	集乳業	1	1	0			0		
	魚肉ねり製品製造業	12	30	5			0		
	食品の冷凍または冷蔵業	40	57	6			0		
	かん詰またはびん詰食品製造業	15	18	3			0		
	あん類製造業	10	24	6			0		
	アイスクリーム類製造業	325	315	29			1		
	食肉製品製造業	18	41	13			0		
	乳酸菌飲料製造業	6	12	0			0		
	食用油脂製造業	4	4	3			0		
	みそ製造業	102	57	8			0		
	醤油製造業	49	31	12			0		
	ソース類製造業	17	22	4			0		
	酒類製造業	60	14	2			0		
	豆腐製造業	126	133	21			0		
	納豆製造業	6	8	3			0		
	めん類製造業	84	101	21			0		
	そうざい製造業	566	496	72			1		
	添加物製造業	30	23	4	0				
	清涼飲料水製造業	49	86	14	0				
	冰雪製造業	7	2	1	0				
	小計	27,321	13,700	11,749	11,749	1,642	37		
食品関係届出施設	給食	995	400		202	107	0		
	乳さく取業	131	5,900	5,092	2	0	0		
	食品製造業	1,725			268	31	6		
	野菜果物販売業	1,581			761	4	1		
	そうざい販売業	1,562			1,070	7	0		
	菓子(パンを含む。)販売業	2,885			1,076	8	1		
	食品販売業(上記以外。)	2,580			1,203	15	0		
	添加物の製造業	12			0	0	0		
	添加物の販売業	336			375	1	0		
	冰雪採取業	5			0	1	0		
	器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	410			337	0	0		
	小計	12,222	6,300	5,294	5,294	174	8		
	総計	39,543	20,000	17,043	17,043	1,816	45		

* 平成20年3月末現在

(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取締り

平成19年7月2日～7月31日の1ヶ月間に食品関係許可施設および食品関係届出施設に対する監視実施結果は以下のとおりです。

監視実施施設数は3,351件であり、改善等の指導を366件行いました。

	監視実施施設数	違反件数				指導件数
		施設基準違反	管理運営基準違反	表示基準違反	その他	
飲食店営業	1002	99	193	7	9	265
菓子製造業	193	7	12		1	20
乳処理業	10					
乳製品製造業	12					
魚介類販売業	232	3	9	2	1	15
魚介類せり売り営業	2		1	1		2
魚肉ねり製品製造業	6		1			1
食品の冷凍または冷蔵業	11					
かん詰またはびん詰食品製造業	3					
喫茶店営業	44		2			2
アイスクリーム類製造業	49		5			5
乳類販売業	210	1	10			11
食肉処理業	16					
食肉販売業	233	3	15		1	18
食肉製品製造業	11			2		2
乳酸菌飲料製造業	2					
みそ製造業	13	1				1
醤油製造業	2			1		1
ソース類製造業	5					
酒類製造業	1					
豆腐製造業	20	1	3			4
納豆製造業	1					
めん類製造業	10	3				3
そうざい製造業	84	6	3	1		9
添加物(規格あり)製造業	1					
清涼飲料水製造業	17	1				1
氷雪販売業	2					
小計	2192	125	254	14	12	360
食品関係届出施設						
給食施設	8					
乳さく取業						
食品製造業	51					
野菜果物販売業	156		1			1
そうざい販売業	224					
菓子販売業	260	1				1
食品販売業	300		3	1	1	4
添加物の販売業	80					
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	80					
小計	1159	1	4	1	1	6
総計	3351	126	258	15	13	366

イ 年末食品一斉取締り

平成19年12月3日～12月28日の1ヶ月間に食品関係許可施設および食品関係届出施設に対する監視実施結果は以下のとおりです。監視実施施設数は2,436件であり、改善等の指導を210件行いました。

	監視実施 施設数	違反件数				指導 件数
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他	
飲食店営業	766	33	87	7	6	118
菓子製造業	177	3	7	2		12
乳処理業	8					
乳製品製造業	9					
魚介類販売業	140	3	11	2	1	15
魚介類せり売り営業	3		1			1
魚肉ねり製品製造業	4					
食品の冷凍または冷蔵業	7					
かん詰またはびん詰食品製造業	2					
喫茶店営業	66					
あん類製造業	1					
アイスクリーム類製造業	59	2	2			4
乳類販売業	151	3	5			8
食肉処理業	13	1	1			1
食肉販売業	145	3	7	1		11
食肉製品製造業	10			2		2
乳酸菌飲料製造業	2					
みそ製造業	6					
醤油製造業	1			1		1
ソース類製造業	4					
豆腐製造業	25			1		1
納豆製造業	1					
めん類製造業	9					
そうざい製造業	75	3	8	4	1	12
清涼飲料水製造業	15	1				1
氷雪販売業	2					
小計	1701	52	129	20	8	187
給食施設	12		1			1
食品製造業	26			1		1
野菜果物販売業	107			1		1
そうざい販売業	156			9		9
菓子販売業	145		1	1		2
食品販売業	182		3	6		9
添加物の販売業	62					
器具・容器包装、おもちゃの製造業又は販売業	45					
小計	735		5	18		23
総計	2436	52	134	38	8	210

ウ 食肉、食鳥肉取扱施設一斉監視

焼き鳥、焼肉料理を提供する飲食店

平成19年4月16日～5月31日の間に県内の焼き鳥、焼肉料理を提供する飲食店(ホテル、旅館等)に対して監視を実施しました。

監視実施施設数は147件であり、改善等の指導を16件行いました。

業種	監視実施施設数	指導件数
飲食店	147	16

エ 学校給食施設一斉監視

平成19年9月3日～10月31日の2ヶ月間に県内の給食施設に対して監視を実施しました。

監視実施施設数は115件であり、改善等の指導を49件行いました。

業種	監視実施施設数	指導件数
学校給食施設	115	49

オ 地域特産食品一斉監視の実施

平成20年1月16日～2月28日の間に県内に地域特産食品を販売または製造する施設に対して監視を実施しました。

監視実施施設数は119件、表示確認食品数は439件あり、改善等の指導を85件行いました。

(1) 地域特産食品販売施設の監視実施結果

	監視実施施設数	表示確認食品数	違反発見食品数
道の駅販売施設	15	226	23
その他の販売施設	12	76	8
合計	27	302	31

(2) 地域特産食品製造施設の監視実施結果

	監視実施施設数	表示確認食品数	違反発見食品数
菓子製造業	32	53	19
そうざい製造業	19	26	11
その他の食品製造業(許可施設)	27	32	13
食品製造業(届出施設)	14	26	11
合計	92	137	54

カ 食中毒予防一斉監視

平成19年11月1日～平成19年12月28日の2ヶ月間に、ノロウイルスによる食中毒の予防を目的に旅館、ホテル、給食施設等の大規模調理施設や、寿司屋、居酒屋等生食用二枚貝を提供する施設を対象に監視を実施しました。

監視実施施設数は857件であり、改善等の指導を131件行いました。

		監視実施 施設数	指導件数
飲 食 店	一般食堂・レストラン・料理店	286	50
	すし屋	46	3
	旅館・ホテル	76	9
	仕出し屋・弁当屋	70	8
	給食施設	32	12
	その他	294	29
その他		53	20
合 計		857	131

2 食品等の試験検査実施状況

(1) 食品等の試験検査結果

県内で製造または販売される食品について、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く試験検査(理化学検査、食品添加物検査、微生物検査等)を実施し、違反食品の排除を行いました。

平成19年度の検査は、計画2,400検体に対して、輸入食品223検体を含む2,398検体実施しました。食品等の検査の結果、9検体の基準違反等を発見し、必要な措置を行いました。輸入食品については、基準違反はありませんでした。

食品別検査検体数

食品群 (加工品を含む)	計画 検体数	実施 検体数	微生物 検査	理化学 検査	添加物 検査 (再掲)	残留農薬 等検査 (再掲)	違反 検体数
農産物	850	889 (138)	533	521	193	219	3
畜産物	450	408 (6)	300	287	72	108	4
水産物	300	299 (4)	268	106	72		1
菓子類	300	275 (23)	220	120	31		1
清涼 飲料水	100	80 (13)	79	80	22		
冷凍食品	100	72 (36)	52	22	13	5	
その他 の食品	400	375 (3)	359	17	11	2	
合計	2,400	2,398 (223)	1,811	1,153	414	334	9

()内は輸入食品数

(2) 違反発見状況

違反食品を発見した場合は、当該施設の立入検査を行い、違反食品が流通しないよう、回収等の措置を行いました。県外で生産・製造された食品の場合は速やかに当該自治体に違反事実を連絡しました。

違反発見食品名称	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
生食用カキ	1	一般細菌数の成分規格超過	食品の成分規格違反 (食衛法第11条違反)	管轄自治体に通報
アイスクリーム類	4	大腸菌群陽性	食品の成分規格違反 (食衛法第11条違反)	始末書徴収 自主回収
菓子	1	表示に記載のないアレルギー物質検出	アレルギー物質の混入 (食衛法第6条違反)	始末書徴収 自主回収
野菜類	1	残留農薬基準超過	食品の成分規格違反 (食衛法第11条違反)	始末書徴収 自主回収
漬物	2	表示に記載のない添加物検出	食品添加物表示不適 (食衛法第19条違反)	始末書徴収 自主回収
計	9			

(3) 重点的に実施した試験検査実施状況 (再掲)

ア 食品、添加物等の夏期一斉取締り

平成19年7月2日～7月31日の1ヶ月間に食品関係営業施設等から食品を239検体収去し、検査を実施しました。基準違反はありませんでした。

食品群 (加工品を含む)	国内産の食品		輸入の食品	
	検査 検体数	違反 検体数	検査 検体数	違反 検体数
農産物	37	0	15	0
畜産物	42	0	0	0
水産物	37	0	1	0
菓子類	10	0	0	0
清涼飲料水	35	0	7	0
冷凍食品	19	0	0	0
その他の食品	33	0	3	0
計	213	0	26	0

イ 年末食品一斉取締り

平成19年12月3日～12月28日の1ヶ月間に食品関係営業施設等から食品を201検体収去し、検査を実施しました。違反のあった1件に対し改善措置を行いました。

食品群 (加工品を 含む)	国内産の食品		輸入の食品	
	検査 検体数	違反 検体数	検査 検体数	違反 検体数
農産物	34	0	6	0
畜産物	39	0	1	0
水産物	30	1	2	0
菓子類	10	0	0	0
清涼飲料水	10	0	0	0
冷凍食品	11	0	3	0
その他の食品	55	0	0	0
計	189	1	12	0

ウ 指定外添加物検査

平成19年4月16日～5月31日の間に菓子類25検体、そうざい3検体、冷凍食品14検体、漬け物1検体、その他7検体について、日本で使用が認められていない酸化防止剤および甘味料の有無の検査を実施しました。全て不検出でした。

分 類	検体数	違反検体数
菓子類	25	0
そうざい	3	0
冷凍食品	14	0
漬け物	1	0
その他	7	0
計	50	0

エ 遺伝子組換え食品の検査

平成19年5月21日～平成19年8月17日の間に、大豆加工品の原料大豆20検体について、遺伝子組換え体の定量検査を実施し、表示との整合性を確認した結果、遺伝子組換えの表示について不適切な食品はありませんでした。

分 類		検体数	違反検体数	検査内容
大豆加工品の 原料大豆	穀類	20	0	遺伝子組換え体の混入の有無(定量検査)
計		20	0	

オ アレルギー物質含有食品検査

平成19年8月20日～1月28日の間に原材料に「卵」を使用していない菓子12検体、原材料に「小麦」を使用していない菓子12検体、原材料に「乳」を使用していない菓子5検体、清涼飲料水1検体について、アレルギー物質(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施し、菓子1検体から「小麦」が検出されたため、必要な措置を行いました。

アレルギー物質	検体数	違反検体数
卵	12	0
小麦	12	1
乳	6	0
計	30	1

カ 畜産食品の抗生物質等の検査

平成19年5月21日～平成20年3月17日の間に鶏卵17検体、はちみつ3検体、牛肉32検体、豚肉36検体、鶏肉20検体について、抗生物質、合成抗菌剤等の検査を実施しました。抗生物質、合成抗菌剤等は、検出されませんでした。

種類	検体数	違反検体数
鶏卵	17	0
はちみつ	3	0
牛肉	32	0
豚肉	36	0
鶏肉	20	0
計	108	0

キ 農産物の残留農薬試験

平成19年5月14日～平成20年3月18日の間に県内産農産物108検体、輸入農産物111検体について残留農薬の検査を実施し、県内産のかぶら菜1検体から基準値を超える2種類の農薬が検出されたため、必要な措置を行いました。

検査検体数(県内農産物)

種類	検体数	検査農薬数
野菜	えんどう	28
	ばれいしょ	600
	さといも類(やつがしらを含む)	200
	かんしょ	100
	その他のいも類	100
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	400
	だいこん類(ラディッシュを含む)の葉	100
	かぶ類の根	100
	かぶ類の葉	100
	はくさい	500
	キャベツ	400
	こまつな	200
	きょうな	328
	ブロッコリー	500
	しゅんぎく	256
	たまねぎ	1128
	ねぎ(リーキを含む)	384
	にんじん	528
	その他のせり科野菜	100
	トマト	1012
	ピーマン	100
	なす	628
	その他のなす科野菜(唐辛子)	184
	きゅうり(ガーキンを含む)	484
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	128
	まくわうり	56
	ほうれんそう	228
	未成熟えんどう	100
	未成熟いんげん	28
		108

検査検体数(輸入農産物)

	種類	産地	検体数	検査農薬数	
野菜	大豆	中国	1	102	
	小豆類	中国	1	100	
	らっかせい	中国	1	102	
	さといも類(やつがしらを含む)	中国	1	100	
	カリフラワー	アメリカ	1	100	
	ブロッコリー	アメリカ	4	400	
	ごぼう	中国	3	304	
	たまねぎ	中国	1	102	
	ねぎ(リーキを含む)	中国	4	186	
	にんにく	中国	4	404	
	アスパラガス	タイ	1	100	
	にんにくの芽	中国	5	284	
	にんじん	中国	1	100	
	セロリ	アメリカ	2	200	
	ピーマン	韓国	2	128	
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	ニュージーランド	2	200	
		メキシコ	2	200	
		トンガ	1	100	
	すいか	アメリカ	1	28	
	メロン類果物	メキシコ	1	28	
	おくら	フィリピン	1	28	
	未成熟いんげん	オマーン	1	28	
	しいたけ	中国	2	202	
	れんこん	中国	1	102	
	小計			44	3628
	果実	レモン	アメリカ	3	156
オレンジ(ネーブルオレンジを含む)		アメリカ	4	184	
		オーストラリア	7	700	
グレープフルーツ		南アフリカ	11	884	
		アメリカ	2	200	
ライム		メキシコ	1	28	
その他のかんきつ類果物		アメリカ	1	100	
		オーストラリア	1	100	
		イスラエル	3	84	
ブルーベリー		アメリカ	1	100	
ぶどう		アメリカ	1	100	
バナナ		フィリピン	11	1028	
		メキシコ		28	
キウイ		ニュージーランド	4	328	
パパイヤ		アメリカ	2	56	
		フィリピン	2	200	
アボガド		メキシコ	3	300	
		ニュージーランド	1	28	
パイナップル		フィリピン	5	284	
マンゴー		台湾	1	28	
		メキシコ	1	28	
	フィリピン	1	100		
小計			67	5044	
計			111	8672	

農薬検出事例一覧(県内農産物)

農薬分類	検出農薬	検出農産物	検出数 / 検体数	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
有機リン系	エトフェンブロックス	かぶら菜	1 / 1	11.80	10.0
	プロチオホス	かぶら菜	1 / 1	0.03	0.01
有機塩素系	クロルフェナピル	トマト	1 / 2	0.03	1.0
含窒素系	プロシミドン	きゅうり	1 / 1	0.07	5.0
		トマト	2 / 5	0.02、0.01	5.0
		なす	1 / 2	0.01	5.0
含窒素系	トリフルラリン	にんじん	1 / 1	0.10	1.0
	マイクロブタニル	きゅうり	1 / 2	0.02	1.0
ピレスロイド系	シペルメトリン	ほうれん草	1 / 2	0.16	2.0
		ねぎ	1 / 4	0.69	5.0
	フェンバレレート	だいこん類の葉	1 / 1	0.10	8.0

残留農薬検出事例一覧(輸入農産物)

農薬分類	検出農薬	検出農産物	検出数 / 検体数	検出値 (ppm)	基準値 (ppm)
有機リン系	クロルピリホス	ネーブルオレンジ	1 / 1	0.02	1.0
		オレンジ	1 / 2	0.03	1.0
	メタミドホス	大豆	1 / 1	0.02	0.5
		グレープフルーツ	4 / 5	0.01、0.03 0.06、0.08	5.0
		オレンジ	2 / 3	0.03、0.23	5.0
		スイーティ	1 / 1	0.09	5.0
	マラチオン	スイーティ	1 / 1	0.04	5.0
有機塩素系	クロルフェナピル	バナナ	3 / 6	0.02	1.0
含窒素系	ピリダデン	アボガド	1 / 1	0.13	1.0
ピレスロイド系	シペルメトリン	小豆類	1 / 1	0.03	5.0

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

平成19年度の食中毒事件の発生は、発生件数22件、患者数629人でした。

ア 原因施設別食中毒発生件数

原因施設別に見ると、原因施設は、飲食店によるものが19件、食品製造所によるものが1件、家庭によるものが2件でした。飲食店による19件の内訳は、一般食堂、レストラン、すし屋、料理店によるものが16件(患者数496人)、仕出し屋、弁当屋によるものが3件(患者数125人)でした。

原因施設		事件数	患者数
飲食店	(一般食堂、レストラン、すし屋、料理店)	16	496
	(仕出し屋、弁当屋)	3	125
食品製造業		1	3
家庭		2	5
合計		22	629

イ 病因物質別 食中毒発生件数

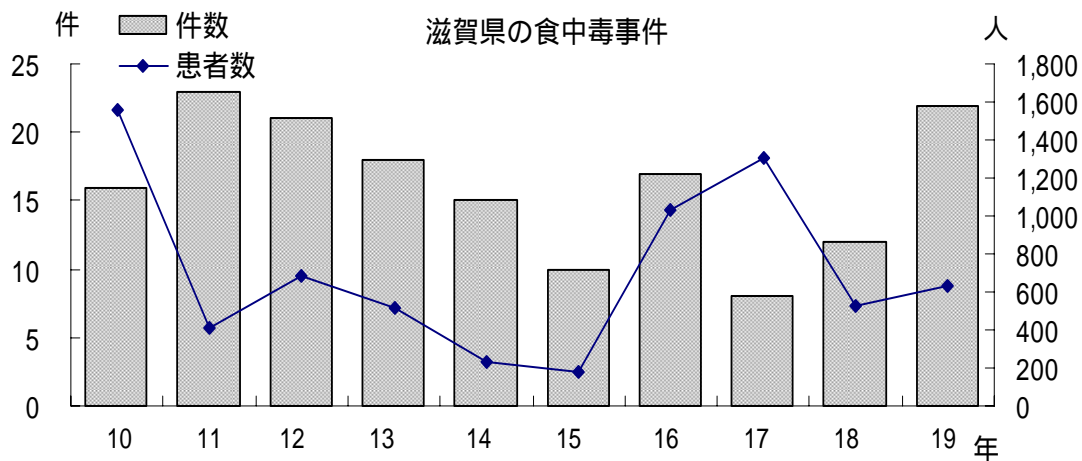
病因物質別に見ると、ノロウイルスによる事件数が9件、カンピロバクターによるものが7件と多く、全体の70%以上を占めています。その他は、黄色ブドウ球菌3件、植物性自然毒が1件、原因が特定できなかったものが2件です。

病因物質	事件数	患者数
ノロウイルス	9	525
黄色ブドウ球菌	3	19
カンピロバクター	7	60
植物性自然毒	1	1
不明	2	24
合計	22	629

ウ 月別 食中毒発生件数

月別に見ると食中毒は、通年をとおしてノロウイルスおよびロバクターによる中毒が発生しています。

発生月	事件数	患者数	病因物質
4月	2	33	ノロウイルス、カンピロバクター
6月	1	7	カンピロバクター
7月	2	29	黄色ブドウ球菌
8月	3	17	カンピロバクター、黄色ブドウ球菌
9月	1	3	カンピロバクター
10月	2	26	ノロウイルス、黄色ブドウ球菌
11月	1	1	植物性自然毒
12月	2	71	ノロウイルス、カンピロバクター
1月	5	411	ノロウイルス
3月	3	31	ノロウイルス、カンピロバクター
計	22	629	



(2) 食中毒の原因施設への措置状況

食中毒発生時には、発生原因の究明調査を行い、営業者に対して再発防止のための衛生指導（食品の衛生的取扱い、従事者への健康管理、提供時間の管理、食品の保管方法等の指導）や施設の従事者に対する衛生教育を実施しました。

また、原因施設を3日間の営業停止処分としました。

(3) 食中毒予防対策の実施状況

食中毒の予防を図るため、実施した対策は以下のとおりです。

予防対策	内 容
飲食店等重点 監視指導	食肉、食鳥肉取扱施設一斉監視(4～5月) 監視指導施設数 147施設 学校給食施設一斉監視(9～10月) 監視実施施設数 115施設 冬の食中毒予防一斉監視(11～12月) 監視指導施設数 857施設
食中毒発生防止 のための啓発	食中毒注意報の発令(7月～9月) 発令回数 8回 食品衛生月間の実施(8月) 街頭啓発、講習会 16回開催 ノロウイルス食中毒の防止対策講習会(11月～12月) 事業者対象講習会 11回開催 食中毒予防に関する情報提供 ホームページ「食の安全情報」において随時情報を発信

4 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進

(1) 食品等事業者による自主管理の推進

保健所等の食品衛生監視員と社団法人滋賀県食品衛生協会に所属する食品衛生推進員と連携して、食品衛生推進員による地域の食品営業者等への巡回指導活動および助言指導を推進しました。

巡回指導 14,990 施設、 延べ 3,773 人を動員

(2) HACCP概念に基づく自主管理の推進

ア 「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - HACCP)」の施行

食品営業者による自主的な衛生管理の高度化を図るため、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「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(S - HACCP)」を平成18年度より施行しました。

平成19年度、認証基準に達していると認められた28施設を認証しました。

イ 制度の普及・啓発・推進のためのS - HACCP講習会・説明会を開催

S - HACCP講習会 開催回数 4 回 受講者数 214 人

平成19年度
S - HACCP認証施設数

業種	認証施設数
菓子製造業	3
乳処理業	1
乳製品製造業	2
冷凍食品製造業	2
食肉製品製造業	1
豆腐製造業	1
めん類製造業	3
そうざい製造業	2
清涼飲料水製造業	2
漬け物製造業	3
飲食店営業	4
アイスクリーム製造業	1
添加物製造業	3
合計	28

5 情報提供および意見交換の実施状況

(1) 消費者・事業者との意見交換会・講習会

ア 各保健所主催の意見交換会

食品関係団体、消費者、JA、健康推進員 等 計 15回、延べ696名参加

イ 食肉衛生検査所による食肉の安全出前講座 計10回、延べ311名参加

(2) 食の安全シンポジウムの開催

「食の安全性に関する地域の指導者育成講座」

平成19年10月22日(月) (場所:滋賀県庁)

参加者:73名

(3) 食品安全情報の提供

ア ホームページによる情報提供

ホームページ「食の安全情報」(<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/>)により、食の安全に関する正しい情報を迅速にわかりやすく提供しました。

アクセス数 29,311件

イ 携帯メールマガジン(食の安全プチ通信)プチ通信の発信

滋賀県の食中毒、食中毒注意報、イベント情報などをメール登録者に対して迅速に発信しました。

平成19年度の発信状況 41回

ウ 食品安全監視センター通信「ぶちリス」の発信

食品事業者の衛生管理を推進するため、食品事業者に対し、毎月および臨時に、法改正等の最新情報および衛生管理についての情報を発信しました。

平成19年度発信状況 毎月定期(12回)、食中毒注意報発令時(8回)、その他必要時(4回) 計24回

6 食品衛生に係る人材の養成および資質向上

(1) 食品営業関係者に対する講習会等の開催

ア 食品営業関係者に対する講習会

食品衛生の向上を目的に食品営業関係者を対象とした講習会等を開催しました。
(食品衛生責任者実務講習会、食品営業許可継続講習会、食中毒予防講習会 他)
開催回数 131回 受講者数 3920人

イ 食品衛生責任者講習会の指定

自主衛生管理が適切に実施されるように(社)滋賀県食品衛生協会が主催する食品衛生責任者資格認定講習会を指定し開催しました。
開催回数 10回

(2) 食品衛生監視員等の研修会等への参加

食品衛生監視員等の資質向上を図るため、県が主催する研修会、および国等が主催する各種研修会に参加しました。
(食品衛生監視員研修会、食品衛生監視員HACCP研修会、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会 他)