

平成29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育成および資質向上

滋賀県

[平成30年(2018年)6月29日公表]

平成29年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

滋賀県では、食品の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、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。

このたび、平成29年度の計画に基づく監視指導等の実施状況を取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指導実施件数 (表1、表2)

平成29年4月1日から平成30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等の製造・販売等を行う施設に対して監視指導を実施した結果は表1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。)20,247施設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。)12,214施設に対して、業態または施設ごとに、取り扱う食品の特殊性、流通の広域性、危害発生の可能性などを考慮して、年間の立入回数を設定して、県が定めた計画件数12,378件に対して11,831件の立入検査を行いました。

これらの立入検査において、改善等の指導を1,199件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を18件行いました。

(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 (表3)

平成29年7月3日から7月31日にかけて、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、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,626件であり、改善等の指導を136件行いました。

イ 食品、添加物等の年末一斉監視 (表4)

平成29年12月1日から12月28日にかけて、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、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,939件であり、改善等の指導を125件行いました。

ウ カンピロバクター等食中毒予防一斉監視

平成29年5月1日から6月30日にかけて、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170施設(うち生食用食肉取扱施設延べ33施設含む。)ならび認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設延べ43施設に対し、生食メニューの提供自粛、十分な加熱調理の徹底、加熱用表示の徹底、二次汚染の防止および生食用食肉の規格基準の遵守等について監視指導を実施しました。

さらに、監視指導を実施した施設のうち、加熱用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対して、提供自粛を指導しました。また、生食用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対して、提供自粛を指導するとともに、納入元からの検査成績書の入手または自主検査の実施により、カンピロバクター陰性を確認するよう指導しました。

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	文書指導 施設数	口頭指導 施設数
飲食店等	170	37	12	41
認定小規模食鳥処理場 ・併設食品営業施設	43	2	0	12
合計	213	39	12	53

工 食品表示一斉監視

平成 30 年 1 月 4 日から 2 月 28 日にかけて、道の駅、産地直売所等の地域特産食品[※]を主に販売する施設および食品表示の監視指導が必要な施設延べ 415 施設に対して、食品表示基準で定める衛生事項の遵守等について監視指導を実施しました。

平成 27 年 4 月 1 に食品表示法が施行されたことから、地域特産食品の加工・出荷者に対して、講習会等により新しい食品表示制度の周知・啓発を行いました。

※販売施設の周辺地域で生産された農産物等を主原料として周辺地域で加工された広域に流通していない食品。

対象施設	監視指導 延施設数	指導票交付 施設数	文書指導 施設数	口頭指導 施設数
地域特産食品を 主に販売する施設	391	1	0	53
その他の施設	24	0	0	5
合計	415	1	0	58

(表1) 監視対象施設数および監視指導実施件数

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	飲食店営業	9,431	3,679	3,971	3,749	684	14
	喫茶店営業	2,866			222	7	0
	魚介類販売業	1,204	3,217	2,384	646	69	0
	魚介類せり売り営業	4			8	1	0
	食肉処理業	28			261	6	0
	食肉販売業	1,346			802	87	0
	乳類販売業	2,030			655	60	0
	氷雪販売業	12			12	1	0
	菓子製造業	1,820			964	113	1
	乳処理業	16			18	1	0
	乳製品製造業	29	30	2	0		
	魚肉ねり製品製造業	6	3	1	0		
	食品の冷凍または冷蔵業	39	39	8	0		
	かん詰またはびん詰食品製造業	14	7	2	0		
	あん類製造業	10	8	2	0		
	アイスクリーム類製造業	239	195	15	2		
	食肉製品製造業	26	28	5	0		
	乳酸菌飲料製造業	3	5	0	0		
	食用油脂製造業	5	4	0	0		
	みそ製造業	109	51	6	0		
	醤油製造業	40	25	8	0		
	ソース類製造業	38	35	3	0		
	酒類製造業	52	14	3	0		
	豆腐製造業	49	31	4	0		
	納豆製造業	4	4	0	0		
	めん類製造業	77	120	7	0		
	そうざい製造業	674	441	56	0		
	添加物製造業	30	20	1	0		
	清涼飲料水製造業	46	51	6	0		
	氷雪製造業	0	0	0	0		
小 計		20,247	8787	8,444	8,444	1,158	17
食品関係届出施設	給食	968	3,591	3,387	71	1	0
	乳さく取業	93			0	0	0
	食品製造業	2,744			108	14	0
	野菜果物販売業	1,462			513	4	1
	そうざい販売業	1,210			615	2	0
	菓子（パンを含む。）販売業	2,555			807	4	0
	食品販売業（上記以外。）	2,560			888	15	0
	添加物の製造業	14			0	0	0
	添加物の販売業	288			92	0	0
	器具・容器包装、おもちゃの製造業または販売業	320			293	1	0
小 計		12,214	3,591	3,387	3,387	41	1
合 計		32,461	12,378	11,831	11,831	1,199	18

* 平成 30 年 3 月末現在

(表2) 対象施設および監視指導実施件数

立入回数	対象施設	監視指導計画件数		監視指導実施件数	
年 3 回以上	広域流通食品製造施設（製造の従事者数が30人以上の施設）	69	428	72	417
	給食弁当製造施設（同一メニューを1回300食または1日750食以上調理・提供する施設）	129		129	
	と畜場および併設食肉処理場	230		216	
年 2 回以上	広域流通食品製造施設（製造の従事者数が10人以上30人未満の施設）	464	1,096	277	961
	大規模食品販売店（再掲 ^{*1} ）	1,848		1090	
	大規模食品販売店（その他）	572		631	
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（再掲 ^{*2} ）	11		46	
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（その他）	60		53	
年 1 回以上	広域流通食品製造施設（上記以外の施設）	299	9,232	240	7,748
	新規営業施設・許可更新対象施設	4,061		3,712	
	食中毒原因施設（前年度に食中毒の原因となった施設）	7		9	
	違反食品原因施設（前年度に不良食品等の原因となった施設）	42		14	
	一斉監視の対象施設	4,767		3,704	
	大型のホテルおよび旅館	56		69	
必要に応じ実施	上記以外の食品営業施設	1,622	1,622	2,705	2,705
合 計（再掲を除く）		12,378	12,378	11,831	11,831

※1食品、添加物等の夏期一斉監視、年末一斉監視等で監視指導を実施した施設
 ※2カンピロバクター等食中毒予防一斉監視で監視指導を実施した施設

(表3) 食品、添加物等の夏期一斉監視実施結果

業種	監視指導 延施設数	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	540	27	39	1	20	77
菓子製造業	137	4	5	1	3	13
乳処理業	2	0	0	0	0	0
乳製品製造業	2	0	0	0	0	0
魚介類販売業	100	4	4	0	0	8
魚介類せり売り営業	2	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	1	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	4	0	1	0	0	1
かん詰またはびん詰食品製造業	1	0	1	0	0	1
喫茶店営業	17	0	0	0	0	0
あん類製造業	2	0	1	0	0	1
アイスクリーム類製造業	42	0	1	0	0	2
乳類販売業	81	2	4	0	1	7
食肉処理業	22	0	0	0	0	0
食肉販売業	93	3	2	0	1	6
食肉製品製造業	1	1	1	0	0	1
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0
みそ製造業	3	0	0	0	0	0
醤油製造業	1	0	0	0	0	0
ソース類製造業	2	0	0	0	0	0
酒類製造業	3	0	0	0	0	0
豆腐製造業	3	1	0	0	0	1
納豆製造業	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	14	0	1	0	0	1
そうざい製造業	58	7	0	1	0	8
添加物製造業	0	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	1	0	0	0	0	0
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0
氷雪販売業	1	0	0	0	0	0
小計	1,133	48	60	3	25	127
業種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
給食施設	8	0	0	0	0	0
食品製造業	19	0	0	0	5	5
野菜果物販売業	73	0	0	0	1	1
そうざい販売業	94	0	1	0	0	1
菓子販売業	110	0	0	0	0	0
食品販売業	133	0	0	1	2	2
添加物の販売業	15	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業または販売業	41	0	0	0	0	0
小計	493	0	1	1	8	9
合計	1,626	48	61	4	34	136

(表4) 食品、添加物等の年末一斉監視実施結果

業 種	監視指導 延施設数	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	606	26	47	3	12	83
菓子製造業	166	4	7	0	2	12
乳処理業	1	0	0	0	0	0
乳製品製造業	4	0	0	0	0	0
魚介類販売業	113	3	3	1	3	10
魚介類せり売り営業	2	0	0	0	0	0
魚肉ねり製品製造業	1	0	0	0	0	0
食品の冷凍または冷蔵業	4	0	0	0	0	0
かん詰またはびん詰食品製造業	1	0	0	0	0	0
喫茶店営業	23	0	0	0	0	0
あん類製造業	3	0	0	0	0	0
アイスクリーム類製造業	38	1	0	0	0	1
乳類販売業	102	0	2	0	2	4
食肉処理業	23	0	0	0	0	0
食肉販売業	127	0	5	0	1	6
食肉製品製造業	3	0	0	0	0	0
乳酸菌飲料製造業	1	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	2	0	0	0	0	0
みそ製造業	3	1	0	0	0	1
醤油製造業	0	0	0	0	0	0
ソース類製造業	1	0	0	0	0	0
酒類製造業	1	0	0	0	0	0
豆腐製造業	1	0	1	0	0	1
納豆製造業	0	0	0	0	0	0
めん類製造業	13	0	0	0	1	1
そうざい製造業	61	2	3	0	0	5
添加物製造業	2	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	6	0	0	0	0	0
氷雪製造業	0	0	0	0	0	0
氷雪販売業	2	0	0	0	0	0
小 計	1,310	37	68	4	21	124
業 種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
給食施設	9	0	0	0	0	0
食品製造業	19	0	0	0	1	1
野菜果物販売業	96	0	0	0	0	0
そうざい販売業	110	0	0	0	0	0
菓子販売業	143	0	0	0	0	0
食品販売業	160	0	0	0	0	0
添加物の販売業	25	0	0	0	0	0
器具・容器包装、おもちゃの 製造業または販売業	67	0	0	0	0	0
小 計	629	0	0	0	1	1
合 計	1,939	37	68	4	22	121

2 食品等の試験検査実施状況

平成 29 年度は、総計画検体数 2,000 検体に対して、1,951 検体の検査を実施しました。

そのうち、県民が特に不安に思っている食品について、計画 600 検体に対して 570 検体を、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、計画 200 検体に対して 197 検体について検査を実施しました。

また、と畜場における衛生的な処理を検証するための微生物検査について、計画 400 検体に対して 334 検体について検査を実施しました。

(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 1,186 検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、5 検体の違反を発見し、当該施設への立入検査、違反食品の流通防止等必要な指導を行いました。

ア.食品群別検査検体数

食品群 (加工品を含む)	計画 検体数	実施 検体数	微生物 検査	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	109	108	69	31	0	6	2	0
冷凍食品	12	10	10	0	0	0	0	0
肉・卵類	98	97	6	5	86	0	0	0
乳・乳製品・ 乳類加工品	19	19	12	0	0	3	4	0
アイスクリーム 類・氷菓	26	20	10	0	0	0	10	2
穀類	40	43	18	4	0	0	21	0
野菜・果物	427	438	78	52	115	130	63	3
菓子類	127	154	84	0	0	0	70	0
清涼飲料水	40	40	20	0	0	0	20	0
かん詰・びん詰め 食品	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当・そうざい	224	230	220	0	0	6	4	0
その他の食品・ 添加物	25	27	3	2	10	10	2	0
合計	1,147	1,186	530	94	211	155	196	5

イ.違反発見状況

食品	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
アイスクリーム類	2	大腸菌群陽性(1検体)・細菌数超過(1検体)	成分規格違反	始末書徴収
野菜・果物	3	表示にない食品添加物(甘味料(サッカリンナトリウム))検出(3検体)	表示違反	報告書徴収
合計	5			

ウ.重点的に実施した試験検査 (再掲)

(ア) 食品、添加物等の夏期一斉監視

平成 29 年 7 月 3 日から 7 月 31 日にかけて、食品関係営業施設等から食品を 92 検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、1 検体の違反を発見し、当該施設への立入検査、違反食品の流通防止等必要な指導を行いました。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
魚介類	18	0	0	0
肉・卵類	9	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	6	1	0	0
野菜・果物	17	0	4	0
弁当・そうざい	34	0	0	0
その他の食品	4	0	0	0
合計	88	1	4	0

(イ) 食品、添加物等の年末一斉監視

平成 29 年 12 月 1 日から 12 月 28 日にかけて、食品関係営業施設等から食品を 64 検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
魚介類	7	0	0	0
野菜・果物	18	1	0	0
菓子類	4	0	0	0
弁当・そうざい	9	0	0	0
清涼飲料水	10	0	0	0
合計	48	1	0	0

(ウ) 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 155 検体を対象に、放射性物質(セシウム-134、セシウム-137)の検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

分類	検体数			違反検体数
	滋賀県産	県外産	計	
加工食品	40	0	40	0
農産物	115	0	115	0
合計	155	0	155	0

(工) 遺伝子組換え食品の検査

平成 29 年 7 月から平成 29 年 11 月にかけて、原料大豆 8 検体について、安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入の有無を検査した結果、それぞれ安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入はありませんでした。

検査食品	検体数	検査結果	検査内容
原料大豆	8 (全て輸入食品)	陰性	RRS (Roundup Ready 大豆) RRS2 (Roundup Ready 大豆 2)、LLS(Liberty Link 大豆) (日本において食品として安全性が確認されている除草剤耐性の遺伝子組換え大豆) の混入の有無
合計	8		

(オ) アレルギー物質含有食品検査

平成 29 年 5 月から平成 29 年 12 月にかけて、県内製造食品 38 検体について、原材料として使用されていないアレルゲン(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施しました。検査の結果、和生菓子 1 検体からアレルギー物質(小麦)が検出されたため、コンタミネーション防止対策について、改善指導を行いました。

食品	検体数	「卵」 混入検査		「乳」 混入検査		「小麦」 混入検査		「えび・かに」 混入検査	
		陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
和生菓子	23	0	4	0	4	1	13	0	1
焼菓子	4	0	2	0	2	0	0	0	0
菓子	2	0	0	0	2	0	0	0	0
ゆでめん	2	0	2	0	0	0	0	0	0
そうざい	2	0	0	0	0	0	0	0	2
佃煮	2	0	0	0	0	0	0	0	2
弁当	2	0	0	0	0	0	2	0	0
その他の穀類 加工品	1	0	0	0	0	0	0	0	1
計	38	0	8	0	8	1	15	0	6

(カ) 畜産食品の残留動物用医薬品検査

安全な畜産食品の流通を図るため、県内で生産または流通している畜産食品計 86 検体(食鳥肉 8 検体、牛肉 39 検体および豚肉 39 検体)を対象に、動物用医薬品検査を実施しました。食品衛生法で定める基準値を超えた畜産食品はありませんでした。

食品		検体数	検査結果	
			検出	不検出
食鳥肉		8	0	8
牛肉	筋肉	13	0	13
	肝臓	13	0	13
	腎臓	13	0	13
豚肉	筋肉	13	0	13
	肝臓	13	0	13
	腎臓	13	0	13
合計		86	0	86

(キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計 125 検体について残留農薬の検査を実施しました。検査の結果、11 検体から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。

県内産農産物

種 類		検体数	検査 農薬数	検出 農薬数	基準超過 農薬数
野 菜	ばれいしょ	10	1,720	0	0
	さといも類 (やつがしらを含む)	2	344	0	0
	かんしょ	6	1,032	0	0
	その他のいも類	1	172	0	0
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	13	2,236	0	0
	かぶ類の根	4	688	0	0
	はくさい	4	688	1	0
	キャベツ	8	1,376	1	0
	こまつな	1	172	0	0
	ブロッコリー	1	172	0	0
	たまねぎ	9	1,179	0	0
	ねぎ(リーキを含む)	1	191	0	0
	にんじん	3	516	0	0
	トマト	5	860	0	0
	ピーマン	6	1,032	1	0
	なす	10	1,720	1	0
	その他のなす科野菜	2	344	0	0
	きゅうり(ガーキンを含む)	9	1,548	0	0
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	9	1,548	0	0
	しろうり	2	344	0	0
	すいか	1	172	0	0
	まくわうり	1	172	0	0
	その他のうり科野菜	6	1,032	0	0
小計	114	19,798	4	0	
果 物	日本なし	1	175	2	0
	小計	1	175	2	0
茶	茶	10	850	5	0
合 計		125	20,823	11	0

(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や検査項目についてアンケート調査を実施し、その結果に基づいて食品を計 570 検体購入し、規格基準等に定める検査を実施しました。いずれの食品も検査した項目について、基準に適合していました。検査の結果等はホームページにわかりやすく公表しました。

○滋賀県食の安全情報ホームページ「身近な食品を検査しています！」

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/fuankaishou/h27-02kensa.html>

検査の内容	食品添加物					食中毒菌等の細菌	放射性物質	残留農薬	計
	指定添加物				指定外添加物				
	保存料	着色料	発色剤	防かび剤	・酸化防止剤 ・着色料				
食品の種類	・食肉製品 ・魚肉練り製品 ・清涼飲料水	・菓子 ・清涼飲料水	食肉製品	生鮮果実	菓子	・食肉製品 ・生食用鮮魚介類 ・そうざい ・漬物	・鮮魚介類 ・生鮮野菜 ・きのこ類	・輸入農産物	
検査検体数	105	80	55	30 (全て輸入食品)	50 (全て輸入食品)	50	90	110 (全て輸入食品)	570
検査結果	すべて基準に適合								

(3) 食の安全性確保のための調査研究事業

食の安全性確保に寄与するため、監視指導や自主衛生管理の助言等に有用な成果が得られるよう調査・研究を実施し、197 検体について微生物学的検査、理化学的検査等を実施しました。

調査・研究テーマ	検査検体数
給食施設における次亜塩素酸ナトリウムの使用状況および有効塩素濃度の保存性の検討に係る調査	30
冷凍保存したチーズのチラミン (Ty m) 含有量の経時変化の調査	18
滋賀県産ツキヨタケのイルジン S 含有量調査	10
プレミテスト陽性検体中に残留する抗菌性物質等の検査体制の構築	10
ウエルシュ菌の汚染実態調査	76
生食用食鳥肉の汚染実態調査	53
計	197

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

平成 29 年度の食中毒事件は、発生件数 14 件、患者数 179 人でした。

ア 原因施設別発生件数

原因施設は、飲食店営業が 14 件(100%)でした。

原因施設		事件数	患者数
飲食店営業	一般食堂	8	72
	ホテル	2	75
	料理店	1	3
	そうざい屋	1	15
	簡易飲食店	2	14
合 計		14	179

イ 病因物質別発生件数

病因物質は、ノロウイルスによるものが 4 件、鶏肉の生食が原因と推定されるカンピロバクターによるものが 7 件と最も多く、患者数はそれぞれ 88 人(49.2%)、46 人(25.7%)でした。次いで、腸管出血性大腸菌 O157 によるものが 2 件、病因物質不明が 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	88	不明
カンピロバクター	7	46	鶏刺身、鶏たたき
腸管出血性大腸菌 O157	2	14	不明
不明	1	31	不明
合 計	14	179	

ウ 月別発生件数

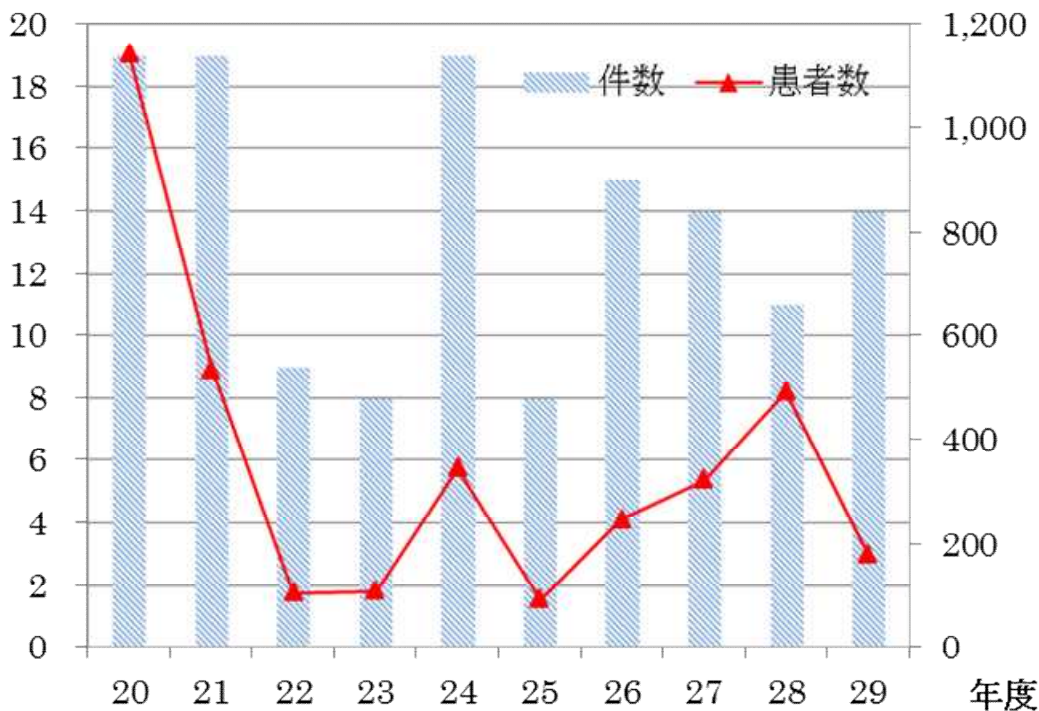
年間を通じて食中毒が発生しており、感染性胃腸炎が流行する冬季にノロウイルス食中毒が発生しました。

発生月		事件数	患者数	病因物質
平成 29 年	5月	3	59	腸管出血性大腸菌 O157、ノロウイルス、カンピロバクター
	6月	1	6	カンピロバクター
	8月	3	20	カンピロバクター、腸管出血性大腸菌 O157
	9月	1	31	不明
平成 30 年	1月	1	12	ノロウイルス
	3月	5	51	ノロウイルス、カンピロバクター
合 計		14	179	

件

滋賀県の食中毒事件

人



(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、原因施設に対して食品衛生法に基づく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、営業者等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、従事者の健康管理等)や調理従事者に対する衛生教育を実施しました。

(3) 食中毒予防対策の実施状況

食中毒の発生防止を図るため、次の食中毒予防啓発を行いました。

- 食中毒注意報の発令(7月～9月) 発令1回
- ノロウイルス食中毒注意報の発令(11月～3月) 発令5回
- 食品衛生月間の実施(8月) 街頭啓発9か所、講習会14回
パネル・ポスター展示:8か所
- 食中毒予防講習会(通年) 事業者等対象115回
- 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」
携帯メールマガジン「食の安全プチ通信」

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

保健所の食品衛生監視員と一般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が連携して、地域の食品営業者等への巡回指導活動を推進し、助言指導を行いました。

○巡回指導施設数:13,049 施設

○延べ動員数:3,817 人

食品等事業者が自主衛生管理の具体的な方法を定めた「自主衛生管理マニュアル」を作成できるよう講習会を開催し、必要な指導を行いました。

○開催回数:7 回

○受講施設数:78 施設

(2) 滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフフードしが）の推進

平成 27 年 4 月に改正した HACCP の危害分析の手法を取り込んだ「滋賀県食品高度衛生管理認証」の認証基準に改正前の認証基準(旧基準)から 24 施設が移行し、また、新たに新基準により 11 施設を認証しました。

業 種	18 年 ～28 年	29 年度		認証 件数 (累計)	認証状況	
	認証件数	新基準 移行	新規認証		辞退・廃止	現計
飲食店営業	15	2	0	15	1	14
菓子製造業	28	2	2	30	4	26
あん類製造業	2	0	0	2	0	2
アイスクリーム類 製造業	1	0	1	2	0	2
乳処理業	7	1	0	7	0	7
乳製品製造業	5	1	0	5	1	4
魚介類販売業	0	0	1	1	0	1
食肉処理業	1	0	0	1	0	1
食肉販売業	2	0	2	4	0	4
食肉製品製造業	5	1	0	5	0	5
魚肉ねり製品製造業	3	1	0	3	0	3
食品の冷凍または 冷蔵業	8	2	0	8	1	7
清涼飲料水製造業	20	1	2	22	6	16
氷雪製造業	1	0	0	1	1	0
食用油脂製造業	2	0	0	2	0	2
ソース類製造業	1	0	0	1	0	1
酒類製造業	1	1	0	1	0	1
豆腐製造業	4	1	0	4	0	4
めん類製造業	9	2	0	9	1	8
そうざい製造業	17	3	1	18	4	14
添加物製造業	8	1	0	8	1	7
漬物製造業	9	4	0	9	0	9
食品製造業	21	1	2	23	3	20
食品容器等製造業	1	0	0	1	0	1
計	171	24	11	182	23	159

5 情報提供および意見交換の実施状況

(1) 消費者および食品等事業者との意見交換会（リスクコミュニケーション）の開催

開催主体：各保健所および食の安全推進室

開催回数：8回

参加者数：延べ259名（生産者、事業者、消費者、行政等）

(2) 食品安全情報の提供

ア ホームページによる情報提供

食の安全に関する情報（食中毒および自主回収等の情報）をホームページ「食の安全情報」により速やかに、わかりやすく提供しました。

（PC版：<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>）

（携帯版：<http://www.pref.shiga.lg.jp/mobile/shoku/>）

イ しらせる滋賀情報サービス（通称『しらが』）を利用した携帯メールマガジンの発信

滋賀県の食中毒、食中毒注意報、食品回収情報、イベント情報、食品の検査結果などを登録者に対して発信しました。（発信回数：25回）

ウ 食品安全監視センター通信（通称『ぶちリス』）の発信

食品等事業者に対し、法改正等の最新情報および衛生管理に関する情報を発信しました。（発信：15回）

6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

(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として、食品等事業者を対象とした講習会を開催しました。（食中毒予防講習会、食品営業許可継続講習会、食品表示講習会 他）

開催回数：140回 受講者数：延べ4,540人

イ 食品衛生責任者資格認定講習会の指定

食品等事業者による自主衛生管理が適切に実施されるように、（一社）滋賀県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者資格認定講習会を知事が指定しました。（開催回数：12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の研修会を開催したほか、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、HACCP食品衛生監視員研修会、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会、食品安全行政講習会、食中毒疫学研修会 他