

(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画

(2019年度～2023年度)

滋賀県

はじめに

食は人の生命と健康を支える源であり、食品が安全で、かつ、信頼できることは、私たちが安心して暮らしていくために欠くことのできない重要な条件です。

県では、平成 21 年 12 月に県民の皆様が将来にわたって安全に、安心して食生活が送れるよう、「滋賀県食の安全・安心推進条例」を制定するとともに、「食の安全・安心アクションプラン」を条例に基づく推進計画に位置づけて、様々な取組を推進してまいりました。

その後、平成 26 年 3 月には「食の安全・安心推進計画」を策定し、「生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止」、「関係事業者の責任による食品の安全確保」、「県民、関係事業者、行政の三者による相互理解と信頼の向上」の 3 つを柱に、5 年間で 15 の施策と 71 の具体的な取組を実施してきました。

しかしながらその間においても、廃棄用食品の不正転売事件や広域的かつ重大な食中毒事件の発生など、食の安全・安心を揺るがす事件が後を絶たず、さらなる対策が求められています。

そこで、食品のグローバル化や 2020 年に開催される東京オリンピック・パラリンピックを見据えて法制化された HACCP の導入など、最新の動向にも対応するため、新たな推進計画を策定いたしました。

本計画では、「県民の安全で安心な食生活の実現」のため、「食品の安全性の確保」と「食への安心感の醸成」の 2 つを柱とし、5 年間で実施すべき 15 の施策と 67 の具体的な取組を設定いたしました。

今後は、本計画に基づき、県民や関係事業者の皆様と我々行政が連携するとともに、各々が自らの責務と役割を果たすことで、本県の食の安全・安心が確保され、ひいては「健康しが」の実現に繋がるものと考えますので、皆様のより一層の御理解と御協力をお願い申し上げます。

最後に、本計画の策定にあたり、貴重な御意見や御提案をいただいた「滋賀県食の安全・安心審議会」の委員の方々をはじめ、関係者の皆様に厚く御礼を申し上げます。

平成 31 年 3 月

滋賀県知事



目 次

第1 食の安全・安心推進計画の基本的な考え方

- 1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 3 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 4 取組体制と役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 5 計画の管理・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

第2 食の安全・安心に関わる現状と課題

- 1 現状
 - (1) 食に関する社会的背景・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
 - (2) 食の安全・安心を揺るがす主な事件・・・・・・・・ 3
 - (3) (第1次)推進計画の達成状況と評価・・・・・・・・ 4
- 2 課題
 - (1) 県内で発生した食中毒事件からみた課題・・・・・・・・ 5
 - (2) 県政モニターアンケート結果からみた課題・・・・・・・・ 6
 - (3) (第1次)推進計画の結果からみた課題・・・・・・・・ 9

第3 食の安全・安心を確保するための施策

- 1 施策展開の方向性
 - (1) 施策の柱・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
 - (2) 基本施策とSDGs・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9
 - (3) 重点施策・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
 - (4) 施策の体系図・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 2 基本施策と具体的な取組
 - 施策の柱1：食品の安全性の確保
 - (1) 危機管理
 - 施策1** 食の安全に関する危機管理体制の整備・・・・・・・・ 12
 - 施策2** 食中毒等の事故防止対策・・・・・・・・・・・・・・ 13

(2) 農産物

施策3	農業生産工程管理（GAP）の取組推進	14
施策4	環境こだわり農業の推進	15
施策5	適正な農薬管理と安全な農産物の確認	16

(3) 畜水産物

施策6	安全・安心な畜産物の生産	17
施策7	食肉・食鳥肉の衛生確保	18
施策8	水産物の安全性の確保	19

(4) 加工食品

施策9	食品製造工場へのHACCP導入	20
施策10	飲食店等の自主衛生管理の推進	21
施策11	流通食品の試験検査	22

施策の柱2：食への安心感の醸成

施策12	適正な食品表示の推進	23
施策13	食育の推進	24
施策14	地産地消の推進	25
施策15	食の安全・安心に関する情報の提供と意見交換	26

第4 附属資料

1	滋賀県食の安全・安心推進条例の概要	27
2	食に関する危機管理関係マニュアル一覧	28
3	食の安全・安心に関するお問い合わせ先	29

第1 食の安全・安心推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

本県では、食に携わる関係者すべてが各々の責務と役割を果たすことにより、社会全体で食の安全・安心の確保を推進することを決意し、平成21年12月に「滋賀県食の安全・安心推進条例（以下「条例」という。）」を制定しました。

また、それまでの「食の安全・安心アクションプラン」を、本条例に基づく「食の安全・安心推進計画（以下「推進計画」という。）」と位置付けて、食の安全・安心の確保に関する施策を進めてきましたが、平成26年3月の「食の安全・安心アクションプラン」の終期に併せて、「（平成26年度～平成30年度）推進計画（以下「（第1次）推進計画」という。）」を策定しました。

（第1次）推進計画では、食の安全・安心を確保する施策を、総合的かつ計画的に推進することによって、県民の健康の保護を図るとともに、より安心して暮らすことのできる社会の実現を目的とし、生産から流通、販売、消費に至るまでの食に携わるすべての関係者が食品の安全性確保の役割を担い、また関係者が互いに理解するための情報共有や意見交換などの施策を実施してきました。

今回、（第1次）推進計画の期間が終了することから、食を取り巻く社会情勢の変化や、将来を見据え、また、（第1次）推進計画の評価や課題などを踏まえ、これら施策をさらに推進するため、（第2次）推進計画を策定します。

2 計画の位置づけ

推進計画は、条例第8条第1項の規定に基づき、知事が策定する計画であり、本計画には、施策の方向、施策の具体的な内容、目標、その他の必要な事項を定めることとなっています。

また、策定にあたっては、事前に県民、関係事業者および滋賀県食の安全・安心審議会の意見を聴き、それらを反映するとともに、県政経営の基本的な指針である「滋賀県基本構想」をはじめ、関連する以下の計画等と連携し、整合性を図っています。

関連計画

◎ 滋賀県基本構想	< 2019年度 ~ 2030年度 >
○ 滋賀県農業・水産業基本計画	< 2016年度 ~ 2020年度 >
○ 滋賀県環境こだわり農業推進基本計画	< 2019年度 ~ 2022年度 >
○ 滋賀県消費者基本計画（第3次）	< 2016年度 ~ 2020年度 >
○ 滋賀県食育推進計画（第3次）	< 2018年度 ~ 2023年度 >
○ 滋賀県教育振興基本計画（第3期）	< 2019年度 ~ 2023年度 >
	等

3 計画期間

計画の期間は、2019年度から2023年度までの5年間とします。

ただし、計画期間中であっても、社会情勢の変化や制度の改正などによって見直しが必要になった場合には、滋賀県食の安全・安心審議会の意見を聴いて見直しを行います。

4 取組体制と役割

県民、食品関係事業者および県が各々の責務や役割を果たすことにより、本計画を効果的に推進し、本県の食の安全・安心を確保します。

(1) 県民（消費者）

- 自ら進んで、食の安全・安心に関する知識と理解を深めるとともに、食に関する的確な判断力を養うよう努めます。
- 行政や関係事業者が実施する食の安全・安心にかかる事業や取組に積極的に参加し、関係事業者との相互理解に努めます。
- 家庭においては、日頃から、食中毒の発生防止や食育の実践に努めます。

(2) 食品関係事業者（生産者・製造者・販売者）

- 生産から販売までの各段階において、それに関わる全ての関係事業者が法令を遵守し、消費者に安全で安心な食品を供給します。
- 自主的かつ積極的に、食の安全・安心の確保に努めるとともに、そのために行政が実施する施策に協力します。
- 正確かつ適切な情報提供に努めるとともに、消費者の食の安全・安心に対する理解を図り、信頼関係を構築します。

(3) 県

- 食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、これを計画的に実施するため、監視指導や試験検査などの体制を整備します。
- 生産から消費に至る各段階において、緊急時には迅速かつ的確に対応し、被害の拡大防止を図るため、庁内の関係部局や庁外の関係機関との連携を強化します。
- 食の安全・安心に関する最新情報や危機管理情報などを、県民や食品関係事業者に提供するとともに、県民・食品関係事業者・県の三者が相互理解および信頼関係を醸成できるよう努めます。

※ 市町との連携

平成 21 年度から中核市である大津市においては、食品衛生法などの事務は大津市保健所が実施しており、大津市との連携が不可欠です。

また、従来から市町が所管している次のような事項があることから、本計画を効果的に実施するため、大津市をはじめ各市町と連携協力しながら施策を推進します。

- ① 食育における食品安全に係る知識の普及等に関する事項
- ② 農林水産行政における生産段階での安全性確保等に関する事項
- ③ 消費者行政における食品安全情報の把握等に関する事項

5 計画の管理

(1) 計画の進行管理と評価

県は、毎年度施策の進捗状況を把握し、計画の進行管理を行うとともに、滋賀県食の安全・安心審議会に報告し、意見聴取や提言をもとに評価を行います。

(2) 計画の公表

県は、計画を策定したときや計画に変更が生じたときは、遅延なく、また、計画の進捗状況や評価を、毎年度、ホームページなどで公表します。

第2 食の安全・安心に関わる現状と課題

1 現状

(1) 食に関する社会的背景

近年、共働き世帯や高齢者単身世帯の増加により、外食・中食のための調理済食品の需要の増加や食品への健康志向の高まりなど食に対するニーズの変化や、EPA、TPP等の締結による輸入食品の増加など食のグローバル化といった我が国の食を取り巻く環境が変化しています。

さらには、東京オリンピック・パラリンピックの開催や食品の輸出促進を見据え、国は平成30年6月に食品衛生法を改正し、飲食店などすべての食品等事業者に、安全な食品を造るための高度な自主衛生管理手法であるHACCPを導入することが制度化されました。

本県では、平成18年からHACCPの理念を取り入れた「滋賀県食品高度衛生管理認証(セーフフードしが)」等により、広域流通食品製造施設などでは、すでにHACCPによる衛生管理が実施されていますが、今後はすべての施設にHACCPに沿った衛生管理が導入されるよう、さらなる自主衛生管理の推進が必要です。

また、平成27年4月には、これまで複数の法律で規定があり、複雑なものとなっていた食品表示について、食品衛生法、JAS法および健康増進法の3つの法律を一元化した「食品表示法」が施行されました。

さらに、平成29年9月には、すべての加工食品の原材料に原産地表示が義務化されたことから、これら新たな表示制度について、今後も食品関係事業者や県民に対して、情報提供および周知をしていく必要があります。

※HACCPとは？

Hazard Analysis and Critical Control Point の略

食品等事業者自らが、食中毒菌汚染や異物混入などの危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

(2) 食の安全・安心を揺るがす主な事件

(第1次)推進計画の策定以降も、平成26年7月の中国加工輸入食品の期限切れ鶏肉の使用問題や平成27年1月の廃棄用食品の不正転売事件など、食品関係事業者のコンプライアンスの欠如による事件が発生しました。

また、平成26年7月の露店での冷やしキュウリによるO157食中毒事件や平成28年5月の肉フェスの鶏タタキ寿司によるカンピロバクター食中毒事件など、多様化するイベント等に付随して簡易な施設で調製された食品による食中毒事例も発生しました。

さらに、平成28年1月の刻み海苔による広域ノロウイルス食中毒事件や平成29年8月の関東地方を中心に全国規模で散発したO157食中毒事件など、広域的な大規模事例や生命に関わる重篤事例など社会問題化した危機事例が発生しました。

(3) (第1次)推進計画の達成状況と評価

<数値目標がある取組の目標達成状況>

施策	推進目標	目標年度	目標値	取組実績				実績* 評価
				H26	H27	H28	H29	
生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止								
①食の安全に関する危機管理体制の整備	大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施(回)	毎年	1	1	1	1	1	A
②効果的な食品衛生監視指導の実施	監視指導計画に定める監視指導件数(件)	H30	15,000	14,132	12,957	12,522	12,246	<->
	対象施設に対する専門監視の実施率(%)	毎年	150	191	144	137	134	B
③食中毒の発生防止対策の推進	人口10万人当たりの食中毒患者数(人)	毎年	全国平均以下	23.0 (16.9)	30.1 (14.2)	45.9 (15.8)	16.7 (9.9)	C
④食品等の試験検査による安全性の確保	県内で製造される食品の検査(検体)	毎年	1,200	1,258	1,232	1,193	1,186	A
	広域流通食品の検査(検体)	毎年	600	603	585	572	570	B
	安全性確保のための調査研究(検体)	毎年	200	178	199	105	197	B
⑤食肉・食鳥肉の衛生確保の推進	食中毒菌・汚染指標菌の検査(検体)	毎年	400	282	428	387	474	A
	動物用医薬品・農薬の残留検査(検体)	毎年	80	80	80	84	86	A
	事業者協議、衛生講習会等の開催(回)	毎年	12	14	14	14	15	A
	HACCPプラン外部検証の実施(回)	毎年	12	6	11	11	4	B
関係事業者の責任による食品の安全確保								
⑥農業生産工程管理(GAP)の取組推進	GAPに取組む生産組織数(組織)	H32	150	126	130	116	112	<->
⑦環境こだわり農業の推進	環境こだわり農産物(近江米の推進主要品種)の栽培面積(ha)	H27	10,000	6,465	6,107			C
	認証マークを表示する生産組織(組織)	H27	120	112	110			B
	環境こだわり米の作付面積割合(%)	H30	50	41	43	45	45	
	環境こだわり農産物の認知度(%)	H30	50			47.1	-	
⑧生産における薬剤などの適正使用の推進	農薬販売者への巡回指導(者)	毎年	90	75	75	91	91	A
	動物用医薬品販売者への立入(カ所)	3年に1回	60	31	31	31	39	A
	畜産農家への啓発指導・情報提供	毎年	1回以上	1	1	1	1	A
	畜産物中の飼料添加物残留調査(検体)	毎年	20	21	18			B
	養殖業者に対する啓発指導等(件)	毎年	320	337	283	166	286	<->
	養殖水産物中の水産用医薬品残留検査(検体)	毎年	20	27	27	27	27	A
⑨畜産物の安全性向上	畜産農家への立入調査(回)	毎年	1回以上	1	1	1	1	A
	農場HACCP研修会の開催(回)	毎年	2	1	1	2	2	A
	農場HACCP普及定着の農家指導(戸)	毎年	20	14	13	20	17	<->
⑩品等事業者の自主衛生管理の促進	マニュアル作成のための講習会(回)	毎年	6		11	7	7	A
	認証施設に対する外部検証(施設)	毎年	各1回	98%	93%	75%	59%	B
	認証施設数の拡大(認証数)	H30	175	147	156	171	182	A
⑪適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及	食品表示(衛生事項)違反件数	毎年	10以下	10	8	8	12	A
	食品表示講習会の開催(回)	毎年	30	7	21	18	22	<C>
県民・関係事業者・行政の三者による相互理解と信頼の向上								
⑫県民・リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズの施策への反映	シンポジウムや意見交換会の実施(回)	毎年	7	7	7	7	8	A
	シンポジウム等の参加者理解度(%)	毎年	70	82.1	88.1	93.2	97.1	A
	県の取組を信頼している県民の割合(%)	H30	80	72.4	75.2	78.3	84.1	A
	食の安全・安心審議会の開催	毎年	1	1	1	1	1	A
⑬食の安全性に関する情報の提供	ホームページへのアクセス件数(件)	毎年	50,000	61,760	71,994	78,494	93,230	A
	ホームページの更新回数(回)	毎年	100	126	201	190	152	A
	消費者・事業者対象の講習会等(回)	毎年	150	183	217	174	191	A
⑭食育の推進	食育推進活動者に対する研修会(回)	毎年	1	1	1	1	1	A
	学校給食に使用する地場産物の割合(%)	H29	28	27.2	29.8	29.7	28.5	A
	安全・安心な学校給食の推進に関する講習会・食育研修会(回)	毎年	2	2	3	2	2	A
⑮地産地消の推進	販売用野菜作付面積の拡大(ha)	H27	1,500	1,387	1,431			B
	野菜の産出額(億円)	H30	90	-	-	122	未	A
	学校給食に使用する地場産物の割合(%)	H29	28	27.2	29.8	29.7	28.5	A
	キャンペーン登録店舗数(店)	H30	1,430	-	1,316	1,388	1,454	<->

※【実績評価の判定方法】

- A：達成(100%以上達成が2年以上 又は 目標年度までに100%以上達成)
- B：概ね達成(90%以上達成が2年以上 又は 目標年度までに90%以上達成)
- C：未達成
- ・ < >：は目標年度に未到達

＜施策の方向別の評価＞

◇生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止

- 健康危機の発生に備え、大規模な食中毒事件を想定した模擬訓練や連絡網・危機管理マニュアルの点検・見直しなど、計画に基づき対策を実施しました。
- 食品関係事業者および消費者へ平常時から「食の安全プチ通信」により情報を発信するとともに、危機事案発生時には、迅速かつ的確に「しらがメール」の配信や県ホームページへの掲載により、注意喚起を行いました。
- 食品営業施設に対する監視指導件数と人口 10 万人当たりの食中毒患者数については、目標値には及びませんでした。

◇関係事業者の責任による食品の安全確保

- 平成 20 年 3 月に「滋賀県 G A P 推進方針」を定め、県内農産物の全ての主要産地において G A P が導入されることを目指してきた結果、平成 27 年度末には 130 組織で導入されるまでに拡大しました。
- 従事者 10 人以上の飲食店および大型食品等販売施設に対し、各施設に応じた自主衛生管理マニュアルの作成を支援するための講習会を、計画的に開催しました。また、「滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフフードしらが）」を推進してきた結果、平成 29 年度末までに延べ 182 施設を認証しました。
- 平成 27 年 4 月に施行された食品表示法に基づき、関係事業者へ適正表示の指導や助言を行ってきた結果、表示違反の件数は毎年 10 件程度で推移しましたが、県民が表示内容を正しく理解するための食品表示講習会の開催回数は、目標を達成できませんでした。

◇県民、関係事業者、行政の三者による相互理解と信頼の向上

- 食の安全・安心に関するシンポジウムや県民、食品関係事業者および行政の三者による意見交換会、また食の安全・安心審議会を毎年計画どおり開催しました。
- ホームページ「食の安全情報」の更新回数は毎年目標値を上回り、掲載情報を充実させた結果、アクセス件数も目標値を大きく上回りました。
- 学校給食の推進に関する講習会・食育研修会および食育推進活動者に対する研修会を毎年計画どおり開催したことにより、食に対する意識が向上し、食育の取組が進んできました。また、学校給食に使用する地場産物の割合も目標値に達し、地産地消の推進にもつながりました。

2 課題

(1) 県内で発生した食中毒事件からみた課題

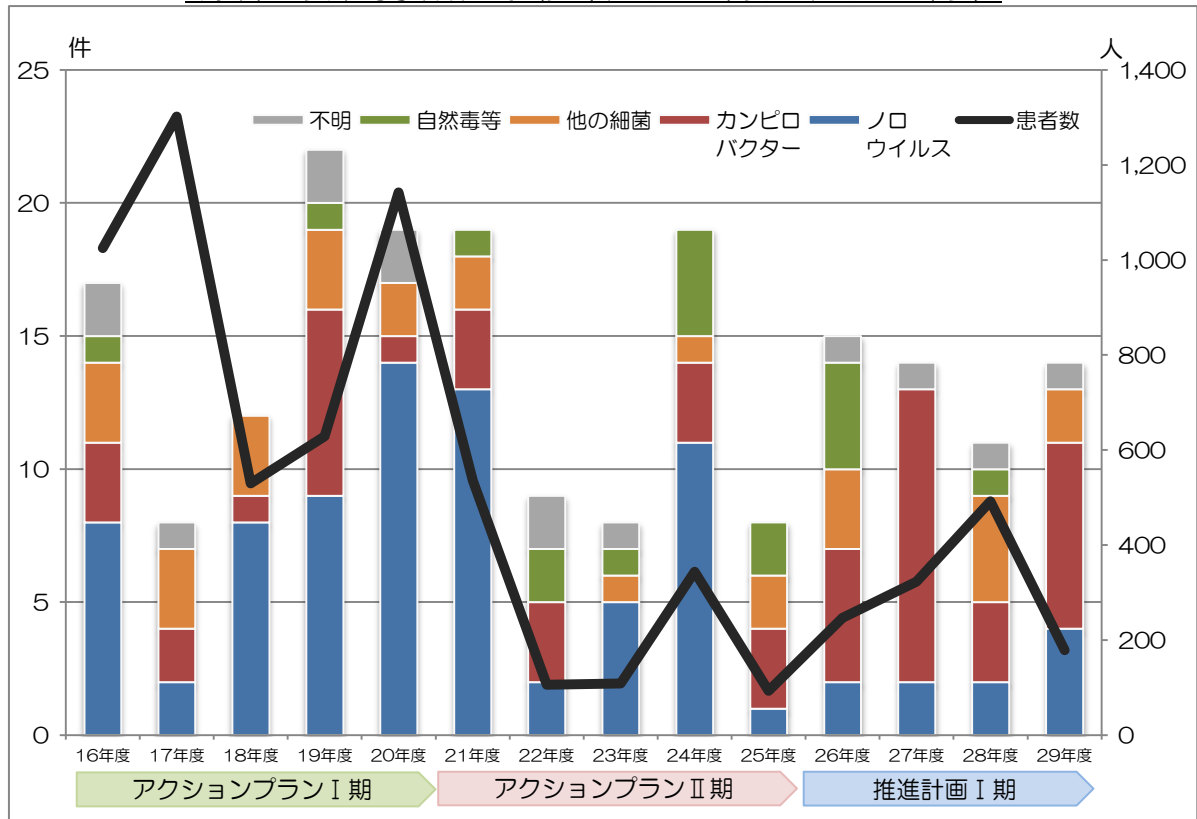
平成 26 年度から平成 29 年度における本県の食中毒発生状況を前の 5 年間(平成 21 年度～平成 25 年度)と比較したところ、事件数はほぼ横ばいで推移しましたが、患者数は増加傾向にあります。

これは、近年発生のなかった大量調理施設等でのウエルシュ菌による食中毒が発生したことにより、1 事件あたりの患者数が増加したことが原因と考えられます。特に大量調理施設等には H A C C P に沿った自主衛生管理を徹底することが重要です。

また、食中毒を原因物質別にみると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数、患者数ともに減少しましたが、一方で、鶏肉の生食等を原因とするカンピロバクターによる食中毒が事件数、患者数ともに増加しました。

これは、近年の食を取り巻く環境の変化により、鶏肉を生食等で提供する施設が増加し、鶏肉を生食等で食べる消費者が増えたことが一因と考えられることから、今後もこれら事業者への監視指導を一層強化するとともに、消費者に対して鶏肉を生で食べるもののリスクなど、食に対する正しい知識を普及啓発する必要があります。

滋賀県の食中毒事件数の推移（平成16年度～平成29年度）



	平成21～25年度	平成26～29年度	比較
事件数	12.6件/年	12.25件/年	→(-0.35件/年)
ノロウイルス	6.4件/年	2.00件/年	↓(-4.40件/年)
カンピロバクター	2.4件/年	5.75件/年	↑(+3.35件/年)
患者数	237.8人/年	297.3人/年	↑(+59.5人/年)
ノロウイルス	189.4人/年	93.8人/年	↓(-95.6人/年)
カンピロバクター	17.4人/年	50.0人/年	↑(+32.6人/年)

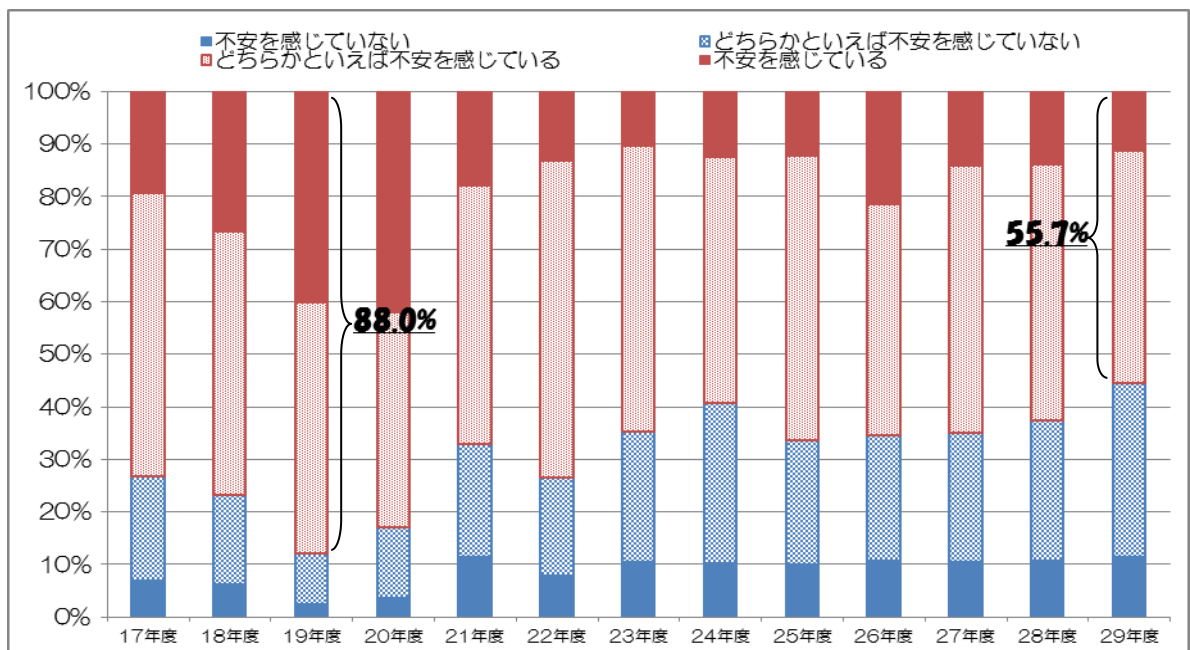
(2) 県政モニターアンケート結果からみた課題

① 食品の安全性に対する不安感

「不安」もしくは「どちらかといえば不安」と感じている方は、食品偽装問題が次々に発覚した平成19年度が最も多く、それ以降は徐々に減少傾向にありました。

その後、平成25年度から平成26年度にかけて発生したレストラン等でのメニュー偽装問題や冷凍食品への農薬混入事件など、食の安全・安心を揺るがす事件が発生したことにより再び増加したものの、平成29年度は過去最少となりました。

しかしながら、依然として半数以上（55.7%）の方が「不安」もしくは「どちらかといえば不安」と感じていることから、今後も引き続き、県民の不安を解消するために、食の安全・安心を確保する施策を推進していく必要があります。

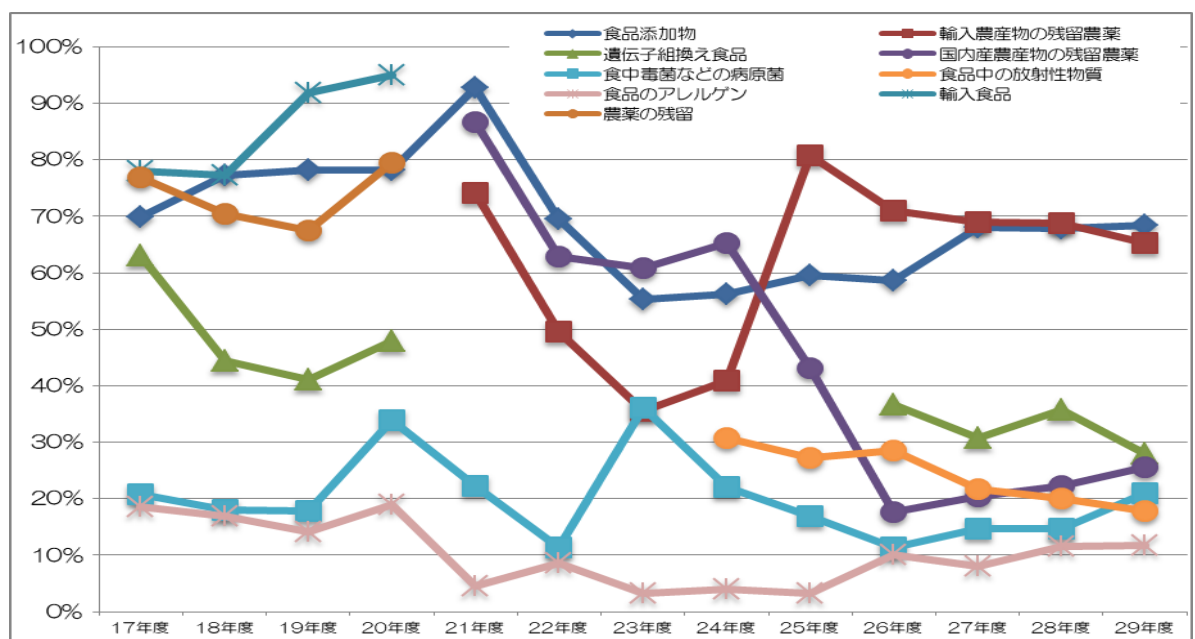


② 食品に対して、不安に感じている項目

食品の安全性に不安を感じている方が、近年、特に不安を感じる項目は「輸入農産物の残留農薬」と「食品添加物」であり、いずれも約70%を占めています。

一方で、「国内産農産物の残留農薬」は、平成24年度には65%を占めていたものの、平成29年度には26%にまで減少しています。この解消の要因としては、残留農薬検査で基準値を超える農薬が検出されていないことが大きいと考えられます。

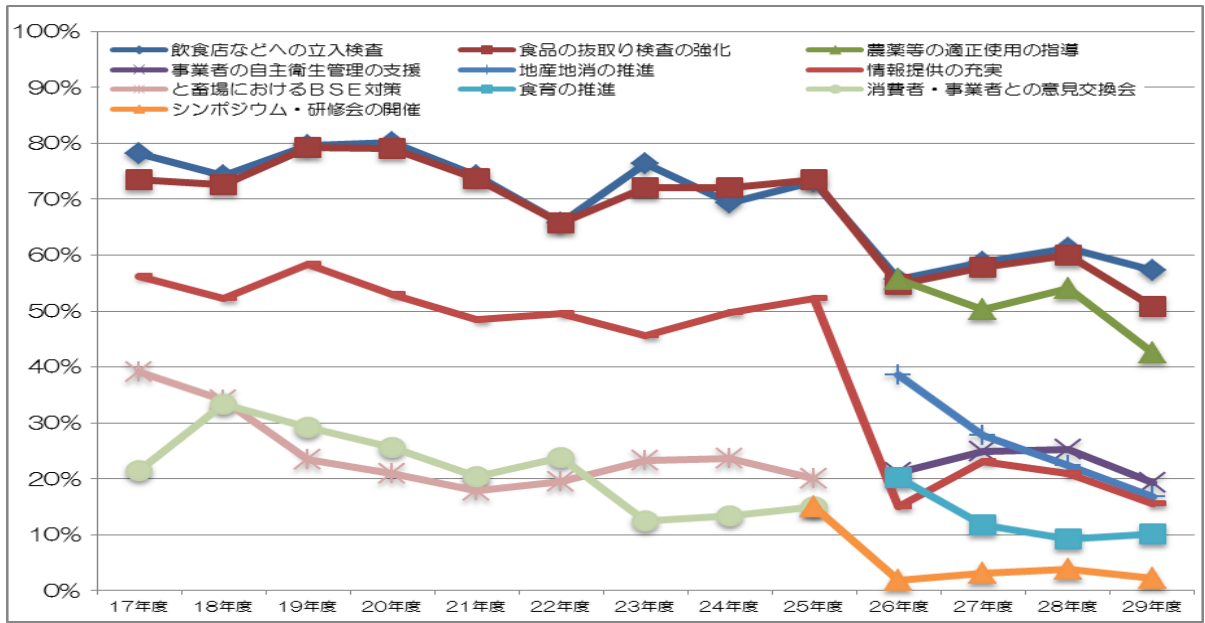
今後も、県民が不安に感じている項目について、不安の解消につながる施策を推進していく必要があります。



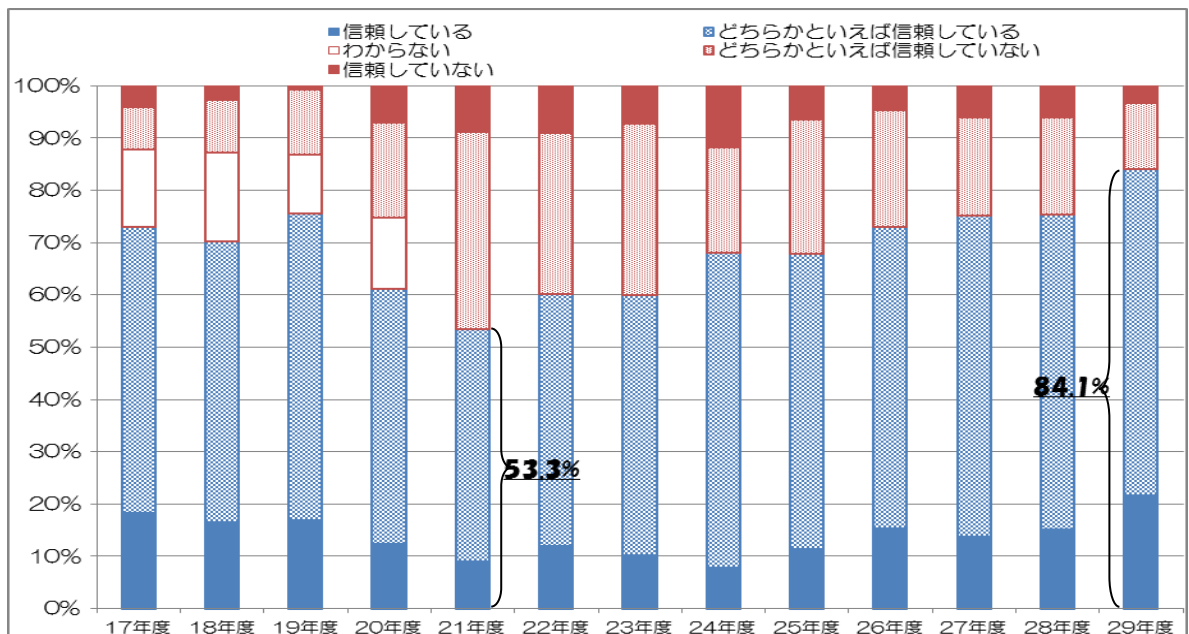
③ 県が重点的に取り組むべき項目

県に対して、「飲食店などへの立入検査」、「食品の抜き取り検査の強化」、「農薬等の適正使用の指導」など、検査や指導を重点的に取り組むよう望まれています。

一方で、「シンポジウム・研修会の開催」については、要望が少なくなってきました。これは、インターネットやSNSの普及により、情報の入手手段が多様化していることが一因と考えられ、今後はリスクコミュニケーションや情報提供の方法の検討が必要です。



なお、県の取組に対する信頼感については、平成 21 年度が最少で 53.3%でしたが、徐々に信頼度が増し、平成 29 年度は 84.1%と過去最多になりました。



(3) (第1次) 推進計画からみた課題

- 食中毒発生件数および患者数を減少させるため、限られた食品衛生監視員が、より効率的かつ効果的な食品衛生監視指導や食品等の安全性確認のための検査を実施するための方法を検討する必要があります。
- 農産物の食品安全、環境保全、労働安全、経営改善のために、引き続きGAPへの取組を進める必要があります。
- 畜産物の安全性の向上においても生産農場にHACCPの考え方を取り入れた「農場HACCP」の取組が重要であることから、引き続き啓発指導により推進する必要があります。
- 食品衛生法の改正により、HACCPが制度化されたことから、全ての食品等事業者に対してHACCPに沿った衛生管理の導入を支援するとともに、より高度で専門的な監視やHACCPの導入支援を行うために、食品衛生監視員の資質向上を図る必要があります。

第3 食の安全・安心を確保するための施策

1 施策展開の方向性

(1) 施策の柱

(第1次)推進計画では、条例の基本理念を土台に、当時の食を取り巻く環境や県政モニターアンケートの結果などを勘案し、『生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止』、『関係事業者の責任による食品の安全確保』、『県民、関係事業者、行政の三者による相互理解と信頼の向上』を施策の方向として、具体的施策を推進してきました。

(第2次)推進計画では、条例の目的に沿った計画とするため、「県民の健康の保護」と「より安心して暮らすことのできる社会の実現」に向け、基本理念を基に、『食品の安全性の確保』と『食への安心感の醸成』を施策の2つの柱としました。

さらに、柱の1つであります『食品の安全性の確保』については、「危機管理」・「農産物」・「畜水産物」・「加工食品」に細分化することにより、よりわかりやすい体系としました。

(2) 基本施策とSDGs*



(第1次)推進計画では、15の施策の一部で目標を到達できなかった取組がありました。

そこで、(第2次)推進計画の基本施策は、(第1次)推進計画の施策を引き継ぐことを基本とし、先に定めた2つの柱の基に15の基本施策を掲げました。

これら15の基本施策の創出にあたっては、持続可能な開発目標SDGsの視点を活用し、目標3「すべての人々の健康的な生活の確保」、目標12「持続可能な生産消費形態の確保」および目標17「グローバル・パートナーシップの活性化」の実現に向けた施策を構築しました。

(3) 重点施策

15の基本施策の中でも、(第1次)推進計画の達成状況等を踏まえて今後重点的に取り組む必要のある課題や、食品衛生法の改正などの動向を踏まえて、新たに取り組む必要のある課題などを考慮し、以下に示す2つを重点施策としました。

重点：施策9 食品製造工場へのHACCP導入

計画期間における所要見込額
12,290千円

▶▶▶ 施策の方向

- ▶ HACCP講習会と巡回相談により、中・小規模の食品製造工場へのHACCP導入を支援します。
- ▶ 大規模食品製造工場では、HACCP管理が普及・定着していることから、より適切なHACCPに基づく管理を指導するため、適合証明制度を創設します。
- ▶ 食品衛生監視員のHACCP支援・指導に関する資質向上に努めます。

重点：施策10 飲食店等の自主衛生管理の推進

計画期間における所要見込額
45,320千円

▶▶▶ 施策の方向

- ▶ HACCP制度化に対応できるよう、関係団体と協力して、すべての業者に周知・助言し、「衛生管理計画」の作成を支援します。
- ▶ 多数人が食品の取扱いに従事する大型飲食店等や食品スーパーに対して、マニュアル等に基づく自主衛生管理の実践状況を点検・指導します。

【注記】

計画期間(2019~2023年度)における所要見込額については、2019年度当初予算(案)から算出していることから、国の制度変更や毎年度の予算審議等を踏まえ、変動することがあります。

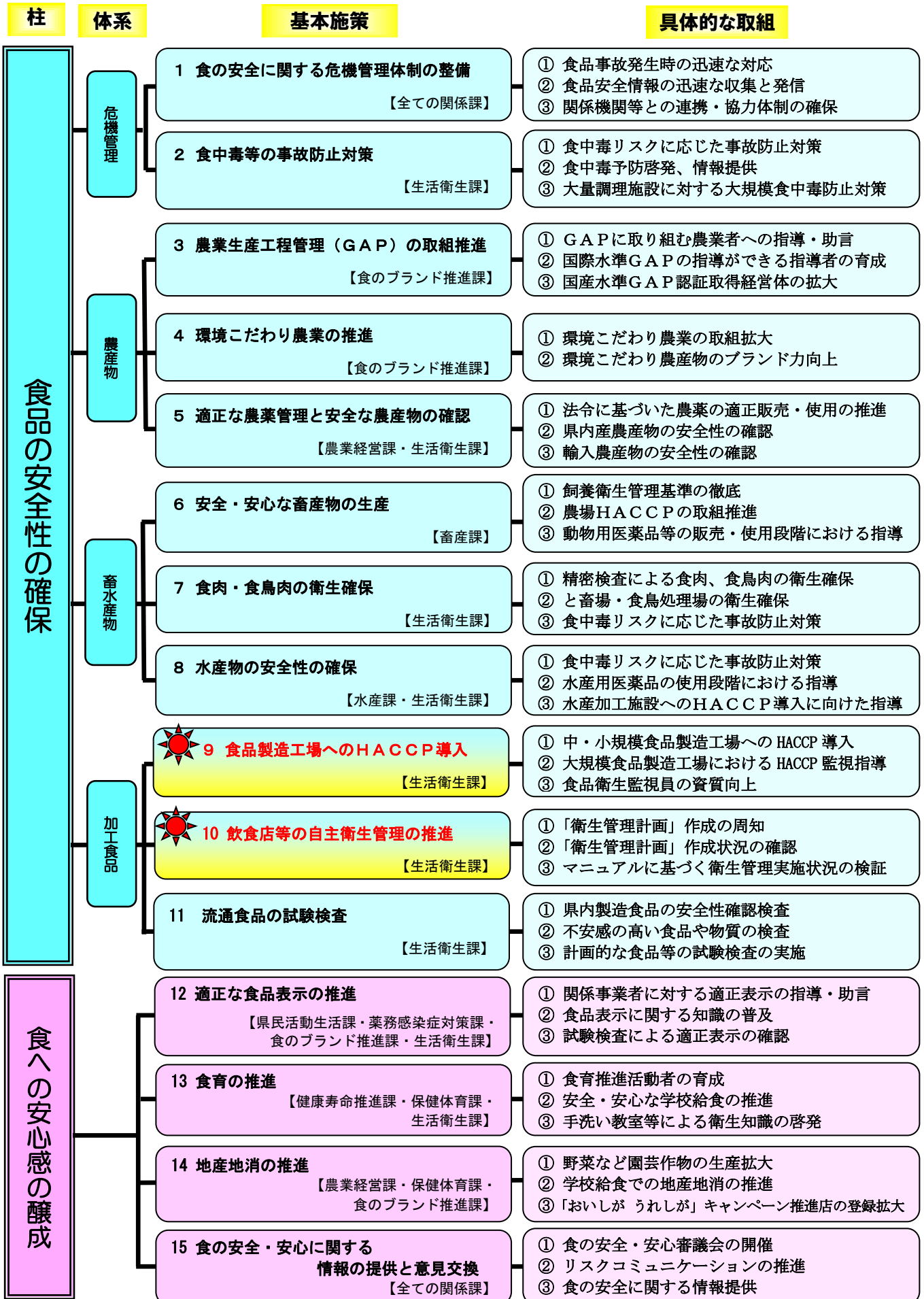
※SDGsとは？

Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)

2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに、発展途上国だけでなく、先進国も含めた国際社会が取り組むべき17の目標。持続可能な社会をつくるために、経済成長、社会的包摂(「誰一人取り残さない」)、環境保護という3つの課題を統合的に解決することを求めています。

(4) 施策の体系図

 : 重点的に取り組む施策



2 基本施策と具体的な取組

施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備

今の状況	● 条例第 24 条に基づき、食品による大規模または重大な健康被害の発生に的確に対処するため、対応マニュアルを作成するなど危機管理体制の整備に努めています。
	● 条例第 18 条(健康被害情報)や第 19 条(自主回収)に基づく報告等により、食の安全に係る事故等の発生情報を収集・把握し、健康危害の拡大防止や再発防止、関連情報の提供に努めています。
問題点	● 近年、腸管出血性大腸菌 O157 食中毒による死亡事例や広域的または大規模な食中毒、異物混入等による自主回収など社会問題化する食に係わる事故や事件が発生しています。
	● 健康被害等の拡大防止および再発防止のため、正確な情報を迅速に発信する必要があります。

施策の方向

- 平常時から関係課・機関との連携・協力体制を確保するとともに、情報の収集やマニュアル等の点検を実施します。
- 危機事案の発生時に県民への迅速な情報提供ができるよう、情報の収集と発信体制の整備に努め、危機発生の際は国、他自治体等と連携して健康被害の拡大防止に努めます。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 食品事故発生時の迅速な対応				
危機対応マニュアルの点検 〈すべての関係課〉	(2019~2023:各年度) マニュアル点検:1回以上	県民	事業者	県
大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 訓練実施:1回	県民	事業者	県
2 食品安全情報の迅速な収集と発信				
自主回収情報の広域的な収集と提供 〈生活衛生課〉	(2021年度) 全国リコールシステム(仮称)と統合	県民	事業者	県
しらせる滋賀情報サービス(通称「しらしが」)登録者の拡大 〈生活衛生課〉	(2017年度) (2023年度) 34,700件 ▶▶▶ 40,000件	県民	事業者	県
3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力体制の確保				
広域食中毒等危機事案発生・拡大防止等のための体制構築と広域連携協議会への参画 〈生活衛生課〉	(2019年度~2023年度) 体制構築▶会議出席:1回以上	県民	事業者	県
食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催 〈生活衛生課〉	(2019年度~2023年度) 会議開催:1回以上	県民	事業者	県

参考資料

食の安全・安心を脅かす事件や事故が発生し社会問題となっています。(右表参照)この他にも、アレルギー表示漏れや異物混入による回収事例も後を絶ちません。

用語解説

■危機対応マニュアル■

P.28をご覧ください。

■しらせる滋賀情報サービス■

滋賀県では、防災・防犯等の身の回りの危険に関する情報を、ご希望の方へ電子メールで配信しています。「避難情報」、「河川水位情報」、「防犯・交通安全情報」など10種類の情報の中に「食品衛生情報」があり、食中毒注意報や食の安全情報を配信しています。

■全国リコールシステム(仮称)■

事業者による食品等のリコール(自主回収)情報を行政が確実に把握し、的確な監視指導や消費者への情報提供につなげ、食品等による健康被害の発生を防止することを目的とし、事業者から報告のあったリコール情報を国、自治体および消費者が共有するためのシステム。

近年の食品に係わる主な事件・事故

年月	事件・事故の内容
H23年 3月	原子力発電所事故による放射性物質の食品汚染
4月	焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌 O111 食中毒死亡事件
H24年 8月	浅漬けによる腸管出血性大腸菌 O157 食中毒死亡事件
H25年 10月	ホテルレストラン等のメニュー偽装問題
12月	冷凍食品への農薬混入事件
H26年 1月	給食用パンによる大規模ノロウイルス食中毒事件
7月	中国加工輸入食品の期限切れ鶏肉の使用問題
7月	花火大会露店で冷やしキュウリによる O157 食中毒事件
12月	異物混入食品の SNS による映像拡散問題
H28年 1月	廃棄用食品の不正転売事件
5月	肉フェスで鶏タタキ寿司によるカンピロバクター食中毒事件
8月	老人ホームでキュウリゆかり和えによる O157 食中毒事件
H29年 2月	刻み海苔による広域ノロウイルス食中毒事件
7月	プエラリア・ミフィカを含む健康食品による健康被害
8月	関東地方を中心に全国で同一遺伝子型 O157 患者が散発

施策2 食中毒等の事故防止対策

今の状況

- 滋賀県(大津市を除く。)の過去4年間(平成26年度～平成29年度)の食中毒発生件数は、年平均13.5件、患者数は年平均310.3人となっています。また、患者数が100人を超える大規模食中毒が3件発生しました。
- 病因物質別の事件数は、カンピロバクター(48%)が最も多く、次いでノロウイルス(18%)ですが、患者数ではノロウイルス(28%)が最も多い状況です。
- 夏季には食中毒注意報、冬季にはノロウイルス食中毒注意報を発令するなど、食中毒の予防啓発に努めています。

問題点

- カンピロバクター食中毒は、鶏肉の生食が原因と推定される事件が多く、鶏肉等の生食のリスクを事業者と消費者に正しく啓発することが必要です。
- ノロウイルス食中毒は、調理従事者を介して食品が汚染されたと推定される事件が多く、調理従事者の健康管理や適切な手洗いを指導・啓発することが必要です。

施策の方向

- 食中毒の発生リスクが高い飲食店等に対して、事故防止対策を重点的に指導します。
- 食中毒予防の正しい知識・情報を、広く県民に対して周知・啓発します。
- 大規模食中毒の発生を防止するため、大量調理施設に対してHACCP手法による事故防止対策を徹底します。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 食中毒リスクに応じた事故防止対策				
鶏肉の生食提供店等への重点監視 (対象:56施設) <生活衛生課>	(2019～2023:各年度) 監視件数:56件以上	県民	事業者	県
生鮮魚介類の販売店への重点監視(施策8の再掲) (対象:1,029施設) <生活衛生課>	(2019～2023:各年度) 監視件数:300件以上	県民	事業者	県
2 食中毒予防啓発、情報提供				
食中毒予防講習会等の実施 <生活衛生課>	(2019～2023:各年度) 実施回数:100回以上	県民	事業者	県
食中毒注意報、ノロウイルス食中毒注意報の発令と周知 <生活衛生課>	▶▶▶ 基準超過時に発令・周知 ▶▶▶	県民	事業者	県
3 大量調理施設に対する大規模食中毒防止対策				
弁当屋、給食等の大量調理施設に対するHACCPの概念に基づく大量調理施設衛生管理マニュアルによる衛生指導 <生活衛生課>	(2019～2023:各年度) 監視指導計画に定める重点施設の監視率:100%	県民	事業者	県

参考資料

滋賀県(大津市を除く。)の全食中毒事件数のうち、カンピロバクターおよびノロウイルス食中毒が占める割合は右グラフのとおりです。

用語解説

■**カンピロバクター**■ 鶏、牛、豚などの腸管内に分布しており、この菌が付着した食肉等の生食や不十分な加熱調理により食中毒が

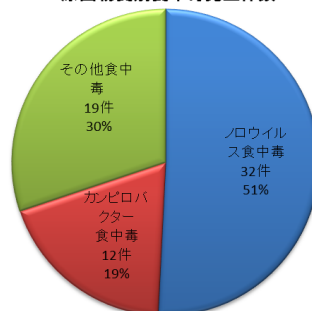
発生します。食中毒の潜伏期間は、約2～7日と比較的長く、主な症状は、発熱、けん怠感、頭痛などで、その後下痢が起きます。

■**ノロウイルス**■ 冬季に流行する感染性胃腸炎の原因物質でもあり、感染した食品取扱者を介して汚染された食品やウイルスを蓄積した二枚貝が食中毒の原因になることが多い。食中毒の潜伏時間は、概ね24～48時間で、主症状は、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等です。

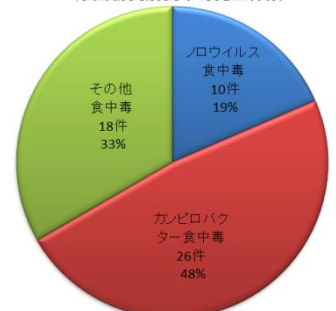
■**食中毒注意報**■ 夏季(7～9月)の食中毒注意報は、気温30℃以上が10時間以上継続する場合に発令し、冬季(11～3月)のノロウイルス食中毒注意報は、感染性胃腸炎患者の報告数急激に増加(1.6倍以上)した場合に発令して、食品の取扱いや健康管理の注意をメールマガジン等で呼びかけています。

■**食品衛生監視指導計画**■ 食品衛生法第24条の規定により、厚生労働大臣が定める「食品衛生監視指導指針」に基づき、県が毎年定める監視指導等の実施計画です。

平成21年度から平成25年度における原因物質別食中毒発生件数



平成26年度から平成29年度における原因物質別食中毒発生件数



施策3 農業生産工程管理（GAP）の取組推進

今の状況

- 平成20年に策定した滋賀県GAP推進方針に基づき、滋賀県版GAPや簡易なGAPの導入を推進し、県内の主要な産地でGAPに取り組まれるようになりつつあります。
- 県内の国際水準GAP認証取得組織数は、GLOBAL G.A.P.2件、ASIAGAP5件、JGAP1件です。
- 東京オリンピック・パラリンピックの選手村等で使用される農産物について、国際水準GAPの認証取得等が要件化されました。

問題点

- 引き続き、滋賀県版GAPを中心に県内の主要な産地でGAPに取り組まれるよう推進する必要があります。
- 東京オリンピック・パラリンピックを契機とし、流通業界から生産者に対し、国際水準GAPの認証取得を求めるようになる可能性があります。
- 国際水準GAP認証取得が生産者の経済的、労力的にも負担になることがあります。

施策の方向

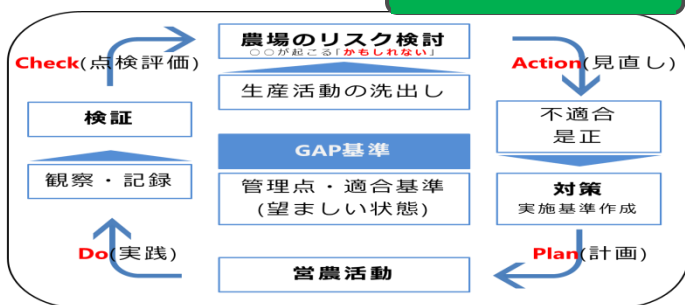
- 農産物の安全性確保を目指して、すべての生産組織でGAPが実施されるようGAPの取組を推進します。
- 国際水準GAPの指導ができる指導者を育成し、GAPに取り組む農業者を支援します。
- 東京オリンピック・パラリンピックおよび大会以降を見据え、国際水準GAP認証取得経営体の拡大を図ります。

具体的な取組	目標	取組主体
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 <食のブランド推進課>	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民 事業者 県
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 <食のブランド推進課>	▶▶▶ 必要に応じて育成 ▶▶▶	県民 事業者 県
③ 国際水準GAP認証取得経営体の拡大 国際水準GAP認証取得組織数 <食のブランド推進課>	(2017年度) 8組織 ▶▶▶ (2020年度) 15組織	県民 事業者 県

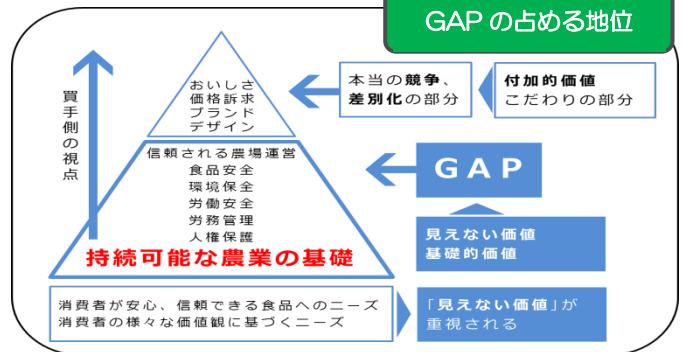
※ 2021年度～2023年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

GAP実施のイメージ



GAPの占める地位



JGAP 指導員基礎研修資料等を参考に県作成

用語解説

■**GAP**■ GAPとは Good(良い) Agricultural(農業の) Practice(実践)の頭文字をとったものです。農業において、食品安全・労働安全・環境保全等の持続可能性を確保するため、生産工程を農業者自らが確認・記録・保存し、管理する取組のことです。また、GAPの認証とは、GAPの取組を認証機関が客観的に審査して証明するものです。これにより、その持続可能性という見えない価値を、認証を通じて「見える化」することで、取引上選択されやすくなることや、消費者に安心感を持っていただけるなどのメリットがあります。

- JGAP**■ 日本GAP協会により開発・運営される国内発のGAP認証スキームです。
- ASIAGAP**■ GFSI(Global Food Safety Initiative)承認の国際規格として展開する日本GAP協会により開発・運営される国内発のGAP認証スキームです。
- GLOBAL G.A.P.**■ ドイツに本部を置くFoodPLUS GmbHが運営する欧州発のGAP認証スキームです。

施策4 環境こだわり農業の推進

今の状況

- 平成15年3月に「滋賀県環境こだわり農業推進条例」を定め、環境こだわり農業を普及・推進してきました。また平成16年度から県や国の支援制度により、環境こだわり農業に取り組む農業者に経済的な支援をしてきました。
- 平成29年には15,608haまで作付面積が広がり、水稻では全体の45%で作付けられ、県内のみならず京阪神へも流通しています。
- 県育成品種「みずかがみ」は環境こだわり栽培を条件としており、卸売業者から生産拡大を求められています。
- 県民の環境こだわり農産物に対する認知度は47.1%(平成28年度)となっています。

問題点

- より安全で安心な農産物の供給および琵琶湖の保全を図るため、環境こだわり農業の一層の拡大が必要です。
- 環境こだわり農産物は慣行栽培と同程度の価格で扱われる事例が多く、有利販売・流通拡大に向けた取り組みが必要です。

施策の方向

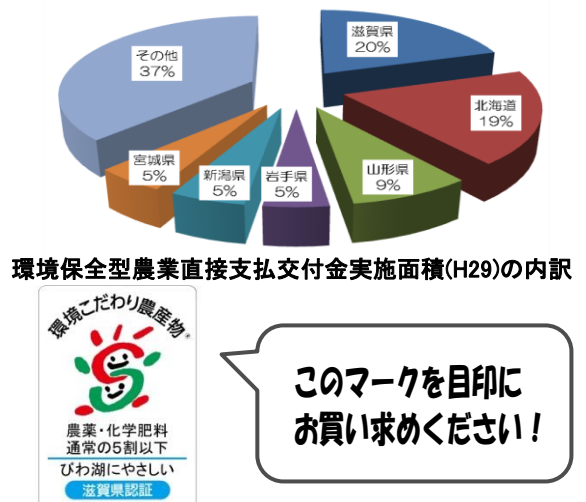
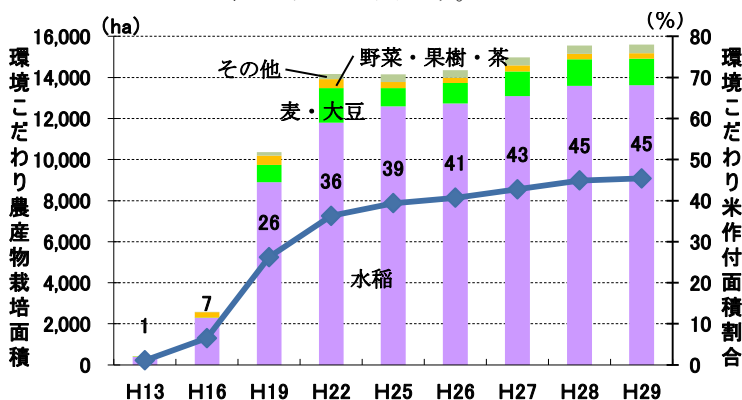
- 環境こだわり農業のスタンダード化に向け、環境こだわり農業技術を普及・拡大します。
- 環境こだわり農産物のブランド力向上に向けた取組を強化します。特に水稻については主に家庭用として流通する「みずかがみ」、「コシヒカリ」を中心に取組を推進します。
- 環境こだわり農業の象徴的な取組として、オーガニック農業を推進します。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 環境こだわり農業の取組拡大 環境こだわり米の作付面積割合 〈食のブランド推進課〉	(2017年度) 45% (2022年度) 50%以上	県民	事業者	県
② 環境こだわり農産物のブランド力向上 「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付拡大 〈食のブランド推進課〉	(2017年度) 7,723ha (2022年度) 9,000ha	県民	事業者	県

※ 2023年度の取組や目標については、次期「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画」の策定に併せて検討します。

参考資料

県内の環境こだわり農産物栽培面積の推移は下のグラフのとおりです。



用語解説

■**環境こだわり農業**■ 化学合成農薬および化学肥料の使用量を慣行より削減するとともに、濁水の流出防止など、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を削減する技術で農作物を生産する農業のことです。

■**みずかがみ**■ 「ゆたかな水にかがやく実り」をキャッチフレーズに平成25年にデビューした滋賀県育成品種です。全量が環境こだわり農産物の認証を受けており、琵琶湖をはじめ、滋賀の自然環境に配慮して栽培されています。ほどよい粘りと、まろやかな甘みで冷めてもおいしく、一般財団法人日本穀物検定協会が実施している米の食味ランキングにおいて、平成27年度から3年連続で特A評価を受けています。

■**環境保全型農業直接支払交付金**■ 環境こだわり農産物の生産に併せて、地球温暖化防止や生物多様性保全に効果の高い営農活動に取り組む農業者グループ等に対して支援を行う国の事業です。滋賀県はこの環境保全型農業直接支払交付金の実施面積が6年連続(平成24年度から平成29年度)で日本一となっています。

■**オーガニック農業**■ 化学合成農薬・化学肥料を使用しないこと、遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業のことです。「有機農業」とも言われるものです。

施策5 適正な農薬管理と安全な農産物の確認

今の状況

- 農薬の販売にあたっては、県への届出が必要であり、県は農薬販売業者に対して法令に基づいた農薬の適正販売を指導しており、農産物生産者に適正使用を指導しています。
- 保健所や食品安全監視センターが販売店から農作物を抜き取り、または買上げをし、県内産および輸入農産物の残留農薬の検査を行っています。
- 県衛生科学センターでは、検査体制の整備を行い、検査可能な残留農薬の検査項目数を拡充しています。

問題点

- 農薬登録を受けることなく、農薬としての効能効果をうたっている資材(無登録農薬)や販売禁止農薬が流通することのないよう、農薬販売業者に啓発することが必要です。
- 農産物中に基準を超えて農薬が残留する事例は近年ありませんが、県政モニターアンケートの結果をみると、依然として輸入農産物に含まれる残留農薬に不安感があるという意見があります。

施策の方向

- 県内の農薬販売業者に対して、法令に基づいた農薬の適正販売について指導し、適正使用を推進します。
- 県内で生産された農産物の残留農薬検査を行い、農産物の安全確認を行います。
- 県内に流通する輸入農産物の残留農薬等検査を行い、食の安全・安心の確保に努めます。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進				
農薬販売業者への巡回指導 (対象：約 300 施設) <農業経営課>	(2019~2020：各年度) 90 店舗	県民	事業者	県
農産物生産者に適正使用を指導 <農業経営課>	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民	事業者	県
② 県内産農産物の安全性の確認				
県内産農産物の残留農薬検査 <生活衛生課>	(2019~2023：各年度) 125 検体	県民	事業者	県
③ 輸入農産物の安全性の確認				
輸入農産物の残留農薬等検査 <生活衛生課>	(2019~2023：各年度) 100 検体	県民	事業者	県

※ 2021 年度～2023 年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

農産物の残留農薬検査の実施状況 ※H29 年 1 月 12 日～

年度	県内産農産物		輸入農産物		1検体あたり検査項目数				
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数	野菜 (ねぎ類 除く)	果実	ねぎ類	豆類	茶
H26	150	0	98	0	69	69	—	79	6
H27	136	0	50	0	67	50	60	76	41
H28	131	0	36	0	127 174※	108 178※	60	76	41
H29	125	0	70	0	172	175	191	121	85



液体クロマトグラフ質量分析 (LC/MS/MS)による理化学検査 (県衛生科学センター)

★検査項目数★ 「食品中に残留する農薬等に関する試験法の妥当性評価ガイドライン」の改正により、過去に検出実績のある農薬でも分析不能となった農薬が多いことから、県衛生科学センターでは上記ガイドラインに基づいて妥当性評価を実施し、検査可能な残留農薬の項目の拡充に努めています。

用語解説

■販売禁止農薬■ 販売禁止農薬とは、毒性や作物残留性などの安全性の問題から農薬取締法で販売が禁止されている農薬のことです。

■残留農薬■ 農薬の使用により、食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康が損なわれることがないよう、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において、農産物に残留する農薬成分の量には限度が定められており、一般には「残留農薬基準」と呼ばれています。

施策6 安全・安心な畜産物の生産

今の状況

- 家畜伝染病予防法で定められた「飼養衛生管理基準」を畜産農家が遵守することにより、家畜伝染病の発生予防やまん延防止が図れ、畜産物の安全性確保につながることから、年1回以上の生産農家への立入と指導を行っています。
- 生産農場段階の危害要因をコントロールする衛生管理手法である「農場HACCP」の普及啓発に努めており、平成27年に肉用牛肥育農場としては本州で初めての認証を県内の農家が取得しました。
- 家畜に使用する動物用医薬品や給与する飼料については、畜産物の安全性確保に向けた啓発、事業者に対する適正な取り扱い等の指導を実施しています。

問題点

- 「飼養衛生管理基準」の項目は多岐にわたるため、農場へ立ち入って、遵守状況の確認や改善指導を継続して行うことが必要です。
- 農場HACCPに取り組むことが、畜産物の安全性向上につながることの普及啓発を強化し、農家の主体的な取り組みを促すことが必要です。
- 動物用医薬品や家畜飼料の製造、販売、使用・給与などの各段階において監視体制を維持することが必要です。

施策の方向

- 「飼養衛生管理基準」の遵守徹底のための立入調査、指導を継続して行います。
- 農場HACCPによる衛生管理手法を生産農場へ広く周知・啓発し、取り組みを推進します。
- 動物用医薬品および家畜の飼料の適正使用を確保するため、販売業者等への立ち入りによる検査・指導を行います。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 飼養衛生管理基準の徹底				
畜産農家への立入調査の実施 (対象:197戸(2018年2月1日現在)) <畜産課>	(2019~2020:各年度) 立入調査:1回以上	県民	事業者	県
2 農場HACCPの取組推進				
生産者および生産組織等への普及啓発 <畜産課>	(2017年度) 取組農場 17農場 >>> (2020年度) 20農場	県民	事業者	県
農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 <畜産課>				
農場HACCPを取り入れた飼養衛生管理に取り組む農家への指導 <畜産課>				
3 動物用医薬品等の販売および使用段階における指導				
動物用医薬品販売業者への立入検査の実施 (対象:99店舗) <畜産課>	(2019~2020:各年度) 立入件数:事業者毎3年に1回	県民	事業者	県
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 (対象:287事業者) <畜産課>	(2019~2020:各年度) 検査・指導件数:45事業者	県民	事業者	県

※ 2021年度~2023年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

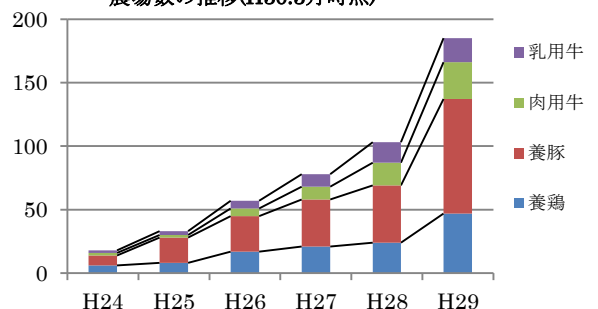
農場HACCP (ハサップ) とは?

畜産物の安全性確保を図るため、生産農場にHACCPの考え方を取り入れたマネジメントシステムで、農場が危害要因や必須管理点を設定すること等によって、生産段階における危害要因をコントロールする飼養衛生管理の手法です。全国では、年々認証取得農場が増加しており、平成30年3月現在、185農場が認証されています。

用語解説

■飼養衛生管理基準■ 家畜の伝染性疾患(寄生虫を含む)の発生予防およびまん延防止を目的に、畜産農家自らが取り組むべき家畜飼養に係る衛生管理の方法について、家畜伝染病予防法に基づき、定められた基準。

全国の農場HACCP認証取得農場数の推移(H30.3月時点)



施策7 食肉・食鳥肉の衛生確保

今の状況

- 滋賀食肉センターにおいて、解体される牛、豚等を1頭ごとにと畜検査員が検査し、食用に適さない食肉を排除するとともに、施設や関係者への衛生指導を行っています。
- 認定小規模食鳥処理場の食鳥処理衛生管理者による食鳥肉の安全確認や施設の衛生管理の実施状況を、食鳥検査員が定期的に監視指導を行っています。
- 県内で捕獲されたニホンジカ等の一部がジビエとして利活用されています。(平成27年度:シカ 350頭程度)

問題点

- 滋賀食肉センターでは、HACCPによる衛生管理を実施しているが、と畜場法等の改正や食肉輸出相手国の要求により、さらなる適正な運用管理や検証による改善が求められています。
- 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律が改正され、食鳥処理場でもHACCPを取り入れた衛生管理が求められます。また、カンピロバクター食中毒防止対策を含めた衛生指導が必要です。
- 野生鳥獣は、飼養衛生管理やと畜検査が行われていないことから、ジビエ特有のリスクに対する衛生管理が必要です。

施策の方向

- と畜検査、精密検査（モニタリング検査や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。
- 食鳥処理場に処理羽数に応じた HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を指導します。
- 関係事業者に対し、肉類による食中毒事故防止対策を重点的に指導します。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保				
動物用医薬品等の残留検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 80検体	県民	事業者	県
施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 400検体	県民	事業者	県
② と畜場・食鳥処理場の衛生確保				
と畜場に対する HACCP プランの外部検証 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 4回	県民	事業者	県
食鳥処理場に対する HACCP を取り入れた衛生指導 (対象:35施設) 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 監視件数:全施設1回以上	県民	事業者	県
③ 食中毒リスクに応じた事故防止対策				
鶏肉の生食提供店等への重点指導(施策2の再掲) (対象:56施設) 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 監視件数:56件以上	県民	事業者	県
ジビエを処理する事業者に対するガイドラインを用いた衛生指導の実施(対象:15施設) 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 衛生指導件数:全施設1回以上	県民	事業者	県

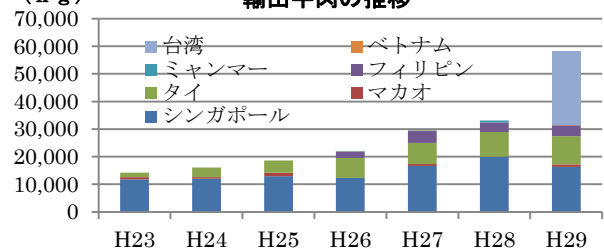
参考資料

と畜検査の実施状況 (H29年度)

	と畜頭数 (頭)	検査結果		
		合格	一部廃棄	全部廃棄
牛	8,059	848	7,199	12
豚	4,517	934	3,579	4

(kg)

輸出牛肉の推移



用語解説

■ **認定小規模食鳥処理場** ■ 年間処理羽数が30万羽未満で食鳥検査の特例を知事が認定した食鳥処理施設をいいます。食鳥処理衛生管理者が、生体の状況や食鳥とたいの表面や内臓の異常の有無を確認します。さらに従業員教育、施設の衛生管理もしています。

■ **と畜場** ■ 食用に供する目的で牛馬豚等をと畜解体処理するための施設で、滋賀県では「滋賀食肉センター」1施設だけです。

■ **と畜検査** ■ と畜場に搬入された家畜について、獣医師の資格を有すると畜検査員が、1頭ごとに生体検査、解体前検査、解体後検査(内臓・頭部検査)、枝肉検査をし、食用に適さないものを排除するための検査です。

■ **ジビエ** ■ 捕獲した野生のシカおよびイノシシ等を利用した食肉のことです。滋賀県では2015年9月に「滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を定め、食用に供されるジビエの安全性確保に努めています。

施策8 水産物の安全性の確保

今の状況

- 全国の食中毒事件のうちアニサキス食中毒事件が占める割合は増加傾向にあり、平成 29 年度は全体の約 25%がアニサキス食中毒となりました。
- 動物用医薬品(水産用医薬品)の適正使用を徹底するため、巡回や説明会等を開催することにより、安全性の確保に向けた指導・啓発を行っています。
- 本県の水産加工施設は、小規模な事業者が多く、HACCPの導入が進んでいない状況にあり、輸出をしている施設はありません。

問題点

- 滋賀県(大津市を除く。)では、アニサキス食中毒の発生は平成 26 年度(2 件)以降ありませんが、全国では多発していることから、生鮮魚介類販売店等に対して、適切な処理や販売について指導する必要があります。
- 動物用医薬品(水産用医薬品)の残留については、消費者の関心も高く、水産物の安全性に対する不安要因の1つにもなっていることから、適正使用の徹底を通じて、消費者の信頼を確かなものにする必要があります。
- 水産物の輸出には、相手国によってHACCPに基づく衛生管理や施設整備が必要となるため、水産加工施設への導入を支援する必要があります。

施策の方向

- 食中毒の発生リスクが高い魚介類の販売業者等に対して、事故防止対策を重点的に指導します。
- 養殖業者に対して巡回や説明会等を開催することにより、水産用医薬品の適正使用を指導します。
- 水産加工施設への HACCP 導入を指導するとともに、輸出を検討する施設に対して必要となる施設整備を支援します。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 食中毒リスクに応じた事故防止対策				
生鮮魚介類の販売店への重点監視 (対象:1,029 施設) <生活衛生課>	(2019~2023:各年度) 監視件数:300 件以上	県民	事業者	県
② 水産用医薬品の使用段階における指導				
養殖業者に対する啓発指導および情報提供 (対象:約 50 施設) <水産課>	(2019~2020:各年度) 年間延べ 200 件	県民	事業者	県
養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 <水産課>	(2019~2020:各年度) 年間延べ 20 検体	県民	事業者	県
③ 水産加工施設への HACCP 導入に向けた指導				
水産物の輸出促進に向けた水産加工施設への HACCP 導入のための指導および支援 <生活衛生課・水産課>	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民	事業者	県

※ 2021 年度~2023 年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

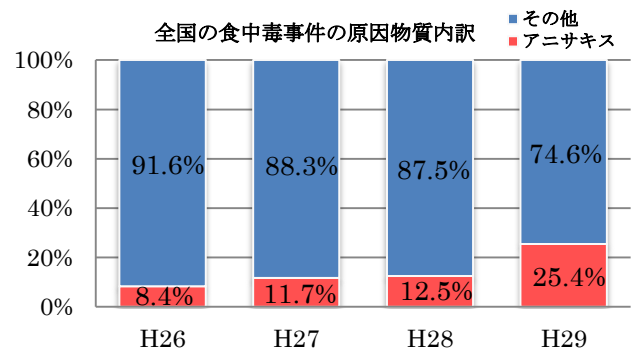
用語解説

養殖業者に対する啓発指導



■ **アニサキス** ■ アニサキスは海の寄生虫(線虫)の一種です。
(琵琶湖の魚介類にはアニサキスはいません。) その幼虫(アニサキス幼虫)は、長さ2~3cm、幅は 0.5~1mm くらいで、白色の少し太い糸のように見えます。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど海の魚介類に寄生します。アニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉に移動することが知られています。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こします。

■ **動物用医薬品(水産用医薬品)** ■ 専ら動物に用いられる医薬品であり、動物の病気の診断、治療または予防に使用されています。医薬品医療機器等法により規制されており、使用動物種、使用方法、使用量、使用禁止期間などが定められています。なお、動物用医薬品のうち、水産動物に使用されるものを、水産用医薬品といいます。水産物に基準を超えて残留した場合は、回収・廃棄等の措置が取られます。





施策9 食品製造工場へのHACCP導入

今の状況

- 平成30年6月の食品衛生法改正により、すべての食品製造工場は事業規模や業態に応じたHACCPを導入する必要があります。
- 県では、平成18年度から大規模食品製造工場を中心にHACCPの導入指導に取り組み、これまでに186工程(144施設)を知事認証しました。(そのうち、15施設が廃止等により、現在、167工程(129施設)が認証運用)
- 大規模食品製造工場を中心に国際的なHACCP民間認証の取得が広がっています。

問題点

- 中・小規模の食品製造工場の多くは、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の計画書(衛生管理計画)や衛生管理記録の作成に至っていません。
- 県は、大規模食品製造工場のHACCPの適切な運用管理を指導する必要があります。
- 食品製造工場のHACCP管理を的確に監視・指導できるよう、食品衛生監視員の資質向上が必要です。

施策の方向

- HACCP講習会と巡回相談により、中・小規模の食品製造工場へのHACCP導入を支援します。
- 大規模食品製造工場ではHACCP管理が普及・定着していることから、より適切なHACCPに基づく管理を指導するため、適合証明制度を創設します。
- 食品衛生監視員のHACCP支援・指導に関する資質向上に努めます。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 中・小規模食品製造工場へのHACCP導入				
中・小規模食品製造工場向け HACCP 講習会、巡回相談会の開催 〈生活衛生課〉	(2019~2020:各年度) 開催回数:12回	県民	事業者	県
「衛生管理計画」の作成状況の確認と指導 (対象:約2,000施設)*1 〈生活衛生課〉	(2021~2023:各年度) 各年度の許可継続施設*2に対する 確認率:100%	県民	事業者	県
② 大規模食品製造工場におけるHACCPの監視指導				
(仮称)セーフドしが適合証明制度に基づく状況確認 〈生活衛生課〉	(2019年度) (2023年度) 制度創設 ▶▶▶ 適合証明施設数:100件	県民	事業者	県
HACCPに基づく衛生管理の外部検証 (対象:162工程(125施設)) 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 施設に応じて1~3年毎に1回以上	県民	事業者	県
③ 食品衛生監視員の資質向上				
食品衛生監視員のHACCPの基礎研修の受講 (対象:未受講者11名(2018年度)) 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 受講者:3人以上	県民	事業者	県
HACCP指導者の養成 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 受講者:1人以上	県民	事業者	県

※1 対象のすべての施設に対して、2026年度末までに「衛生管理計画」の作成状況を確認します。

※2 2021~2023年度の許可継続施設:約1,000施設

参考資料

HACCP導入レベルの区分

業種	施設区分	対象施設	取組内容	施策
製造業 (約2000)	A	① 民間認証(ISO、FSSC等)施設 セーフドしが認証施設	HACCP	9-②
	B	② 食品安全監視センター所管施設(①以外)	自主衛生管理マニュアル または 衛生管理計画	9-①
		③ 保健所所管施設		
飲食店・ 販売店 (約9500)	A	④ セーフドしが認証施設	HACCP	9-② 2-③
	B	⑤ 従業員10人以上	自主衛生管理マニュアル または 衛生管理計画	10-①③ 2-③
		⑥ 従業員10人未満		

A: HACCPによる衛生管理(大規模施設)

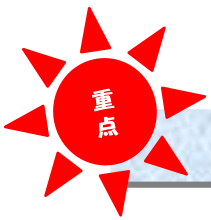
B: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(中・小規模施設)

なお、A、Bの区分は2019年6月公布の食品衛生法施行規則で示される。

用語解説

■ **適合証明制度** ■ 事業者の取り組み水準の確保および衛生管理向上の動機づけを目的に、これまでの認証制度の3要素「HACCPによる衛生管理」「食品表示根拠の確認」「事故等処理手順書」を中心に食の安全・安心に必要な基準を設定し、その基準への適合状況を証明・公表する制度です。

■ **食品衛生監視員** ■ 食品衛生法に基づく監視員で、食品営業施設の許可および監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育などの業務を行っています。



施策 10 飲食店等の自主衛生管理の推進

今の状況

- 条例第 12 条に基づき、飲食店や食品販売店等の事業者は、食の安全・安心を確保するため、自主的な衛生管理に努めており、県はその具体的な方法等を定めたマニュアル作成等に指導・助言を行っています。
- 毎年度、県が策定する食品衛生監視指導計画に基づき、食品衛生監視員が、飲食店等の食品営業施設に対して監視指導を行っています。

問題点

- 食品衛生法が改正され、小規模な飲食店を含む全ての食品等事業者に対して、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理計画を定め、遵守することが義務付けられたため、その周知と指導が必要です。
- 様々な業種の食品営業施設があるため、重点を絞った効率的な監視指導を行うとともに、営業者には適切な自主衛生管理の実践が求められます。

施策の方向

- HACCP 制度化に対応できるよう、関係団体と協力して、すべての営業者に周知・助言し、「衛生管理計画」の作成を支援します。
- 多数人が食品の取扱いに従事する大型飲食店等や食品スーパーに対して、マニュアル等に基づく自主衛生管理の実践状況を点検・指導します。

具体的な取組		目標	取組主体		
1	「衛生管理計画」作成の周知				
	食品衛生推進員による営業者への周知と助言 (対象:約 5,000 施設) <生活衛生課>	(2019~2020 年度) 周知・助言実施:全施設 1 回以上	県民	事業者	県
	「衛生管理計画」作成講習会の開催 <生活衛生課>	(2019~2020:各年度) 開催回数:6 回	県民	事業者	県
2	「衛生管理計画」作成状況の確認				
	「衛生管理計画」の作成状況の確認と指導 (対象:約 9,500 施設) ^{※1} <生活衛生課>	(2021~2023:各年度) 各年度の許可継続施設 ^{※2} に対する 確認率:100%	県民	事業者	県
3	自主衛生管理マニュアルに基づく衛生管理実施状況の 検証				
	大型飲食店および販売店(従事者 10 人以上)等に対する 衛生管理の実施状況の検証 (対象:754 施設) <生活衛生課>	(2019~2023 年度) 実施状況検証:全施設 1 回以上	県民	事業者	県

※1 すべての対象施設に対して、2026 年度末までに「衛生管理計画」の作成状況を確認します。

※2 2021~2023 年度の許可継続施設:約 5,000 施設

参考資料

平成 30 年 6 月 13 日に食品衛生法の改正が公布され、原則として、すべての食品等事業者に、HACCP に沿った衛生管理の実践が求められます。(ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理)本県では、既に平成 27 年度から従従業員数 10 人以上の飲食店、大規模食品販売施設を対象に、食品等事業者自らが、各自の施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、器具等の消毒方法や原材料の点検記録などの管理運営手順および健康被害や事故発生時の措置など具体的な方法を定めたマニュアルの作成を指導しており、その実施状況は以下のとおりです。

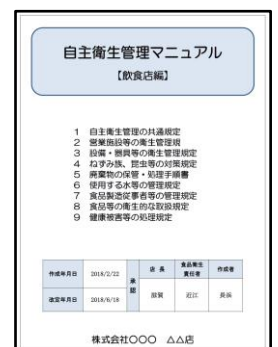
自主衛生管理マニュアル(衛生管理計画)作成状況(H30 年 3 月 31 日現在)

業種	対象施設数 (従従業員数 10 人以上の施設)	マニュアル作成済み 施設数	作成率
飲食店	587	471	80.2%
販売店	167	135	80.8%

用語解説

■衛生管理計画■ 「施設の内外の清潔保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること」および「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組またはその取り扱う食品の特性に応じた取組に関すること」をそれぞれの営業者が規定し、営業施設における衛生管理を計画的に実施するために作成するものです。

■食品衛生推進員■ 食品衛生法に基づき、県は、食品衛生の向上に関する知識を有する人を食品衛生推進員として委嘱し、営業者等への支援活動を依頼しています。その活動内容は、衛生水準の向上のための知識の普及啓発や、飲食店営業者等への相談、助言、指導などがあります。



施策11 流通食品の試験検査

- 今の状況**
- 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、県内で製造、調理等された食品を収去し、細菌汚染の基準や食品添加物の使用基準等の検査を行い、県内加工食品の安全性を確認しています。
 - 不安を感じている県民が多い食品や物質（輸入食品、食品添加物、遺伝子組換え食品、放射性物質など）の試験検査を行い、その結果をホームページ等で公表しています。

- 問題点**
- 県内で流通・販売される食品の種類は膨大であり、また、平成29年に関東地方のスーパーを中心に店頭で販売されたそうざいによる腸管出血性大腸菌の広域食中毒事件が発生したことから、リスクの高い食品を選択して、より効率的、効果的な試験検査を行うことが必要です。
 - 試験検査で発見される違反食品は極めて少ないにも関わらず、依然として輸入食品や食品添加物に対する県民の不安は大きいことから、試験検査の結果をわかりやすく公表することが必要です。

施策の方向

- 県内で製造、加工、調理される食品の安全性を確認するため、過去の違反率や製造工程等のリスクを考慮して、効率的・効果的な試験検査を行います。
- 輸入食品などの広域流通食品を対象に、多くの県民が不安を感じている食品添加物等の検査を計画的に実施し、結果を県ホームページ等で公表します。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 県内製造食品の安全性確認検査				
スーパー、道の駅等で販売される中食のそうざいの試験検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 100 検体	県民	事業者	県
2 不安感の高い食品や物質の検査				
輸入食品の食品添加物および残留農薬検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 250 検体	県民	事業者	県
3 計画的な食品等の試験検査の実施				
食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 〈生活衛生課〉	(2019~2023:各年度) 監視指導計画に定める 検査実施率:100%	県民	事業者	県

参考資料

滋賀県では、食品衛生監視員が県内で生産・製造された食品を中心とする国産食品や輸入食品を収去するなどして、衛生科学センターで衛生規格等の検査を行っています。平成29年度は右表のとおり、延べ1,756検体の検査を実施し、違反は2検体(微生物検査2検体)でした。

食品等の試験検査の実施状況(H29年度)

検査内容	滋賀県実施(検体数)			
	国産品	違反	輸入品	違反
微生物(そうざい含む)	580(82)	2	0	0
残留農薬	125	0	110	0
食品添加物	334	0	80	0
放射性物質	245	0	0	0
その他*	274	0	8	0
合計	1,558	2	198	0

※ 遺伝子組換え食品、アレルギー、残留動物用医薬品などの理化学検査

用語解説

■**収去検査**■ 食品衛生法および食品表示法に基づく食品等の抜き取り検査のことをいいます。

■**中食**■ 家庭外で調理された食品を、購入して持ち帰る、または配達してもらうなどによって家庭内で食べる食事の形態をいいます。

■**食品添加物**■ 食品の製造の過程においてまたは食品の加工もしくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものをいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。食品衛生法に基づき「人の健康を損なうおそれのない場合」として厚生労働大臣が指定するもの以外は原則として使用が認められません。

■**放射性物質**■ ガンマ(γ)線やエックス(X)線などの放射線を出す物質のことをいいます。食品からの被ばく線量の上限は、年間1ミリシーベルトと決められており、これをもとに放射性セシウムの基準値が設定されています。

■**遺伝子組換え**■ 生物の細胞から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などの細胞の遺伝子に組み込み、新しい性質を持たせることを遺伝子組換えといいます。厚生労働省がその安全性に問題がないと判断した遺伝子組換え食品のみが市場に出ています。

■**アレルギー**■ アレルギーの原因となる物質のことです。えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の特定原材料と呼ばれる7品目についてはアレルギーの表示が義務付けられています。

特定原材料 (必ず表示される7品目)	卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの (表示が勧められている20品目)	いくら、キウイフルーツ、くるみ、大豆、バナナ、やまいも、カシューナッツ、もも、ごま、さば、さけ、いか、鶏肉、りんご、まつたけ、あわび、オレンジ、牛肉、ゼラチン、豚肉



施策12 適正な食品表示の推進

- 今の状況**
- 食品の表示や広告については、食品表示表をはじめ、多岐にわたる法令により規制されています。
 - 「食品表示 110 番」では、事業者等から 149 件(平成 29 年度)の質問、相談を受け付けました。
 - 消費者や事業者に対して食品表示や食品衛生に関する講習会を開催し、食品表示の正しい知識の普及に努めています。

- 問題点**
- 県民が食品の選択を誤ったり、食品によって健康を損なうことが無いよう、食品の表示や広告を確認し、関係事業者に対し、適切な指導や助言を行う必要があります。
 - 県民や事業者が食品表示に対して正しい知識をもち、食品を自主的かつ合理的に選択し、安全に摂取するため、知識の普及に努める必要があります。

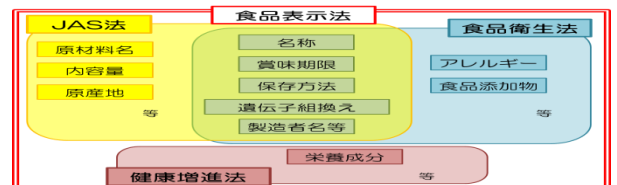
施策の方向

- 製造業者や販売店舗等関係事業者に対して適正表示や適正広告の指導を行います。
- 県民や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。
- アレルゲン含有食品や遺伝子組換え食品の検査を実施し、検査結果が表示内容と異なる場合は、食品表示法に基づき食品製造業者などに対して立入検査や指導を行います。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言				
食品表示法に基づく指導・助言 〈生活衛生課・食のブランド推進課〉	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民	事業者	県
景品表示法に基づく表示の適正化のため、調査・指導を実施するとともに、適正な表示についての情報を提供 〈県民活動生活課〉	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民	事業者	県
健康食品の医薬品医療機器等法および健康増進法に基づく調査・指導 〈薬務感染症対策課・生活衛生課〉	▶▶▶ 必要に応じて実施 ▶▶▶	県民	事業者	県
2 食品表示に関する知識の普及				
消費者または事業者を対象とした講習会による食品表示の正しい知識の普及啓発 〈生活衛生課〉	(2019~2023年：各年度) 開催回数：50回以上	県民	事業者	県
「食品表示 110 番」による食品表示相談 〈食のブランド推進課〉	▶▶▶ 常設し、対応 ▶▶▶	県民	事業者	県
3 試験検査による適正表示の確認				
県内製造食品のアレルゲンの試験検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023年：各年度) 40検体	県民	事業者	県
県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査 〈生活衛生課〉	(2019~2023年：各年度) 10検体	県民	事業者	県

参考資料

本県では、保健所等の食品衛生監視員が県内で生産・製造された食品を中心とする国産品や輸入食品を収去または購入して、衛生科学センターでアレルゲン・遺伝子組み換え食品・食品添加物等の検査を行っています。平成 29 年度は食品表示法に基づき 54 検体の食品を収去し、検査した結果、アレルゲンで 1 検体の陽性反応がありました。



用語解説

■**食品表示法**■ 消費者が食品を自主的かつ合理的に選択し、安全に摂取するため、消費者庁が食品衛生法、JAS法および健康増進法の食品に関する規定を総合し、必要な食品表示の内容やルールを定め、平成 27 年 4 月 1 日に施行された法律です。

■**医薬品医療機器等法(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律)**■ 医薬品等(医薬品・医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品)の使用による国民の健康への被害を未然に防止するために必要な事項を規制するとともに、医薬品等の品質、有効性及び安全性を確保することを目的としています。

■**健康増進法**■ 国民の健康の増進の総合的な推進に関して、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としています。

■**景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)**■ 不当な景品類および表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限および禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的としています。

施策13 食育の推進

今の状況

- 本県では、食育推進計画に基づき、琵琶湖やそれを囲む河川、農地、里山など体験の場が身近にかつ豊富にある滋賀の特性をいかした食育を、行政および関係機関、団体が連携・協力して推進しています。
- 食に関わる様々な機関、団体において食育事業が実施され、県内全市町において食育推進計画が策定されるとともに、食育に関わるボランティア数、やせの人の割合、良く噛んで味わって食べることに関心がある人、学校給食における地場産物を使用する割合等に改善がみられるなど、食育の取組が進んできました。

問題点

- 朝食を欠食する人の割合、肥満者の割合、バランスのとれた食事を心がける人の割合、食育への関心等改善が見られないものも多く、食をめぐる課題は依然として多い状況です。
- 子どもたちの体験を通じた食育や、地域の食文化の継承を引き続き進めると共に、生活習慣病予防のための食育、食に関する課題が特に多い若い世代への食育の推進、共食の推進など、本県の特性を生かし、総合的かつ計画的に食育を推進することが必要です。

施策の方向

- 子どもの頃から食に関心を持ち、正しい知識や食を選ぶ判断力が身につけられるような食育を推進します。
- 県民の積極的な参画により、あらゆる世代の人たちが主体的に食育を推進する地域づくりをめざします。

具体的な取組	目標	取組主体		
① 食育推進活動者の育成				
食育推進活動者に対する研修会の実施 〈健康寿命推進課〉	(2019～2023：各年度) 実施回数：1回	県民	事業者	県
② 安全・安心な学校給食の推進				
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 〈保健体育課〉	(2019～2023：各年度) 実施回数：2回以上	県民	事業者	県
③ 手洗い教室等による衛生知識の啓発				
食品衛生推進員等による幼児・児童等に対する衛生知識の啓発 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) 実施回数：10回以上	県民	事業者	県

参考資料

「食育月間(6月)」「食育の日(毎月19日)」にあわせた啓発の実施



栄養教諭による食に関する指導の授業風景
学級活動「朝ごはんを見直そう」

食品衛生推進員による
保育所での手洗い教室



用語解説

■ **食育推進活動者** ■ 栄養教諭、保育士、教育関係者などの食育指導者および食品関係事業者、健康推進、食育ボランティアなどの食育活動を行う人のことをいいます。

■ **学校給食** ■ 学校給食は、学校給食法に基づき行われています。学校給食の目標には、健康の保持増進を図ることや望ましい食習慣を養うこと、食文化への理解を深めることなどがあります。また、学校給食法第9条の「学校給食衛生管理基準」に照らし、安全・安心な学校給食の提供がされています。

施策 14 地産地消の推進

今の状況

- 地域で生産される多くの農畜水産物を地域で消費する「地産地消」を推進するため、地域の農畜水産物の豊かさや魅力、その作り方や食べ方、農家の思いなどの情報を提供しています。
- 学校給食に地場産物を使用することにより、安全・安心な学校給食の提供や献立を「生きた教材」として食に関する指導に活用しています。
- 平成 20 年度に開始した「おいしが うれしが」キャンペーンは登録店舗の数が年々増加し、その取組は県内および県外に広がっています。

問題点

- 園芸作物の県内生産量が少ないため、量販店や直売所等において身近に県産農産物を購入できるよう、園芸作物の生産および流通拡大を進めることが必要です。
- 地場産物の活用には、地域差があり、学校給食へ供給できる生産量の確保が必要です。
- 「おいしが うれしが」キャンペーンなどを通じて、県産農畜水産物の情報や魅力を発信することにより、県民が県産食材を購入・消費できる機会をさらに拡大することが必要です。

施策の方向

- 本県の農地の多くを占める水田の有効利用により、野菜等の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」キャンペーンを通じて、生産者と消費者の信頼関係の構築を進めます。

具体的な取組	目標	取組主体
1 野菜など園芸作物の生産拡大		
野菜の産出額 〈農業経営課〉	(2016 年度) 122 億円 (2020 年度) 126 億円	県民 事業者 県
2 学校給食での地産地消の推進		
学校給食における地場産物を使用する割合 〈保健体育課〉	(2017 年度) 28.5% (2023 年度) 30%	県民 事業者 県
3 「おいしが うれしが」キャンペーン推進店の登録拡大		
「おいしが うれしが」キャンペーン推進店(県内)登録数 〈食のブランド推進課〉	(2017 年度) 1,454 店舗 (2020 年度) 1,600 店舗	県民 事業者 県

※ 2021 年度～2023 年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

※下記のロゴマークやポスター、のぼりがある商品やお店では、「滋賀の食材」が活用されています。



おいしがうれしががロゴマーク



おいしがうれしがのぼり



おいしがうれしががポスター



滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト「滋賀のおいしいコレクション」(https://shigaquo.jp/)

用語解説

■**地産地消**■ 地域生産・地域消費の略語で、地域で生産された農畜水産物を地域で消費する活動を通じて、生産者と消費者を結びつけ、信頼関係を構築する取組のことです。

■**「おいしが うれしが」キャンペーン**■ 食品販売事業者等と県が協働して、県産農畜水産物やその加工食品(料理等含む)を積極的かつ継続的にPRすることにより、地産地消の推進を図るキャンペーンです。このキャンペーンを通じて、県民が県産農畜水産物の魅力を実感できるとともに、県産農畜水産物の取扱量が拡大し、生産振興につながることを目指しています。

施策 15 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換

- 今の状況**
- 条例第 9 条に基づき、本計画の策定や施策の実施状況を「食の安全・安心審議会」に報告し、意見を聴いて施策に反映しています。
 - 条例第 27 条に基づき、県民、関係事業者および県が相互に情報を共有し、理解を深めるよう、食の安全・安心シンポジウムや意見交換会などを開催しています。

- 問題点**
- 県ホームページやメールマガジンなどの媒体を活用して情報提供に努めていますが、県民が食の安全に関する情報を入手する方法は、テレビ、新聞、インターネット等が多いため、情報発信に工夫が必要です。
 - 条例第 6 条では、県民の役割として、食の安全・安心に関する知識の理解や意見の表明に努めるとありますが、県政モニターアンケートの結果からは、シンポジウムや講演会に対する関心は薄い状況です。

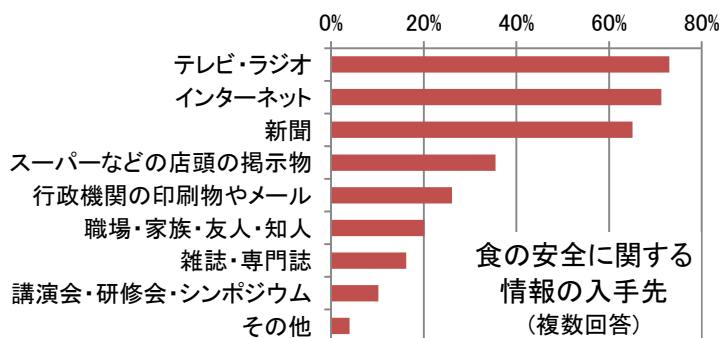
施策の方向

- 食の安全・安心審議会の意見を尊重し、施策に反映します。
- 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。
- 食の安全・安心に関する正確でわかりやすい情報を、種々のマスメディアや広報媒体を活用し、積極的に情報発信します。

具体的な取組	目標	取組主体		
1 食の安全・安心審議会の開催				
食の安全・安心審議会の開催 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) 開催回数：1 回以上	県民	事業者	県
2 リスクコミュニケーションの推進				
食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) 実施回数：7 回以上	県民	事業者	県
県政モニターアンケート等による県民意識の把握 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) アンケート実施人数：700 人以上	県民	事業者	県
3 食の安全に関する情報提供				
ホームページ「食の安全情報」や県広報紙、テレビ、新聞等による情報提供 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) アクセス件数：9万回以上 更新回数：100 回以上	県民	事業者	県
消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催 〈生活衛生課〉	(2019～2023：各年度) 実施回数：150 回以上	県民	事業者	県

参考資料

平成 29 年度の県政モニターアンケートで「食の安全に関する情報を、どこから手に入れますか？」の回答結果(回答数 352 人):右グラフ



用語解説

- **食の安全・安心審議会** 条例に基づき設置された知事の附属機関で、15名の委員(学識経験者、関係団体の代表者および公募委員)により構成されています。本計画の調査審議を行うほか、食の安全・安心の確保に関する事項について、知事に意見を述べるすることができます。
- **リスクコミュニケーション** リスク分析の全過程において、リスク評価機関、リスク管理機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することをいいます。
- **ホームページ「食の安全情報」** 県では、ホームページ「食の安全情報」により、食中毒発生情報、食品の試験検査結果、食品衛生監視指導の実施状況、放射性物質検査結果、食品の自主回収情報など、全般的な食の安全・安心情報を提供しています。
※ 県ホームページ「食の安全情報」

第4 附属資料

1 滋賀県食の安全・安心推進条例の概要

前文

条例制定の背景

- ・ **安全性を確保**するための取組
- ・ **安心感を醸成**するための社会的信頼関係の構築

第1章 総則

目的（第1条）

- ① 県民の健康の保護
- ② より安心して暮らすことのできる社会の実現

定義（第2条）

基本理念（第3条）

- ① 県民の健康の保護が最重要、危害の未然防止とその取組への信頼確保
- ② 科学的知見に基づく施策の実施
- ③ 供給から消費に至るすべての行程での関係者の措置
- ④ 県民、関係事業者、県の相互理解と協力の促進

関係者の責務・役割（第4～6条）

関係事業者の責務

- ① 食の安全・安心の確保に関する第一義的責任の認識
- ② 健康被害防止のために必要な措置の迅速かつ確実な実施
- ③ 県の施策への協力

県の責務

食の安全・安心の確保に関する施策の総合的な策定および実施

県民の役割

- ① 自ら進んで知識と理解を深める
- ② 自らの取扱いによる事故の防止
- ③ 県の施策について意見を表明し、協力する

連携・協力（第7条）
（国・他自治体・県内市町）

施策・取組

第2章 推進計画等（第8～10条）

- ① **推進計画の策定**、県民政策コメントの実施、審議会の意見聴取
- ② 施策の実施状況の公表（審議会への報告を含む）
- ③ 県民等からの施策の提案

第3章 食品の安全性の確保（第11～24条）

安全に関する事項

- ① 生産者の取組（**GAP**）
- ② 食品等事業者の取組（**自主的衛生管理**）
- ③ 高度な衛生管理が行われる工程の認証（**セーフフードしが**）
- ④ 輸入業の届出
- ⑤ 生産者、食品等事業者による健康被害情報等の報告
- ⑥ **自主回収**
- ⑦ **適正な表示の確保**および県民への普及啓発
- ⑧ 危機管理体制の整備（**各種マニュアルの点検**）

第4章 食への安心感の醸成（第25～28条）

安心に関する事項

- ① **食育**の推進等を通じた正しい知識の普及啓発
- ② 生産者・食品等事業者の自主的な取組の周知
- ③ 情報共有および意見を交換する機会の提供（**意見交換会、リスコミ**）
- ④ **地産地消**の推進

第5章 審議会（第29～30条）

滋賀県食の安全・安心審議会の設置

第6章 雑則（第31～32条）

第7章 罰則（第33～35条）

2 食に関する危機管理関係マニュアル等一覧

区分	担当課	マニュアル等の名称
全般	健康福祉政策課	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）
食中毒	生活衛生課	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
		滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン
	薬務感染症対策課	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	学校給食における食中毒発生対応マニュアル
県立学校の学校給食における異物混入発生時対応 マニュアル		
食肉等	生活衛生課	と畜検査に係る炭疽処理要領
		食肉衛生検査所口蹄疫対応要領
		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
		滋賀県伝達性海綿状脳症検査実施要領
	畜産課	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	滋賀県コイヘルペスウイルス病対策本部設置要綱	
飲料水	生活衛生課	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・土壌調査等に基づく飲用指導要領
毒物・劇物	薬務感染症対策課	毒物劇物等による事故等発生時における解毒剤の供給要領
		毒物及び劇物の事故時における応急措置に関する基準
感染症	薬務感染症対策課	滋賀県感染症予防対策事務処理要綱
		滋賀県感染症健康危機管理実施要領
		腸管出血性大腸菌感染症発生時の対応マニュアル
		集団嘔吐下痢症(感染性胃腸炎)にかかる調査の手引き
		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・健康調査編)

3 食の安全・安心に関するお問い合わせ先

窓 口	電話番号	相談内容
県民生活部 県民活動生活課	077-528-3412	食品等の購入に関するトラブル
健康医療福祉部 健康寿命推進課 薬務感染症対策課 生活衛生課食の安全推進室	077-528-3651 077-528-3634 077-528-3643	栄養・食育 健康食品（無承認無許可医薬品） 食の安全・安心の推進
農政水産部 食のブランド推進課 【食品表示 110 番】 農業経営課 畜産課 水産課	077-528-3895 077-528-4981 077-528-3842 077-528-3853 077-528-3873	環境こだわり農産物、GAP 食品表示(品質事項(原料原産地表示を含む)) 農薬流通・使用の指導 飼養衛生管理、農場HACCP、 動物用医薬品、家畜飼料 琵琶湖産魚介類、水産用医薬品の使用の指導
教育委員会事務局 保健体育課	077-528-4614	学校給食、学校の食育に関すること
地方機関 消費生活センター	0749-23-0999	食品等の購入に関するトラブル
各保健所 (草津) (甲賀) (東近江) (彦根) (長浜) (高島)	077-562-3549 0748-63-6149 0748-22-1266 0749-21-0284 0749-65-6664 0740-22-3552	食品衛生、食品表示(衛生事項・保健事項)、 食中毒 機能性表示食品、健康食品、栄養・食生活
食肉衛生検査所 病虫害防除所 家畜保健衛生所 水産試験場	0748-37-7037 0748-46-4926 0748-37-7511 0749-28-1611	食肉・食鳥肉の安全対策 農作物の病虫害防除、農薬使用の指導 家畜の病気、人畜共通感染症 琵琶湖産魚介類、水産用医薬品の使用の指導
中核市 大津市保健所	077-522-8427 077-511-9203	食品衛生、食品表示、食中毒 栄養・食生活・食育

※ 県ホームページにも「食に関する相談窓口一覧」を掲載しています。