

令和元年度食品安全監視センター事業報告

1 専門監視指導に関する事項

(1) 食品営業施設への立入検査実施状況

特定施設に対し、HACCP に沿った専門的な監視指導を実施しました。

令和元年度は、384 施設（665 許可等）の特定施設に対して、年 1～3 回の監視指導を実施し、監視件数は延べ 674 件でした。

なお、指導件数は 125 件、行政措置件数は 1 件でした。

許可施設

業種	許可数	監視件数	指導件数	行政措置件数
飲食店営業	64	108	21	-
菓子製造業	93	91	11	-
乳処理業	14	23	3	-
特別牛乳搾取処理業	-	-	-	-
乳製品製造業	29	33	5	-
集乳業	-	-	-	-
魚介類販売業	6	6	1	-
魚介類せり売業	-	-	-	-
魚肉ねり製品製造業	6	7	1	-
食品の冷凍又は冷蔵業	39	50	8	-
缶詰・瓶詰食品製造業	8	7	1	-
喫茶店営業	6	3	-	-
あん類製造業	10	4	3	-
アイスクリーム類製造業	25	22	4	1
乳類販売業	1	3	-	-
食肉処理業	9	9	3	-
食肉販売業	23	22	4	-
食肉製品製造業	26	20	4	-
乳酸菌飲料製造業	3	4	-	-
食用油脂製造業	3	1	-	-
マーガリン・ショートニング製造業	-	-	-	-
みそ製造業	10	6	-	-

醤油製造業	3	1	-	-
ソース類製造業	22	18	2	-
酒類製造業	3	2	-	-
豆腐製造業	7	11	5	-
納豆製造業	-	-	-	-
めん類製造業	15	29	7	-
そうざい製造業	73	88	21	-
添加物製造業	30	19	3	-
食品の放射線照射業	-	-	-	-
清涼飲料水製造業	49	35	7	-
氷雪製造業	-	-	-	-
氷雪販売業	-	-	-	-
計	577	622	114	1

届出施設

業種	特定施設許可数	監視件数	指導件数	行政措置件数
給食施設	-	-	-	-
食品製造業	66	51	11	-
食品等販売業	-	-	-	-
添加物の製造業	-	-	-	-
器具・容器等製造業	22	1	-	-
計	88	52	11	-

(2) 食品等の試験検査実施状況

特定施設が製造する食品について、食中毒の発生防止および不良食品の流通防止を図るため、食品衛生法等に基づき、食品 245 検体を収去し、試験検査を 371 検査実施しました。

検査項目別検体数

項目	収去検体数(実数)	食品添加物	アレルギー物質	遺伝子組換え食品	放射性物質	その他(理化学)	細菌
鮮魚介類	4	-	-	-	1	-	3
冷凍食品	25	-	-	-	-	-	25
魚肉ねり製品	5	5	-	-	-	-	5
つくだ煮	12	-	-	-	4	-	8

食肉製品	10	10	-	-	-	-	10
牛乳	8	-	-	-	-	8	8
乳製品	3	-	-	-	-	-	3
アイスクリーム類・氷菓	16	-	-	-	-	16	16
即席めん	3	-	3	-	-	-	-
生めん類	16	-	3	-	-	13	13
野菜果物乾燥品	8	-	-	8	-	-	-
豆腐およびその加工品	8	-	-	-	-	3	5
漬物	45	7	-	-	10	35	35
生菓子類（洋）	8	-	-	-	-	8	8
生菓子類（和）	10	-	4	-	-	-	6
清涼飲料水	20	4	-	-	-	20	20
弁当・調理パン	40	-	-	-	-	-	40
レトルト食品	4	-	-	-	-	-	4
計	245	26	10	8	15	103	209

・違反検体数及び違反内容

アイスクリーム類（アイスミルク）：2検体（大腸菌群 陽性）

2 滋賀県食品高度衛生管理認証（セーフードしが）に関する事項

(1) セーフードしがの認証・審査

令和元年度は新たに12件を認証しました。

認証にあたっては、認証審査委員会を2回開催しました。

認証件数

業種	平成18～ 30年度 認証件数	令和元年度 新規認証	認証件数 (累計)	認証辞退 ・廃止	計
飲食店営業	16	1	17	3	14
菓子製造業	32	1	33	5	28
あん類製造業	2	0	2	0	2
アイスクリーム類製造業	2	0	2	0	2
乳処理業	7	0	7	0	7
乳製品製造業	5	1	6	1	5
魚介類販売業	1	0	1	0	1
食肉処理業	1	0	1	0	1

食肉販売業	4	0	4	0	4
食肉製品製造業	5	0	5	0	5
魚肉ねり製品製造業	3	0	3	0	3
食品の冷凍または冷蔵業	9	1	10	1	9
清涼飲料水製造業	22	0	22	6	16
氷雪製造業	1	0	1	1	0
食用油脂製造業	2	0	2	0	2
みそ製造業	0	1	1	0	1
ソース類製造業	1	0	1	0	1
酒類製造業	1	0	1	0	1
豆腐製造業	4	0	4	0	4
めん類製造業	10	1	11	1	10
そうざい製造業	19	0	19	5	14
添加物製造業	8	1	9	1	8
漬物製造業	11	1	12	0	12
食品製造業	26	3	29	3	26
食品容器等製造業	1	1	2	0	2
計	193	12	205	27	178

(2) 認証施設の外部検証

令和元年度は 80 件について外部検証を実施し、適切な衛生管理の維持・継続を指導しました。

3 食のリスクコミュニケーションに関する事項

(1) 食品安全監視センター通信「ぷちリス」発行

食品安全監視センター通信「ぷちリス」にて、法令改正等の最新情報および衛生管理に関する情報を 14 回発信しました。

(2) 食の安全・安心シンポジウムの開催

国、食品事業者および県が実施している食の安全・安心に関する取り組みについて、消費者、事業者および行政がそれぞれの立場で意見交換することにより、食の安全・安心に関する相互理解を深めました。

テーマ：輸入食品の安全性確保（基調講演・取組紹介・パネルディスカッション）

参加者数：54 名

(3) 食品営業関係者に対する研修会等の実施

食品衛生にかかる人材の養成および資質の向上を目的に、以下の研修会等を開催しました。また、食品関係団体が主催する研修会等に講師を派遣しました。

ア 研修会の開催

(7) HACCP 導入セミナー（講義・演習）

参加者数：12社14名

(イ) 第5回滋賀県 HACCP 推進協議会（講演・情報提供）

参加者数：53社65名

(ウ) 食品衛生推進員を対象とした衛生管理計画作成講習会（講義・演習）

開催回数：7回 参加者数：173名

(エ) 製造業向け講習会・相談会（講義・演習）

（講習会）開催回数：9回 参加者数：276名

（相談会）開催回数：6回 参加者数：34名

イ 講師派遣

講演内容：HACCP 導入、HACCP に沿った衛生管理など

派遣回数：6回 参加者数：148名

4 食品危機管理に関する事項

令和元年度は、不良食品（疑いを含む）総数が13件あり、その内1件に対して、措置を講じました。

(1) 不良食品（疑いを含む）の対応

調査件数	指導件数	措置件数	措置内容
13	13	1	始末書

(2) 措置した不良食品の違反内容

業種	違反内容（違反事項）	違反件数
アイスクリーム類製造業	規格基準違反（食品衛生法第11条第2項）	1