

2019年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果（概要）

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた「滋賀県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した2019年度の監視指導等の実施状況を次のとおりとりまとめました。

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

2019年4月1日から2020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、食品関係営業施設に対して監視指導を実施した結果は次表のとおりです。

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	19,825	8,084	7,792	837	12
食品関係届出施設	12,917	3,434	2,887	129	2
合計	32,742	11,518	10,679	966	14

(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（2019年7月1日～7月31日）

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、延べ1,993件の監視指導を実施し、133件の改善指導を行いました。

イ 食品、添加物等の年末食品一斉監視（2019年12月2日～12月27日）

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、延べ1,489件の監視指導を実施し、90件の改善指導を行いました。

ウ カンピロバクター等食中毒予防対策（2019年5月13日～2020年2月28日）

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒の予防のため、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90件（生食用食肉取扱施設延べ29件含む。）ならびに認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設延べ45件の監視指導を実施し、68件の改善指導を行いました。

エ 食品表示一斉監視（2020年1月6日～2月28日）

平成27年4月1日に施行された食品表示法（食品表示基準）を周知するため、道の駅、産地直売所等に延べ347件の監視指導を実施し、228件の改善指導を行うとともに講習会等を実施しました。

2 食品等の試験検査実施状況

(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を保健所等が採取し、衛生科学センターで延べ1,388検体の試験検査を実施し、5検体の違反食品の排除、改善指導を行いました。

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	97	102	69	28	0	5	0	1
肉・卵類	106	106	10	10	86	0	0	0
野菜・果物	492	480	110	51	116	126	77	2
弁当・そうざい	229	227	226	0	0	0	1	0
菓子類	126	137	76	1	0	0	60	0
その他	321	336	355	8	10	10	74	2
合計	1,371	1,388	846	98	212	141	212	5

ア 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141検体を対象に、放射性物質（セシウム-134、セシウム-137）の検査した結果、基準違反はありませんでした。

イ 遺伝子組換え食品の検査

原料大豆8検体を対象に、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、全検体に混入はありませんでした。

ウ アレルギー物質含有食品検査

県内で製造された食品40検体を対象に、アレルゲン（特定原材料由来タンパク質）混入の有無を検査した結果、生めん類1検体から「そば」、油菓子・その他1検体から「乳」のアレルゲンが検出されましたので改善指導を行いました。

エ 畜産食品の残留動物用医薬品検査

県内で生産または流通している畜産物 86 検体を対象に、動物用医薬品検査を実施した結果、基準値を超える動物用医薬品を検出した畜産物はありませんでした。

オ 農産物等の残留農薬検査

県内産の農産物 126 検体を対象に、残留農薬の検査を実施した結果、基準値を超える農薬を検出した農産物はありませんでした。

(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をアンケート調査し、その結果に基づいて輸入食品等の広域流通食品を対象として、400 検体を購入して検査を実施した結果、いずれの食品も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ています。

(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、84 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。

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和元年度に発生した食中毒事件9件(患者数 82 人)の原因施設は、飲食店7件、魚介類販売 2 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	2	19	弁当、1 件不明
サポウイルス	1	12	サラダ
カンピロバクター	2	26	鶏たたき、1 件不明
サルモネラ	1	12	白菜と人参の青じそ和え
アニサキス	2	2	アジ、ハマチ、ニシンの刺身
クドア・セブテンブクタータ	1	11	ひらめの刺身
合計	9	82	

(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、再発防止のための衛生指導や教育を実施しました。

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

衛生管理計画作成のための講習会を 33 回(受講者 972 名)開催するとともに、滋賀県食品衛生協会の食品衛生推進員による地域の巡回指導活動を推進しました。

(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「滋賀県食品高度衛生管理認証」について、新規に 12 施設を認証しました。

5 情報提供および意見交換の実施状況

生産者、事業者、消費者および行政による意見交換会を 8 回(参加者:246 名)開催しました。

ホームページ「食の安全」、『しらが』携帯メールマガジン等により、食中毒、食中毒注意報、食品回収情報、イベント情報などを速やかに提供しました。(しらが発信回数: 24 回)

6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

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 135 回(受講者:3,394 人)開催しました。

食品衛生監視員等の資質向上を図るため、研修会を開催するとともに国等が主催する各種研修会に参加しました。