

(第2次) 滋賀県食の安全・安心推進計画 令和2年度取組実績および令和3年度取組計画



施策の柱	基本施策	ページ
食品の安全性の確保	(危機管理) 施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備	1
	(危機管理) 施策2 食中毒等の事故防止対策	3
	(危機管理) 施策3 農業生産工程管理（GAP）の取組推進	5
	(農産物) 施策4 環境こだわり農業の推進	6
	(農産物) 施策5 適正な農薬管理と安全な農産物の確認	7
	(畜水産物) 施策6 安全・安心な畜産物の生産	8
	(畜水産物) 施策7 食肉・食鳥肉の衛生確保	10
	(畜水産物) 施策8 水産物の安全性の確保	12
	(加工食品) 施策9 食品製造工場へのHACCP導入	13
	(加工食品) 施策10 飲食店等の自主衛生管理の推進	15
	(加工食品) 施策11 流通食品の試験検査	17
食への安心感の醸成	施策12 適正な食品表示の推進	18
	施策13 食育の推進	20
	施策14 地産地消の推進	21
	施策15 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換	22

項目	食品の安全性の確保（危機管理）		関係課	全ての関係課
施策	施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 食品事故発生時の迅速な対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ●危機対応マニュアルの点検（すべての関係課） 食の安全に関する危機対応マニュアルの実効性を確保するため、マニュアルの点検および見直しを実施した。 ●大規模な健康被害の発生を想定した模擬訓練の実施（生活衛生課） 模擬訓練は新型コロナウイルス感染症発生状況を鑑み、実施見送った。 <p>2 食品安全情報の迅速な収集と発信（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自主回収情報の広域的な収集と提供 国および各自治体と連携して自主回収情報を収集し、正確な情報を迅速に発信してきた。 ●しらせる滋賀情報サービス（通称「しらが」）登録者の拡大 令和2年度においては登録者数が4,454人拡大し、令和3年3月31日時点で登録者数42,804人となった。 <p>3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力体制の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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） 当協議会は新型コロナウイルス感染症発生状況を鑑み、実施を見送った。 ●食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催（すべての関係課） 日時：令和2年8月20日（書面会議） 出席者：庁内関係各課担当者 議題：推進計画の進行管理 等 <p>【評価】 新型コロナウイルスの感染症の影響で模擬訓練および広域連携協議会は実施していない。しらが登録者は増加した。</p>		<p>1 食品事故発生時の迅速な対応</p> <ul style="list-style-type: none"> ●危機対応マニュアルの点検（すべての関係課） 食の安全に関する危機対応マニュアルの実効性を確保するため、マニュアルの点検および見直しを行う。 ●大規模な健康被害の発生を想定した模擬訓練の実施（生活衛生課） 開催時期：令和3年11月（予定） 場所：未定 対象者：社会福祉施設の給食提供事業者（予定） <p>2 食品安全情報の迅速な収集と発信（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●自主回収情報の広域的な収集と提供 食品衛生申請等システムでのリコール情報の届出を促進する。 ●しらせる滋賀情報サービス（通称「しらが」）登録者の拡大 <p>3 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力体制の確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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） ●食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催（すべての関係課） 日時：令和3年5月18日 出席者：庁内関係各課担当者 議題：推進計画の進行管理 等 	

数値目標	項目	実績	実績	計画		目標
		2019	2020	2021		各年度
	①危機対応マニュアルの点検	1回	1回	1回		1回以上
	②大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施	1回	0回	1回		1回
	③しらせる滋賀情報サービス（通称「しらが」）登録者数	38,350人	42,804人	目標数の維持		(2023) 40,000件
	④広域連携協議会への出席	1回	開催されず	1回		1回以上
	⑤食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催	1回	1回	1回		1回以上

別表

区分	担当課	○見直したマニュアル名（●：改正したマニュアル）
① 全般	健康福祉政策課（3）	○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）
② 食中毒	生活衛生課（3）	○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
	薬務課（1）	○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（1）	○食中毒発生対応マニュアル
③ 食肉等	生活衛生課（4）	○と畜検査に係る炭疽処理要領、○滋賀県食肉衛生検査所口蹄疫対応マニュアル、○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（2）	○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（1）	○滋賀県コイヘルペスウイルス病対策本部設置要綱
④ 飲料水	生活衛生課（5）	○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
⑤ 毒物・劇物	薬務課（2）	○毒物劇物等による事故発生時における解毒薬の供給要領、○毒物及び劇物の事故時における応急措置に関する基準
⑥ 感染症	医療政策課（6）	○原因不明の感染症が疑われる集団発生対策実施要領、○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・健康管理編）

項目	食品の安全性の確保（危機管理）		関係課	生活衛生課
施策	施策2 食中毒等の事故防止対策			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 監視施設：69 施設 ●生鮮魚介類の販売店への重点監視（施策8の再掲） 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 監視施設：341 施設 <p>2 食中毒予防啓発、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食中毒予防講習会等の実施 食の安全推進室および各保健所等において、食中毒予防の正しい知識や情報を提供するため、県民や事業者を対象とした講習会を実施する。 実施回数：116 回 ●食中毒注意報の発令と周知 細菌性食中毒が発生しやすい気象条件になった時に食中毒注意報を発令し、食品関係業者および県民に対し、食品の取扱いに関する注意喚起を行う。（発令期間：7/1～9/30）：5 回発令 ●ノロウイルス食中毒注意報の発令と周知 ノロウイルス食中毒が発生しやすい冬季にノロウイルス食中毒注意報を発令し、関係業者等に対し、健康管理・衛生管理の注意喚起を行う。 （発令期間：11/1～3/31）：6 回発令 		<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：85 施設 ●生鮮魚介類の販売店への重点監視（施策8の再掲） 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：341 施設 <p>2 食中毒予防啓発、情報提供</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食中毒予防講習会等の実施 食の安全推進室および各保健所等において、食中毒予防の正しい知識や情報を提供するため、県民や事業者を対象とした講習会を実施する。 計画数：100 回 ●食中毒注意報の発令と周知 細菌性食中毒が発生しやすい気象条件になった時に食中毒注意報を発令し、食品関係業者および県民に対し、食品の取扱いに関する注意喚起を行う。（発令期間：7/1～9/30） ●ノロウイルス食中毒注意報の発令と周知 ノロウイルス食中毒が発生しやすい冬季にノロウイルス食中毒注意報を発令し、関係業者等に対し、健康管理・衛生管理の注意喚起を行う。 （発令期間：11/1～3/31） 	

	<p>3 大量調理施設に対する大規模食中毒防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 延べ計画監視数：105件 <p>【評価】</p> <p>鶏肉の生食提供店等69施設に監視指導を実施した。生鮮魚介類の販売店341施設に監視指導を実施した。講習会等は116回実施した。大量調理施設に対しては延べ105件の監視指導を実施した。</p>	<p>3 大量調理施設に対する大規模食中毒防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 延べ計画監視数：120件 <p>※新型コロナウイルス感染症の影響も想定されるが、食中毒の発生防止等の観点から重点的に監視すべき施設を選択し監視指導を実施する。</p>				
数値目標	項 目	実績	実績	計画		目 標
		2019	2020	2021		各年度
	①鶏肉の生食提供店等への監視件数	56件	69件	85件		56件以上
	②生鮮魚介類の販売店への監視件数	361件	341件	341件		300件以上
	③食中毒予防講習会等の実施回数	100回	116回	100回		100回以上
④監視指導計画に定める重点施設の監視率	100%	100%	100%		100%	

項目	食品の安全性の確保（農産物）		関係課	食のブランド推進課		
施策	施策3 農業生産工程管理（GAP）の取組推進					
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 					
令和2年度取組実績 および 令和3年度取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画			
	<p>1 GAPに取り組む農業者への指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 <ul style="list-style-type: none"> 滋賀県GAP推進チーム会議の開催 R2.11.25 農業大学校にて認証取得を目指す農家向けの研修会を開催 R2.11.17 <p>2 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ●国際水準GAP指導者の育成 <ul style="list-style-type: none"> ASIAGAP 基礎差分研修の実施 R3.3.18 受講者数：17人 7経営体においてGAP理解度測定アンケートを実施した <p>3 国際水準GAP認証取得経営体の拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ●国際水準GAP認証取得組織数 <ul style="list-style-type: none"> 湖南農業高校において、ASIAGAP認証（粳・玄米行程）およびJGAP認証（精米工程）を取得した R2.9.18 JGAP：12組織、ASIAGAP：9組織、GLOBALGAP：10組織 のべ31組織 <p>【評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> ASIAGAP認証（粳・玄米行程）およびJGAP認証（精米工程）を取得 研修会やGAP指導者による農業者への指導・助言を行った結果、国際水準GAP取得経営体がのべ7経営体増加し、GAPの取組が進んだ。 		<p>1 GAPに取り組む農業者への指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 <ul style="list-style-type: none"> 滋賀県GAP推進チーム会議の開催 農業大学校にて農家向けの研修会を実施 <p>2 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成</p> <ul style="list-style-type: none"> ●国際水準GAP指導者の育成 <ul style="list-style-type: none"> ASIAGAP 基礎差分研修の実施 6経営体にてGAP理解度測定アンケートの実施 <p>3 国際水準GAP認証取得経営体の拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ●国際水準GAP認証取得組織数 <ul style="list-style-type: none"> 湖南農業高校にて、穀物でGAP認証取得を目指す 湖南農業高校にて、サツマイモでGAP認証取得を目指す 			
数値目標	項目		実績	実績	計画	目標
			2019	2020	2021	—
①国際水準GAP認証取得組織数			24組織	31組織	—	—

項目	食品の安全性の確保（農産物）			関係課	食のブランド推進課
施策	施策4 環境こだわり農業の推進				
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 				
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績			令和3年度取組計画	
	<p>1 環境こだわり農業の取組拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ●環境こだわり米の作付面積割合 <ul style="list-style-type: none"> 啓発資材等により、農業者や関係機関等に対し、取組技術の周知を図るとともに、技術指導による支援を行い、環境こだわり米の生産を推進した。 <p>2 環境こだわり農産物のブランド力向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付拡大 <ul style="list-style-type: none"> 食味、収量、品質の高位安定化に向けた生産者の組織的な取組を支援し、「みずかがみ」の生産流通の拡大を図った。 環境こだわり米こしひかりの統一パッケージ、販促物の活用や、「みずかがみ」とあわせたCM等により、県内・京阪神を中心に、環境こだわり米キャンペーンを実施し、環境こだわり米のPRを行った。 オーガニック近江米の統一パッケージ、販促物を作成し、県内・京阪の量販店にて販売を実施するとともに、展示会での出店や首都圏での商談を進め、消費者の理解促進を図った。 <p>【評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> 環境こだわり米については、全国的に国交付金の取組（米）が減少する中、水質保全効果の高い取組の実施等により、米作付面積の44%を維持できた。 環境こだわり米こしひかりは、京阪神の量販店において定番商品として販売されるなど、環境こだわり米のPRにつながった。 オーガニック米は、乗用型水田除草機の導入補助（2台）等により生産拡大を支援したほか、各種の販促活動の結果、消費者への理解促進につながった。 			<p>1 環境こだわり農業の取組拡大</p> <ul style="list-style-type: none"> ●環境こだわり米の作付面積割合 <ul style="list-style-type: none"> 生産技術等の開発・普及、栽培指導による生産の安定化と拡大 代替技術の導入による化学合成農薬および化学肥料の一層の削除 国交付金活用による、環境こだわり農業の組織ぐるみでの取組を推進 <p>2 環境こだわり農産物のブランド力向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付拡大 <ul style="list-style-type: none"> 主に家庭用として流通する「みずかがみ」と「コシヒカリ」は環境こだわり米として作付をさらに推進 全量が環境こだわり米の「みずかがみ」の需要に応じた生産の拡大 環境こだわり米「コシヒカリ」の仕分け徹底、および統一パッケージによる販売 オーガニック米を象徴とする流通対策を進め、「環境こだわり米」全体のブランドイメージ向上を図る 	
数値目標	項目	実績	実績	計画	目標
		2019	2020	2021	2022年度
	①環境こだわり米の作付面積割合	44%	44%	—	50%以上
	②「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付面積	7,918ha	7,851ha	—	9,000ha

項目	食品の安全性の確保（農産物）		関係課	農業経営課 生活衛生課
施策	施策5 適正な農薬管理と安全な農産物の確認			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 			
	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	<p>1 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬販売業者への巡回指導 <ul style="list-style-type: none"> ・ 農薬販売者巡回指導 96 店舗に実施 ・ 農薬アドバイザー講習会 集合研修による研修会 2回開催（対象受講者：新規の受講者） 開催日時：令和2年9月7日、11月5日 レポート提出形式による研修（対象受講者：継続の受講者） 提出期間：令和2年9月25日～令和3年1月11日 ・ 認定者数：191名 <p>●農産物生産者に適正使用を指導 研修会等を通じて農薬適正使用指導、農薬適正使用チラシの農家全戸配布を実施</p> <p>2 県内産農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内産農産物の残留農薬検査 県内で生産または流通している農産物を対象に残留農薬検査を行ったところ、基準値を超える農産物は発見されなかった。 検体数：74 検体 <p>3 輸入農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入農産物の残留農薬等検査 食の安全・安心の確保のため、県内に流通している輸入農産物を購入し検査を行ったところ、基準値を超過する輸入農産物が1 検体発見された。（パピイヤ：アセタミプリド0.02ppm） 検体数：95 検体 <p>【評価】 農薬販売者に対し目標とする90 店舗を超える96 店舗に対し巡回指導を行い、農薬の適正販売等を指導することができた。また、県内で生産または販売される農産物169 検体の残留農薬検査を行ったところ、輸入農産物1 検体が基準値を超</p>		<p>1 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●農薬販売業者への巡回指導 <ul style="list-style-type: none"> ・ 農薬販売者巡回指導 90 店舗に実施予定 ・ 農薬アドバイザー講習会 2回開催予定 ●農産物生産者に適正使用を指導 <p>2 県内産農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内産農産物の残留農薬検査 県内で生産または流通している農産物を対象に残留農薬検査を行い、基準値を超える農産物を排除することにより、安全な農産物の流通を図る。 検体数：125 検体 <p>3 輸入農産物の安全性の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入農産物の残留農薬等検査 県内に流通している輸入農産物を購入し検査を行うことで、食の安全・安心の確保に努める。 検体数：100 検体 	

	<p>過した。新型コロナウイルス感染症の発生状況の影響により、衛生科学センターにおける新型コロナウイルス感染症患者の検体数が増加したことから食品への検査能力が減少し、農産物の残留農薬検査の件数は減少した。</p>					
数値目標	項 目	実績	実績	計画		目標
		2019	2020	2021		各年度
	①農薬販売業者への巡回指導店舗数	90 店舗	96 店舗	90 店舗		90 店舗
	②県内産農産物の残留農薬検査検体数	125 検体	74 検体	125 検体		125 検体
	③輸入農産物の残留農薬等検査検体数	100 検体	95 検体	100 検体		100 検体

項 目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課	畜産課
施 策	施策6 安全・安心な畜産物の生産			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 「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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 飼養衛生管理基準の遵守徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農家への立入調査の実施 畜産農家 194 農場（乳用牛 43 農場、肉用牛 99 農場、豚 8 農場、採卵鶏 30 農場、肉用鶏 14 農場）に年 1 回以上の立入り調査を実施するとともに、必要な改善指導を実施した。 <p>2 農場HACCPの取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生産者および生産組織等への普及啓発 家畜保健衛生所事業推進会議等を通じて、家畜保健衛生所の取組みおよびHACCP推進体制の説明を行った。 ●農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 農場HACCP指導員養成研修会へ職員を派遣し、指導者の育成を進めた。 ●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 		<p>1 飼養衛生管理基準の遵守徹底</p> <ul style="list-style-type: none"> ●畜産農家への立入調査の実施 畜産農家全農場に年 1 回以上の立ち入り調査を実施して、飼養衛生管理基準の遵守徹底を指導し、家畜伝染病の発生防止を図る。 <p>2 農場HACCPの取組推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生産者および生産組織等への普及啓発 家畜保健衛生所事業推進会議等を通じて、農場HACCPの制度や意義、家畜保健衛生所の取組みについて説明を行う。 ●農場HACCPの取組推進を行うための指導者の育成 農場HACCP指導員養成研修会へ職員を派遣し、指導者の育成を進める。 ●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 	

認証農場2戸に対して、飼養衛生管理の手順や記録方法等について検討会を通じた指導を継続するとともに、当該農場の関連農場を含む認証取得に向けた意欲ある生産者5戸に対し、導入に向けた取り組み支援を実施した。農場HACCPの前段階となるサルモネラ対策に取り組む養鶏農家14戸に対し、指導を実施した。

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

事業者毎に許可取得後3年となる施設14件の立入検査を実施し、動物用医薬品の取扱いについて確認を行った。

●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

(飼料製造・販売業者)7業者、(畜産農家)37事業者

【評価】

- ・ 飼養衛生管理基準の徹底では、目標としている全戸の立ち入り調査を実施し、遵守状況の確認と改善指導を実施した。また、農場HACCPについては、指導員養成研修会への職員派遣による人材育成、畜産農家への個別指導および家畜保健衛生所事業推進会議等を通じた説明により、普及啓発を行った。
- ・ 農場HACCPの前段階として実施してきた養鶏農家のサルモネラ対策については一定の改善が認められた。令和3年度より生産団体主導の実施に移行し、県は必要に応じた指導を行う。このため農場HACCP取組農場数はR3年度計画では減となる。
- ・ 動物用医薬品販売業者への立入検査においては、特に指摘事項はみられなかった。
- ・ 飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導においては、特に指摘事項はみられなかった。

認証農場に対して、飼養衛生管理の手順や記録方法等について検討会を通じた指導を継続する。当該農場の関連農場を含む認証取得に向けた意欲のある生産者に対し、個別に指導を行う。

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

事業者毎に許可取得3年後の施設への立入検査を実施し、動物用医薬品の取扱いについて確認を行い、不適切な事例があれば改善指導する。

●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

飼料の製造、販売、保管、使用等について、現地確認および啓発活動を行う。(飼料製造・販売業者)7業者、(畜産農家)36事業者

数値目標	項目	実績	実績	計画		目標
		2019	2020	2021		
	①畜産農家への立入調査回数	1回	1回	1回		1回以上
	②農場HACCP取組農場数	20農場	21農場	7農場		(2023) 10農場
	③動物用医薬品販売業者への立入件数	53件	14件	20件		3年に1回
	④飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導件数	47業者	44業者	43業者		43事業者

項目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課	生活衛生課
施策	施策7 食肉・食鳥肉の衛生確保			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品等の残留検査 と畜場および認定小規模食鳥処理場で処理された食肉ならびに食鳥肉について、動物用医薬品の残留検査を行った。 検体数：47 検体 ●施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 病原微生物の削減を達成するための指標として、食肉および食鳥肉の細菌検査を行った。 検体数：379 検体 <p>2 と畜場・食鳥処理場の衛生確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●と畜場に対するHACCPプランの外部検証 実施回数：4回実施 ●食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導 県内34施設ある食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について指導した。 監視施設：延べ41施設 <p>3 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点監視（施策2の再掲） 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導した。 対象施設：69施設 ●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 対象施設：15施設 衛生指導件数：各1回 		<p>1 精密検査による食肉、食鳥肉の衛生確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●動物用医薬品等の残留検査 と畜場および認定小規模食鳥処理場で処理された食肉ならびに食鳥肉について、動物用医薬品の残留検査を行う。 検体数：80 検体 ●施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査 病原微生物の削減を達成するための指標として、食肉および食鳥肉の細菌検査を行う。 検体数：400 検体 <p>2 と畜場・食鳥処理場の衛生確保</p> <ul style="list-style-type: none"> ●と畜場に対するHACCPプランの外部検証 実施回数：年間4回 ●食鳥処理場に対するHACCPに沿った衛生指導 食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導する。 対象施設：36施設 <p>3 食中毒リスクに応じた事故防止対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉の生食提供店等への重点指導（施策2の再掲） 近年続発しているカンピロバクター食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い鶏肉の生食提供店等に対し、生食での提供自粛等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：85施設 ●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 家畜と異なる処理が行われることから、ジビエ特有のリスクに対する衛生 	

	<p>【評価】</p> <p>と畜場に対するHACCPプランの外部検証は目標としていた4回実施した。また、食鳥処理場に対するHACCPを取り入れた衛生指導についても、延べ41施設に対し食鳥処理場の処理羽数に応じ、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を指導した。</p> <p>ジビエを処理する事業者に対して年間1回以上、衛生指導および衛生状態の確認を実施した。</p> <p>新型コロナウイルス感染症の発生状況の影響で、動物用医薬品等の残留検査および施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査の検体数が目標値を下回った。</p> <p>新型コロナウイルス感染症の発生状況の影響により、衛生科学センターにおける新型コロナウイルス感染症患者の検体数が増加したことから食品への検査能力が減少し、動物用医薬品等の残留検査の検査件数は減少した。</p>	<p>管理を指導する。対象施設：15施設</p> <p>※新型コロナウイルス感染症の影響も想定されるが、引き続き動物用医薬品の試験検査を実施する。</p>					
数値目標	<p style="text-align: center;">項 目</p>	<p>実績</p> <p>2019</p>	<p>実績</p> <p>2020</p>	<p>計画</p> <p>2021</p>			<p>目標</p> <p>各年度</p>
	①動物用医薬品等の残留検査検体数	86 検体	47 検体	80 検体			80 検体
	②施設等の衛生指導にかかるモニタリング検査検体数	400 検体	379 検体	400 検体			400 検体
	③と畜場に対するHACCPプランの外部検証回数	4 回	4 回	4 回			4 回
	④食鳥処理場に対する監視件数	1 回	1 回以上	1 回以上			対象施設1回以上
	⑤鶏肉の生食提供店等への監視件数	56 件	69 件	86 件			56 件以上
	⑥ジビエを処理する事業者に対する衛生指導件数	1 回	1 回	1 回以上			1 回以上

項目	食品の安全性の確保（畜水産物）		関係課 水産課 生活衛生課
施策	施策8 水産物の安全性の確保		
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 		
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績	令和3年度取組計画	
	<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生鮮魚介類の販売店への重点監視 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導した。 監視施設：341 施設 <p>2 水産用医薬品の使用段階における指導（水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●養殖業者に対する啓発指導および情報提供 巡回指導、魚病診断・相談、保菌検査等により延べ302 件 ●養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 アユおよびマス 28 検体 <p>3 水産加工施設へのHACCP導入に向けた指導（水産課・生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 必要に応じて、水産加工業者等に対し、HACCPについての説明会等を開催する。 <p>【評価】 養殖業者に対する啓発指導および情報提供については、目標とする200件を超える302件行うことができた。さらに、目標とする20検体を超える28検体に対し養殖水産物中の水産用医薬品残留検査を行ったところ、基準値を超過するものは発見されなかった。 生鮮魚介類の販売店341施設に監視指導を実施した。</p>	<p>1 食中毒リスクに応じた事故防止対策（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●生鮮魚介類の販売店への重点監視 近年、全国的に増加傾向にあるアニサキス食中毒の発生を防止するため、発生リスクの高い生鮮魚介類販売店等に対し、適切な処理や販売等の事故防止対策を重点的に指導する。 対象施設：1,029 施設、目標：300 件以上 <p>2 水産用医薬品の使用段階における指導（水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●養殖業者に対する啓発指導および情報提供 巡回指導、魚病診断・相談、保菌検査等により延べ200 件 ●養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 アユおよびマス 20 検体 <p>3 水産加工施設へのHACCP導入に向けた指導（生活衛生課・水産課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 必要に応じて、水産加工業者等に対し、HACCPについての説明会等を開催する。 	

数値目標	項目	実績	実績	計画		目標
		2019	2020	2021		各年度
	①生鮮魚介類の販売店への監視件数	361件	341件	300件以上		300件以上
	②養殖業者に対する啓発指導および情報提供件数	275件	302件	200件		200件
	③養殖水産物中の水産用医薬品残留検査検体数	25検体	28検体	20検体		20検体

項目	食品の安全性の確保（加工食品）		関係課	生活衛生課
施策	施策9 食品製造工場へのHACCP導入			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 中・小規模食品製造工場へのHACCP導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ●中・小規模食品製造工場向けHACCP講習会、巡回相談会の開催 事業者が衛生管理計画を作成することを目的とした講習会を開催した。 講習会：7回 <p>2 大規模食品製造工場におけるHACCPの監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●HACCP適合証明制度に基づく状況確認 「滋賀県HACCP適合証明制度」に基づき、基準への適合状況を確認し、証明するとともに、施設名等を公表した。 証明施設数：2件 ●HACCPに基づく衛生管理の外部検証 平成30年度までに認証した営業継続中の施設に対し、外部検証を実施し、認証施設における適切な衛生管理の継続を実施した。 対象施設：65施設 <p>3 食品衛生監視員の資質向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視員のHACCP基礎研修の受講 新型コロナウイルス感染症の影響により、3府県合同HACCP基礎研修会は中止とされた。 		<p>1 中・小規模食品製造工場へのHACCP導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「衛生管理計画」の作成状況の確認と指導 令和3年度中に許可有効期間が満了するすべての食品製造施設に対して「衛生管理計画」の作成状況を確認するとともに必要に応じ指導する。 確認率：100% <p>2 大規模食品製造工場におけるHACCPの監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ●HACCP適合証明制度に基づく状況確認 「滋賀県HACCP適合証明制度」に基づき、基準への適合状況を確認し、証明するとともに、施設名等を公表する。 証明施設数：7件 ●HACCPに基づく衛生管理の外部検証 これまでに認証した営業継続中の施設に対し、外部検証を実施し、認証施設における適切な衛生管理の継続を実施する。 施設に応じて1～3年毎に1回以上 <p>3 食品衛生監視員の資質向上</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視員のHACCPの基礎研修の受講 3府県合同のHACCP基礎研修会を受講する。 年間3名以上 	

	<p>●HACCP指導者の養成 厚生労働省から依頼を受けた日本HACCPトレーニングセンター主催のHACCP指導者養成コースを受講した。 3名受講</p> <p>【評価】 HACCP適合証明制度が始まった年度であったが2件の施設に証明を行った。HACCPに基づく衛生管理の外部検証について必要な施設に対し、年間1回以上の立ち入りを行った。HACCP指導者研修には3名参加した。 新型コロナウイルス感染症の発生状況より、監視センター職員が新型コロナウイルス感染症の対応業務に従事したことや研修会での集団発生防止のためにHACCP講習会の実施やHACCP基礎研修の受講など目標回数より減じた取り組みがあった。</p>	<p>●HACCP指導者の養成 厚生労働省主催のHACCP指導者養成講習会を受講する。 年間1名以上</p>				
数値目標	項 目	実績 2019	実績 2020	計画 2021		目 標 各年度
	①中・小規模食品製造工場向けHACCP講習会、巡回相談会開催回数	12回	7回	—		12回
	②各年度の許可継続施設に対する「衛生管理計画」の作成状況確認率	令和3年度からの目標		100%		100%
	③滋賀県HACCP適合証明制度における証明件数	—	2件	7件		(2023) 100件
	④HACCPに基づく衛生管理の外部検証回数	1回	1回	1回		施設に応じて1回以上
	⑤食品衛生監視員のHACCPの基礎研修受講者数	7人	開催されず	3人以上		3人以上
	⑥HACCP指導者の養成研修会受講者数	4人	3人	1人以上		1人以上

項目	食品の安全性の確保（加工食品）		関係課	生活衛生課
施策	施策10 飲食店等の自主衛生管理の推進			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 「衛生管理計画」作成の周知</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生推進員による業者への周知と助言 HACCP制度化に対応できるよう、食品衛生推進員を通じて、業者に周知・助言する。 対象施設：8,607 施設 ●「衛生管理計画」作成講習会の開催 すべての業者が「衛生管理計画」を作成できるよう、「衛生管理計画」作成講習会を開催する。 開催回数：31 回（小規模飲食店対象：24 回） （製造業対象：7 回） <p>2 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</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <p>2019 年度までに自主衛生管理マニュアルに基づく衛生管理実施状況が確認できていなかった施設については、同マニュアルではなく業界団体が作成した手引書に基づいた衛生管理計画の作成を指導することとした。</p> <p>【評価】 営業施設がHACCPに沿った衛生管理を実施できるよう食品衛生推進と協働して当該衛生管理について周知・助言を行った。また、講習会等を活用し食品関係事業者に対し当該衛生管理を周知・助言した。衛生管理計画作成講習会については業者からの開催要望も多く、講習会回数が増加したと考えられる。 引き続き当該衛生管理が未実施の施設に対して必要な指導・助言・周知を実施していく。</p>		<p>1 「衛生管理計画」の作成状況の確認</p> <p>令和3～5年度中に許可有効期間が満了するすべての飲食店営業等許可施設に対して「衛生管理計画」の作成状況を確認するとともに必要に応じ指導する。 確認率：100%</p>	

	項 目	実 績	実 績	計 画			目 標
		2019	2020	2021			各年度
数値目標	①食品衛生推進員による営業者への周知・助言実施回数	1回以上	1回以上	1回以上			(2019～2020) 1回以上
	②「衛生管理計画」作成講習会の開催回数	18回	31回	9回			(2019～2020) 6回
	③各年度の許可継続施設に対する「衛生管理計画」の作成状況確認率	-	-	100%			(2021～2023) 100%
	④大型飲食店等に対する衛生管理実施状況の検証回数(自主衛生管理マニュアル)	52施設	-	-			(2021) 1回以上

項目	食品の安全性の確保（加工食品）			関係課	生活衛生課
施策	施策11 流通食品の試験検査				
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 				
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画		
	<p>1 県内製造食品の安全性確認検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 検体数：55 検体 <p>2 不安感の高い食品や物質の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入食品の食品添加物および残留農薬検査 検体数：135 検体（食品添加物 60 検体、残留農薬 75 検体） <p>3 計画的な食品等の試験検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 検体数：545 検体 <p>【評価】 基準値を超過するそうざいが1 検体発見された。（つくだ煮：ソルビン酸 0.3g/kg） その他検査において基準値の超過等の違反は見られなかった。 新型コロナウイルス感染症の影響により、衛生科学センターにおける新型コロナウイルス感染症患者の検体数が増加したことから食品への検査能力が減少し、また保健所での新型コロナウイルス感染症対応業務が増大したことから、食品の検査件数は減少した。</p>		<p>1 県内製造食品の安全性確認検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 [100 検体] 県内で製造、加工および調理される食品のうち、スーパー、道の駅等で販売されるそうざいの試験検査を実施する。 <p>2 不安感の高い食品や物質の検査</p> <ul style="list-style-type: none"> ●輸入食品の食品添加物および残留農薬検査 [250 検体] 県民の不安の解消を目的として、県政モニターアンケートの結果を基に食品を選定し、結果を県のホームページで公表する。 <p>3 計画的な食品等の試験検査の実施</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 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、保健所等の食品衛生監視員が抜き取り検査等を行い、食品衛生法等に基づく試験検査を実施し、違反食品の排除を行う。 <p>※新型コロナウイルス感染症の影響も想定されるが、県民の不安感の高い食品および食品事故の可能性が大きいと考えられる食品を優先的に選択し、試験検査を実施する。</p>		
数値目標	項目	実績	実績	計画	目標
		2019	2020	2021	各年度
	①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検体数	140 検体	55 検体	100 検体	100 検体
	②輸入食品の食品添加物および残留農薬検査検体数	250 検体	135 検体	250 検体	250 検体
	③食品衛生監視指導計画に定める検査実施率	94%	43%	100%	100%

項目	食への安心感の醸成		関係課	県民活動生活課 薬務課 食のブランド推進課 生活衛生課
施策	施策12 適正な食品表示の推進			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・アレルギー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。 			
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績	令和3年度取組計画		
	<p>1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法に基づく指導・助言（食のブランド推進課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品表示の適正化に係る調査・指導・助言を行った。 <ul style="list-style-type: none"> ・調査・指導件数 6件（食のブランド推進課） ・食品表示一斉監視（生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 実施期間 令和3年1月4日から2月26日 監視指導述べ件数 259 施設 指導施設 133 施設 (2) 関係機関との連携による指導等を行った。 ●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した。（県民活動生活課） <ul style="list-style-type: none"> 口頭指導 2件 ●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（薬務課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 健康食品の販売施設への立入調査を実施し表示内容を確認した。（薬務課） <ul style="list-style-type: none"> 監視指導件数：160件 健康増進法第65条第1項に基づく指導：4件（生活衛生課） 健康食品の買上げ検査を実施した。（薬務課） <ul style="list-style-type: none"> 強壮用健康食品：4件 痩身用製品：3件 	<p>1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法に基づく指導・助言（食のブランド推進課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 食品表示の適正化に係る調査・指導 (2) 関係機関との連携による指導等 ●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） ●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（薬務課・生活衛生課） <ul style="list-style-type: none"> 健康食品の販売施設への立入調査や買上げ検査等の実施により、適正表示および適正広告の指導を行う。 		
	<p>2 食品表示に関する知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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） <ul style="list-style-type: none"> 実施回数 23回 	<p>2 食品表示に関する知識の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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） 		

	<p>述べ参加者数 366 人</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法（品質事項）に基づく適正な食品表示に係る知識の普及（食のブランド推進課） <ul style="list-style-type: none"> ・「食品表示 110 番」による食品表示相談 受付件数 95 件 ・食品表示制度の周知（出前講座） 実施回数 2 回 ●県内食品関係事業者への景品表示法・食品表示法に関する講座の実施（県民活動生活課・生活衛生課・食のブランド推進課） 講座開催 0 回 参加人数 0 人 <p>3 試験検査による適正表示の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内製造食品のアレルゲンの試験検査 検体数：24 検体 ●県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査 県内流通大豆加工食品の原料大豆 10 検体 県内流通大豆加工食品の原料大豆 10 検体を対象に検査を実施した結果、いずれも安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入はなかった。 <p>【評価】 2020 年 4 月より完全施行された食品表示法に基づき 259 施設に対し監視を行い、133 施設に対し指導を行った。 食品表示に係る講習会および出前講座は実施しているが、新型コロナウイルス感染症の影響により保健所での新型コロナウイルス感染症対応業務が増大したことや、新型コロナウイルス感染の集団発生防止のため講習会の依頼が減少し、講習会回数は減少した。県内製造食品のアレルゲン検査および遺伝子組み換え検査を実施したが、アレルゲンの混入および遺伝子組換え食品の混入はなかった。また、衛生科学センターでの新型コロナウイルス感染症への対応や保健所での新型コロナウイルス感染症対応業務が増大したことから、アレルゲン検査の検査件数は減少した。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●食品表示法（品質事項）に基づく適正な食品表示に係る知識の普及（食のブランド推進課） <ul style="list-style-type: none"> (1) 「食品表示 110 番」による食品表示相談 (2) 食品表示制度の周知（出前講座） ●県内食品関係事業者への景品表示法・食品表示法に関する講座の実施（県民活動生活課・関係課） ※新型コロナの関係で、講座を開催しない可能性があります。 <p>3 試験検査による適正表示の確認（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●県内製造食品のアレルゲンの試験検査 県内で製造、加工されている食品を対象に「卵」、「乳」、「小麦」、「そば」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、食品表示の適正化を図る。 ●県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査 県内流通大豆加工食品の原料大豆を対象に検査を実施し、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、食品表示の適正化を図る。 <p>※新型コロナウイルス感染症の影響も想定されるが、十分な感染症対策を講じながら、各講習会を実施する。 またアレルゲンの混入の可能性が大きいと考えられる食品を優先的に選択し、試験検査を実施する。</p>																					
数値目標	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="253 1294 1182 1332">項 目</th> <th data-bbox="1182 1294 1335 1332">実 績</th> <th data-bbox="1335 1294 1487 1332">実 績</th> <th data-bbox="1487 1294 1639 1332">計 画</th> <th data-bbox="1639 1294 1792 1332"></th> <th data-bbox="1792 1294 1944 1332"></th> <th data-bbox="1944 1294 2143 1332">目 標</th> </tr> <tr> <td data-bbox="253 1332 1182 1370"></td> <td data-bbox="1182 1332 1335 1370">2019</td> <td data-bbox="1335 1332 1487 1370">2020</td> <td data-bbox="1487 1332 1639 1370">2021</td> <td data-bbox="1639 1332 1792 1370"></td> <td data-bbox="1792 1332 1944 1370"></td> <td data-bbox="1944 1332 2143 1370">各年度</td> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="253 1370 1182 1407">①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数</td> <td data-bbox="1182 1370 1335 1407">46 回</td> <td data-bbox="1335 1370 1487 1407">25 回</td> <td data-bbox="1487 1370 1639 1407">50 回</td> <td data-bbox="1639 1370 1792 1407"></td> <td data-bbox="1792 1370 1944 1407"></td> <td data-bbox="1944 1370 2143 1407">50 回以上</td> </tr> </tbody> </table>	項 目	実 績	実 績	計 画			目 標		2019	2020	2021			各年度	①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数	46 回	25 回	50 回			50 回以上	
項 目	実 績	実 績	計 画			目 標																	
	2019	2020	2021			各年度																	
①消費者または事業者を対象とした講習会開催回数	46 回	25 回	50 回			50 回以上																	

②県内製造食品のアレルゲンの試験検査検体数	40 検体	24 検体	40 検体		40 検体
③県内製造食品の遺伝子組換え食品の試験検査検体数	8 検体	10 検体	10 検体		10 検体

項 目	食への安心感の醸成	関係課	健康寿命推進課 保健体育課 生活衛生課
施 策	施策13 食育の推進		
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 		

	令和2年度取組実績	令和3年度取組計画
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	<p>1 食育推進活動者の育成（健康寿命推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食育推進活動者に対する研修会の実施 新型コロナウイルス感染症の発生状況を鑑み、研修会の開催は見送った。 <p>2 安全・安心な学校給食の推進（保健体育課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 11月17日（火）食に関する指導研修会を実施した。 8月18日（火）滋賀県学校給食研究大会兼安全安心な学校給食推進講習会は、新型コロナウイルス感染症のまん延防止のため中止となった。 <p>3 手洗い教室等による衛生知識の啓発（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 県内の幼稚園や保育園において、手洗い教室や紙芝居等を通じた「正しい手洗い」の啓発活動を行った。 5園：25名に対し手洗い教室を実施 <p>【評価】 食品衛生推進員による手洗い教室は5園に対して行った。 新型コロナウイルス感染症の影響により研修会、講習会、手洗い教室ともに計画通り実施されていない。対象者が給食関係、園児等対象の事業は新型コロナウイルス感染症予防の観点から計画通り実施されなかった。</p>	<p>1 食育推進活動者の育成（健康寿命推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●食育推進活動者に対する研修会の実施 県内の食育関係者を対象に食育推進に関する研修会を実施予定 <p>2 安全・安心な学校給食の推進（保健体育課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 6月22日（火）食に関する指導研修会 8月3日（火）滋賀県学校給食研究大会兼安全安心な学校給食推進講習会 <p>3 手洗い教室等による衛生知識の啓発（生活衛生課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 県内の幼稚園や保育園において、手洗い教室や紙芝居等を通じた「正しい手洗い」の啓発活動を行う。

数値目標	項 目	実 績	実 績	計 画	目 標
		2019	2020	2021	
	①食育推進活動者に対する研修会実施回数	1回	0回	1回	1回
	②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実施回数	2回	1回	2回	2回以上
	③手洗い教室等実施回数	43回	5回	10回以上	10回以上

項目	食への安心感の醸成			関係課	食のブランド推進課 農業経営課 保健体育課	
施策	施策14 地産地消の推進					
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 					
令和2年度 取組実績 および 令和3年度 取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画			
	<p>1 野菜など園芸作物の生産拡大（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野菜の産出額 地域の特性を活かした野菜産地2産地が県内量販店向けや直売所向け出荷に向けた産地の戦略を策定し、生産から販売までの一体的な産地づくりに向けた取組を開始した。 <p>2 学校給食での地産地消の推進</p> <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食における地場産物を使用する割合（目標値30%）（保健体育課） 新型コロナウイルス感染症による臨時休業等により、地場産物活用調査が実施できなかった。 ●学校給食において琵琶湖産魚介類の提供（目標9万食）（水産課） 127,066食提供 <p>3 「おいしが うれしが」キャンペーン推進店の登録拡大（食のブランド推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「おいしが うれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数 ・食品販売事業者等と県とが協働して地産地消を進める「おいしが うれしが」キャンペーンのさらなる活性化を図る。 キャンペーン推進店 1,616店舗（R1年度末：1,578店舗） キャンペーンサポーター：429事業者（R1年度末：413事業者） <p>【R2年度評価】 取組の結果、推進店が38店舗、サポーターが16事業者増加し、地産地消の輪が広がった。新型コロナウイルス感染症の影響により学校給食における地場産物活用調査は実施できていない。</p>		<p>1 野菜など園芸作物の生産拡大（農業経営課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●野菜の産出額 地域の特性を活かした園芸作物等の戦略的な産地化に向けた取組を支援し、地域の創意工夫をこらした取組を促進し、農産物直売所や学校給食向け産地を育成し、農産物直売所等への来客を増加させるなど、地産地消を推進する。 <p>2 学校給食での地産地消の推進（保健体育課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●学校給食における地場産物を使用する割合 研修会等で地場産物を活用した給食の実施などを紹介することにより、学校給食での地産地消を推進する。 ●学校給食における地場産物を使用する割合（目標値30%） ●学校給食において琵琶湖産魚介類の提供（目標9万食）（水産課） <p>3 「おいしが うれしが」キャンペーン推進店の登録拡大（食のブランド推進課）</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「おいしが うれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数 			
数値目標	項目	実績 2019	実績 2020	計画 2021		目標
	①野菜の産出額	114億円	106億円	—		(2020) 126億円
	②学校給食における地場産物を使用する割合	30.5%	—	30%		(2023) 30%
	③「おいしが うれしが」キャンペーン推進店（県内）登録数	1,578店舗	1,616店舗	1,630店舗		(2021) 1,630店舗

項目	食への安心感の醸成		関係課	全ての関係課
施策	施策15 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換			
施策の方向	<ul style="list-style-type: none"> 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。 			
令和2年度取組実績 および 令和3年度取組計画	令和2年度取組実績		令和3年度取組計画	
	<p>1 食の安全・安心審議会の開催（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心審議会の開催 食の安全・安心推進条例第24条に基づき、審議会を開催し、食の安全・安心の確保に関する事項について諮った。 開催日：令和2年8月26日 議題・推進計画に基づく2019年度の施策の実施状況等について</p> <ul style="list-style-type: none"> 滋賀県食品衛生基準条例の一部改正（素案）について その他 <p>2 リスクコミュニケーションの推進（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 消費者、事業者、行政などの関係者が相互理解を深めるようシンポジウムや意見交換会を開催した。 開催回数：2回 参加者：79名</p> <p>●県政モニターアンケート等による県民意識の把握 今後の県政に反映するため、食の安全・安心に関するアンケート等を実施し、県民意識（不安に感じていること等）を調査した。 実施期間：6月 アンケート内容：食の安全・安心に関する事項 （県が行う取組を信頼している県民の割合 88.2%） 回答者：416人</p> <p>3 食の安全に関する情報提供（全ての関係課）</p> <p>●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</p> <ul style="list-style-type: none"> 各種広報媒体を活用した消費者への情報提供 県内および近畿府県市内で発生した食中毒情報など、食品衛生に関するタイムリーな情報をホームページやメールにより迅速に提供した。 		<p>1 食の安全・安心審議会の開催（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心審議会の開催 食の安全・安心推進条例第24条に基づき、審議会を開催し、食の安全・安心の確保に関する事項について諮る。</p> <p>2 リスクコミュニケーションの推進（生活衛生課）</p> <p>●食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 消費者、事業者、行政などの関係者が相互理解を深めるようシンポジウムや意見交換会を開催する。</p> <p>●県政モニターアンケート等による県民意識の把握 今後の県政に反映するため、食の安全・安心に関するアンケート等を実施し、県民意識（不安に感じていること等）を把握する。 実施期間：6月 アンケート内容：食の安全・安心に関する事項</p> <p>3 食の安全に関する情報提供（全ての関係課）</p> <p>●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</p> <ul style="list-style-type: none"> 各種広報媒体を活用した消費者への情報提供 県内および近畿府県市内で発生した食中毒情報など、食品衛生に関するタイムリーな情報をホームページやメールにより迅速に提供する。 	

	<p>アクセス回数 36,061 回 ※ホームページ更新回数については、県ホームページシステムの改修により更新回数のカウント機能が失われたため、2019～2020 の更新回数を集計。 2019～2020 計：212 回</p> <p>●消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者に対する講習会等（手洗い講習、食中毒予防、食品表示等） 開催回数 22 回 参加者数 418 人 ・事業者に対する講習会等（自主衛生管理、食中毒予防、食品表示等） 開催回数 94 回 参加者数 2075 人 <p>【評価】 食の安全・安心に関するアンケートの回答者は前年度より減少した。県政モニター数は例年通り変わらないが、新型コロナウイルス感染症の影響で保健所において、アンケートを実施する機会が減少したことによる。しかし、アンケート中結果より県が行う取組を信頼している県民の割合は88.2%であった。 ホームページのアクセス数が減少したことは、ホームページ自体の変更に伴うことが考えられる。 消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の回数については保健所での新型コロナウイルス感染症対応業務が増大したことや、新型コロナウイルス感染の集団発生防止のため講習会の依頼が減少したことにより目標数に到達できなかった。</p>	<p>●消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催</p> <ul style="list-style-type: none"> ・消費者に対する講習会等（手洗い講習、食中毒予防、食品表示等） ・事業者に対する講習会等（自主衛生管理、食中毒予防、食品表示等） <p>※新型コロナウイルス感染症の影響も想定されるが、十分な感染症対策を講じながら、各講習会を実施していく。</p>
--	--	--

数値目標	項目	実績	実績	計画		目標
		2019	2020	2021		各年度
	①食の安全・安心審議会の開催回数	2回	1回	1回		1回以上
	②食の安全・安心に関する意見交換会等の実施回数	7回	2回	7回		7回以上
	③県政モニターアンケート等実施人数	870人	416人	700人		700人以上
	④ホームページ「食の安全情報」アクセス件数	99,553回	3,6061回	9万回		9万回以上
	⑤ホームページ「食の安全情報」更新回数	2019～2020 計：212 回		100回		100回以上
	⑥消費者・事業者を対象とした講習会・研修会実施回数	187回	116回	150回		150回以上

