

令和3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「令和3年度滋賀県食品衛生監視指導計画」に基づき実施した令和3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。なお、令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の発生状況を考慮しつつ、監視指導を実施しました。

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

令和3年4月1日から令和4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	17,980	7,645	5,516	1,182	20
食品関係届出施設	3,218	2,877	844	8	0
合 計	21,198	10,522	6,360	1,190	20

※実施結果は平成30年に公布された「食品衛生法の一部を改正する法律」による新たな営業許可制度および営業届出制度に基づき集計

(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（令和3年7月1日～7月30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838施設の監視指導を実施し、120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（令和3年12月1日～12月28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1,084施設の監視指導を実施し、162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（令和3年6月1日～令和4年3月31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57施設（生食用食鳥肉取扱施設延べ13施設含む。）および認定小規模食鳥処理場・併設食品営業施設延べ26施設の監視指導を実施し、31件の改善指導を行いました。

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659検体の試験検査を実施し、6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	103	47	30	12	0	0	5	0
肉卵類・加工品	100	83	12	0	71	0	0	2
野菜果物・加工品	500	270	46	39	65	75	45	1
弁当・そうざい	197	104	97	6	0	0	1	1
菓子類	116	66	25	0	0	0	41	0
その他	202	89	63	1	0	0	25	2
合 計	1,218	659	273	58	136	75	117	6

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75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

県内で流通している大豆加工品の原料大豆5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24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、全検体で、原材料として使用されていないアレルゲンは検出されませんでした。

工 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 71 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。

才 農産物等の残留農薬検査

県内産の農産物 65 検体を対象に、残留農薬の検査を実施した結果、1 検体で食品衛生法で定める基準値を超過していたことから、必要な措置を講じました。

(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、223 検体を購入して検査を実施した結果、すべ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順次公表しています。

3 食中毒発生状況等

(1) 食中毒発生状況

令和 3 年度に発生した食中毒事件 6 件(患者数 30 人)の原因施設は、飲食店 4 件、魚介類販売業 1 件、家庭 1 件でした。

病因物質	事件数	患者数	備考(推定原因食品)
腸管出血性大腸菌	3	10	不明
ノロウイルス	1	17	不明
アニサキス	1	1	生サバ(刺身)
植物性自然毒	1	2	スイセンを含むと思われるもやし炒め
合計	6	30	

(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

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。(巡回指導施設数: 11,467 施設、延べ動員数:970 人)

(2) HACCP に基づく衛生管理の支援・指導

改正食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理の制度化に伴い「滋賀県食品高度衛生管理認証」は廃止しました。新規認証および認証更新は令和 2 年 5 月 31 日をもって終了し、令和 4 年 3 月末時点で 85 施設が認証を受けています。

また、事業者における衛生管理の取り組み水準の確保等を目的として、令和 2 年 6 月 1 日に「滋賀県 HACCP 適合証明制度」を創設し、令和 3 年度は 8 施設に証明書を交付しました。

5 情報提供および意見交換の実施状況

事業者、消費者および行政による意見交換会を 3 回(参加者数:延べ 122 人)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、食品衛生に関する情報などを速やかに提供しました。(しらが発信回数: 19 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 44 回(受講者数:延べ 1,231 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。