

令和5年度 滋賀県食品衛生監視指導計画

食の安全・安心の確保は、①県民の健康保護が最重要との認識の下に、危害の未然防止とその仕組みに対する信頼確保を旨として行うこと、②科学的知見等の合理的根拠に基づき行うこと、③供給と消費に関連するすべての工程で関係者が適切な措置を講じて行うこと、④県民、関係事業者、県の相互理解と協力の促進を旨として行うこと、と定めた「滋賀県食の安全・安心推進条例」の基本理念を踏まえて、食品衛生法および関係法令に基づく監視指導等の事業を重点的、効果的かつ効率的に実施するため、食品衛生法に基づきこの計画を定めます。

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
 - 第2 監視指導の実施体制等に関する事項
 - 第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項
 - 第4 施設への立入検査に関する事項
 - 第5 食品等の試験検査に関する事項
 - 第6 一斉監視の実施に関する事項
 - 第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項
 - 第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導に関する事項
 - 第9 情報提供および意見交換の実施に関する事項
 - 第10 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上に関する事項
- 参考資料（用語説明）

滋 賀 県

第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項

1 趣旨

この計画は、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、滋賀県が行う監視指導等の実施に関する計画(以下「監視指導計画」という。)を定め、食品の安全性の確保を図るものです。

2 基本的方向

- (1) 改正食品衛生法*により実施が義務付けられた HACCP に沿った衛生管理*について、営業施設における衛生管理計画*の作成状況および計画に基づく衛生管理の実施状況を確認します。
- (2) 改正滋賀県食品衛生基準条例に基づく新たな施設基準の遵守を徹底します。
- (3) 改正食品衛生法*に基づく新たな営業許可制度の周知、必要な営業許可取得を指導します。
- (4) 「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画*」に定める施策を推進するため、監視指導計画には関連する施策について、令和5年度の具体的な行動計画を明記します。

(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画

計画期間：令和元年度(2019年度)～令和5年度(2023年度)の5年間

個別施策：【施策の柱】食品の安全性の確保

- ☆ 施策① 食の安全に関する危機管理体制の整備
- ☆ 施策② 食中毒等の事故防止対策
- 施策③ 農業生産工程管理(GAP)の取組推進
- 施策④ 環境こだわり農業の推進
- ☆ 施策⑤ 適正な農薬管理と安全な農産物の確認
- 施策⑥ 安全・安心な畜産物の生産
- ☆ 施策⑦ 食肉・食鳥肉の衛生確保
- ☆ 施策⑧ 水産物の安全性の確保
- ☆ 施策⑨ 食品製造工場へのHACCP導入
- ☆ 施策⑩ 飲食店等の自主衛生管理の推進
- ☆ 施策⑪ 流通食品の試験検査

[☆:関連施策]

【施策の柱】食への安心感の醸成

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

3 監視指導の対象

(1) 対象施設

- ア 食品衛生法*に基づく営業許可施設(以下「許可施設」という。)
- イ 食品衛生法*に基づく営業の届出施設(以下「届出施設」という。)
- ウ と畜場法*に基づくと畜場*
- エ 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律*(以下「食鳥検査法」という。)に基づく食鳥処理場*
- オ 滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(以下「ふぐ条例」という。)に基づくふぐ取扱施設(ふぐ処理施設)*
- カ 滋賀県食の安全・安心推進条例*(以下「推進条例」という。)に基づく食品等輸入事業者
- キ 改正前の推進条例に基づく高度な衛生管理が行われる工程の認証を受けた施設(滋賀県食品高度衛生管理認証*施設)(以下「認証施設」という。)

(2) 対象地域

大津市を除く滋賀県全域。ただし、上記キの認証施設は大津市を含む県全域とします。

4 監視指導計画の実施期間

令和5年4月1日 から令和6年3月31日 までの1年間とします。

第2 監視指導の実施体制等に関する事項

1 基本的な事項

監視指導計画に基づき、保健所、食肉衛生検査所、衛生科学センター、食の安全推進室(企画係、食品安全監視センター)の実施機関が、それぞれ連携協力して監視指導を実施します。

2 実施機関の役割

(1) 保健所の役割

- ア 許可施設、届出施設、ふぐ取扱施設(ふぐ処理施設)*、食品等輸入事業者に対する監視指導および検体の採取
- イ 食中毒発生時の原因究明、健康被害拡大防止措置および再発防止対策
- ウ 不良食品等に係る調査および再発防止の措置
- エ 営業者・消費者等への情報提供、意見交換および衛生講習会の実施
- オ 食品等事業者*の自主衛生管理に対する支援
- カ 食品等事業者*からの相談対応

(2) 食肉衛生検査所の役割

- ア と畜検査およびと畜検査における精密検査
- イ と畜場*およびと畜場併設食品営業施設の監視指導および検体の採取
- ウ 食鳥処理場*および食鳥処理場併設食品営業施設に対する監視指導および検体の採取
- エ 輸出食肉の衛生確保
- オ 関係者への情報提供および衛生講習会の実施

(3) 衛生科学センターの役割

- ア 食品、添加物等の規格基準*等の理化学検査および微生物検査
- イ 食品の残留農薬*等の検査
- ウ 食中毒、不良食品等に係る検査
- エ 試験検査の信頼性の確保
- オ 食中毒関連情報の発信

(4) 食の安全推進室(企画係)の役割

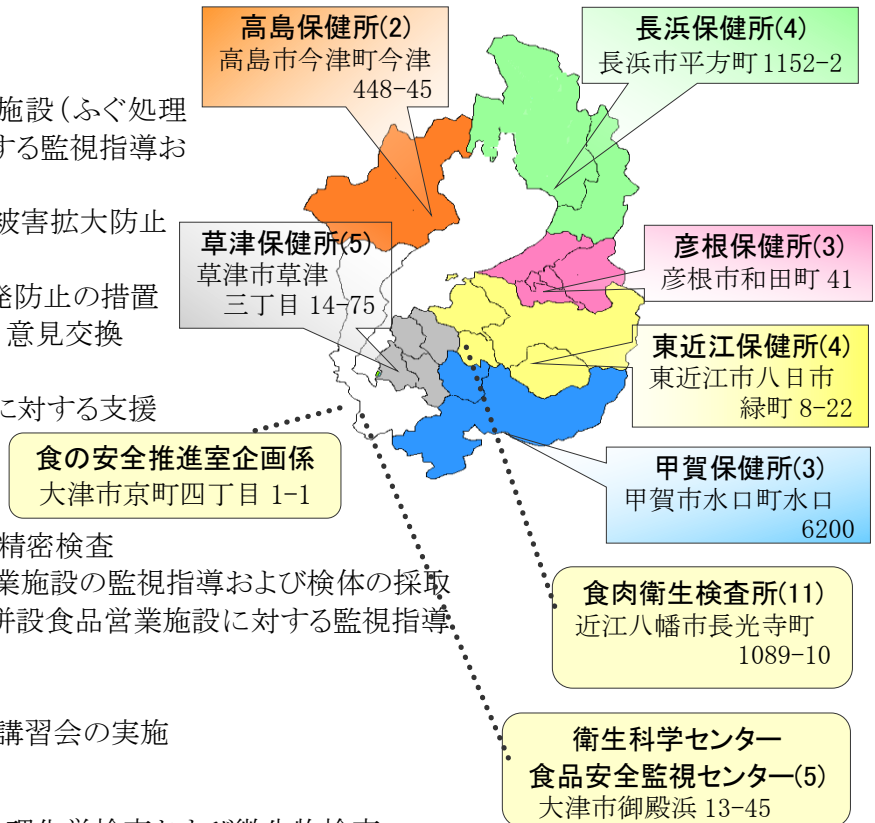
- ア 食の安全性の確保に係る総合的施策の企画
- イ 監視指導計画の策定および公表
- ウ 食品衛生に関する情報の収集および提供
- エ 厚生労働省、消費者庁、他の自治体との連絡調整(食中毒調査、不良食品対応等)、情報交換
- オ 農林水産省(近畿農政局)および本庁内関係部局との連絡調整、情報共有
- カ ふぐ処理者試験の実施

(5) 食品安全監視センター(食の安全推進室監視指導係)の役割

- ア 広域流通食品製造施設*に対する監視指導および検体の採取
- イ 滋賀県食品高度衛生管理認証*施設に対する外部検証*および滋賀県 HACCP 適合証明制度*に基づく状況確認
- ウ 食品等事業者の自主衛生管理に対する支援
- エ 食品安全情報の提供および食品等事業者*からの相談業務
- オ 大規模食中毒等健康危害発生時における各保健所との連携による緊急対応

3 関係機関等との連携

県関係部局をはじめ国、関係自治体と連携を図りながら監視指導を実施します。特に、近畿厚生局とその管轄内の府県および保健所設置市で構成されている広域連携協議会との連携を密にしていきます。



※ ()内の数値は食品衛生主管係等に配属されている食品衛生監視員*の人数

第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

1 一般的監視指導等の項目

食品衛生法*、食品表示法*、滋賀県食品衛生基準条例(以下「基準条例」という。)等、関係法令等に定める基準に沿って、次の事項を一般的な監視指導の項目とします。

- ア 人の健康を損なうおそれがある不衛生な食品の排除
- イ 規格基準に適合しない食品、添加物、器具および容器包装の排除
- ウ 食用に適合しない食肉および食鳥肉の排除
- エ 食品表示基準*(衛生事項に限る。)の遵守
- オ 営業施設の衛生管理の基準の遵守
- カ 営業施設の構造、設備等の基準の遵守

2 重点的監視指導等の項目

食品衛生法*に基づき、原則、すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理*の実施が求められています。滋賀県では、これを踏まえ、食品供給工程(フードチェーン)の各段階、食品の製造・加工、貯蔵、運搬、調理および販売、と畜場*・食鳥処理場*において、次の事項に重点を置いて監視指導を実施します。

(1) HACCPに基づく衛生管理の実施状況の確認および指導
<p>食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、または処理する営業のうち、HACCP に基づく衛生管理を実施している営業施設に対し、衛生管理状況を確認し、適切な運用について指導します。</p> <p>と畜場*に対しては、外部検証実施計画に基づき、HACCP に基づく衛生管理の実施状況に関する監視指導を行います。</p>
(2) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施状況の確認および指導
<p>食品を製造し、加工し、貯蔵し、販売し、または処理する営業のうち、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施している営業施設等に対し、衛生管理状況を確認し、適切な運用について指導します。また、衛生管理計画*未作成の施設に対しては、作成講習会への出席等により、計画を直ちに作成するよう徹底します。</p> <p>認定小規模食鳥処理場に対しては、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理計画*に基づく衛生管理の実施状況を確認し、適切な運用について指導します。</p>
(3) 新たな営業許可制度において必要となる営業許可の取得の指導
<p>改正食品衛生法*に基づき新たに営業許可が必要となる密封包装食品、漬物、そうざい半製品等を製造する事業者が、経過措置期間内に必要な許可を取得するよう指導します。</p>
(4) カンピロバクター、腸管出血性大腸菌等による食中毒の防止
<p>鶏肉の生食(加熱不十分なものを含む。以下「生食」という。)によるカンピロバクター*食中毒を防止するため、食鳥処理事業者や食肉販売業者等に対し、鶏肉への「加熱用」表示および販売先である飲食店営業者への確実な情報伝達を徹底します。また、鶏肉の生食メニューを提供している飲食店に対しては、カンピロバクター*食中毒のリスクを周知し、鶏肉を生食として提供しないよう指導を徹底します。</p> <p>牛ユッケ、牛タタキ等の生食用食肉提供施設に対しては、生食用食肉の規格基準*の遵守を指導します。また、加熱用の食肉を加熱不十分な状態で提供している施設に対しては、腸管出血性大腸菌*等による食中毒のリスクを周知し、十分に加熱して提供するよう指導を徹底します。</p>
(5) アニサキスによる食中毒の防止
<p>生鮮魚介類の販売店および刺身等生食用鮮魚介類の提供飲食店等に対し、鮮度および目視によるアニサキスの確認・除去、速やかな内臓除去ならびに必要な応じて冷凍を徹底するよう指導します。</p>
(6) ノロウイルスによる食中毒の防止
<p>飲食店や大量調理施設等に対して、調理前や用便後の適切な手洗い、手袋・マスクの着用、従事者の健康管理、二枚貝等リスクのある食材の十分な加熱調理を指導します。</p>
(7) 加工食品への適正表示
<p>地域特産食品を製造または販売している施設に対し、食品表示基準*に基づき、添加物、アレルギー*、消費期限*・賞味期限等*の適正表示の徹底を指導します。</p>

第4 施設への立入検査に関する事項

1 立入検査の実施

飲食店や食品の製造・販売等を行う施設(延べ約 19,000 施設)に対して、各施設の営業実態や自主衛生管理の状況を考慮して各保健所が、効果的、効率的に監視指導を実施します。

広域流通食品製造施設*(延べ約 550 施設)に対しては、食品安全監視センターが、また、と畜場*およびと畜場併設食肉処理施設に対しては、食肉衛生検査所が HACCP に沿った衛生管理*の実施を指導します。

2 標準年間立入回数

業態または施設ごとに、取り扱う食品の特殊性、流通の広域性、危害発生の可能性および過去の監視実績などを考慮して、年間の立入回数を設定して立入検査を行います。

立入回数	対象施設
年 3 回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 給食弁当製造施設(同一メニューを 1 回 300 食または 1 日 750 食以上調理する施設) ● と畜場*およびと畜場併設食品営業施設
年 2 回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 広域流通食品製造施設*(製造の従事者数が 10 人以上の施設。ただし、食品容器包装製造施設は除く。) ● 認定小規模食鳥処理場*および食鳥処理場*併設食品営業施設
年 1 回以上	<ul style="list-style-type: none"> ● 広域流通食品製造施設*(製造の従事者数が 10 人未満の施設。) ● 大規模食品販売店 ● 生肉(鶏肉)または加熱不十分な食肉を提供する飲食店営業施設 ● 新規に営業を開始する施設 ● 営業許可の有効期間満了となる施設(自動販売機等を除く。) ● 前年度に食中毒の原因となった施設 ● 前年度に不良食品等の原因となった施設 ● 令和3年滋賀県告示第 364 号により食品安全監視センターから各保健所へ所管替えされた施設(食品容器包装製造施設は除く。) ● 一斉監視等の対象施設(上記施設を除く。)
必要に応じて実施	<ul style="list-style-type: none"> ● 上記以外の食品営業施設 ● 営業届出施設

3 違反発見時の対応

立入検査等において違反を発見した場合は、原因を調査するとともに危害の発生防止に努めます。

ア 違反発見時 : その場において食品衛生指導票*等による必要な指導を行います。

イ 違反食品等 : 違反食品等による健康被害が発生しないよう、販売停止、回収等の指導を速やかに行います。また、必要に応じて他自治体等と連携を図ります。

ウ 改善の確認 : 改善状況の確認および記録を行い、十分な改善が図られていない場合は、文書による指導を行います。

エ 行政処分等 : 必要に応じて、廃棄命令、改善命令、営業停止等の措置により食品の安全確保を図ります。

オ 違反の公表 : 食品衛生上の危害の状況を明らかにし、健康被害の拡大防止および再発防止を図るため、食品衛生法*等に違反し、行政処分を受けた者の氏名、対象食品、対象施設、県の行った措置の内容、違反原因等を速やかに公表します。

カ 再発の防止 : 行政処分等を行った施設に対しては、再度違反をしないよう、重点的に監視指導を行います。

第5 食品等の試験検査に関する事項

1 食品等の試験検査の実施

県内で製造または販売される食品等について、食中毒の発生防止、不良食品の流通防止を図るため、食品衛生法[※]等に基づき延べ 1,718 検体の試験検査を実施します。

そのうち、280 検体は県政モニター[※]アンケートで、県民が特に不安を感じている広域流通食品(以下「特定食品」という。)について検査し、その結果をわかりやすく公表します。

また、と畜場[※]における衛生的な処理を検証するため、400 検体の微生物検査を行います。

2 試験検査の内容

保健所、食品安全監視センター、食肉衛生検査所および衛生科学センターが、それぞれの役割分担のもと連携して計画的に次の試験検査を行います。

区分	検査の内容	延べ 検体数	特定食品 (内数)
規格基準等	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分規格等に規定されている微生物検査や理化学検査 農産物中の防ばい剤[※]や加工食品中の保存料、着色料等の食品添加物[※]検査 	890 検体	105 検体
	<ul style="list-style-type: none"> 食品中の放射性物質[※]検査 	135 検体	—
残留農薬等	<ul style="list-style-type: none"> 県内産農産物や輸入農産物の残留農薬[※]検査 輸入加工食品の残留農薬[※]検査 	225 検体	100 検体
	<ul style="list-style-type: none"> 畜産物、水産物等の動物用医薬品[※](抗生物質、合成抗菌剤)の検査 	80 検体	
指定外添加物	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、日本で使用が認められていない添加物(指定外添加物)の検査 	75 検体	75 検体
アレルギー	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、表示が義務付けられたアレルギー[※]の混入を検査 	40 検体	
遺伝子組換え食品	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品について、表示が義務付けられた遺伝子組換え食品[※]の混入を検査 	3 検体	
調査・研究	<ul style="list-style-type: none"> 監視指導や自主衛生管理の助言等に必要調査・研究テーマを決めて実施する検査 	120 検体	—
拭取り検査	<ul style="list-style-type: none"> 営業施設・器具等を拭き取り、微生物またはアレルギー[※]汚染の状況を検査(HACCP に沿った衛生管理[※]の指導・助言等に必要拭取り検査を含む。) 	150 検体	—
合計		1,718 検体	280 検体

3 違反発見時の対応

(1) 違反食品の措置

違反食品が流通しないよう、当該施設の立入検査を行い移動禁止、回収、廃棄等の措置を速やかに行います。

(2) 関係機関との連携

管外で生産・製造された食品の場合は、速やかに管轄する自治体に違反事実を連絡します。また、広域流通食品、輸入食品等の場合は、厚生労働省および関係する自治体等へ情報提供し、連携して違反食品等の流通防止措置等の必要な措置を行います。

4 その他

特定の違反事例が多発するなど、食品衛生に関する問題が発生し、食品の試験検査が必要となった場合は、緊急検査を実施して、食品の安全性の確保を図ります。

第6 一斉監視等の実施に関する事項

1 一斉監視の実施

厚生労働省および消費者庁が示す方針を踏まえ、夏期および年末に全国一斉監視を実施するとともに、「第3 重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項」に基づき県独自の重点監視等を実施します。

2 一斉監視の内容

(1) 食品、添加物等の夏期一斉監視(7月)

夏期の食中毒や不良食品の発生を防止するため、全国一斉に実施します。

【主な対象施設】

- 大規模食品販売店、卸売市場、地域特産物販売施設
- 魚介類販売業施設(包装された魚介類のみを販売する施設を除く。)

(2) 食品、添加物等の年末一斉監視(12月)

冬期の食中毒や不良食品の発生を防止するため、全国一斉に実施します。

【主な対象施設】

- 大規模食品販売店、卸売市場、地域特産物販売施設
- 魚介類販売業施設(包装された魚介類のみを販売する施設を除く。)

3 重点監視の内容

(1) HACCPに沿った衛生管理計画の作成および計画に基づく衛生管理の実施状況の確認(年間実施)

ア すべての食品等事業者*に義務付けられた衛生管理計画*の作成と計画に基づく衛生管理の実施状況について確認し、必要な指導を実施します。

イ 衛生管理計画*未作成の施設に対しては、作成講習会への出席等により、計画を直ちに作成するよう徹底します。

【対象施設】

- 営業許可の有効期間が満了となる施設
- 新規営業施設

(2) カンピロバクター等食中毒予防重点監視(年間実施)

カンピロバクター*、腸管出血性大腸菌(O157等)*等による食中毒の発生防止対策を徹底します。

【対象施設】

- 飲食店(生肉(鶏肉)または加熱不十分な食肉提供施設)および生食用食肉提供施設
- 認定小規模食鳥処理場*

(3) ふぐ処理施設重点監視(10~12月)

ふぐ処理施設*への監視指導を行い、ふぐ条例に基づく適切なふぐの処理の実施を徹底します。

【対象施設】

- ふぐ条例第13条の規定により届出されているふぐ処理施設*(現届出施設約300施設のうち50%を目標とする)

4 その他

- 営業許可の有効期間が満了となる施設に対し、適切な営業許可業種および営業施設の基準の遵守について、指導・助言します。
- 特定の違反事例や食中毒事件が多発するなど食品衛生に関する問題が発生し、関係営業施設の監視指導が必要な場合は、緊急監視を実施して、その再発防止および食品の安全性の確保を図ります。

第7 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

1 食中毒発生時の対応

食中毒予防対策は食品安全施策の基本であることから、「滋賀県食中毒処理要領」に基づき、各保健所は年度当初に食品衛生監視員^{*}およびその他の保健所職員で構成される食中毒対策班を設置し、食中毒処理体制を確立するとともに、発生時には健康被害の拡大および再発防止に総力をあげて対応します。

(1) 調査・検査

食中毒事件の発生を探知した時は、事件概要の迅速な把握、整理および関係機関への連絡を行うとともに、次の調査および検査を実施します。

- ア 発症者や診察医師に対する症状や食事の状況等を聞き取り調査
- イ 検便や食品残品等の採取による病原微生物や化学物質等の病因物質の検査
- ウ 原因食品、汚染経路の究明および再発防止のため、汚染源のさかのぼり調査

(2) 措置・情報提供

調査および検査の内容を総合的かつ科学的に分析・検討し、健康被害の拡大および再発の防止のために必要な措置を速やかに行うとともに、食中毒予防の観点から、発生状況等を速やかに公表します。

(3) 連携

感染症の届出により食中毒が疑われる事例については、関係部局と協力して調査を実施します。

また、管外の患者や管外の原因施設による発症者等に対しては、関係自治体と連携して、聞き取り調査や検便等の検査を実施します。また、広域的な食中毒事件に対しては国が設置する広域連携協議会を活用し、関係する都道府県等と緊密に連携します。

2 食中毒予防対策

夏季に食中毒が発生しやすい気象条件になった場合、食中毒注意報^{*}を発令し、食品の取扱いなどについて、速やかに注意喚起し、食中毒発生防止を図ります。

冬季には、ノロウイルス^{*}による食中毒との関連性が指摘されている感染性胃腸炎^{*}患者の発生動向やノロウイルス^{*}による食中毒の発生状況を基に、ノロウイルス食中毒注意報^{*}を発令し、食品等事業者^{*}に対して、従事者の健康管理や適切な手洗いなどの注意を喚起し、食中毒発生防止を図ります。

3 食品等の苦情・相談への対応

保健所に寄せられる苦情・相談に対して、迅速かつ的確に対応します。特に、食品等事業者^{*}に義務付けられた、推進条例に基づく健康被害情報の報告や、改正食品衛生法^{*}に基づく食品等自主回収情報の報告により、問題のある食品の流通を早期に把握するとともに、食の安全・安心のために必要であると認められた場合は、速やかにホームページ等で公表します。

- ア 異物混入や異味・異臭等の不良食品に関しては、健康への影響を確認するとともに、関係施設の調査を行い、不良食品の再発防止を指導します。
- イ 下痢、腹痛などの健康異常に関しては、検便や関係食品の検査および関係施設の調査を行い、発生原因の究明、被害の拡大防止に努めます。
- ウ 食品等の不適正な表示に関しては、関係施設、関係食品の調査等を行い、食品表示法^{*}に基づく適正な表示を指導するとともに、他法令に関わる場合は、関係機関と連携して対応します。

4 健康被害発生時等における緊急対応

食品衛生にかかる重大な問題が発生し、健康被害等が発生または拡大するおそれがある場合は、相談窓口を設けるなどの対応を行います。また、平時においては、食の安全に係る健康危機に迅速に対応できるよう、大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練を行います。

第8 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の指導に関する事項

1 食品衛生責任者の設置

食品衛生責任者^{*}は、食品衛生法施行規則に規定され、各営業施設における自主的な衛生管理の推進の担い手として位置づけられたことから、未設置施設に対して設置を指導します。

2 食品等事業者による自主衛生管理の推進

(1) 衛生管理計画に基づく衛生管理

すべての食品等事業者^{*}は、衛生管理計画^{*}を定めるとともに、同計画に基づき HACCP に沿った衛生管理^{*}の実施が必要です。そのため、衛生管理計画^{*}に基づく適切な管理について指導します。

また、衛生管理計画^{*}作成に関する説明会の開催等により、HACCP^{*}導入の支援を行います。

(2) 事業者による自主検査の実施推進

製造・販売する食品の安全性を自ら確認するため、事業者による自主検査の重要性を周知し、計画的な実施を指導します。

(3) 食品衛生推進員との連携

保健所等の食品衛生監視員^{*}と知事が委嘱している食品衛生推進員^{*}とが連携し、食品衛生推進員^{*}による地域の食品等事業者^{*}への巡回指導活動により、食品等事業者^{*}に自主衛生管理の推進、食中毒予防対策の普及、啓発を行います。

(4) 食品関係団体の自主的な取組みへの助言・指導

各食品関係団体が実施する自主衛生管理の推進に向けた自主的な取組みに対し、助言・指導します。

3 HACCPに基づく衛生管理の指導・助言

(1) HACCPに基づく衛生管理の維持、向上の指導・助言

HACCP に基づく衛生管理を行う施設が、衛生管理の維持継続、向上ができるよう、食品衛生監視員^{*}により外部検証^{*}を行い、指導・助言します。

(2) 滋賀県 HACCP 適合証明制度^{*}に基づく状況確認

食品等事業者^{*}から、HACCP に基づく衛生管理を適切に実施していることの証明を求められた際には、滋賀県が定めた基準に適合しているかどうかを確認し、適合証明書を交付します。

また、証明書を交付した施設の名称等をホームページで公表します。

第9 情報提供および意見交換の実施に関する事項

1 監視指導計画にかかる公表および意見交換

(1) 実施結果の公表

令和5年度に実施する一斉監視や食品等の試験検査の実施結果については、随時ホームページ「食の安全情報」で公表します。

また、令和4年度の監視指導および試験検査等の実施結果については、令和5年6月末までに公表します。

(2) 意見募集

監視指導計画を策定および変更する場合は、関係団体等へ意見を求めます。

2 食品安全情報の提供

(1) ホームページ等による情報提供

ホームページ「食の安全」や Twitter 等の SNS、県広報紙、テレビ、新聞等により、食品等の安全性に関する情報を速やかにわかりやすく提供します。

食品等による健康被害発生時には、当該製品に関連する情報を速やかに提供するとともに、必要に応じて報道機関へ情報提供します。

(2) 消費者等啓発

8月の食品衛生月間*を中心に、街頭啓発や講習会、広報媒体等により、消費者等を対象に食鳥肉等の生食のリスクなど食中毒予防や食品表示等に関する正しい衛生知識の普及に努めます。

また、10月を食肉衛生月間*とし、と畜場*等関係者への食品衛生の啓発事業を実施します。

(3) 意見交換(リスクコミュニケーション*)

食の安全・安心に関するシンポジウムや、地域における意見交換会を開催し、消費者の関心が高いテーマについて、消費者、事業者等と意見交換を行うなど、リスクコミュニケーション*を推進します。また、県政モニター*や消費者を対象に食の安全に関するアンケート調査を実施します。

(4) メールマガジンの配信

「しらせる滋賀情報サービス(通称「しらしが」)」を利用した「食の安全プチ通信」や「食品安全監視センター通信(通称「ぷちリス」)」をメール配信し、最新の食品安全情報の提供に努めます。

第10 食品衛生に係る人材の育成および資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員等の資質向上

高度化する食品衛生管理技術や新たな検査技術等に対応するため、食品衛生監視員*等に対して研修を実施します。

また、国等が実施する研修会や講習会に職員を派遣し、食品衛生監視員*等の資質向上に努めます。

食品衛生監視員	<ul style="list-style-type: none"> 科学的根拠に基づく適切な監視指導や HACCP に沿った衛生管理*を推進するために、監視指導研修を実施します。
と畜検査員	<ul style="list-style-type: none"> と畜検査における診断技術および HACCP*手法による衛生管理の監視指導技術の向上のため、検査技術研修を実施します。
食鳥検査員	<ul style="list-style-type: none"> 認定小規模食鳥処理場*における確認規程に基づく適正な確認を指導するため、技術研修を実施します。
食品等検査担当職員	<ul style="list-style-type: none"> 検査技術向上のため、理化学検査研修および微生物検査研修を実施します。 食品衛生検査施設における業務管理(GLP)*を徹底し、検査の信頼性を確保するため、外部精度管理、内部点検、GLP*研修を実施します。

2 食品等事業者の人材の育成および資質の向上

食品衛生に係る関係者の資質向上を図るため、法改正や最新の食品衛生の情報についての講習会等を開催します。

また、関連する団体が実施する研修会等の活動に協力し、衛生知識の向上を図ります。

食品関係業者等	<ul style="list-style-type: none"> 食品営業許可が満了する営業者に対して、許可継続手続き時に衛生講習会を開催します。 食品営業施設からの要請に応じ、従事者等に対する食中毒予防等の講習会に食品衛生監視員*等を派遣します。
食品衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理計画*に基づき HACCP に沿った衛生管理*を実施できるよう、実務講習会を開催します。
と畜場衛生管理責任者 作業衛生責任者	<ul style="list-style-type: none"> と畜場法*に基づき、適切にその職務責任が果たされるよう指導します。
食鳥処理衛生管理者	<ul style="list-style-type: none"> 食鳥検査法*に基づく職務責任が果たされるよう指導します。

参 考 資 料（用語説明）

【 あ行 】

アレルギー

免疫反応のうち、食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応することで、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。近年、この食物アレルギーによる健康被害が多く見られるため、平成 14 年4月から代表的なアレルギーについて、それを含む食品にその旨の表示が義務付けられました。「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ」の8品目について特定原材料として表示が義務付けられ、「あわび、いか、いくら等」の 20 品目について特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。「くるみ」については、令和7年3月 31 日までの経過措置期間内に義務表示に対応する必要があります。

遺伝子組換え食品

ある生物から有用な遺伝子を取り出し、それを改良しようとする農作物に組み入れ、新しい性質を付与する技術を遺伝子組換え技術といいます。この技術が従来の品種改良技術と異なる点は、効率よく短期間に改良できる点です。遺伝子組換え農産物は、実用化前に環境に対する安全性や、食品または飼料としての安全性が厳しく審査されます。安全性審査を経て販売・流通が認められた遺伝子組換え食品は、「じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤ」の9種類(331 品種)と添加物(75 品目)(令和4年 10 月 27 日現在)です。遺伝子組換え食品はその旨の表示が義務付けられています。

一般社団法人滋賀県食品衛生協会

食品衛生思想の普及啓発と飲食に起因する食中毒等の事故防止を目的に滋賀県内の食品関係業者により設立された団体です。

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」をそれぞれの食品等事業者が規定し、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。

改正食品衛生法により義務付けられた HACCP に沿った衛生管理のうち「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設では、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引き書を参考に、衛生管理計画を作成する必要があります。

【 か行 】

外部検証

食品衛生監視員が HACCP に基づく衛生管理を行う施設に立ち入り、現場の作業状況や記録を検査し、施設ごとに定められた衛生管理の手法どおりに実施されているか等を確認します。また、検証の結果、不適切な衛生管理があった場合は、改善指導を行います。

感染性胃腸炎

細菌やウイルス等の病原体によって起こる胃腸炎を一括したものであり、冬期に流行する感染性胃腸炎の大部分はノロウイルス、ロタウイルス等のウイルス性の胃腸炎です。

カンピロバクター (Campylobacter)

鶏、牛、豚などの腸管内に分布しています。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、多くの食中毒が発生しています。この菌による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、めまい、筋肉痛などで、その後下痢が起こります。

県政モニター

滋賀県では、県民の皆さまの県政に関する意識やご意見を把握し、県政推進に活用するため、ご意見やご提案をお聴きする「県政モニター」を設置しています。

広域流通食品製造施設

食品安全監視センターが所管する施設として告示により指定された一定規模以上の食品製造施設や規格基準が定められた特定の食品等の製造施設をいいます。

【 さ行 】

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います。これは一般には「残留農薬基準」と呼ばれています。

滋賀県食の安全・安心推進計画

滋賀県食の安全・安心推進条例第8条の規定に基づき、食品の生産から消費に至るまで食の安全・安心の確保を図るための対策を総合的に推進することを目指した具体的な中長期の行動計画です。

滋賀県食の安全・安心推進条例

食の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、関係者の責務等を明らかにするとともに、食の安全・安心の確保を推進するための仕組みを設けるために、制定された条例です。

食品の安全性の確保や安心感を醸成するための県の取り組みの他、生産者・食品等事業者の健康被害情報の報告義務なども規定されています。

滋賀県食品高度衛生管理認証

滋賀県食の安全・安心推進条例に基づくHACCP手法による高度な衛生管理が行われる工程の認証制度です。愛称を「セーフフードしが」といい、S-HACCP(エス・ハサップ)とも呼んでいます。なお、本認証制度は令和2年5月31日をもって廃止しましたが、廃止日までに行った認証については、その認証期間中は有効です。

滋賀県 HACCP 適合証明制度

令和2年6月に創設された制度で、滋賀県 HACCP 適合証明制度実施要綱に基づき HACCP 手法による高度な衛生管理が適切に実施されていることを証明する制度です。

消費期限

弁当、生菓子など品質の劣化が早い食品で、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限です。

賞味期限

品質の劣化が比較的遅いものに付けられます。おいしく食べられる期間を示しており、この期間を過ぎても、すぐに食べられなくなるということではありません。

食中毒注意報

細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に、県内食品等事業者や県民に対し、食品の取扱いなど食品衛生に対する注意を喚起するために、県が発令しています。

食鳥処理場、認定小規模食鳥処理場

鶏、あひる等の食鳥のとさつ、羽毛除去、内臓摘出を行う施設のことをいいます。

食鳥処理場のうち年間の処理羽数が30万未満で、食鳥検査の特例を知事が認定した施設を認定小規模食鳥処理場といいます。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(食鳥検査法)

食鳥処理の事業について、食鳥検査の制度など公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食肉衛生月間

滋賀県では、毎年10月を「食肉衛生月間」と定め、と畜場、と畜場併設食品営業施設および食鳥処理場における食肉等への微生物汚染を防止するため、施設の衛生管理および食肉等の衛生的な取扱いについて監視指導を行うとともに、啓発事業を実施しております。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づく監視員で、主に保健所において食品衛生関係施設の許可および監視指導、食中毒事件等の調査、食品等事業者に対する衛生教育の業務を行っています。

食品衛生管理者

食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品(食肉製品、魚肉ねり製品、食品添加物等)を製造する営業施設に設置が義務付けられています。

食品衛生月間

夏場は食中毒が多発する時期であり、8月は、「食品衛生月間」として、全国一斉に食品衛生思想の普及・啓発等の各種行事が行われます。滋賀県においても、食品衛生についての普及啓発事業を各地で実施しております。

食品衛生指導票

食品衛生監視員が、営業施設、設備、食品等について、改善の必要があると認められる場合に指導内容を書面により明確にするために交付する帳票です。

食品衛生推進員

平成7年の食品衛生法の改正により導入された制度で、食品衛生に関する幅広い知識を有する者に知事が依頼し、地域における食品衛生の向上に関する自主的な活動を広く行います。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則で、食品衛生法に基づく営業許可施設および営業の届出施設に設置することが義務付けられている者です。調理師等の有資格者の他、講習会の課程を修了した者であり、施設および食品取扱い等に関する衛生管理、従業員の教育訓練等の業務を行っています。

食品衛生検査施設における業務管理（GLP: Good Laboratory Practice）

食品衛生に関する試験検査を信頼性のあるものとするために遵守事項を定め、検査業務を管理するシステムです。食品に関する検査部門を統括する検査部門責任者及び理化学検査、細菌検査等の各分野に検査区分責任者を設置し、施設、検査器具類の管理や検査業務の管理を行います。また、当該部門から独立した信頼性確保部門責任者を配置し、内部点検や外部点検を行います。

食品衛生法

飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的としています。この目的を達成するため、食品、添加物等について規格や基準が定められ、また、違反食品や食中毒の発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分を行うことも規定されています。

食品等事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売等を行う事業者や集団給食施設の事業者をいいます。

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物をいい、保存料、甘味料、着色料等が該当します。厚生労働大臣が指定したものでなければ使用することができず、現在使用が認められたものは指定添加物が474品目(令和4年10月26日現在)、既存添加物が357品目(令和2年2月26日現在)となっています。

食品、添加物等の規格基準

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から定めた、販売の用に供する食品の成分についての規格および製造、保存、使用方法等を定めた基準をいいます。

食品表示法

「JAS法」「食品衛生法」「健康増進法」の3法の食品表示に関する規定を整理、統合した法律で、平成25年6月28日に公布され、平成27年4月1日に施行されました。

食品表示基準

食品表示法に基づき、消費者が安全に摂取し、および自主的かつ合理的に選択するために内閣総理大臣が定めた、販売の用に供する食品に関する表示の基準をいいます。

【 た行 】

腸管出血性大腸菌(O157等)

動物の消化管に生息する大腸菌のうち、ベロ毒素を産生し、人に下痢などの消化器症状を起こす病原性大腸菌のことです。糞尿を介して食品、飲料水を汚染し、激しい腹痛、水溶性の下痢、血便を特徴とする食中毒を起こし、乳幼児や高齢者では溶血性尿毒症症候群を併発し、重症になることがあります。

腸管出血性大腸菌はいくつかに分類されており、代表的なものに「O157」がありますが、他に「O26」や「O111」などが知られています。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために飼育段階で使用される抗生物質等の医薬品をいいます。

と畜場

食用に供する目的で牛、馬、豚等をとさつし、または解体するために設置された施設です。
なお、「とさつ」とは家畜を安楽死させることで、解体後、分割する前の肉を「枝肉」といいます。

と畜場法

と畜場の経営および食用に供するために行う獣畜の処理の適正を確保するために、公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、国民の健康の保護を図ることを目的としています。

【 な行 】

生食用食肉の規格基準

平成 23 年 10 月 1 日から、食品衛生法に基づき、牛の食肉(内臓を除く。)を生食用として提供、販売する場合の規格基準(成分規格、加工基準、保存基準、調理基準を規定)、表示基準が新たに規定されました。

今回の規格基準等の対象となるのは、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺しおよび牛タタキが含まれます。

なお、牛レバーについては、平成 24 年 7 月 1 日から、豚の食肉(内臓を含む。)については、平成 27 年 6 月 12 日から生食用として提供・販売することが禁止されました。

ノロウイルス (Norovirus)

冬季に多く発生する食中毒の病因物質として報告されています。感染した食品取扱者を介して汚染された食品を喫食したり、汚染されていた二枚貝を生あるいは十分に加熱調理しないで喫食したりすること等で発症します。このウイルスによる食中毒は、24～48 時間の潜伏期間の後、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱等の症状が現れます。手洗いを励行することや食品の中心部を十分に加熱すること等で予防できます。

ノロウイルス食中毒注意報

従来からノロウイルス食中毒の発生は、感染性胃腸炎の流行時期と関連性があり、感染性胃腸炎の患者が急増すると、その数週間後にノロウイルス食中毒の発生が増加する傾向が認められています。

そのため、感染性胃腸炎の発生動向等を基にノロウイルス食中毒が起こりやすい条件の時に、県内食品等事業者や県民に対し、健康管理の徹底や適切な手洗いなど食品衛生に対する注意を喚起するために、県が発令しています。

【 は行 】

ハサップ、HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)、危害要因分析重要管理点

安全な食品を造るための高度な衛生管理手法のことです。食品の製造加工工程において発生する可能性のある危害をあらかじめ分析し、この結果をもとに衛生管理を行うとともに、その中で特に重点監視する必要がある管理点を定め、その工程を連続的に管理することにより製品の安全を保証する方法です。

HACCPに沿った衛生管理

これまで求められてきた衛生管理を、個々の事業者が使用する原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。

今後は、取り扱う食品や事業規模に応じて「HACCP に基づく衛生管理」または「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかが求められます。

「HACCP に基づく衛生管理」の対象施設は、基本的に、コーデックスの HACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが使用する材料や製造方法に応じ、計画を作成し管理を行うこととしています。食品の製造等に従事する者の数が 50 人以上である営業施設が対象となります。

一方、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の対象施設は、各業界団体が作成し厚生労働省が確認した手引き書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行うこととしており、食品の製造等に従事する者の数が 50 人未満の施設が対象となります。

ふぐ取扱施設(ふぐ処理施設)

ふぐ取扱施設は、ふぐを食用に供するために処理し、調理し、または加工することを業として行う施設であり、滋賀県知事の免許を受けた専任のふぐ調理師を設置し、あらかじめ滋賀県知事に届け出る必要があります。

令和5年6月1日の「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例の一部を改正する条例」の施行に伴い、規制の範囲が「ふぐの処理、調理および加工」から、「ふぐの処理」となり、ふぐを食用に供するために処理、調理または加工することを業として行う施設である「ふぐ取扱施設」は、ふぐの処理を業として行う施設である「ふぐ処理施設」となります。

併せて、それまでの「ふぐ調理師」は「ふぐ処理者」となります。

放射性物質

放射能は放射線を出す能力で、放射能を持つ物質を放射性物質といいます。平成23年3月に発生した東日本大震災による福島第一原子力発電所における事故に伴い、広範囲の食品から放射性物質(放射性セシウム等)が検出されました。

食品の安全性確保の観点から、原子力安全委員会により示された指標値を放射性物質の暫定規制値として設定し、これを上回る放射性物質が検出された食品については、食品衛生法第6条第2号に該当するものとして、食用に供されることがないように取扱われてきました。その後、より一層食品の安全と安心を確保するため、平成24年4月1日から、食品の規格基準として新たな基準値が設定されました。

防ばい剤

貯蔵・輸送中にかびなどが発生するのを防止する目的で、オレンジやグレープフルーツなどのかんきつ類やバナナ等に使用される食品添加物です。食品衛生法では、防ばい剤についての使用基準が定められています。

【 ら行 】

リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取(いわゆるパブリック・コメント)が双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれています。