

「(第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画」概要

I これまでの経過

- 2009年12月：「滋賀県食の安全・安心推進条例」の制定
- 2014年 3月：「滋賀県食の安全・安心推進計画」を策定(2014～2018年度)
- 2019年 3月：「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画」を策定(2019～2023年度)

II 推進計画について

- 計画の位置づけ：「滋賀県食の安全・安心推進条例」第8条に基づく計画
- ※「滋賀県基本構想」等、県の関係する諸計画との整合性を図る。
- 計画期間：2024(令和6)年度～2028(令和10)年度(5年間)

III 現状と課題

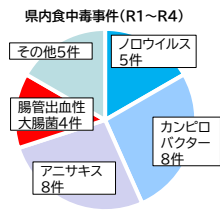
1 現状

・食肉や食鳥肉の生食嗜好に加えて低温調理が普及し、生や加熱不十分な状態で喫食が関連する腸管出血性大腸菌やカンピロバクター食中毒を疑う有症苦情が後を絶たない。

・県内では、腸管出血性大腸菌による食中毒が発生しているほか、夏期には腸管出血性大腸菌感染症患者が増加している。

・新型コロナウイルス感染症の拡大でテイクアウトや宅配、インターネット販売などの新たな業態が増加している。

・食品の生産段階における安全性確保のため、農業生産工程管理(GAP)や農場HACCPの取組が引き続き求められている。



2 課題

- (1)腸管出血性大腸菌等の食中毒の発生予防、業態に合わせた適切な衛生管理の実施のため、「HACCPに沿った衛生管理」を全ての食品関連事業者に定着させる必要がある。
- (2)県政モニターアンケート結果からみた課題
 - ・食品の安全性確保のために重要だと思う県の取組として「飲食店等への立入検査」、「食品の抜き取り検査の強化」、「農業等の適正使用の指導」が多く回答されており、「食品営業施設等への監視指導を徹底する必要がある」。
 - ・食品の安全性について不安を感じている項目として多く回答されている「使用されている食品添加物」や「輸入農産物に残留する農薬」の検査結果を県が公表していることを86%以上の方が知らないという回答しており、「SNS等の媒体を活用して効果的な情報発信を行う必要がある」。

3 (第2次)推進計画の評価

<主な取組の目標達成状況(令和元年度～令和4年度)> 【目標値】

| 注1 食品の安全性の確保 | 達成状況 |
|------------------------|-----------------|
| ・鶏肉の生食提供店等への重点監視 | 【56件以上】達成 |
| ・国際水準GAP認証取得組織数 | 【15組織】達成 |
| ・県内農産物の残留農薬検査 | 【125検体】概ね達成 |
| ・中小規模食品工場向けHACCP講習会等開催 | 【R1、R2 各12回】未達成 |
| ・監視指導計画に基づく試験検査の実施 | 【実施率100%】概ね達成 |

注2 食への安心感の醸成

| | |
|---------------------------------|--------------|
| ・消費者、事業者向け講習会による食品表示の正しい知識の普及啓発 | 【毎年50回以上】未達成 |
| ・学校給食の地場産物使用割合 | 【30%】概ね達成 |
| ・食の安全・安心に関する意見交換会の開催 | 【7回以上】概ね達成 |

次期計画の方向性

次期推進計画においても、引き続き、食中毒や不良食品による健康被害の発生を予防して県民の健康を保護するとともに、県民・食品関係事業者・県の三者が各々の取組を情報共有して相互に理解を深め、食について安心して暮らすことができる社会の実現を目指します。

| 施策の柱(二本の柱) | 基本施策：14の施策 | 重点取組み：施策横断的な取組み |
|---|--------------------|--|
| 二本の柱に沿って食の安全・安心の確保を図り、「滋賀県基本構想実施計画」で目指す「からだところの健康づくり」に貢献します。 I 食品の安全性の確保 II 食への安心感の向上 | I 10の施策 II 4の施策 | ☆ HACCPに沿った衛生管理の徹底 ☆ 腸管出血性大腸菌食中毒の発生防止 ☆ 食の安全・安心に関わる人材の育成 ☆ SNS等を活用した情報発信の強化 |

| 柱 I 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食品安全に関する情報発信の強化 ③国・他自治体、県内関係機関との連携・協力 | ②食品事故発生時の迅速な対応 | |
|-------------------|----------------------|------------------------------------|--|---|--|---------------------|
| | | 施策2 | 食中毒等の事故防止対策 | ①食中毒リスクに応じた事故防止対策 ③食中毒等の原因調査と拡大・再発防止の取組 | ②事業者・消費者への食中毒予防の啓発、情報提供 | |
| | 農産物 | 施策3 | 農業生産工程管理(GAP)の取組推進 | ①GAPに取り組む農業者への指導・助言 ③国際水準GAP認証取得経営体の拡大 | ②国際水準GAPの指導ができる指導者の育成 | |
| | | 施策4 | 適正な農業管理と安全な農産物の確認 | ①県内農産物の安全性の確認・情報発信 ③農薬検出時の迅速な対応 | ②法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進 | |
| | 畜水産物 | 施策5 | 安全・安心な畜水産物の生産 | ①農場HACCPの取組推進 ③動物用・水産用医薬品等の販売・使用段階における指導 | ②飼養衛生管理基準の遵守徹底 | |
| | | 施策6 | 食肉・食鳥肉の衛生確保 | ①と畜場・食鳥処理場へのHACCPに沿った衛生管理の指導 ③ジビエを原因とする食中毒防止対策 | ②試験検査による食肉、食鳥肉の衛生確保 | |
| | 加工食品 外食・中食を含む | 新規 | 施策7 | 食品営業施設等への監視指導の徹底 | ①施設毎の食中毒発生リスクに応じた食品営業施設に対する的確な監視指導 ②広域流通食品製造施設等の専門的な監視指導 ③食品衛生推進員による指導、助言 | |
| | | | 施策8 | HACCPに沿った衛生管理の定着促進 | ①HACCPに基づく衛生管理の実施促進 ②HACCP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・助言 ③食品衛生監視員のHACCPに関する指導力強化 | |
| | | 充実 | 施策9 | 流通食品の試験検査 | ①県内製造食品の抜き取り検査の実施 ③食品の試験検査結果の情報発信 | ②不安感の高い食品や物質の検査 |
| | | | 施策10 | 適正な食品表示の推進 | ①不適正な食品表示を原因とする自主回収の削減 ②関係事業者に対する適正表示の指導・助言 | ③食品表示に関する知識の啓発、情報提供 |
| 柱 II 食への安心感の向上 | 施策11 | 食育の推進 | ①子ども手洗い教室等による衛生知識の啓発 ③安全・安心な学校給食の推進 | ②食育推進活動者の育成 | | |
| | | 環境こだわり農業の推進 | ①環境こだわり農業の取組拡大 ③滋賀の食の魅力の発信 | ②環境こだわり農産物のブランド力向上 | | |
| | 地産地消の推進 | ①野菜など園芸作物の生産拡大 ③滋賀の食の魅力の発信 | ②学校給食での地産地消の推進 | | | |
| | 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換 | ①リスクコミュニケーションの推進 ③食の安全・安心審議会の開催 | ②食の安全に関する情報提供の充実 | | | |