

## 令和5年度

### 滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

- 1 食品営業施設への立入検査実施状況
- 2 食品等の試験検査実施状況
- 3 食中毒発生状況等
- 4 食品等事業者の自主的な衛生管理の促進
- 5 情報提供および意見交換の実施状況
- 6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

## 滋賀県

[令和6年(2024年)6月27日公表]

# 令和5年度滋賀県食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

滋賀県では、食品の安全性確保を図るため、食品衛生法第24条第1項の規定により、食品衛生監視指導計画を定め、食品関係営業施設への立入検査や食品等の試験検査等を行っています。

このたび、令和5年度の計画に基づく監視指導等の実施状況をとりまとめましたので公表します。

## 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指導実施件数 (表1、表2)

令和5年4月1日から令和6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等の製造・販売等を行う施設に対して監視指導を実施した結果は表1のとおりです。

許可を必要とする食品関係営業施設(以下「食品関係許可施設」という。)16,348施設および届出を必要とする食品関係営業施設(以下「食品関係届出施設」という。)5,739施設に対して、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、危害発生の可能性などを考慮して、年間の立入回数を設定して、県が定めた計画件数9,118件に対して7,642件の立入検査を行いました。

これらの立入検査において、改善等の指導を1,796件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を11件行いました。

### (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 (表3)

令和5年7月3日から7月31日にかけて、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、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,109施設であり、改善等の指導を157件行いました。

#### イ 食品、添加物等の年末一斉監視 (表4)

令和5年12月1日から12月28日にかけて、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、食品関係許可施設および食品関係届出施設に対して監視指導を実施しました。監視指導施設数は延べ1,649施設であり、改善等の指導を184件行いました。

#### ウ カンピロバクター等食中毒予防対策 (表5)

令和5年5月1日から令和6年2月29日にかけて、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82施設(うち生食用の食鳥肉の提供施設延べ18施設含む。)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68施設に対し、生食メニューの提供自粛、十分な加熱調理の徹底、加熱用表示の徹底、二次汚染の防止および生食用食肉の規格基準の遵守等について監視指導を実施し、改善等の指導を58件行いました。

改善等の指導を行った施設のうち、加熱用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対しては、提供自粛を指導しました。また、生食用の食鳥肉を生食として提供していた施設に対しては、提供自粛を指導するとともに、納入元からの検査成績書の入手または自主検査の実施により、カンピロバクター陰性を確認するよう指導しました。

(表1)監視対象施設数および監視指導実施件数

業 種		監視対象 施設数	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 (旧食品衛生法に基 <sup>レ</sup> く許可)	飲食店営業	4,828	1,805	766	2
	菓子製造業	1,104	553	151	0
	乳処理業	9	17	0	0
	乳製品製造業	21	33	2	0
	魚介類販売業	609	303	78	0
	魚肉練り製品製造業	5	10	1	1
	食品の冷凍・冷蔵業	33	35	1	0
	缶詰・瓶詰食品製造業	9	6	2	0
	喫茶店営業	650	19	3	0
	あん類製造業	2	7	1	0
	アイスクリーム類製造業	114	70	11	1
	食肉処理業	19	15	3	0
	食肉販売業	767	291	68	1
	食肉製品製造業	21	106	26	0
	乳酸菌飲料製造業	1	4	0	0
	食用油脂製造業	3	0	0	0
	みそ製造業	60	24	11	0
	醤油製造業	16	9	7	0
	ソース類製造業	32	25	5	0
	酒類製造業	22	12	8	0
	豆腐製造業	22	17	6	0
	納豆製造業	2	0	0	0
	めん類製造業	43	24	7	0
そうざい製造業	348	228	69	1	
添加物製造業	16	13	4	0	
清涼飲料水製造業	33	22	4	0	
小 計		8,789	3,648	1,234	6
業 種		監視対象 施設数	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 (改正食品衛生法に基 <sup>レ</sup> く許可)	飲食店営業	5,060	1,740	344	3
	調理の機能を有する自動販売機	81	4	4	0
	食肉販売業	256	163	19	0
	魚介類販売業	208	117	9	0
	魚介類競り売りの業	1	2	0	0
	乳処理業	6	5	0	0
	食肉処理業	21	235	2	0
	菓子製造業	942	398	64	0
	アイスクリーム類製造業	20	30	2	0
	乳製品製造業	17	15	2	0
	清涼飲料水製造業	19	28	2	0
	食肉製品製造業	10	12	1	0
	水産製品製造業	45	18	4	0
	液卵製造業	1	0	0	0
	食用油脂製造業	7	5	2	0
	みそ又はしょうゆ製造業	85	26	4	0
	酒類製造業	42	9	1	0
豆腐製造業	14	3	1	0	
納豆製造業	2	1	0	0	
麺類製造業	40	20	3	0	

	そうざい製造業	514	274	48	0
	複合型そうざい製造業	4	22	2	0
	冷凍食品製造業	18	27	0	0
	複合型冷凍食品製造業	1	11	0	0
	漬物製造業	55	49	14	0
	密封包装食品製造業	61	46	12	1
	食品の小分け業	14	11	0	0
	添加物製造業	15	4	0	0
	小 計	7,559	3,275	540	4
	小計（食品関係許可施設）	16,348	6,923 (目標 8,012)	1,774	10
	業 種	監視対象 施設数	監視指導 実施件数*	指導件数	行政措置 件数
食品 関係 届出 施設	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	211	0	0	0
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	260	4	0	0
	乳類販売業	1,633	19	0	0
	氷雪販売業	13	0	0	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	957	0	0	0
	弁当販売業	43	29	1	0
	野菜果物販売業	126	38	0	0
	米穀類販売業	82	3	0	0
	通信販売・訪問販売による販売業	24	0	0	0
	コンビニエンスストア	214	61	0	0
	百貨店、総合スーパー	252	292	13	0
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く）	383	3	0	0
	その他の食料・飲料販売業	694	179	0	0
	添加物製造・加工業（法第 13 条第 1 項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	5	1	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	12	2	0	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	66	3	0	0
	農産保存食料品製造・加工業	104	6	0	0
	調味料製造・加工業	29	3	0	0
	糖類製造・加工業	9	0	0	0
	精穀・製粉業	21	3	0	0
	製茶業	44	2	1	0
	海藻製造・加工業	0	1	0	0
	卵選別包装業	7	2	0	0
	その他の食料品製造・加工業	151	31	1	0
	行商	29	0	0	0
	集団給食施設	222	36	6	1
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	102	1	0	0
露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	10	0	0	0	
その他	36	0	0	0	
	小 計	5,739	719 (目標 1,106)	22	1

合 計	22,087	7,642 (目標 9,118)	1,796	11
-----	--------	---------------------	-------	----

※届出施設の監視指導実施件数については、届出がされている代表的な業種のみを計上  
(令和6年3月末現在)

(表2) 監視対象施設および監視指導実施件数

立入回数	対象施設	監視指導実施件数	
年 3 回 以上	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・提供する施設）	109	294
	と畜場および併設食肉処理場	185	
年 2 回 以上	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、HACCP に基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。）	353	360 (再掲を 除く)
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（再掲 <sup>※1</sup> ）	68	
	認定小規模食鳥処理場および併設食品営業施設（その他）	7	
年 1 回 以上	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。ただし、HACCP に基づく衛生管理を行う施設および食品容器包装製造施設は除く。）	355	5,565 (再掲を 除く)
	大規模食品販売店（再掲 <sup>※2</sup> ）	420	
	大規模食品販売店（その他）	142	
	新規営業施設・許可更新対象施設	2,722	
	食中毒原因施設（前年度に食中毒の原因となった施設）	11	
	違反食品原因施設（前年度に不良食品等の原因となった施設）	11	
	一斉監視および重点監視の対象施設	2,324	
必要に 応じ実施	上記以外の食品営業施設	1,423	1,423
<b>合計（再掲を除く）</b>		<b>7,642</b>	<b>7,642</b>

※1 カンピロバクター等食中毒予防対策で監視指導を実施した施設

※2 食品、添加物等の夏期一斉監視および年末一斉監視で監視指導を実施した施設

(表3) 食品、添加物等の夏期一斉監視実施結果

業種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数	
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他		
食品関係許可施設 (旧食品衛生法に基づく許可)	飲食店営業	239	8	36	1	7	46
	菓子製造業	94	0	10	0	0	10
	乳処理業	3	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	3	0	0	0	0	0
	魚介類販売業	51	0	6	3	2	9
	食品の冷凍または冷蔵業	4	0	0	0	0	0
	かん詰めまたはびん詰食品製造業	1	0	0	0	0	0
	喫茶店営業	3	0	0	0	0	0
	あん類製造業	1	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類製造業	17	0	0	0	0	0
	食肉処理業	1	0	0	0	0	0
	食肉販売業	62	0	9	0	2	11
	食肉製品製造業	1	0	1	0	0	1
	みそ製造業	3	0	1	0	0	1
	豆腐製造業	3	0	0	0	0	0
	めん類製造業	2	0	0	0	0	0
	そうざい製造業	28	0	3	0	0	3
	清涼飲料水製造業	1	0	0	0	0	0
小計	517	8	66	4	11	81	
業種	監視指導 延施設数	違反件数				指導件数	
		施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他		
食品関係許可施設 (改正食品衛生法に基づく許可)	飲食店営業	250	8	32	0	9	45
	食肉販売業	31	0	2	2	1	5
	魚介類販売業	24	0	0	0	1	1
	食肉処理業	22	0	0	0	0	0
	菓子製造業	49	1	5	0	1	7
	アイスクリーム類製造業	3	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	2	1	0	0	0	1
	清涼飲料水製造業	3	0	0	0	0	0
	水産製品製造業	4	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業	2	0	0	0	0	0
	みそ又はしょうゆ製造業	6	0	2	0	0	2
	酒類製造業	3	0	1	0	0	1
	納豆製造業	1	0	0	0	0	0
	麺類製造業	1	0	0	0	0	0
	そうざい製造業	34	0	5	0	1	6
	複合型そうざい製造業	1	0	0	0	0	0
	漬物製造業	2	0	0	0	0	0
	密封包装食品製造業	8	0	3	0	0	3
食品の小分け業	2	0	0	0	0	0	
小計	448	10	50	2	13	71	
小計(食品関係許可施設)	965	18	116	6	24	152	

業 種	監視指導 延施設数※	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
食 品 関 係 届 出 施 設	魚介類販売業	3	0	0	0	0
	食肉販売業	3	0	0	0	0
	乳類販売業	23	0	0	0	0
	弁当販売業	6	0	0	0	0
	野菜果物販売業	5	0	1	3	0
	米穀類販売業	1	0	0	0	0
	コンビニエンスストア	13	0	0	0	0
	百貨店・総合スーパー	54	0	0	0	0
	自動販売機による販売業	4	0	0	0	0
	その他の食料・飲料販売業	26	0	0	1	0
	調味料製造・加工業	1	0	0	0	0
	卵選別包装業	1	0	0	0	0
	その他の食料品製造・加工業	3	0	0	0	0
	集団給食施設	1	0	0	0	0
小 計	144	0	1	4	0	
合 計	1,109	18	117	10	24	

※届出施設の監視指導延施設数は、監視を行った業種それぞれに計上しています。

(注)同一施設において、複数項目の違反を発見し指導した場合も指導件数は「1件」と計上しておりますので、「違反件数」の合計数と「指導件数」は一致しない場合があります。

(表4) 食品、添加物等の年末一斉監視実施結果

業 種		監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
			施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他	
食品関係許可施設(旧食品衛生法に基づく許可)	飲食店営業	375	21	56	2	15	79
	菓子製造業	105	3	12	0	0	13
	乳処理業	1	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	1	0	0	0	0	0
	魚介類販売業	62	1	9	0	1	11
	食品の冷凍または冷蔵業	1	0	0	0	0	0
	喫茶店営業	6	0	0	0	0	0
	アイスクリーム類製造業	13	0	1	0	1	2
	食肉処理業	2	0	0	0	0	0
	食肉販売業	73	0	10	0	3	13
	みそ製造業	2	0	2	0	0	2
	醤油製造業	1	0	0	0	0	0
	ソース類製造業	1	0	1	0	0	1
	豆腐製造業	3	0	1	0	0	1
	めん類製造業	3	0	1	0	0	1
	そうざい製造業	29	3	5	1	0	7
小 計		678	28	98	3	20	130
業 種		監視指導 延施設数	違反件数				指導件数
			施設基準 違反	管理運営 基準違反	表示基準 違反	その他	
食品関係許可施設(改正食品衛生法に基づく許可)	飲食店営業	278	3	12	0	4	19
	食肉販売業	40	2	0	0	2	4
	魚介類販売業	43	1	1	1	2	4
	魚介類競り売り業	1	0	0	0	0	0
	食肉処理業	23	0	0	0	0	0
	菓子製造業	65	1	4	0	0	5
	アイスクリーム類製造業	1	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	2	0	0	0	0	0
	食肉製品製造業	2	0	0	0	0	0
	水産製品製造業	5	0	0	1	0	1
	みそ又はしょうゆ製造業	7	0	0	0	0	0
	酒類製造業	2	0	0	0	0	0
	豆腐製造業	2	0	0	0	0	0
	麺類製造業	5	0	0	0	0	0
	そうざい製造業	33	0	3	1	0	4
	複合型そうざい製造業	1	0	1	0	0	1
	漬物製造業	5	0	0	1	1	2
	密封包装食品製造業	2	0	0	0	0	0
小 計		517	7	21	4	9	40
小計(食品関係許可施設)		1,195	35	119	7	29	170



業 種	監視指導 延施設数※	違反件数				指導件数
		設備の 不備	食品の 取扱不良	表示基準 違反	その他	
食品関係届出施設	魚介類販売業	16	0	0	0	0
	食肉販売業	25	0	0	3	0
	乳類販売業	93	0	0	0	0
	冰雪販売業	8	0	0	0	0
	コップ式自動販売機	5	0	0	0	0
	弁当販売業	52	0	0	1	0
	野菜果物販売業	61	0	0	0	0
	米穀類販売業	28	0	0	0	0
	コンビニエンスストア	5	0	0	0	0
	百貨店・総合スーパー	78	0	5	1	0
	その他の食料・飲料販売業	65	0	0	4	0
	農産保存食料品製造・加工業	2	0	0	0	0
	調味料製造・加工業	1	0	0	0	0
	精穀・製粉業	2	0	0	0	0
	製茶業	1	0	0	0	0
	その他の食料品製造・加工業	8	0	0	0	0
	集団給食施設	4	0	0	0	0
	小 計	454	0	5	9	0
	合 計	1,649	35	124	16	29

※届出施設の監視指導延施設数は、監視を行った業種それぞれに計上しています。

(注) 同一施設において、複数項目の違反を発見し指導した場合も指導件数は「1件」と計上しておりますので、「違反件数」の合計数と「指導件数」は一致しない場合があります。

(表5)カンピロバクター等食中毒予防対策実施結果

対象施設	監視指導 延施設数	口頭指導 施設数	指導票交付 施設数	文書指導 施設数
飲食店等	82	18	33	0
認定小規模食鳥処理場 ・併設食品営業施設	68	6	1	0
合 計	150	24	34	0

## 2 食品等の試験検査実施状況

令和5年度は、総計画検体数 1,718 検体に対して、1,611 検体の検査を実施しました。

そのうち、県民が特に不安に思っている食品について、計画 280 検体に対して 280 検体を、監視指導や自主衛生管理の助言等に必要な調査・研究について、計画 120 検体に対して 9 検体の検査を実施しました。

また、と畜場における衛生的な処理を検証するための微生物検査について、計画 400 検体に対して 565 検体の検査を実施しました。

### (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く試験検査(理化学検査、食品添加物検査、微生物検査等)を 1,322 検体実施し、違反食品の排除を行いました。

検査の結果、6検体の違反を発見し、当該施設への立入検査、違反食品の流通防止等必要な指導を行いました。

#### ア.食品群別検査検体数

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・加工品	91	90	55	35	0	0	0	0
冷凍食品	16	16	16	0	0	0	0	0
肉卵類・加工品	100	121	31	10	80	0	0	0
乳・乳製品・ 乳類加工品	12	13	8	0	0	0	5	0
アイスクリーム 類・氷菓	24	24	12	0	0	0	12	1
穀類・加工品(め ん類を含む)	40	39	19	3	0	0	17	0
野菜果物・加工品 (漬物を含む)	540	526	96	95	120	130	85	2
菓子類	124	151	75	12	0	0	64	2
清涼飲料水	32	48	16	16	0	0	16	0
弁当・そうざい	202	192	184	0	0	0	8	1
その他の食品・ 添加物	2	61	50	0	5	5	1	0
拭取り検査	60	41	41	0	0	0	0	0
合計	1,243	1,322	603	171	205	135	208	6

## イ. 違反発見状況

食品	検体数	検査結果	違反内容	措置内容
和生菓子	1	表示にない着色料（赤106、黄4、黄5、青1）の検出	食品表示法第5条違反	報告書徴収
和生菓子	1	表示にない着色料（赤106）の検出	食品表示法第5条違反	報告書徴収
そうざい	1	表示にないアレルギー（卵）の検出	食品表示法第5条違反	始末書徴収
漬物	1	表示にない保存料（ソルビン酸）・甘味料（サッカリン）が検出	食品表示法第5条違反	指示書交付・報告書徴収
漬物	1	表示にない着色料（黄5、赤102）・甘味料（サッカリン）が検出	食品表示法第5条違反	指示書交付・報告書徴収
アイスクリーム類	1	大腸菌群陽性	旧食品衛生法第11条違反	始末書徴収
合計	6			

## ウ. 重点的に実施した試験検査（再掲）

### （ア）食品、添加物等の夏期一斉監視

令和5年7月3日から7月31日にかけて、食品関係営業施設等から食品を109検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
魚介類・加工品	19	0	0	0
食肉	9	0	0	0
アイスクリーム類・氷菓	5	0	0	0
菓子類	26	0	0	0
野菜果物・加工品	25	0	2	0
そうざい・その半製品	20	0	0	0
弁当	3	0	0	0
合計	107	0	2	0

### （イ）食品、添加物等の年末一斉監視

令和5年12月1日から12月28日にかけて、食品関係営業施設等から食品を82検体収去し、検査を実施しました。検査の結果、1件で違反があったことから、必要な措置を講じました。

食品群 (加工品を含む)	国産品		輸入品	
	検査検体数	違反検体数	検査検体数	違反検体数
めん類	2	0	0	0
菓子類	2	0	0	0
生鮮野菜・果物	15	0	0	0
漬物	32	1	0	0
そうざい・その半製品	29	0	0	0
弁当	2	0	0	0
合計	82	1	0	0

### (ウ) 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 135 検体を対象に、放射性物質(セシウム-134、セシウム-137)の検査を実施しました。検査の結果、基準違反はありませんでした。

分類	検体数				違反検体数
	滋賀県産	県外産	輸入	計	
加工食品(漬物)	10	0	0	10	0
加工食品(茶葉)	5	0	0	5	0
農産物	120	0	0	120	0
<b>合計</b>	<b>135</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>135</b>	<b>0</b>

### (エ) 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 3 検体について、安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入の有無の検査を実施しました。検査の結果、安全性審査済み遺伝子組換え食品の混入はありませんでした。

検査食品	検体数	検査結果	検査内容
原料大豆	3 (全て輸入食品)	陰性	RRS (Roundup Ready 大豆)、RRS2 (Roundup Ready 大豆 2)、LLS (Liberty Link 大豆) (日本において食品として安全性が確認されている除草剤耐性の遺伝子組換え大豆) の混入の有無
<b>合計</b>	<b>3</b>		

### (オ) アレルギーマテリアル含有食品検査

県内製造食品 40 検体について、原材料として使用されていないアレルゲン(特定原材料由来タンパク質)混入の有無の検査を実施しました。検査の結果、「卵」の表示のない、そうざい 1 検体から「卵」が検出されましたので改善指導を行いました。

食品	検体数	「卵」 混入検査		「乳」 混入検査		「小麦」 混入検査		「えび・かに」 混入検査	
		陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性	陽性	陰性
生菓子類(洋)	5	0	0	0	1	0	4	0	0
生菓子類(和)	22	0	6	0	5	0	11	0	0
油菓子・その他	4	0	0	0	2	0	0	0	2
生めん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0
弁当・調理パン	1	0	0	0	0	0	1	0	0
そうざい	8	1	1	0	0	0	0	0	6
<b>計</b>	<b>40</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>8</b>

### (カ) 畜産食品の残留動物用医薬品検査

安全な畜産食品の流通を図るため、県内で生産または流通している畜産食品計 80 検体(食鳥肉 5 検体および牛肉 75 検体)を対象に、動物用医薬品検査を実施しました。食品衛生法で定める基準値を超えた畜産食品はありませんでした。

食品		検体数	検査結果	
			検出	不検出
食鳥肉	鶏もも肉	3	0	3
	合鴨もも肉	2	0	2
牛肉	筋肉	25	0	25
	肝臓	25	0	25
	腎臓	25	0	25
合 計		80	0	80

(キ) 農産物等の残留農薬検査

県内産農産物計125検体について残留農薬の検査を実施しました。検査の結果、16検体から19の残留農薬が検出されましたが、食品衛生法で定める基準値を超えた農産物はありませんでした。

種 類		検体数	検査 農薬数	検出 農薬数	基準超過 農薬数	
豆 類	そら豆	1	270	0	0	
	小計	1	270	0	0	
野 菜	ばれいしょ	9	2,385	0	0	
	さといも類(やつがしらを含む)	3	795	0	0	
	かんしょ	5	1,325	0	0	
	だいこん類(ラディッシュを含む)の根	8	2,120	0	0	
	かぶ類の根	2	530	0	0	
	はくさい	13	3,445	3	0	
	キャベツ	10	2,650	0	0	
	きょうな	1	265	0	0	
	チンゲンサイ	1	265	1	0	
	カリフラワー	1	265	0	0	
	ブロッコリー	2	530	0	0	
	その他のあぶらな科野菜	1	265	0	0	
	レタス(サラダ菜およびちしゃを含む)	1	265	0	0	
	その他のきく科野菜	1	265	0	0	
	にんじん	1	265	0	0	
	トマト	7	1,855	4	0	
	ピーマン	2	530	0	0	
	なす	7	1,855	0	0	
	その他のなす科野菜	2	530	0	0	
	きゅうり(ガーキンを含む)	6	1,590	1	0	
	かぼちゃ(スカッシュを含む)	9	2,385	0	0	
	すいか	1	265	0	0	
	その他のうり科野菜	6	1,590	0	0	
	ほうれんそう	3	795	2	0	
	たけのこ	1	265	0	0	
	未成熟えんどう	1	265	0	0	
	その他の野菜(えんさい(空心菜))	1	265	1	0	
	その他の野菜(モロヘイヤ)	1	265	0	0	
		小計	106	28,090	12	0
	ね ぎ 類	たまねぎ	5	1,445	0	0
ねぎ(リーキを含む)		4	1,156	1	0	
にんにく		1	289	0	0	
小計		10	2,890	1	0	
果 物	ぶどう	2	520	3	0	
	かき	1	260	0	0	

	小計	3	780	3	0
茶	茶	5	630	3	0
	小計	5	630	3	0
合計		125	32,660	19	0

## (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や検査項目についてアンケート調査を実施し、その結果に基づいて食品を計 280 検体購入し、規格基準等に定める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ました。

○滋賀県食の安全情報ホームページ「身近な食品を検査しています！（令和5年度）」

<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/337883.html>

検査の内容	食品添加物						残留農薬	計
	指定添加物			指定外添加物				
	着色料	保存料	発色剤	酸化防止剤	甘味料	着色料		
食品の種類	漬物	食肉製品・漬物・そうざい、そうざい（佃煮）	食肉製品	冷凍食品・菓子	缶詰	漬物	輸入農産物	
検査検体数	30	60	15	30	15	30	100	280
検査結果	すべて基準に適合							

## (3) 監視指導や自主衛生管理の助言等に必要調査・研究

監視指導や自主衛生管理の助言等に必要調査・研究について、9 検体の検査を実施しました。

### 3 食中毒発生状況等

#### (1) 食中毒発生状況

令和5年度の食中毒事件は、発生件数7件、患者数90人でした。

##### ア 原因施設別発生件数

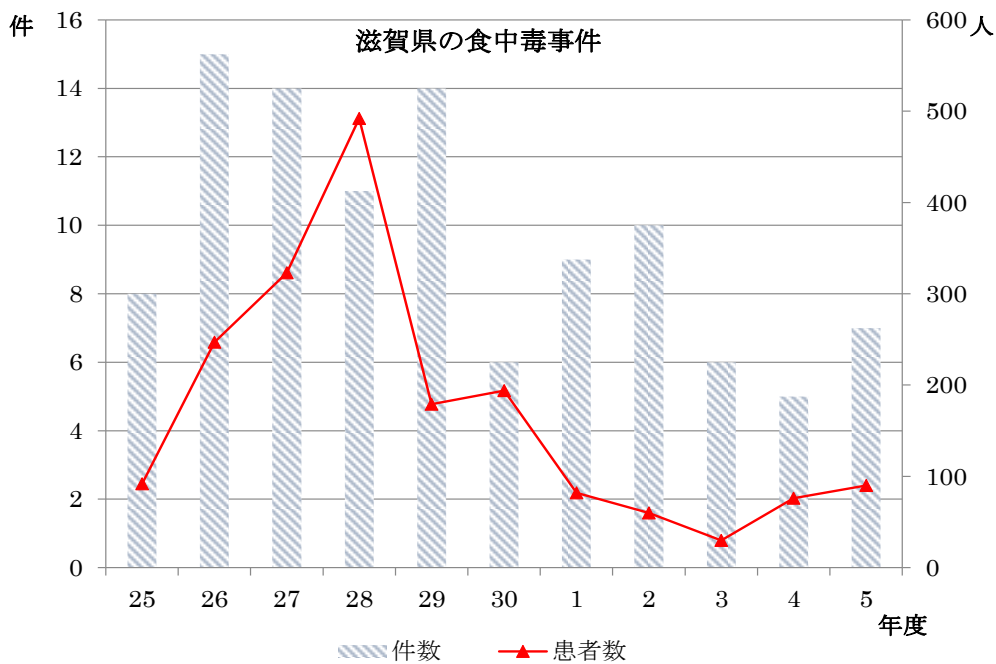
原因施設	事件数	患者数
飲食店営業	5	72
集団給食施設	1	17
家庭	1	1
合計	7	90

##### イ 病因物質別発生件数

病因物質	事件数	患者数	備考（推定原因食品）
ノロウイルス	4	69	ちらし寿司、花ちらし弁当等
ヒスタミン	1	17	焼き魚（サバ）
カンピロバクター	1	3	不明
植物性自然毒	1	1	ツキヨタケ
合計	7	90	

##### ウ 月別発生件数

発生月	事件数	患者数	病因物質
令和5年	5月	1	ヒスタミン
	7月	1	カンピロバクター
	10月	1	植物性自然毒
令和6年	2月	3	ノロウイルス
	3月	1	ノロウイルス
合計	7	90	



## (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、原因施設に対して食品衛生法に基づく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、営業者等に対して再発防止のための衛生指導(食品の衛生的取扱い、従事者の健康管理等)や調理従事者に対する衛生教育を実施しました。

## (3) 食中毒予防対策の実施状況

食中毒の発生防止を図るため、次の食中毒予防啓発を行いました。

- 食中毒注意報の発令(7月～9月) 発令6回
- ノロウイルス食中毒注意報の発令(11月～3月) 発令5回
- 食品衛生月間の実施(8月) 街頭啓発9か所、講習会12回  
パネル・ポスター展示:9か所
- 食中毒予防講習会(通年) 事業者等対象51回
- 食中毒予防に関する情報提供 ホームページ「食の安全」  
携帯メールマガジン「食の安全プチ通信」  
しらが(しらせる滋賀情報サービス)



## 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

保健所の食品衛生監視員と一般社団法人滋賀県食品衛生協会に所属する食品衛生推進員が連携して、地域の食品営業者等への巡回指導活動を推進し、助言指導を行いました。

○巡回指導施設数:10,184 施設

○延べ動員数:950 人

### (2) HACCP に基づく衛生管理の支援・指導

#### ア 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 月より HACCP の普及促進を目的として推進してきました「滋賀県食品高度衛生管理認証」は、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より役割を終えたことから廃止し、令和 5 年 6 月 30 日の認証期間終了をもって、本制度は終了となりました。

#### イ 滋賀県 HACCP 適合証明制度に基づく状況確認

事業者における衛生管理の取り組み水準の確保および衛生管理向上の動機づけのため、令和 2 年 6 月 1 日に「滋賀県 HACCP 適合証明制度」を創設し、事業者からの求めに応じて、HACCP に基づく衛生管理に係る基準への適合を証明しています。令和 5 年度は 16 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

### (1) 消費者および食品等事業者との意見交換会（リスクコミュニケーション）の開催

開催主体：各保健所、食肉衛生検査所および食の安全推進室

開催回数：8回

参加者数：延べ177人（消費者、食品関係事業者、行政）

### (2) 食品安全情報の提供

#### ア ホームページによる情報提供

食の安全に関する情報（食中毒および食中毒注意報等の情報）をホームページ「食の安全情報」により速やかに、わかりやすく提供しました。

(<https://www.pref.shiga.lg.jp/ippan/kurashi/syokunoanzen/16737.html>)

#### イ しらせる滋賀情報サービス（通称『しらが』）を利用した携帯メールマガジンの発信

滋賀県の食中毒、食中毒注意報、食品衛生に関する情報などを登録者に対して発信しました。

（発信回数：20回）

#### ウ 食品安全監視センター通信（通称『ぶちリス』）の発信

食品等事業者に対し、食品衛生に関する情報等を発信しました。（発信：5回）

## 6 食品衛生に係る人材の育成および資質向上

### (1) 食品営業関係者に対する講習会等の開催

#### ア 食品営業関係者に対する講習会

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開催しました。（食中毒予防講習会、食品営業許可継続講習会、食品表示講習会 他）

開催回数：94回 受講者数：延べ2,579人

#### イ 食品衛生責任者資格認定講習会の指定

食品等事業者による自主衛生管理が適切に実施されるように、（一社）滋賀県食品衛生協会が開催する食品衛生責任者資格認定講習会を知事が指定しました。（開催実績：集合型12回およびe-ラーニング）

### (2) 食品衛生監視員等の研修会等への参加

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

（食品衛生監視員研修会、近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会 他）