

別冊

「食の安全・安心」についてのアンケート結果

県民の皆さんが食の安全・安心に関して、日ごろ感じておられることとお聞きし、今後の県政(滋賀県食の安全・安心推進計画や滋賀県食品衛生監視指導計画など)に反映するため、アンケート調査を実施しました。

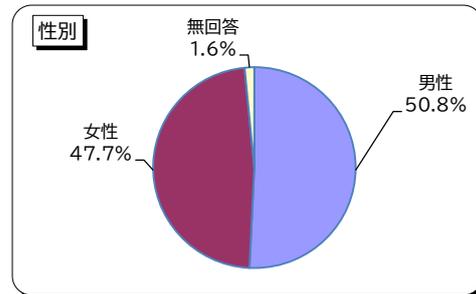
なお、このアンケートは、県民の皆様意識の推移も参考とさせていただいておりますので、平成17年度より継続して実施しています。

- ★ 実施時期:令和6年6月
- ★ 対象者:県政モニター 300人
- ★ 回答数:256人(回収率:85.3%)
- ★ 担当課:健康医療福祉部 生活衛生課 食の安全推進室
(※四捨五入により割合の合計が100.0%にならない場合があります。)

【属性】

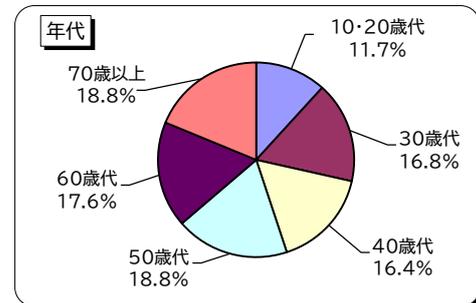
◆性別

項目	人数(人)	割合
男性	130	50.8%
女性	122	47.7%
無回答	4	1.6%
合計	256	100.0%



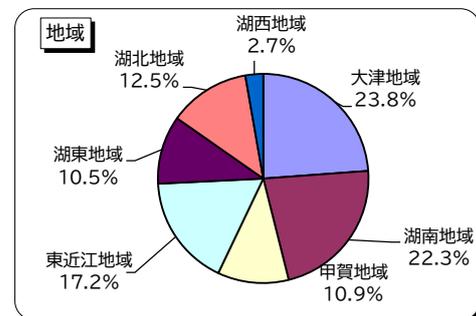
◆年代

項目	人数(人)	割合
10・20歳代	30	11.7%
30歳代	43	16.8%
40歳代	42	16.4%
50歳代	48	18.8%
60歳代	45	17.6%
70歳以上	48	18.8%
合計	256	100.0%



◆地域

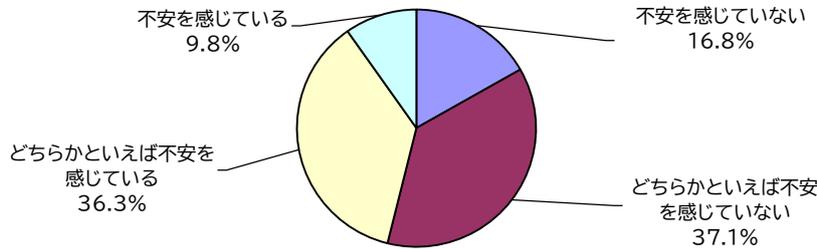
項目	人数(人)	割合
大津地域	61	23.8%
湖南地域	57	22.3%
甲賀地域	28	10.9%
東近江地域	44	17.2%
湖東地域	27	10.5%
湖北地域	32	12.5%
湖西地域	7	2.7%
合計	256	100.0%



問1 あなたは日常生活で、食品の安全性について不安を感じていますか。(n=256)

項目	人数(人)	割合
不安を感じていない	43	16.8%
どちらかといえば不安を感じていない	95	37.1%
どちらかといえば不安を感じている	93	36.3%
不安を感じている	25	9.8%
合計	256	100.0%

日常生活で、食品の安全性について不安を感じていますか



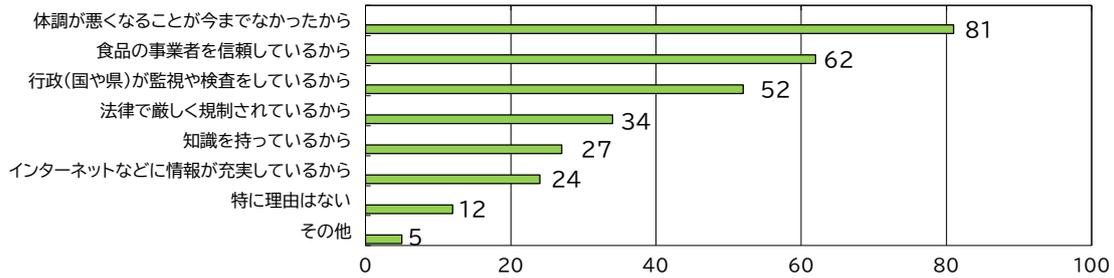
【問1で「不安を感じていない」または「どちらかといえば不安を感じていない」と回答された方におたずねします。】

問2 食品の安全性について、あまり不安を感じていない理由は何ですか。

(「特に理由はない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=138)

項目	人数(人)	割合
体調が悪くなることが今までなかったから	81	58.7%
食品の事業者を信頼しているから	62	44.9%
行政(国や県)が監視や検査をしているから	52	37.7%
法律で厳しく規制されているから	34	24.6%
知識を持っているから	27	19.6%
インターネットなどに情報が充実しているから	24	17.4%
特に理由はない	12	8.7%
その他	5	3.6%

食品の安全性について、あまり不安を感じていない理由は何ですか

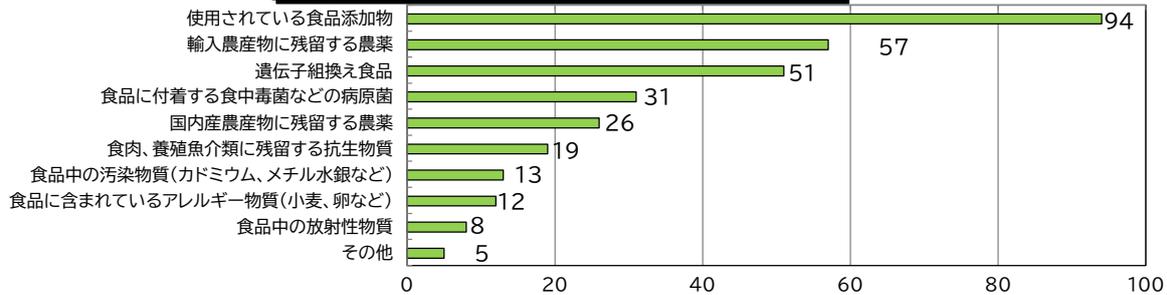


【問1で「どちらかといえば不安を感じている」または「不安を感じている」と回答された方におたずねします。】

問3 食品の安全性に対して特に不安を感じているのは、次のどれですか。(回答チェックは3つまで。n=118)

項目	人数(人)	割合
使用されている食品添加物	94	79.7%
輸入農産物に残留する農薬	57	48.3%
遺伝子組換え食品	51	43.2%
食品に付着する食中毒菌などの病原菌	31	26.3%
国内産農産物に残留する農薬	26	22.0%
食肉、養殖魚介類に残留する抗生物質	19	16.1%
食品中の汚染物質(カドミウム、メチル水銀など)	13	11.0%
食品に含まれているアレルギー物質(小麦、卵など)	12	10.2%
食品中の放射性物質	8	6.8%
その他	5	4.2%

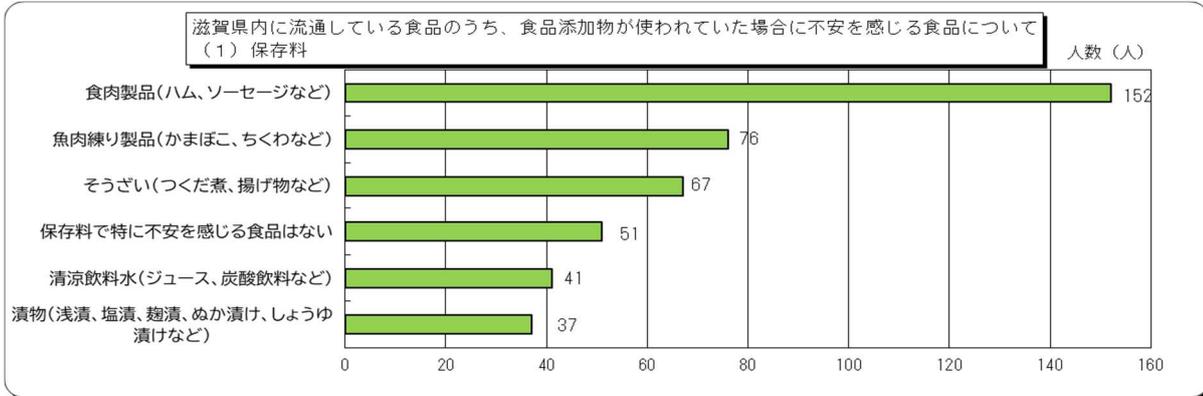
食品の安全性に対して特に不安を感じているのは、次のどれですか



問4 次の(1)～(3)の項目について、滋賀県内に流通している食品のうち、食品添加物が使われていた場合に不安を感じる食品について該当するものを選択してください。(各項目回答チェックは2つまで。n=256)

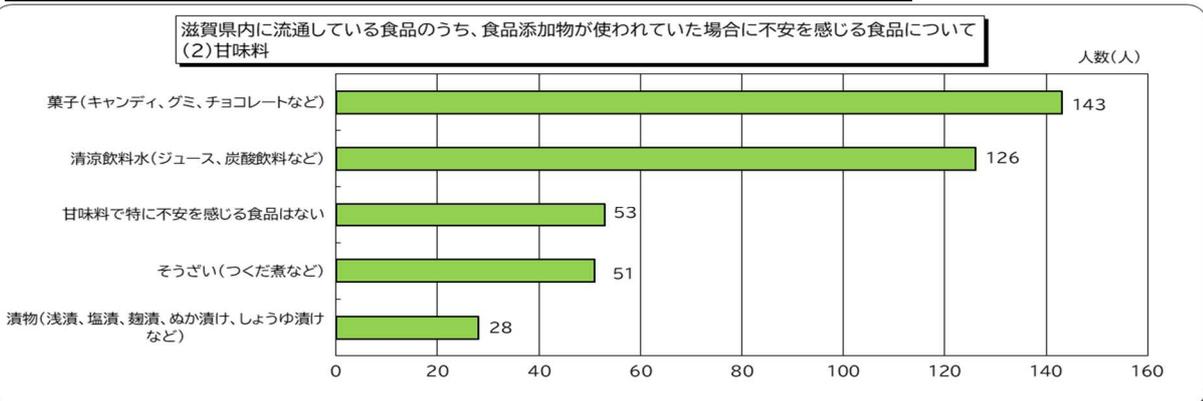
(1)保存料

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	152	59.4%
魚肉練り製品(かまぼこ、ちくわなど)	76	29.7%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	67	26.2%
保存料で特に不安を感じる食品はない	51	19.9%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	41	16.0%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	37	14.5%



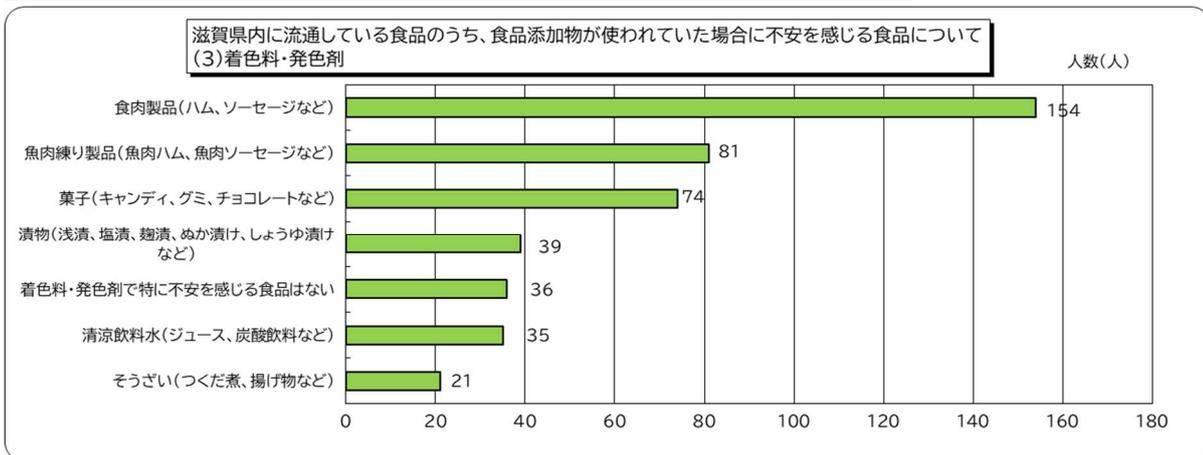
(2)甘味料

項目	人数(人)	割合
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	143	55.9%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	126	49.2%
甘味料で特に不安を感じる食品はない	53	20.7%
そうざい(つくだ煮など)	51	19.9%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	28	10.9%



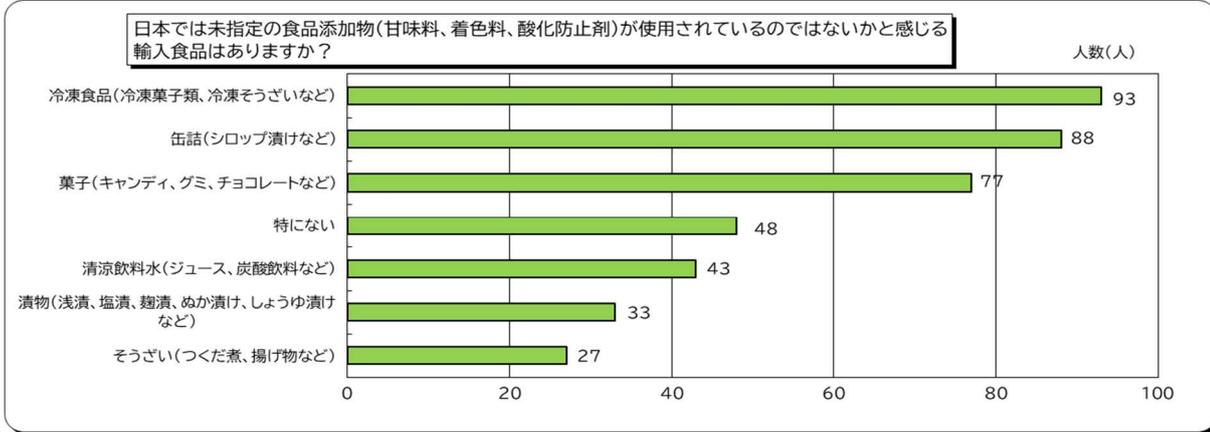
(3)着色料・発色剤

項目	人数(人)	割合
食肉製品(ハム、ソーセージなど)	154	60.2%
魚肉練り製品(魚肉ハム、魚肉ソーセージなど)	81	31.6%
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	74	28.9%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬、しょうゆ漬けなど)	39	15.2%
着色料・発色剤で特に不安を感じる食品はない	36	14.1%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	35	13.7%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	21	8.2%



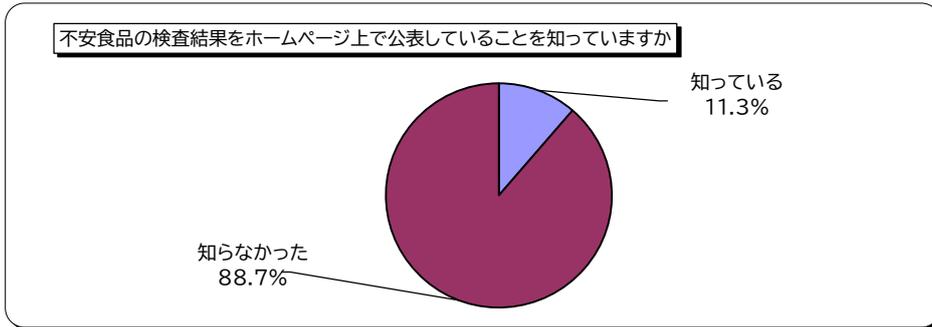
問5 日本では未指定の食品添加物(甘味料、着色料、酸化防止剤)が使用されているのではないかと感じる輸入食品はありますか。
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは2つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
冷凍食品(冷凍菓子類、冷凍そうざいなど)	93	36.3%
缶詰(シロップ漬けなど)	88	34.4%
菓子(キャンディ、グミ、チョコレートなど)	77	30.1%
特にない	48	18.8%
清涼飲料水(ジュース、炭酸飲料など)	43	16.8%
漬物(浅漬、塩漬、麹漬、ぬか漬け、しょうゆ漬けなど)	33	12.9%
そうざい(つくだ煮、揚げ物など)	27	10.5%



問6 滋賀県では、平成26年度から県政モニターアンケート結果を参考に、「不安を感じている」と回答された割合の高い食品を選んで検査を実施し、令和5年度に実施した結果についてはホームページ上に公表しています。このことを知っていますか。
 (回答チェックは1つだけ。n=256)

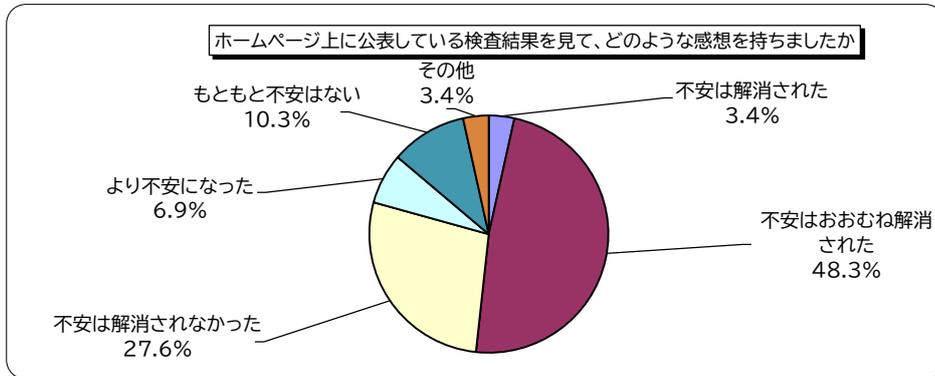
項目	人数(人)	割合
知っている	29	11.3%
知らなかった(このアンケートで初めて知った)	227	88.7%
合計	256	100.0%



【問6で「知っている」と回答された方におたずねします。】

問7 ホームページ上に公表している食品の検査結果をご覧になって、どのような感想を持ちましたか。(n=29)

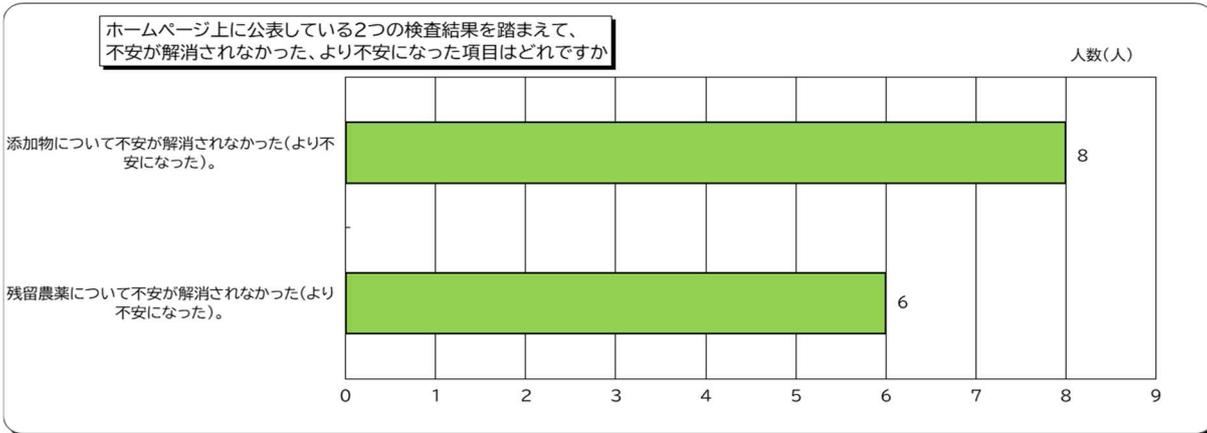
項目	人数(人)	割合
不安は解消された	1	3.4%
不安はおおむね解消された	14	48.3%
不安は解消されなかった	8	27.6%
より不安になった	2	6.9%
もともと不安はない	3	10.3%
その他	1	3.4%
合計	29	100.0%



【問7で「不安は解消されなかった」「より不安になった」と回答された方におたずねします。】

問8 ホームページ上に公表している2つの検査結果(残留農薬、添加物)を踏まえて不安が解消されなかった、より不安になった項目を選択してください(回答チェックはいくつでも、n=10)

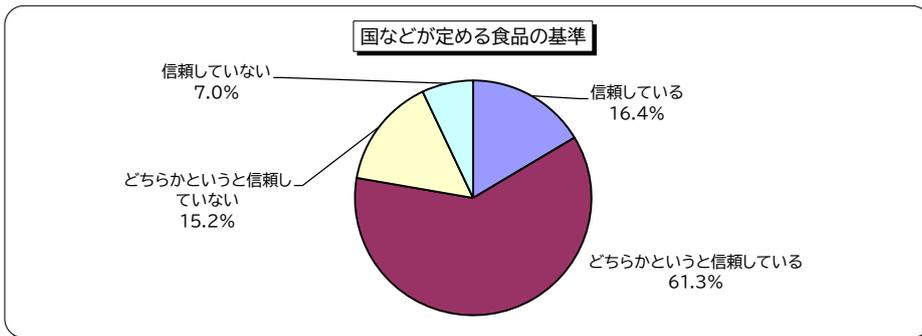
項目	人数(人)	割合
添加物について不安が解消されなかった(より不安になった)。	8	80.0%
残留農薬について不安が解消されなかった(より不安になった)。	6	60.0%



問9 食品にたずさわる関係者に対する信頼感についておたずねします。(回答チェックは各1つ、n=256)

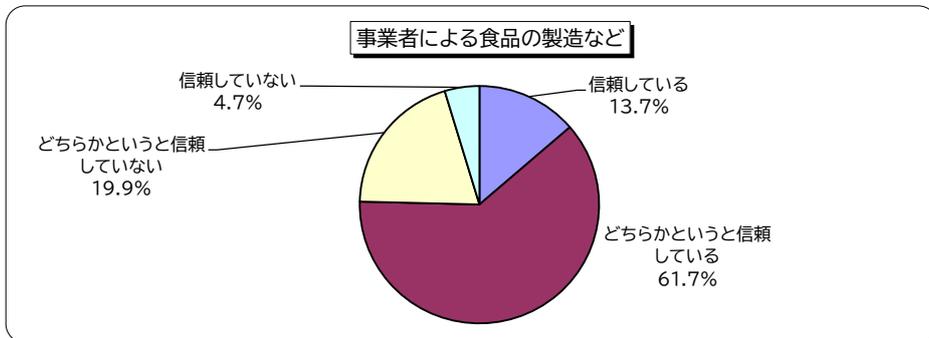
(1)国などが定める食品の基準(食品添加物の使用基準など)について

項目	人数(人)	割合
信頼している	42	16.4%
どちらかという信頼している	157	61.3%
どちらかという信頼していない	39	15.2%
信頼していない	18	7.0%
合計	256	100.0%



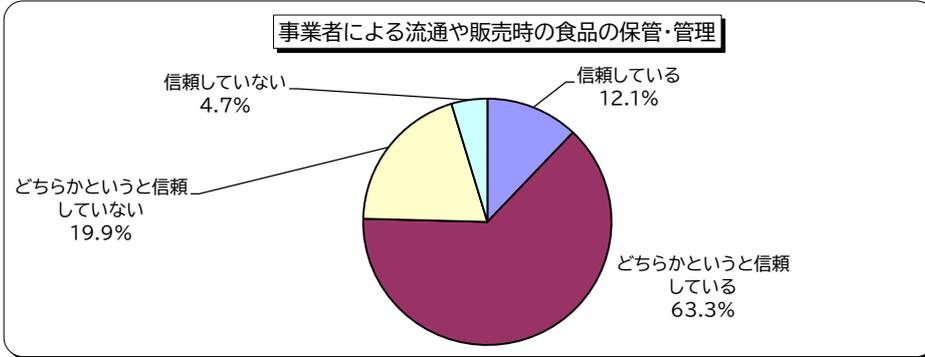
(2)事業者による食品の製造などが適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	35	13.7%
どちらかという信頼している	158	61.7%
どちらかという信頼していない	51	19.9%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



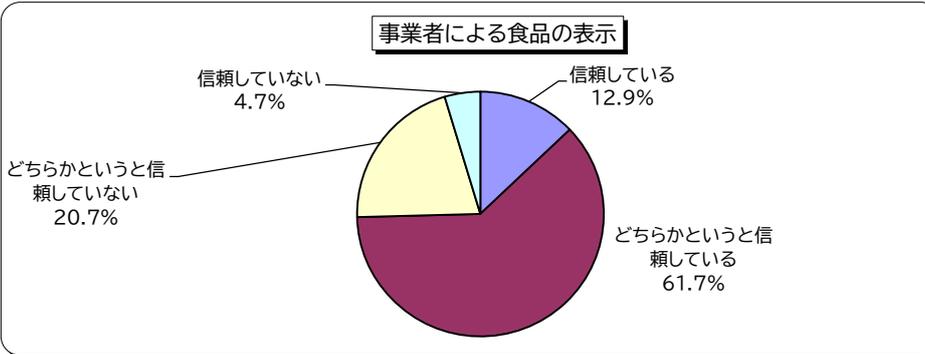
(3)事業者による流通や販売時の食品の保管・管理が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	31	12.1%
どちらかという信頼している	162	63.3%
どちらかという信頼していない	51	19.9%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



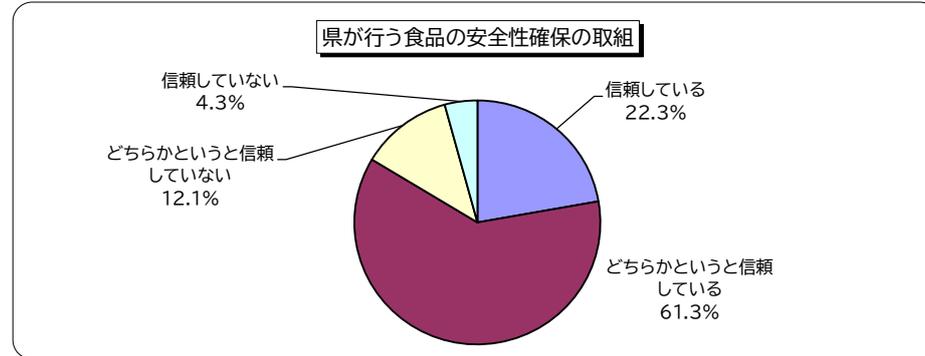
(4)事業者による食品の表示が適正に行われているかについて

項目	人数(人)	割合
信頼している	33	12.9%
どちらかという信頼している	158	61.7%
どちらかという信頼していない	53	20.7%
信頼していない	12	4.7%
合計	256	100.0%



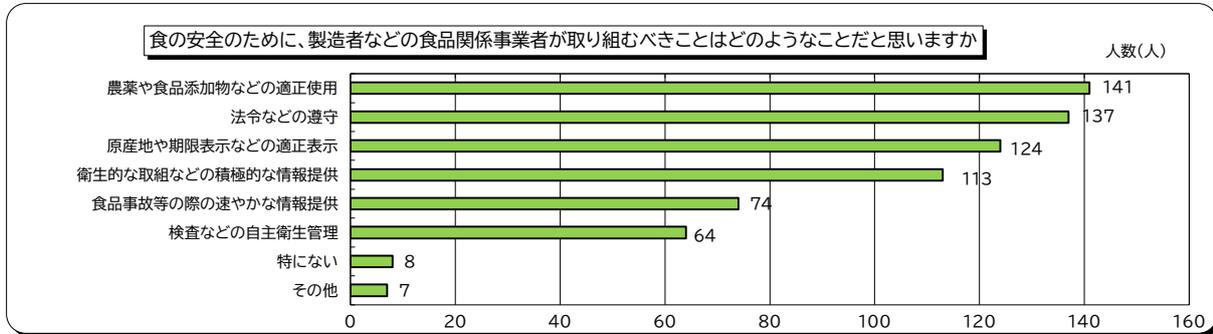
(5)県が行う食品の安全性確保の取組(飲食店などの立入検査や食品の検査等)について

項目	人数(人)	割合
信頼している	57	22.3%
どちらかという信頼している	157	61.3%
どちらかという信頼していない	31	12.1%
信頼していない	11	4.3%
合計	256	100.0%



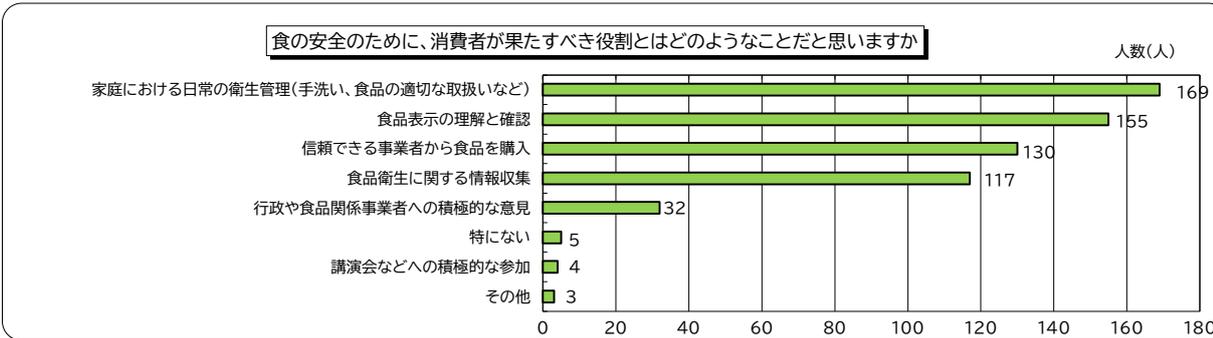
問10 あなたは、食の安全のために、製造者などの食品関係事業者が取り組むべきことは、どのようなことだと思いますか。
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
農薬や食品添加物などの適正使用	141	55.1%
法令などの遵守	137	53.5%
原産地や期限表示などの適正表示	124	48.4%
衛生的な取組などの積極的な情報提供	113	44.1%
食品事故等の際の速やかな情報提供	74	28.9%
検査などの自主衛生管理	64	25.0%
特にない	8	3.1%
その他	7	2.7%



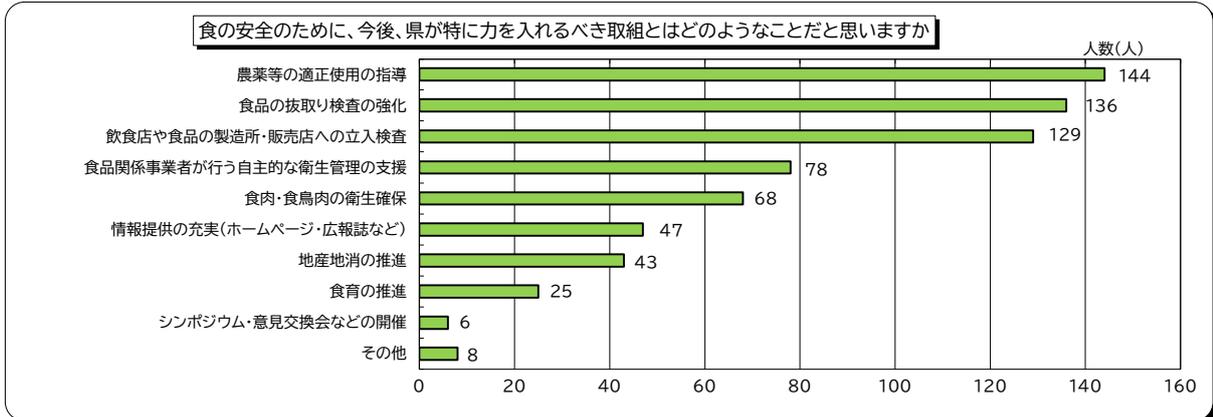
問11 あなたは、食の安全のために、消費者が果たすべき役割とはどのようなことだと思いますか。
 (「特にない」を選択した場合を除き、回答チェックは3つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
家庭における日常の衛生管理(手洗い、食品の適切な取扱いなど)	169	66.0%
食品表示の理解と確認	155	60.5%
信頼できる事業者から食品を購入	130	50.8%
食品衛生に関する情報収集	117	45.7%
行政や食品関係事業者への積極的な意見	32	12.5%
特にない	5	2.0%
講演会などへの積極的な参加	4	1.6%
その他	3	1.2%



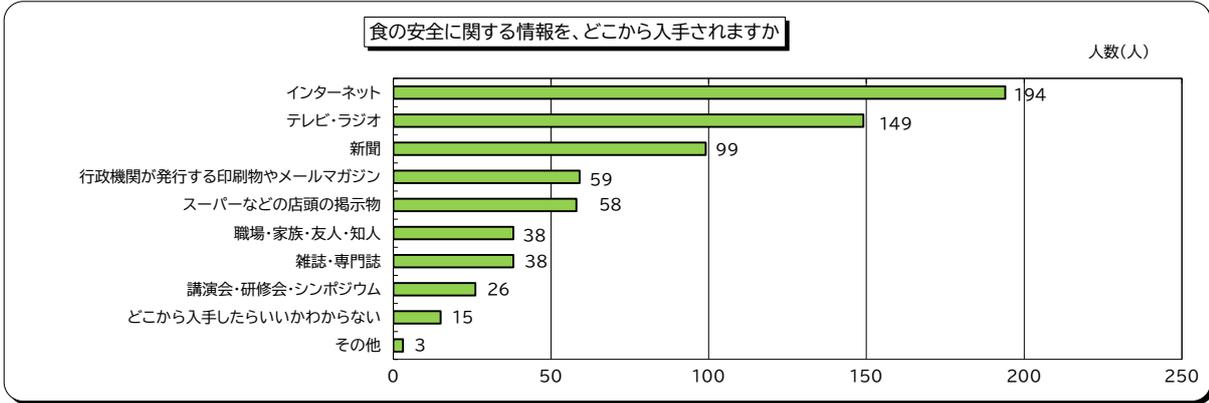
問12 あなたは食の安全のために、今後、県が特に力を入れるべき取組とはどのようなことだと思いますか。(回答チェックは3つまで。n=256)

項目	人数(人)	割合
農薬等の適正使用の指導	144	56.3%
食品の抜き取り検査の強化	136	53.1%
飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査	129	50.4%
食品関係事業者が行う自主的な衛生管理の支援	78	30.5%
食肉・食鳥肉の衛生確保	68	26.6%
情報提供の充実(ホームページ・広報誌など)	47	18.4%
地産地消の推進	43	16.8%
食育の推進	25	9.8%
シンポジウム・意見交換会などの開催	6	2.3%
その他	8	3.1%



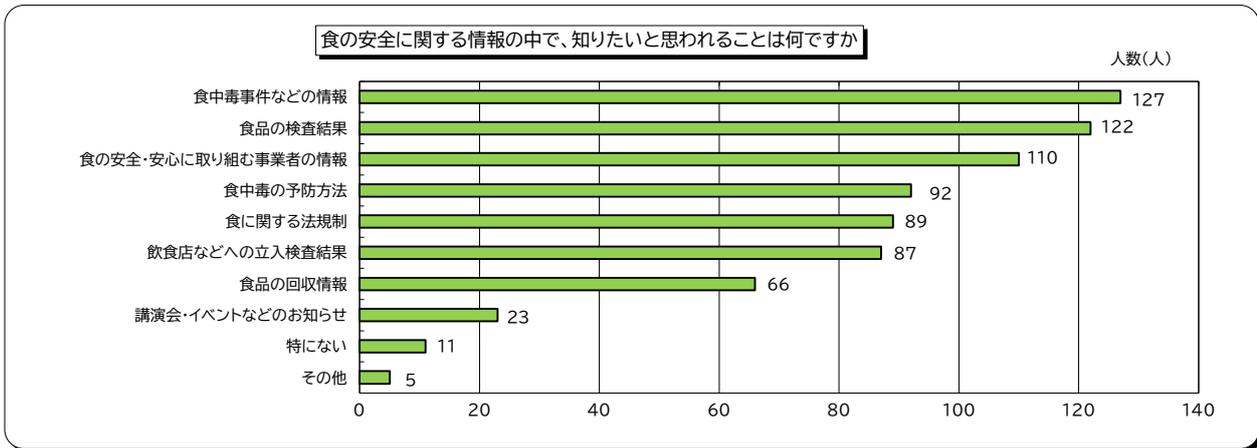
問13 あなたは、食の安全に関する情報を、どこから入手されますか。
 (「どこから入手したらいいかわからない」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=256)

項目	人数(人)	割合
インターネット	194	75.8%
テレビ・ラジオ	149	58.2%
新聞	99	38.7%
行政機関が発行する印刷物やメールマガジン	59	23.0%
スーパーなどの店頭の掲示物	58	22.7%
職場・家族・友人・知人	38	14.8%
雑誌・専門誌	38	14.8%
講演会・研修会・シンポジウム	26	10.2%
どこから入手したらいいかわからない	15	5.9%
その他	3	1.2%



問14 あなたが、食の安全に関する情報の中で、知りたいと思われることは何ですか。
 (「特になし」を選択した場合を除き、回答チェックはいくつでも可。n=256)

項目	人数(人)	割合
食中毒事件などの情報	127	49.6%
食品の検査結果	122	47.7%
食の安全・安心に取り組む事業者の情報	110	43.0%
食中毒の予防方法	92	35.9%
食に関する法規制	89	34.8%
飲食店などへの立入検査結果	87	34.0%
食品の回収情報	66	25.8%
講演会・イベントなどのお知らせ	23	9.0%
特になし	11	4.3%
その他	5	2.0%



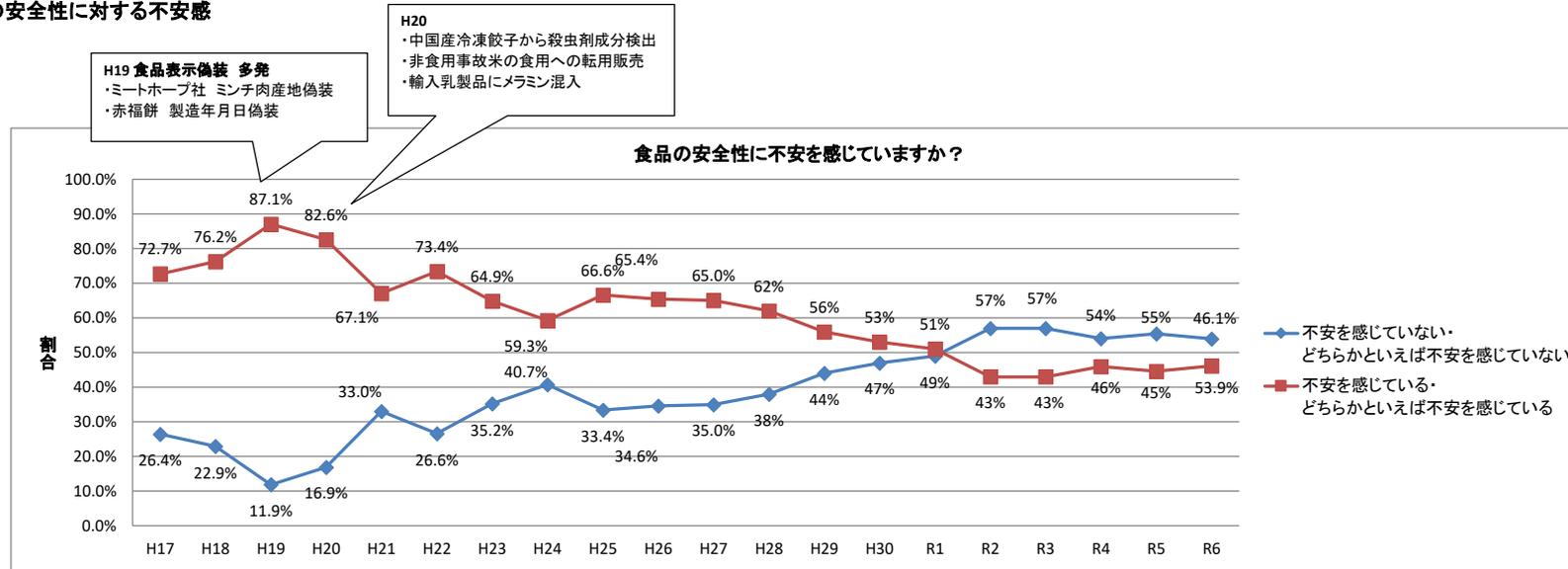
問15 あなたが、食の安全について、日頃感じていることを自由に記入してください。(抜粋)

【主な意見】

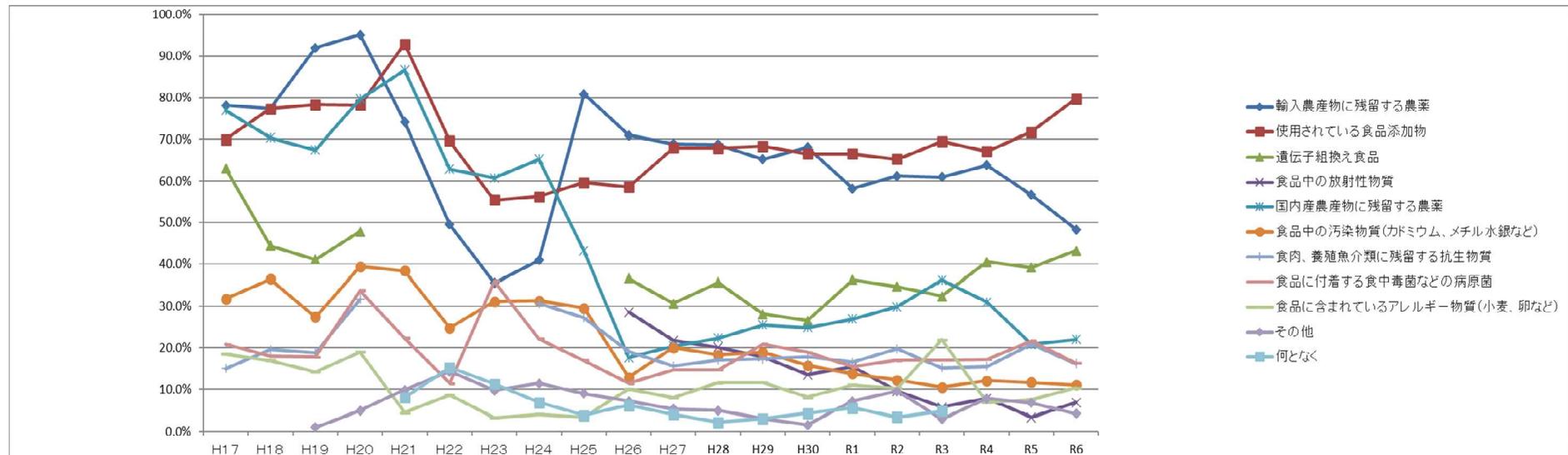
- ・製造者や事業者以前に国の安全基準に疑問を持っています。不信感しかありません。
- ・あまりにも添加物、着色料、保存剤などが多すぎると思うので、そのような物に頼らない食べ物を販売できるように、企業には努力をして欲しい！色や香料なんかは見た目や香りは悪くはなるが、必要ないと思います。
- ・外国産の食品は国にもよりますが、信用していないところがあります。出来るだけ、国産をと、こころがけています。
- ・子ども達の事を考えると食品の添加物、残留農薬などの化学物質に関する情報がもっと知りたいと思います。日本の基準では問題ないと言う話はよく聞きますが、他国ではどうなのか、基準が違う場合なぜ違うのかを知りたいと思っています。TVなどの報道ではなく、公平な立場からのデータと基準値のみを知りたいと思います。失礼ながら県でいろいろ分析をしていただいているのを知りませんでした。これからはホームページで確認する機会を増やしたいと思いました。
- ・検査結果の公表の際に、基準値内であっても含有量を公表すべきである。有機フッ素化合物のように基準値が世界で統一されていないものも多く、将来基準が変わることもある。滋賀県は、石鹼運動や環境こだわり農業など安全・安心に取り組んできたので、安全安心県宣言をして、滋賀の食品関連業界を挙げて安全安心を高め、これを滋養発食品の価値にしてはどうか。今の食の安全は、農薬や抗生物質や化学色素などを基準値で管理しているが、将来の安全安心目標(例えば無農薬等)も議論するべきであり、県内の大学などとフォーラムを作ることを提案します。
- ・一部の企業や結果的にいつも通りの法令順守ができなくなった企業により、食品の安全が脅かされる。これを防ぐ為に、第一は、行政によって、食の安全を守らない業者を、出さない・出来るだけ早く察知する事が重要です。その為には、場合によっては、AIも活用し、変化の激しい個々の業態・企業の経営等にも目配りし、食の安全を脅かす様な事態を事前に想定し、対策を立案する事が必要と思います。又、第2として、消費者が提供される商品を良きものと鵜呑みにせず、自分自身で食の安全性を判断できる事大事だと思います。
- ・専門用語の理解度。外国との規制の違い。真の安全とは何か。有機栽培や自然農法が本当に安全なのか？
- ・原材料の産地や遺伝子組み換え商品の表示があいまいで分かりにくい。消費者が自分で選択ができるように添加物や産地(せめて外国か日本か)の表示について消費者にきちんと伝わるようにしてほしい。
- ・自分が食べているものが、本当に安全なのか自信をもてずに食べている事が多い。
- ・食添加物の更なる詳しい説明。ソルビトールとか増粘剤とかよくわからない。ほかにたくさんある。テレビとかで日常的に接する機会が増えればいい。
- ・地域の特産物を使った惣菜やお菓子などを食べたいけれど、添加物が多く使われているため購入することができないことがよくあります。たとえ基準をクリアしていたとしても、添加物が使用されている時点で買うのをやめます。子育てをしている大人からは、農薬や肥料、薬に頼らない食材を求める声を多く聞きます。本当に安心安全な地元の食材や食品を、気軽にスーパーで買うことができ、子どもたちと一緒に食べたいと常に思っています。
- ・国産と書いてあっても全く信じられない。今はどこで誰がどんなふうにつくったものかわからない。家の畑で採れたものでも除草剤の影響がないか心配だ。自分が何を食べているのか怖くなる。
- ・20年程前から、中国や東南アジアからの輸入食品の安全性が少しずつ良くなってきているように思います。これは日本の当局の検査体制が厳しいこともあって、輸出国側の品質や安全に対する捉え方・考え方に向上が見られることが影響しているからだと思います。食料自給率の極めて低い我が国にあっては、海外からの輸入食品の安全性の確保は、日本国民の死活に関わる重要な課題です。国による税関検査も大事ですが、都道府県での小売り市場での検査も非常に大事なチェックポイントかと思っています。今後も国は国、都道府県は都道府県のそれぞれの役割分担に従って確実な検査を実施いただいて、食の安全の確保に努めていただきたいと思います。
- ・コロナ下からキッチンカーやテイクアウト、ネット販売などで食料品販売も多くなりました。衛生管理が心配になります。

県政モニターアンケート実施結果(H17～R6)の推移(抜粋)

① 食品の安全性に対する不安感

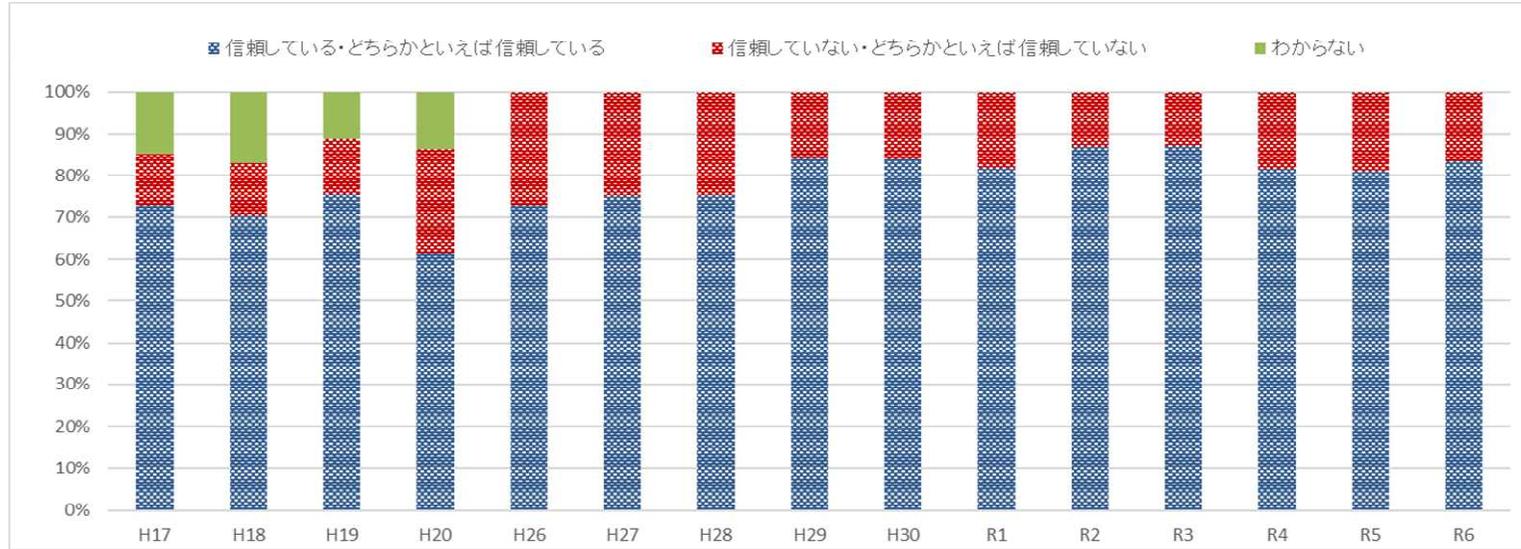


② 食品に対して不安に感じている項目

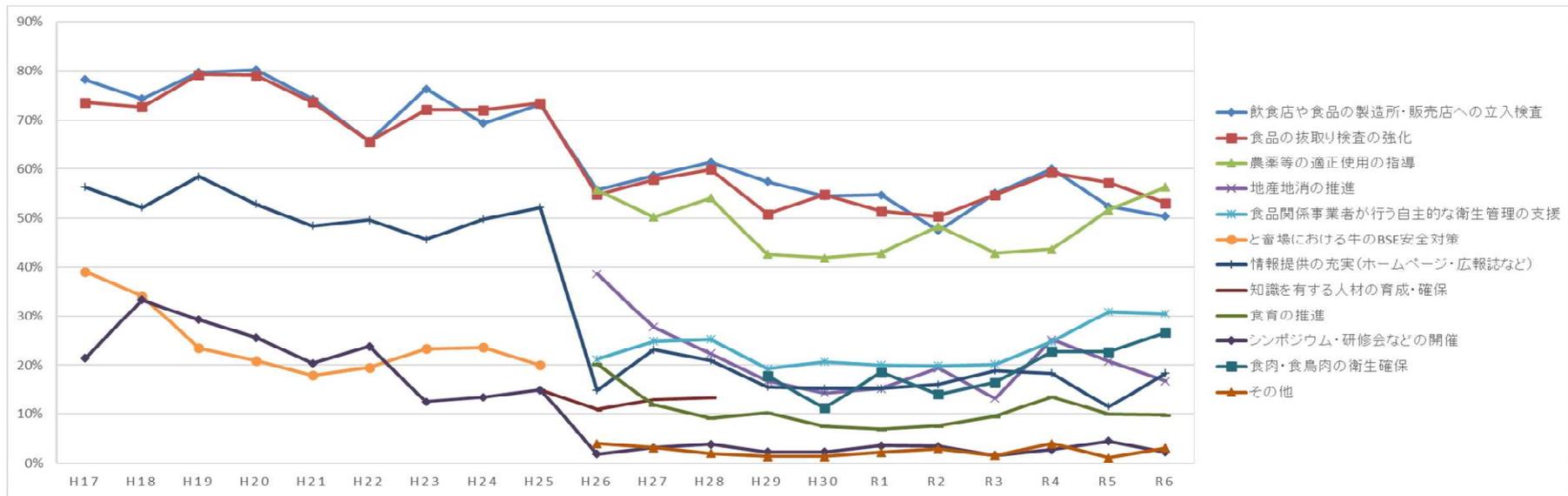


県政モニターアンケート実施結果(H17～R6)の推移(抜粋)

③ 県の取組に対する信頼感



④ 県が重点的に取り組むべき項目



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 ^{づく} 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 ^{づく} 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 ^{※1} ）	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 ^{※2} ）	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
合計（再掲を除く）		7,642	7,642

※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	0
	食肉販売業	3	0	0	0	0	0
	乳類販売業	23	0	0	0	0	0
	弁当販売業	6	0	0	0	0	0
	野菜果物販売業	5	0	1	3	0	4
	米穀類販売業	1	0	0	0	0	0
	コンビニエンスストア	13	0	0	0	0	0
	百貨店・総合スーパー	54	0	0	0	0	0
	自動販売機による販売業	4	0	0	0	0	0
	その他の食料・飲料販売業	26	0	0	1	0	1
	調味料製造・加工業	1	0	0	0	0	0
	卵選別包装業	1	0	0	0	0	0
	その他の食料品製造・加工業	3	0	0	0	0	0
	集団給食施設	1	0	0	0	0	0
小 計		144	0	1	4	0	5
合 計		1,109	18	117	10	24	157

※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
合計	135	0	0	135	0

(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
合計	3		

(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
計	40	1	7	0	8	0	16	0	8

(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な調査・研究

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、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

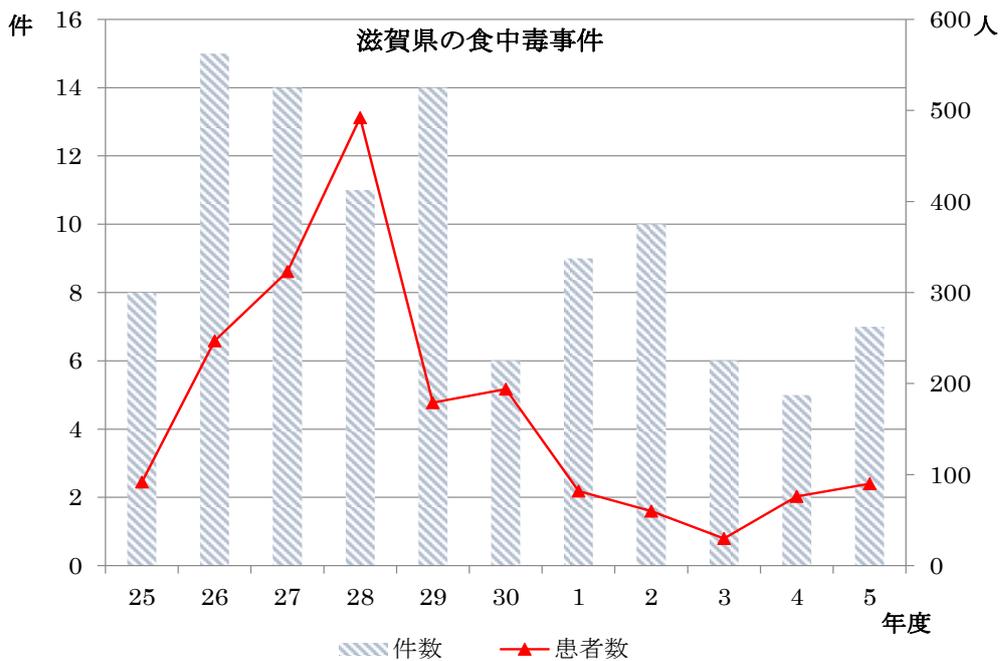
原因施設	事件数	患者数
飲食店営業	5	72
集団給食施設	1	17
家庭	1	1
合計	7	90

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）

令和5年度食中毒事件発生状況(県内原因施設)

事件番号	発生(初発)月日	原因施設の所在地	摂食者数(人)	患者数(人)	死数(人)	原因食品	病因物質の種別	原因施設の種別	備考
1	5月23日	彦根市	76	17	0	焼き魚(サバ)	ヒスタミン	集団給食	業務停止2日間
2	7月14日	野洲市	6	3	0	不明(令5年7月12日に提供された食事)	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店	営業停止3日間
3	10月29日	東近江市	1	1	0	ツキヨタケ(推定)	植物性自然毒	家庭	—
4	2月7日	長浜市	8	8	0	不明(令6年2月5日に提供された食事)	ノロウイルスG1、G2	飲食店	営業停止3日間
5	2月17日	野洲市	181	30	0	不明(令和6年2月16日から2月20日にかけて提供された弁当)	ノロウイルスG2	飲食店	営業停止2日間 (営業自粛1日間)
6	2月26日	近江八幡市	12	10	0	ちらし寿司	ノロウイルスG2	飲食店	営業停止3日間
7	3月20日	東近江市	44	21	0	花ちらし弁当(推定)	ノロウイルスG2	飲食店	営業停止3日間
	合計		328	90	0				