

(第3次)
滋賀県食の安全・安心推進計画
(令和6～10年度)

(案)

滋賀県

目次

第1 食の安全・安心推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨	1
2 計画の位置づけ	1
3 関係他計画等との連携	1
4 計画期間	2
5 計画の推進体制	2
6 SDGs への貢献	2
7 計画の管理	2

第2 食の安全・安心を取り巻く現状と課題

1 食の安全・安心を取り巻く変化	
(1)食品衛生法の改正	3
(2)食に関わる事件・事故の発生	3
(3)新型コロナウイルス感染症の影響による食品の提供方法の変化	3
2 本県の食の安全・安心に関わる状況	
(1)県内での食中毒事件の発生状況	3
(2)県民の食の安全・安心に関する意識	4
3 (第2次)推進計画の評価と課題	
(1)柱:食品の安全性の確保	7
(2)柱:食への安心感の醸成	7

第3 (第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画の施策

1 施策展開の方向性	
(1)施策の柱と体系	8
(2)重点取組	8
(3)施策の体系図	9

2 基本施策と具体的な取組

施策の柱1: 食品の安全性の確保

(1) 危機管理

- 施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備…………… 10
- 施策2 食中毒等の事故防止対策……………11

(2) 農産物

- 施策3 農業生産工程管理(GAP)の取組推進…………… 12
- 施策4 適正な農薬管理と安全な農産物の確認…………… 13

(3) 畜水産物

- 施策5 安全・安心な畜水産物の生産…………… 14
- 施策6 食肉・食鳥肉の衛生確保…………… 15

(4) 加工食品(外食・中食を含む)

- 施策7 食品営業施設等への監視指導の徹底…………… 16
- 施策8 HACCP に沿った衛生管理の定着促進…………… 17
- 施策9 流通食品の試験検査…………… 18
- 施策10 適正な食品表示の推進…………… 19

施策の柱2: 食への安心感の向上

- 施策11 食育の推進…………… 20
- 施策12 環境こだわり農業の推進…………… 21
- 施策13 地産地消の推進…………… 22
- 施策14 食の安全・安心に関する情報提供と意見交換…………… 23

第4 参考資料

- 1 用語解説…………… 24
- 2 (第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画の評価と課題…………… 32
- 3 滋賀県食の安全・安心推進条例の概要…………… 34
- 4 食に関する危機対応マニュアル一覧…………… 35
- 5 食の安全・安心に関するお問い合わせ先…………… 36

第1 食の安全・安心推進計画の基本的な考え方

1 計画策定の趣旨

本県では、食を取り巻く環境が変化していく中で、県民、関係事業者、県のそれぞれが責務と役割を果たすことにより、社会全体で食品の安全性の確保および食への安心感の向上(以下「食の安全・安心の確保」という。)を推進するため、平成21年12月に「滋賀県食の安全・安心推進条例」(以下「条例」という。)を制定しました。

条例では、食の安全・安心の確保に関する施策の推進を図るための計画を策定することとしており、これは、食品安全基本法(平成15年法律第48号)第7条で、食品の安全性の確保について地方公共団体の区域の諸条件に応じた施策を策定、実施することが地方公共団体の責務として定められていることを踏まえたものです。

平成16年に策定した「食の安全・安心アクションプラン」をこの計画に位置付けたことに始まり、平成26年には「(第1次)滋賀県食の安全・安心推進計画」(平成26年度～平成30年度)、平成31年には「(第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画」(2019～2023年度)(以下「(第2次)推進計画」という。)を策定し、食の安全・安心の確保に関する施策を推進してきました。

今回、(第2次)推進計画の期間が終了することから、(第2次)推進計画の評価・課題や、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられた平成30年の食品衛生法の改正、新型コロナウイルス感染症の拡大の影響といった食の安全・安心を取り巻く環境の変化を踏まえつつ、今後5年間のあるべき姿を見据えて、「(第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画」を策定します。

2 計画の位置づけ

本計画は、条例第8条の規定に基づき、食の安全・安心の確保に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために知事が定めるものです。

県民、関係事業者および知事の附属機関である滋賀県食の安全・安心審議会の意見を聴き、それらを反映して本計画を策定しています。

3 関係他計画等との連携

本計画の策定にあたっては、「滋賀県基本構想」をはじめとする、食に安全・安心に関わる以下の計画等と連携し、調和を図っています。

<関連計画>

◎滋賀県基本構想	<令和元(2019)年度～令和12(2030)年度>
◎滋賀県基本構想実施計画	<令和5(2023)年度～令和8(2026)年度>
○滋賀県消費者基本計画	<令和3(2021)年度～令和7(2025)年度>
○滋賀県保健医療計画	<令和6(2024)年度～令和11(2029)年度>
○滋賀県食育推進計画	<令和6(2024)年度～令和11(2029)年度>
○滋賀県農業・水産業基本計画	<令和3(2021)年度～令和7(2025)年度>
○滋賀県環境こだわり農業推進基本計画	<令和5(2023)年度～令和8(2026)年度>

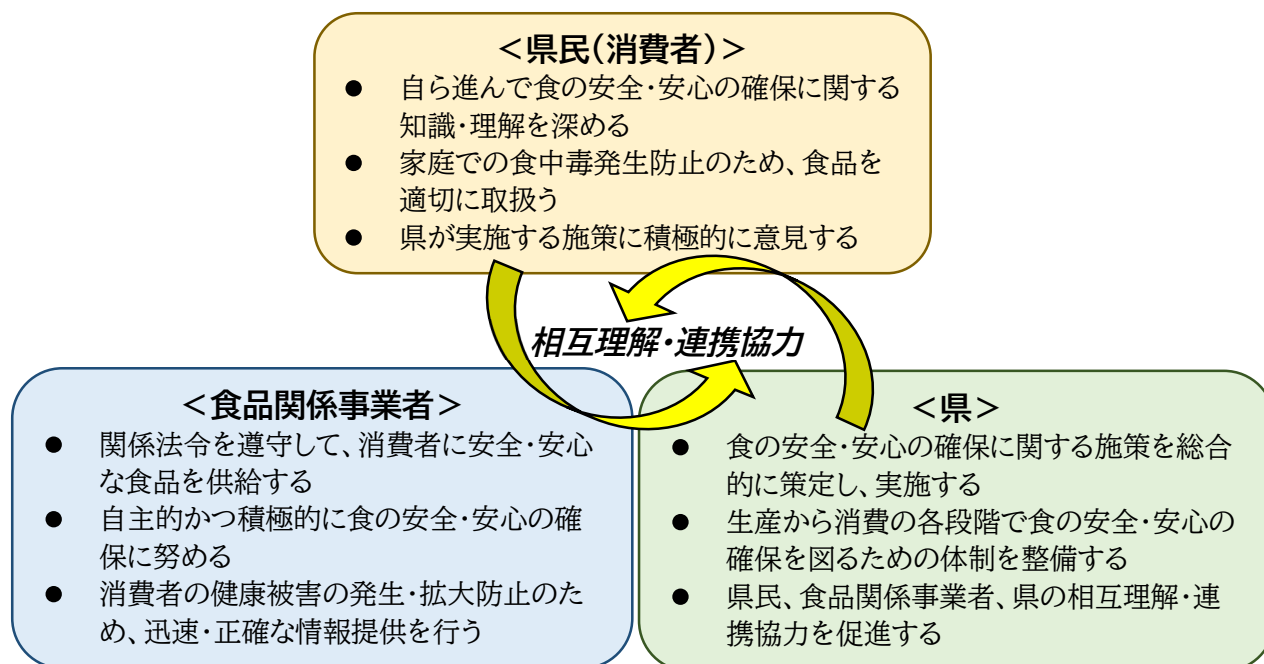
4 計画期間

計画期間は令和6(2024)年度から令和10(2028)年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化や制度の改正、連携する他計画等との調和を図るために見直しが必要となった場合には、滋賀県食の安全・安心審議会の意見を聴いて、見直しを行います。

5 計画の推進体制

本県の食の安全・安心の確保の実現のため、「県民(消費者)」、「食品関係事業者」および「県」が、それぞれの役割や責務を果たし、相互に理解し、連携協力する必要があります。



6 SDGs への貢献

本推進計画では、2015年9月に国連サミットで採択された「SDGs(持続可能な開発目標 Sustainable Development Goals)」の理念を踏まえ、17の目標のうち主に

- ◆ 目標3 「すべての人に健康と福祉を」
- ◆ 目標12 「つくる責任 つかう責任」
- ◆ 目標17 「パートナーシップで目標を達成しよう」

に関連する施策を展開し、SDGsの目標達成に貢献します。



7 計画の管理

県は、毎年度、設定した数値目標等の実績から各施策の進捗状況を把握し、滋賀県食の安全・安心審議会に報告して意見を求め、評価を行います。計画の進捗状況や評価の結果は、毎年度、ホームページなどで公表します。

また、県は、計画を策定したときや変更したときは、速やかにホームページなどで公表します。

第2 食の安全・安心を取り巻く現状と課題

1 食の安全・安心を取り巻く変化

(1)食品衛生法の改正

【現状】

平成30年6月の食品衛生法(平成22年法律第233号)の改正により、食品衛生管理に関する国際基準への適合等を目的として、「HACCPに沿った衛生管理」の実施がすべての食品関連事業者に義務付けられ、令和3年6月に完全施行されました。

【課題】

特に中小規模の事業者では、「HACCPに沿った衛生管理」にまだ対応できていない事業者が多く、定着を促進することが急務となっています。

(2)食に関わる事件・事故の発生

【現状】

令和2年以降、全国の食中毒事件数は1,000件を下回っていますが、令和4年には牛肉加工品を原因とする腸管出血性大腸菌O157による食中毒において死者が発生しており、令和5年には、弁当を原因とする黄色ブドウ球菌およびセレウス菌による食中毒事件において全国29自治体で500名を超える患者が発生したほか、湧き水を使用して提供された流しそうめんを原因とするカンピロバクターによる食中毒事件において900名近くの患者が発生しています。また、食品表示については、令和4年にアサリの原産地表示の偽装事件も発生しています。

【課題】

食への信頼が損なわれる重大な事件・事故が発生していることから、引き続き、食品関連事業者に対して適切な衛生管理・食品表示の実施を徹底する必要があります。

(3)新型コロナウイルス感染症の影響による食品の提供方法の変化

【現状】

新型コロナウイルスの感染拡大の影響で生活様式が変化したことに伴い、食品のインターネット販売やキッチンカーでの提供、テイクアウトや宅配といった業態が増加しています。

【課題】

食品事故の発生防止のためには、このような業態を新たに始める事業者が、食品の提供方法に適合した衛生管理・食品表示を行う必要があります。

2 本県の食の安全・安心に関わる状況

(1)県内での食中毒事件の発生状況

【現状】

ア 令和元年度から令和4年度には、30件、患者数計248名の食中毒事件が発生し、前計画の期間である平成26年度から平成30年度と比べ、食中毒事件の発生件数および患者数は減少傾向にあります。これは、新型コロナウイルスの感染拡大の影響で会食の機会が減少し

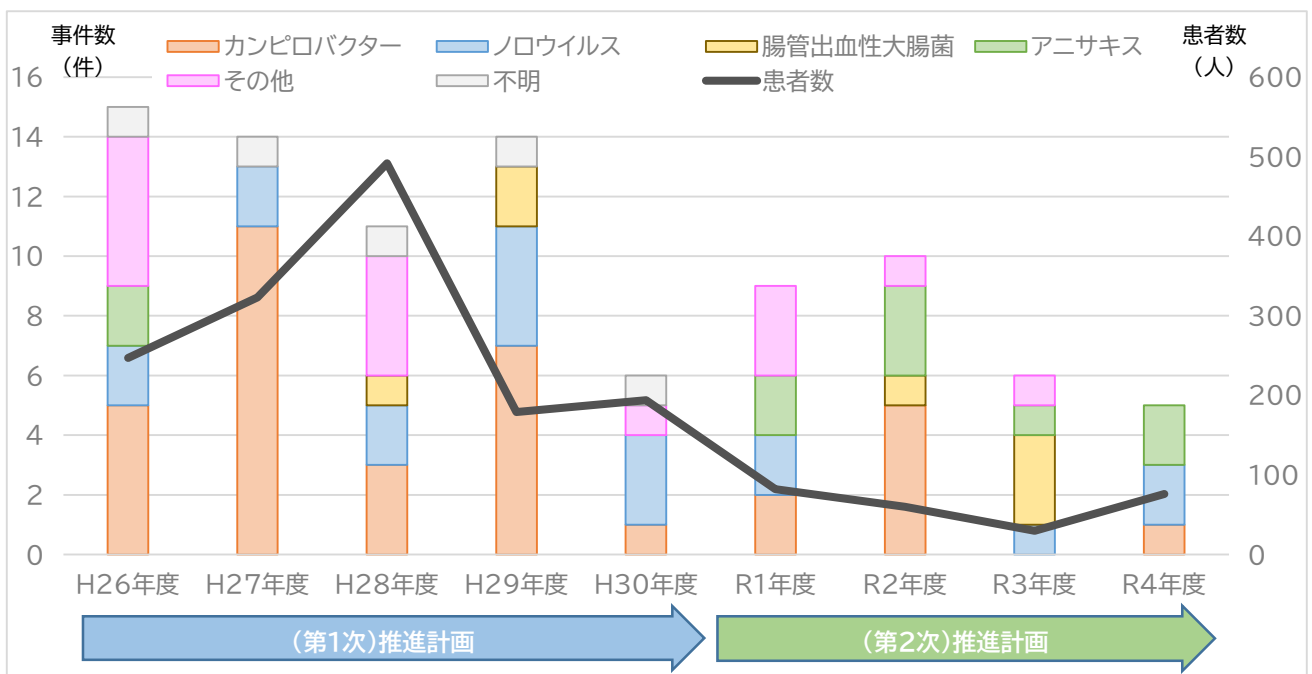
たことや感染対策として手洗いが徹底されたことで、1件あたりの患者数が多くなる傾向にあるノロウイルスによる食中毒の発生が減少したことによるものと考えられます。

イ 令和2、3年度には、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事件が発生しています。また、以前からの食肉・食鳥肉の生食嗜好に加えて、近年の低温調理法の普及により、食肉・食鳥肉を生や加熱不十分な状態で喫食する機会が増加していると考えられ、食肉・食鳥肉の生や加熱不十分な状態での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の発生が後を絶ちません。

【課題】

腸管出血性大腸菌による食中毒は子どもや高齢者で重篤な健康被害を起こし得ることから、引き続きの対策が必要であり、腸管出血性大腸菌等の食中毒予防について、食品関連事業者における「HACCPに沿った衛生管理」による対策の徹底や、消費者に向けた啓発を行う必要があります。

滋賀県の食中毒事件数の推移(平成26年度～令和4年度)



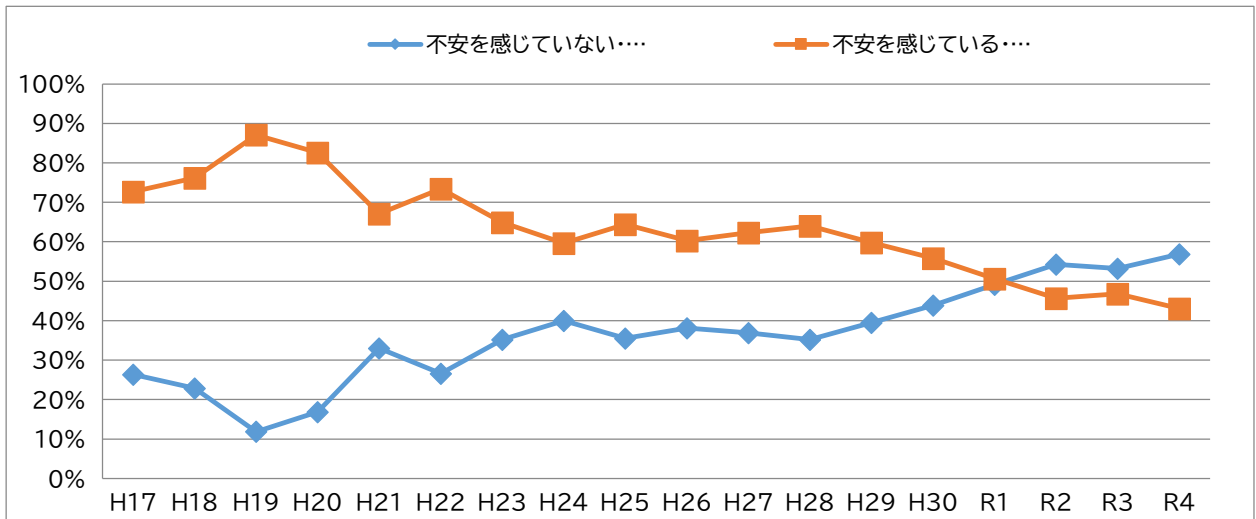
(2) 県民の食の安全・安心に関する意識

【現状】

県では、県政モニターや保健所等で実施する意見交換会等の参加者へのアンケートを平成17年から継続的に実施し、県民の食の安全・安心に関する意識の把握を行っています。

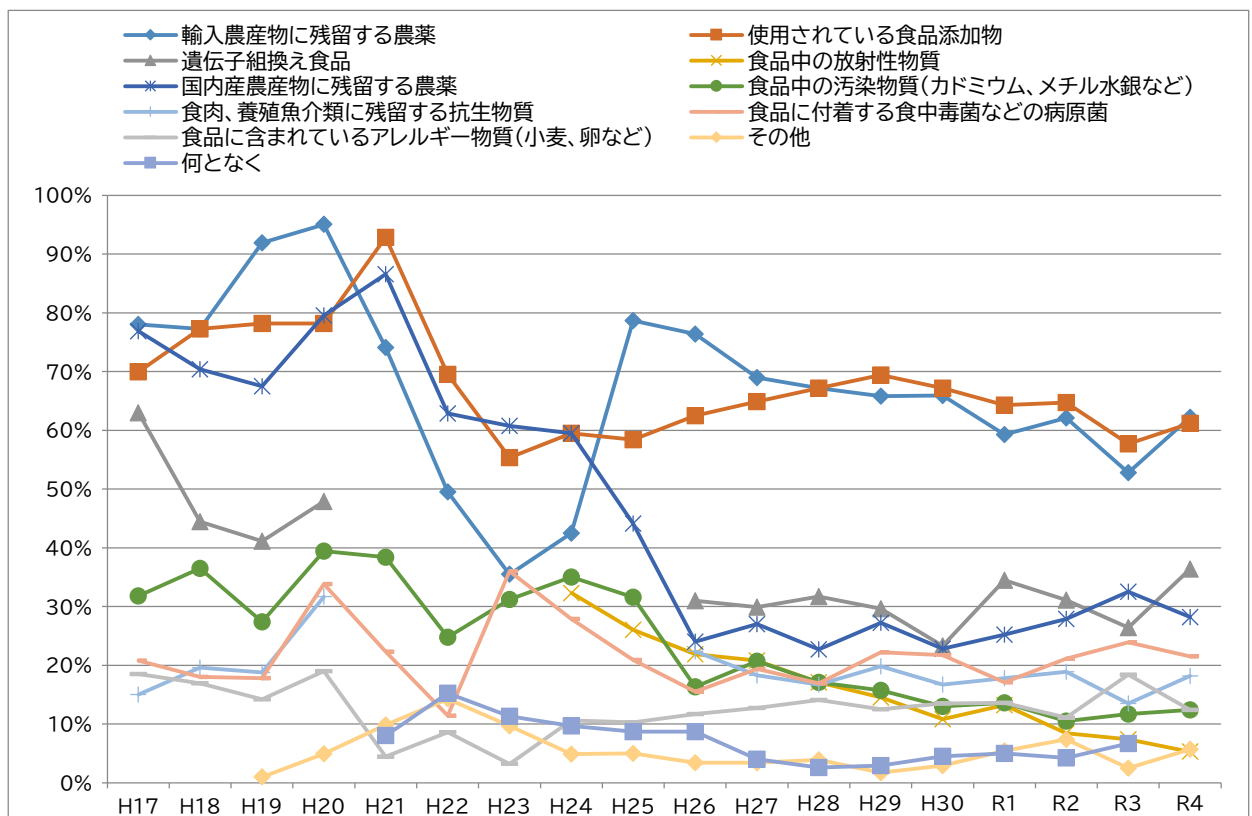
① 食品の安全性に対する不安について

食品の安全性に対して「不安を感じている」または「どちらかといえば不安を感じている」と答えた方の割合は、食品偽装問題が次々と発覚した平成19年度が最も高く、以降は減少を続け、令和2年度からは「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」と答えた方の割合が上回っています。



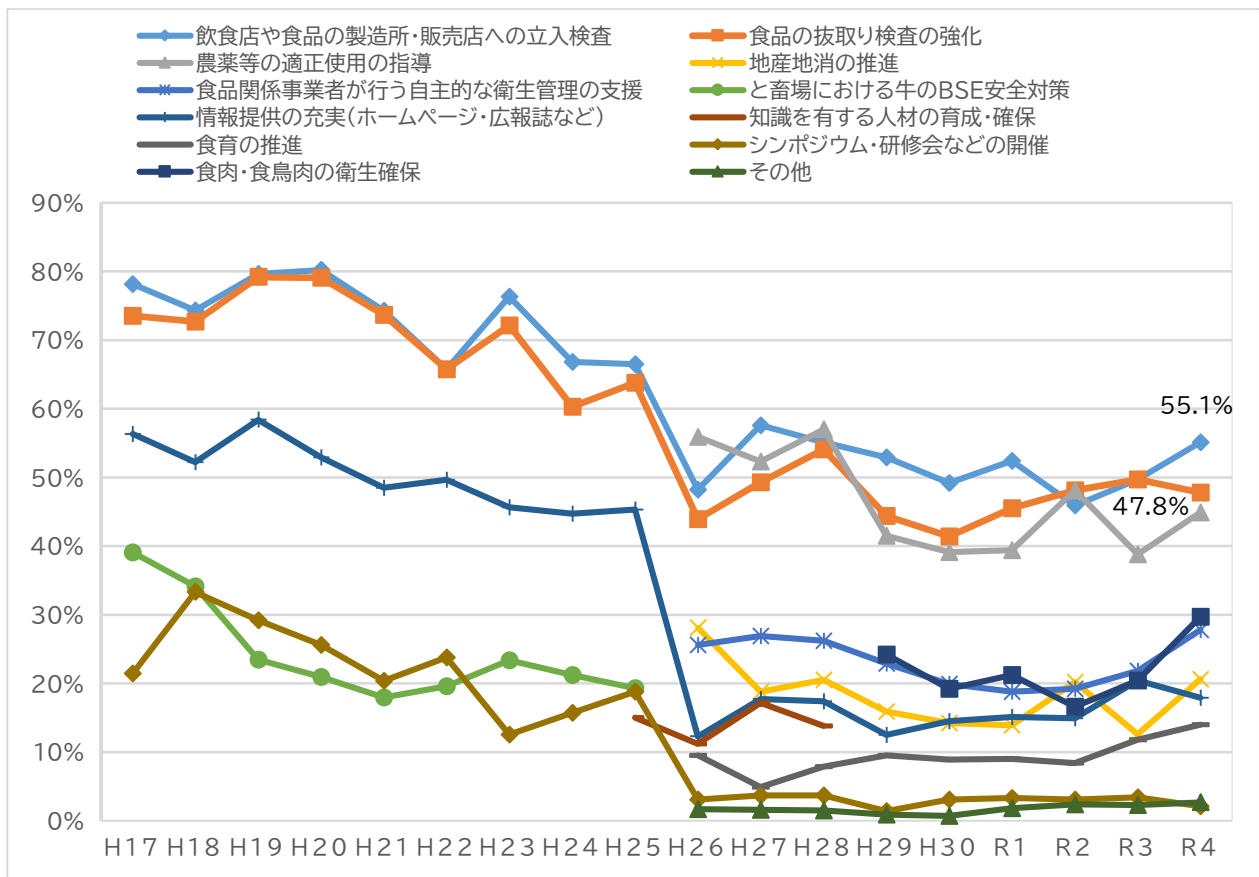
② 食品に対して不安を感じている項目について

食品に対して不安を感じる項目として、近年は「使用されている食品添加物」と「輸入農産物に残留する農薬」の2つが多く選ばれる状況が継続しています。



③ 県が特に力を入れるべき取組について

県が特に力を入れるべき取組として、近年は「飲食店や食品の製造所・販売店への立入検査」、「食品の抜き取り検査の強化」、「農薬等の適正使用の指導」の3つが多く選ばれる状況が継続しています。



【課題】

食品の安全性について不安を感じていない方の割合が不安を感じている方の割合を上回っていることについては、(第2次)推進計画に基づき、食の安全・安心の確保に係る取組を推進してきた結果が表れているものと考えられ、引き続き、県民の食品の安全性に対する不安の解消を図っていく必要があります。

食品に対して不安を感じている項目として多く選ばれている項目への不安の解消のため、リスクコミュニケーションを充実させ、わかりやすく効果的な情報発信を行う必要があります。

県が特に力をいれるべき取組として多く選ばれている取組を継続していく必要があります。

3 (第2次)推進計画の評価と課題

(1)柱:食品の安全性の確保【施策1~11】

11の施策において、39の具体的な取組を掲げて取り組んだ結果、目標を達成または概ね達成したものは31の取組(79.4%)でした。

評価

- 監視指導や試験検査、講習会開催に関する取組では、新型コロナウイルスの感染拡大への対応により保健所等関係機関において業務がひっ迫したこと等により、令和2、3年度に目標値を達成できなかった取組がありました。
- 令和2年度までの飲食店等向けの「衛生管理計画」作成講習会の実施について目標を達成し、令和3年度以降は、すべての許可継続施設に「衛生管理計画」の作成状況の確認と必要な指導を行いました。
- アニサキスによる食中毒については、これまで実施してきた刺身等の魚介類を販売・提供する事業者への監視指導や注意喚起により、各施設で一定程度の対策が実施されていると考えられることから、今後は、各年度の「滋賀県食品衛生監視計画」で定め、監視指導を継続していきます。

課題

- 食の安全に関する情報について、近年、情報発信の媒体が多様化していることを踏まえて、SNS等を活用してより効果的に発信していく必要があります。
- 「HACCPに沿った衛生管理」の導入状況についてすべての許可継続施設への確認を継続するとともに、未導入の事業者への指導・助言を推進する必要があります。
- よりの確・効率的な「HACCPに沿った衛生管理」の監視指導や助言が実施できるよう、食品衛生監視員の指導力を強化する取組を充実する必要があります。

(2)柱:食への安心感の醸成【施策12~15】

4つの施策において、15の具体的な取組を掲げて取り組んだ結果、目標を達成または概ね達成したものは10の取組(66.7%)でした。

評価

- 適正表示の確認のための試験検査について、アレルギーの試験検査は目標を達成しましたが、遺伝子組換え食品の試験検査は対象となる食品を取り扱う県内事業者の減少の影響により、目標件数を下回る実施となりました。
- 食品関係事業者等と県が協働して県産食材等の魅力発信を行う「おいしが うれしが」キャンペーンを展開した結果、キャンペーン推進店(県内)登録数の目標を達成し、地産地消の推進につながりました。

課題

- 近年、県内の食品の自主回収で半数程度を占めている不適正なアレルギー表示を原因とする自主回収の削減を図るとともに、消費者自らによる安全・安心な食品の選択のため、消費

者への食品表示に関する知識の普及啓発を継続して実施する必要があります。

- 意見交換会等の開催やアンケートによる県民意識の把握を継続してリスクコミュニケーションを推進するとともに、県民が食品に対して不安を感じている項目(P5 2(2)②)に関する情報提供を充実させる必要があります。

第3 (第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画の施策

1 施策展開の方向性

(1)施策の柱と体系

(第3次)滋賀県食の安全・安心推進計画(以下「(第3次)推進計画」という。)では、県民へのアンケートの結果(P5 2(2)①)を踏まえて、(第2次)推進計画の方向性を継続して食の安全・安心の確保を図っていきます。

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、「食品の安全性の確保」と「食への安心感の向上」を2本の柱として14の施策を展開します。

(2)重点取組

食の安全・安心を取り巻く変化や本県内の状況、(第2次)推進計画の評価の結果から生じている課題に対応するため、4つの重点取組を施策横断的に推進します。

☆ 重点取組: HACCP に沿った衛生管理の徹底

食品衛生法に基づく「HACCP に沿った衛生管理」について、実施が不十分な事業者への指導・助言による導入を図るとともに、実施済みの事業者への指導等により、定着を促進します。

☆ 重点取組: 腸管出血性大腸菌食中毒の発生防止

子どもや高齢者で重篤な健康被害を生じるおそれのある腸管出血性大腸菌食中毒について、食肉を提供する施設への監視指導の重点的な実施等により、発生防止を図ります。

☆ 重点取組: 食の安全・安心に関わる人材の育成

各取組を効果的に推進するため、「滋賀県基本構想実施計画(第2期)」で大切にする視点「ひとづくり」を踏まえて、食の安全・安心の確保に様々な立場に関わる人材を育成します。

☆ 重点取組: SNS 等を活用した情報発信の強化

食品の試験検査結果や食中毒予防等の食の安全・安心に関わる情報について、SNS 等の媒体を活用し、県民・事業者に向けて効果的な情報発信を行います。

(3) 施策の体系図

重点取組

☆ 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	体系	基本施策	具体的な取組
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 【すべての関係課】	①食品安全に関する情報発信の強化 ②食品事故発生時の迅速な対応 ③国、他自治体、県内関係機関との連携・強力
		施策2 食中毒等の事故防止対策 【生活衛生課】	①食中毒発生リスクに応じた事故防止対策 ②事業者・消費者への食中毒予防の啓発、情報提供 ③食中毒等の原因調査と拡大・再発防止の取組
	農産物	施策3 農業生産工程管理(GAP)の取組推進 【みらいの農業振興課】	①GAPに取り組む農業者への指導・助言 ②国際水準GAPの指導ができる指導者の育成 ③国際水準GAP認証取得経営体の拡大
		施策4 適正な農薬管理と安全な農産物の確認 【みらいの農業振興課・生活衛生課】	①県内農産物の安全性の確認・情報発信 ②法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進 ③農薬検出時の迅速な対応
	畜水産物	施策5 安全・安心な畜水産物の生産 【畜産課・水産課】	①農場HACCPの取組推進 ②飼養衛生管理基準の遵守徹底 ③動物用・水産用医薬品等の販売・使用段階における指導
		施策6 食肉・食鳥肉の衛生確保 【生活衛生課】	①と畜場・食鳥処理場への HACCP に沿った衛生管理の指導 ②試験検査による食肉、食鳥肉の衛生確保 ③ジビエを原因とする食中毒防止対策
	加工食品(外食・中食を含む)	施策7 食品営業施設等への監視指導の徹底 【生活衛生課】	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助言、情報提供
		施策8 HACCP に沿った衛生管理の定着促進 【生活衛生課】	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
		施策9 流通食品の試験検査 【生活衛生課】	①県内製造食品等の抜き取り検査の実施 ②不安感の高い食品や物質の検査の実施 ③食品の試験検査結果の情報発信
		施策10 適正な食品表示の推進 【県民活動生活課・業務課・生活衛生課】	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
食への安心感の向上	施策11 食育の推進 【健康寿命推進課・保健体育課・生活衛生課】	①子ども手洗い教室等による衛生知識の啓発 ②食育推進活動者の育成 ③安全・安心な学校給食の推進	
	施策12 環境こだわり農業の推進 【みらいの農業振興課】	①環境こだわり農業の取組拡大 ②環境こだわり農産物のブランド力向上	
	施策13 地産地消の推進 【みらいの農業振興課・水産課・保健体育課】	①野菜など園芸作物の生産拡大 ②学校給食での地産地消の推進 ③滋養の食の魅力の発信	
	施策14 食の安全・安心に関する情報の提供と意見交換 【生活衛生課】	①リスクコミュニケーションの推進 ②食の安全・安心に関する情報提供の充実 ③食の安全・安心審議会での意見聴取	

施策1 食の安全に関する危機管理体制の整備

今の状況

- 食中毒等の食品事故による重大な健康被害の発生に的確に対処するため、条例第18条に基づき、危機対応マニュアルの作成・点検や模擬訓練の実施等により危機管理体制の整備に努めています。
- 条例第13条に基づく報告(健康被害情報)、県民・事業者からの相談等により、食の安全に係る事故等の情報を把握し、健康被害の拡大防止や再発防止に努めています。
- 食品の自主回収については、令和3年6月から国の食品衛生等申請システムによる情報の収集・公表が開始されたことから、県では当該システムによる情報収集を行っています。

問題点

- 全国では、大規模な食中毒事件や腸管出血性大腸菌 O157 食中毒による死亡事例が発生しています。
- 健康被害の拡大防止および再発防止のため、正確な情報の迅速な収集・発信が引き続き必要です。
- 事故等の発生時に的確に対応できるよう、関係者が危機対応に習熟している必要があります。

施策の方向

- 平常時から、関係課・機関等との連携・協力体制の確保、危機対応マニュアルの点検を行うとともに、食品事故発生時の関係者の対応能力の向上に努めます。
- 事故等の発生時には、正確な情報を迅速に収集・発信し、関係機関等と連携して健康被害の拡大防止・再発防止に努めます。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 食品安全に関する情報発信の強化				
重点:情報発信強化 県公式 Instagram、LINE 等 SNS による食の安全に関する情報発信 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 情報発信回数:30件	県民	事業者	県
② 食品事故発生時の迅速な対応				
重点:人材育成 多人数への食事提供施設を対象とする模擬訓練の実施 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 訓練実施:1回	県民	事業者	県
食の安全に関する危機対応マニュアルの整備 ※P35 参照 ＜すべての関係課＞	(令和6～令和10:各年度) マニュアル点検:1回以上	県民	事業者	県
③ 国・他自治体、県内関係機関との連携・協力				
国・他自治体との連絡会議・訓練への参加による危機対応能力の向上、最新情報の把握 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 参加回数:5回以上	県民	事業者	県
県内関係課・機関との連絡会議の開催による連携・協力体制の確認、情報交換の実施 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 会議開催:5回以上	県民	事業者	県

参考資料

近年も食の安全・安心を脅かす事件や事故が発生しています。(右表参照)

県では、関係者の健康被害発生時の対応能力の向上のため、集団給食施設や社会福祉施設の関係者を対象に模擬訓練を実施しています。



模擬訓練の実施

近年の食品に関わる主な事件・事故

年月	事件・事故の内容
R1年 9月	飲食店における下痢原性大腸菌大規模食中毒事件
R2年 1月	宿泊施設におけるノロウイルス大規模食中毒事件
6月	学校給食による病原大腸菌食中毒事件
8月	弁当による毒素原性大腸菌大規模食中毒事件
R3年 2月	学校給食によるウェルシュ菌大規模食中毒事件
4月	社会福祉施設におけるサルモネラ属菌食中毒死亡事件
6月	弁当によるノロウイルス大規模食中毒事件
6月	学校給食の牛乳による大規模食中毒事件
R4年 2月	外国産アサリの原産地表示偽装事件
9月	牛肉加工品による腸管出血性大腸菌 O157 食中毒死亡事件
10月～	国内での高病原性鳥インフルエンザが過去最多の発生
12月	社会福祉施設におけるウェルシュ菌大規模食中毒事件
R5年 8月	湧き水を使用した流しそうめんによるカンピロバクター大規模食中毒事件
9月	弁当による黄色ブドウ球菌およびセレウス菌広域食中毒事件

施策2 食中毒等の事故防止対策

今の状況

- 令和元年度から令和4年度は、事件数 30 件、患者数 248 名の食中毒事件が発生し、平成26年度から平成30年度に比べ、事件数および患者数は減少傾向にあります。
- 病因物質別の事件数はカンピロバクター、アニサキス(ともに 27%)が、患者数はノロウイルスが最も多く(43%)、また、令和2、3年度には腸管出血性大腸菌による食中毒事件も発生しています。
- 飲食店や食品の製造・販売等を行う施設に対しては、保健所等が監視指導を実施し、食中毒の発生防止に努めています。
- イベント等で食品を取り扱う模擬店に対しては、取り扱える食品を限定し、事前の届出を受けて保健所から衛生指導をしています。

問題点

- 子どもや高齢者で重篤な健康被害を起こしうる腸管出血性大腸菌等による食中毒事件が発生しており、原因となりうる食肉・食鳥肉提供施設における食中毒予防対策の徹底が必要です。
- 新型コロナウイルス感染症の流行の影響から、インターネット販売やキッチンカーといった業態を新たに開始する事業者が増加し、食品の提供方法に合わせた適切な衛生管理が必要です。

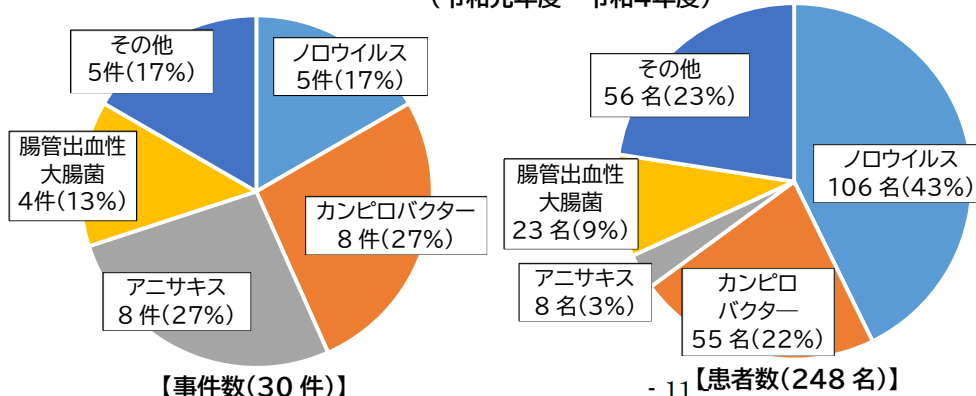
施策の方向

- 食中毒が発生するリスクが高い食肉・食鳥肉を提供する飲食店等に対して、腸管出血性大腸菌食中毒等の事故防止対策を重点的に指導します。
- 食品の提供方法に合わせた適切な衛生管理やリスクの高い食中毒予防のための、指導や啓発を行います。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 食中毒発生リスクに応じた事故防止対策				
重点:腸管出血性大腸菌食中毒対策 食肉・食鳥肉を生や加熱不十分な状態で提供する飲食店等に対する重点監視(対象施設:約 100 施設) <生活衛生課>	(令和6~令和10:各年度) 監視件数:100 件以上	県民	事業者	県
New インターネット販売、キッチンカーの営業や模擬店で食品を取り扱う事業者への衛生管理の指導 <生活衛生課>	対象:当該営業を行う事業者 頻度:随時	県民	事業者	県
② 事業者・消費者への食中毒予防の啓発、情報提供				
重点:情報発信強化 食中毒予防に関する食品関連事業者向け講習会の開催 <生活衛生課>	(令和6~令和10:各年度) 講習会開催回数:50 回以上	県民	事業者	県
重点:情報発信強化 消費者への食中毒予防に関する啓発、情報提供の実施 <生活衛生課>	(令和6~令和10:各年度) 実施回数:30 回以上	県民	事業者	県
③ 食中毒等の原因調査と拡大・再発防止の取組				
New 重点:腸管出血性大腸菌食中毒対策 腸管出血性大腸菌食中毒(疑い含む。)発生時の関連調査および患者・菌株等疫学情報の関係機関との情報共有 <生活衛生課>	頻度:患者発生時に実施	県民	事業者	県

参考資料

滋賀県(大津市を除く。)における原因物質別食中毒事件発生状況
(令和元年度~令和4年度)



ノロウイルスによる食中毒は1件あたりの患者数が多くなる傾向があり、県内での原因物質別の患者数が最も多くなっています。

カンピロバクターによる食中毒が頻発し患者数が多くなっており、また、腸管出血性大腸菌による食中毒が4件発生しています。(R2 1件、R3 3件)

アニサキスによる食中毒は毎年2、3件の発生が継続しています。

その他、サルモネラ属菌、サボウウイルス、クドア(寄生虫)、植物性自然毒による食中毒が発生しました。

施策3 農業生産工程管理(GAP)の取組推進

今の状況

- 国際水準GAPの指導ができる指導者の育成により、国際水準GAPに取り組む農業者への支援を進めています。
- 県内で国際水準GAPに取り組む農業者のモデルとなるよう、県内農業教育機関における国際水準GAP認証の取得を進めており、県内の国際水準GAP認証取得件数は、累計 34 件(令和4年度)です。
- 令和7年に開催される「日本国際博覧会(大阪・関西万博)」において、GAP認証農産物が持続可能性に配慮した農産物の調達基準の要件への適合度が高い農産物として位置付けられています。

問題点

- 引き続き、農業における持続可能性を確保し、安全・安心な農産物の生産につなげるため、国際水準GAPが実施されるよう、県内の農業者に対して取組を推進する必要があります。
- 「日本国際博覧会(大阪・関西万博)」を契機とし、流通業界から生産者に対し、国際水準GAPの認証取得を求めるようになる可能性があります。
- 国際水準GAP認証の取得は、農業者にとって、経済的および労力的な負担になることがあります。

施策の方向

- 安全・安心な農業生産を目指し、県内すべての農業者が国際水準GAPを実施できるよう、取組を推進します。
- 国際水準GAPの指導ができる指導者をさらに育成し、国際水準GAPに取り組む農業者を支援します。
- 「日本国際博覧会(大阪・関西万博)」およびその開催後を見据え、国際水準GAP認証取得経営体の拡大を図ります。

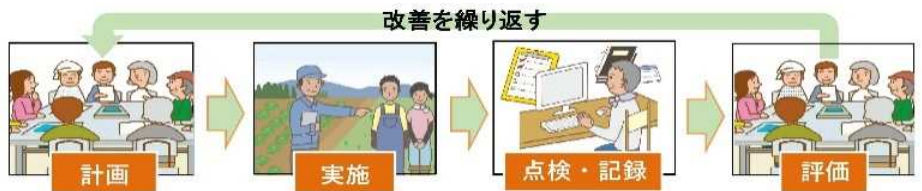
具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① GAPに取り組む農業者への指導・助言 GAPに取り組む農業者に対する指導・助言 ＜みらいの農業振興課＞	必要に応じて実施	県民	事業者	県
② 国際水準 GAP の指導ができる指導者の育成 重点:人材育成 国際水準 GAP 指導者の育成 ＜みらいの農業振興課＞	(令和6～令和10:各年度) 国際水準 GAP 指導者育成:2人	県民	事業者	県
③ 国際水準GAP認証取得経営体の拡大 国際水準 GAP 認証取得件数* ＜みらいの農業振興課＞	(令和4年度) (令和7年度) 累計 34 件 → 累計 40 件	県民	事業者	県

*令和8～10年度の間取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

※GAP(農業生産工程管理)をめぐる情勢[令和5年9月 農林水産省 農産局 農業環境対策課]より引用。

GAPとは、農業生産の各工程の計画、実施、点検・記録、評価を行うことによる持続的な改善活動のことです(右図参照)。



国際水準GAPの5分野

<p>食品安全</p> <p>(取組事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品安全に係るリスク管理 ・使用する水のリスク管理 ・異物混入の防止 ・農薬の適正使用と記録 ・農産物取扱施設の衛生管理 <p>集出荷作業における服装(マスク、布巾・手袋等の着用)のルール化</p>	<p>環境保全</p> <p>(取組事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・環境負荷に係るリスク管理 ・温室効果ガス削減の取組 ・土づくりや施肥設計を通じた土壌管理 ・総合的病害虫・雑草管理(IPM)の実施 ・廃棄物の適正処理・利用 <p>農業空容器は分別して処理</p>	<p>労働安全</p> <p>(取組事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・労働安全に係るリスク管理 ・機械・設備の点検・整備 ・作業安全用の保護具の着用 ・農場内の整理整頓、清掃 ・農薬の適切な取扱と保管 <p>危険な作業はスイッチを止めてから行う(巻き込まれ防止)</p>	<p>人権保護</p> <p>(取組事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・労働者への労働条件の提示と遵守 ・家族間の十分な話し合いに基づく家族経営の実施 ・技能実習生等の受入に係る環境整備 <p>掲示物には外国人技能実習生の母国語を併記</p>	<p>農場経営管理</p> <p>(取組事項の例)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本情報の整理 ・業務毎の責任者の配置と農場ルールの策定 ・トレーサビリティの確保と記録の作成・保存 ・クレーンへの対応手順の策定 <p>ほ場等の情報を地図とともにパソコンで整理</p>
---	--	--	---	--

施策4 適正な農薬管理と安全な農産物の確認

今の状況

- 本県では、農薬販売業者に対して法令に基づいた農薬の適正販売を指導するとともに、農薬使用者に適正な農薬の使用について指導しています。
- 保健所が販売店から収去した県内産農産物の残留農薬の検査を行い、県内で生産される農産物の安全性を確認しています。
- 衛生科学センターでは、国の基準に沿った的確な検査が実施できる体制を整備するとともに、検査可能な残留農薬の検査項目数の拡充に努めています。

問題点

- 農薬登録を受けることなく、販売禁止農薬や農薬としての効能効果をうたっている資材(無登録農薬)が流通することのないよう、農薬販売業者に啓発することが必要です。
- 農産物中に基準を超えて農薬が残留する事例が発生していることから、引き続き試験検査を行い、安全性を確認する必要があります。
- 県民へのアンケートの結果では、残留農薬検査等の実施結果を県ホームページに掲載していることを9割近くの方が知らないという回答していることから、効果的な情報発信を行う必要があります。

施策の方向

- 法令に基づいた農薬の適正販売および農薬の適正使用を指導し、安全な農産物の生産を推進します。
- 県内で生産された農産物の残留農薬検査により、県内で生産される農産物の安全性を確認します。
- 残留農薬検査の実施結果をわかりやすく公表し、県民へ必要な情報を届けます。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 県内産農産物の安全性の確認・情報発信				
重点:情報発信強化 県内産農産物の残留農薬検査の実施および検査結果の情報発信 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 検査検体数:125 検体 情報発信回数:4回以上	県民	事業者	県
② 法令に基づいた農薬の適正販売・使用の推進				
農薬販売業者への巡回指導 ＜みらいの農業振興課＞	(令和6～令和10:各年度) 巡回指導の店舗数:90 店舗	県民	事業者	県
③ 農薬検出時の迅速な対応				
県内産農産物の残留農薬検査で農薬が検出された場合の措置(生産者への指導等)の実施 ＜生活衛生課・みらいの農業振興課＞	頻度:事例発生時に随時	県民	事業者	県

参考資料

生産者への農薬使用方法の指導



農産物から基準値を超える農薬が検出されないか確認(収去検査)

消費者へ安全な食品を提供



農産物の残留農薬検査の実施状況

年度	県内産農産物		1検体あたりの検査項目数				
	検査検体数	違反検体数	野菜(ねぎ類除く)	果実	ねぎ類	豆類	茶
R1	126	0	243	233	256	244	85
R2	74	0	243	233	256	244	85
R3	65	1	243	233	256	244	215
R4	115	0	265	260	289	270	-

※検査項目数について:
農産物の種類によって、適正な検査ができる残留農薬の種類(検査項目数)は異なります。
県衛生科学センターでは、国のガイドラインに基づいて試験法の妥当性評価を行い、検査可能な残留農薬の拡充に努めています。

施策5 安全・安心な畜水産物の生産

今の状況

- 生産段階での危害要因をコントロールする衛生管理手法である「農場 HACCP」への、畜産農場の主体的な取組を推進するため、指導および指導者の育成を実施しています。
- 全国的に家畜伝染病の発生が続く、「飼養衛生管理基準」の遵守徹底が求められているため、立入と指導を行っています。
- 動物用・水産用医薬品、家畜飼料について畜水産物の安全性確保に向けた指導・啓発を実施しています。

問題点

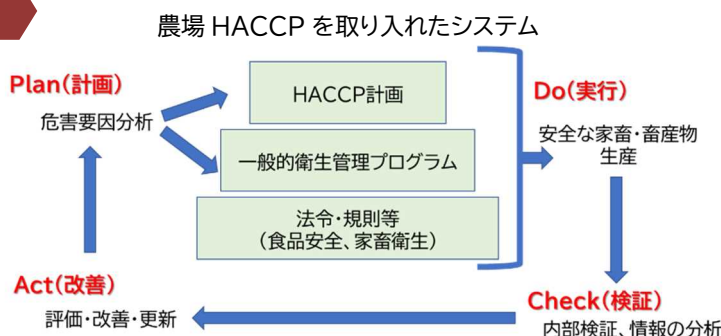
- 畜産農場が「農場 HACCP」に取り組めるよう啓発するとともに、助言・指導により主体的な取組の継続を支援することが必要です。
- 家畜伝染病の発生予防とまん延防止が、安全・安心な畜産物の生産につながるため、引き続き家畜所有者に対し「飼養衛生管理基準」の遵守状況の確認や改善指導を行うことが必要です。
- 動物用医薬品や家畜飼料の適正使用を徹底し、畜産物の安全性を確保するには、製造・販売・使用・給与などの各段階において監視体制を維持することが必要です。
- 水産用医薬品にかかる適正使用の徹底を通じて、消費者の信頼を得る必要があります。

施策の方向

- 「農場 HACCP」を畜産農場に啓発・指導し、自主的な取組を推進します。
- 家畜所有者における「飼養衛生管理基準」の遵守徹底のため、立入調査、改善指導を行います。
- 動物用医薬品および家畜飼料の適正使用を確保するため、販売・製造業者や生産者等への立入検査や指導を行います。
- 養殖業者に対して巡回や周知を実施し、水産用医薬品の適正使用を指導します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 農場HACCPの取組推進				
重点:HACCP 畜産農場に対する農場 HACCP の啓発・指導 ＜畜産課＞	(令和 6～令和 10:各年度) 啓発・指導:1回以上	県民	事業者	県
重点:人材育成 農場 HACCP の取組推進を行うための指導者の育成 ＜畜産課＞	(令和 6～令和 10:各年度) 指導者育成:1名以上	県民	事業者	県
② 飼養衛生管理基準の遵守徹底				
中規模以上の家畜所有者への立入調査の実施 (対象:221戸(令和5年2月1日現在)) ＜畜産課＞	(令和 6～令和 10:各年度) 立入調査:1回以上	県民	事業者	県
③ 動物用・水産用医薬品等の販売・使用段階における指導				
動物用医薬品販売業者への立入検査の実施 (対象:110事業者(令和5年9月1日現在)) ＜畜産課＞	(令和 6～令和 10:各年度) 立入件数:事業者ごと3年に1回	県民	事業者	県
飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導の実施 (対象:105 事業者(令和5年9月1日現在)) ＜畜産課＞	(令和 6～令和 10:各年度) 検査・指導件数:39 事業者	県民	事業者	県
水産養殖業者に対する水産用医薬品の適正利用にかかる指導 (対象:42事業者(令和5年9月28日現在)) ＜水産課＞	(令和6～令和 10:各年度) 100%	県民	事業者	県

参考資料



養殖業者に対する啓発指導



施策6 食肉・食鳥肉の衛生確保

今の状況

- 食肉衛生検査所のと畜検査員が、解体される牛を1頭ごとに検査し、食用に適さない食肉を排除するとともに、施設や関係者へ衛生指導を行っています。
- 食肉衛生検査所において、HACCPに基づく衛生管理の実施について施設の監視指導を行うとともに、各国への食肉の輸出のための施設や関係者への監視指導も行っています。
- 認定小規模食鳥処理場の衛生管理状況や食鳥肉の安全確認について、食肉衛生検査所が監視指導を行っています。
- 野生鳥獣肉(ジビエ)の衛生管理については、保健所等からジビエ処理施設に対して、「滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を用いて指導を行っています。

問題点

- 滋賀食肉センターでの HACCP に基づく衛生管理については、適正な運用管理や検証等による見直しや改善、定期的な従業員教育等が必要です。
- 認定小規模食鳥処理場においては HACCP の考え方を取り入れた衛生管理が必須であり、カンピロバクター食中毒防止対策を含めた衛生指導が必要です。

施策の方向

- と畜検査、施設等の衛生指導に係るモニタリング検査、動物用医薬品の残留検査等および HACCP プランの外部検証などにより食肉の安全性を総合的に確保します。
- 食鳥処理場に HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を指導します。
- 食肉、食鳥肉、ジビエについては、関係事業者へ食中毒事故防止対策を重点的に指導します。

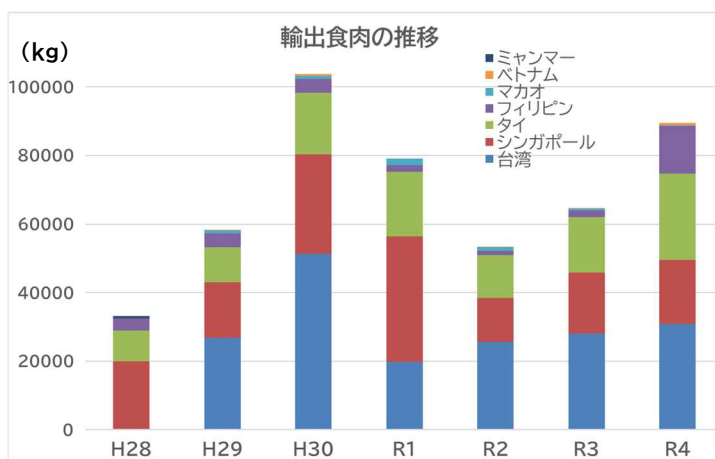
具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① と畜場・食鳥処理場への HACCP に沿った衛生管理の指導				
重点:HACCP と畜場に対するHACCPプランの外部検証 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 4回	県民	事業者	県
New 重点:HACCP 輸出食肉の輸出先国条件に適合する衛生管理の徹底 ＜生活衛生課＞	対象:全ての輸出食肉 頻度:輸出の都度	県民	事業者	県
重点:HACCP 食鳥処理場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実施の確認・指導(対象:33 施設) ＜生活衛生課＞	(令和8年度までに実施) 対象:全施設	県民	事業者	県
② 試験検査による食肉、食鳥肉の衛生確保				
県内で流通する食肉・食鳥肉の残留動物用医薬品の試験検査 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 40 検体	県民	事業者	県
③ ジビエを原因とする食中毒防止対策				
ジビエ処理施設に対するガイドラインに沿った衛生管理の監視指導等の実施(対象:19 施設) ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 対象:全施設	県民	事業者	県

参考資料

と畜検査(牛)の実施状況(令和4年度)

と畜頭数	検査結果(頭数)		
	合格	一部廃棄	全部廃棄
9,142	3,177	5,950	15

※豚のと畜は令和元年度で終了しました



New

施策7 食品営業施設等への監視指導の徹底

今の状況

- 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、保健所、食品安全監視センターおよび食肉衛生検査所の食品衛生監視員が、食品営業施設等に対して監視指導を行っています。
- 食品営業施設のうち、広域流通食品製造施設に対しては、食品安全監視センターが専門的な監視指導を行い、違反食品の流通防止を図っています。
- 県が委嘱した食品衛生推進員により、食品営業施設への助言や食品衛生に関する情報提供を行っています。

問題点

- 飲食店や食品の製造・販売等を行う施設に対して、各施設の営業実態や自主衛生管理の状況を考慮して、効果的かつ効率的に監視指導を実施する必要があります。
- 広域流通食品の製造施設に対しては、高度化された製造技術に対応した科学的かつ専門的な監視指導が求められています。

施策の方向

- 食品衛生監視指導計画に基づき、効果的かつ効率的に監視指導を実施します。
- 広域流通食品製造施設に対し、食品安全監視センターが専門的な監視指導を実施します。
- 新たに届出されたふぐ処理施設に対して監視指導を行います。

	具体的な取組および目標値	目標	取組主体		
New	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 重点:腸管出血性大腸菌食中毒対策 食品営業許可・届出施設の監視指導の実施 (令和5年度計画数 8,900 件/約 19,000 件) ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 監視指導計画に定める 監視率:100%	県民	事業者	県
	ふぐを処理する施設への監視指導 ＜生活衛生課＞	対象:新たに届出されたふぐ処理施設 頻度:随時	県民	事業者	県
New	② 広域流通食品製造施設等の専門的な監視指導 広域流通食品製造施設等の専門監視の実施 (令和5年度対象施設:353施設) ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 各施設1回以上 対象施設:100%	県民	事業者	県
	③ 食品衛生推進員による助言、情報提供 食品衛生推進員による食品営業施設への助言、情報提供の実施 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 実施施設数:10,000施設以上	県民	事業者	県

参考資料

ふぐの取扱いに関する制度の変更

平成30年の食品衛生法の改正により「ふぐを処理する者」が規定され、国からふぐを処理する者の認定等に関する指針等が示されたことから、令和5年3月に「滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例」の一部を改正しました。(令和5年6月施行)

改正では、規制の範囲を「ふぐの処理、調理、加工」から「ふぐの処理」とし、資格の名称を「ふぐ調理師」から「ふぐ処理者」とするなどの変更を行いました。

令和4年度に、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下表のとおりです。

1年間で7,250件の立入検査を行い、改善等の指導を1,667件、営業停止処分や始末書徴収等の行政措置を10件行いました。

監視対象施設数および監視指導実施件数(令和4年度)

	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
許可施設	16,537	6,248	1,625	10
届出施設	4,224	1,002	42	0
合計	20,761	7,250	1,667	10

施策8 HACCP に沿った衛生管理の定着促進

今 の 状 況

- 本県では、講習会開催や営業許可の新規・継続検査、監視時の指導・助言により HACCP に沿った衛生管理の導入支援を行ってきました。
- 食品安全監視センターが HACCP に基づく衛生管理を実施している施設に立ち入りし、外部検証を行っています。
- 食品営業施設では、食品衛生責任者が中心となって HACCP に沿った衛生管理に取り組んでいます。

問 題 点

- すべての食品関係施設に対して、HACCP に沿った衛生管理が適切に実施されていることを確認し、指導・助言する必要があり、特に HACCP に沿った衛生管理の実施が不十分である中小規模の食品等事業者への支援を継続して行う必要があります。
- 食品等事業者による HACCP の取組に対する消費者の認知度を向上させる必要があります。
- 食品等事業者が実施する HACCP に沿った衛生管理の妥当性を科学的見地で的確に監視・指導できるよう、食品衛生監視員の資質向上が必要です。

施 策 の 方 向

- すべての食品営業施設で HACCP に沿った衛生管理が導入・定着されるよう、監視指導や講習会の機会を活用してきめ細やかな指導・助言を行います。
- HACCP に沿った衛生管理について、食品等事業者の規模や形態に応じた指導を行うとともに、その運用状況を検証し、事業者のさらなる衛生管理技術の向上を目指します。
- 食品衛生監視員の HACCP に関する資質の向上に努めます。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① HACCP に基づく衛生管理の実施促進				
重点:HACCP HACCP に基づく衛生管理の外部検証 (令和5年度 147 施設) <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 対象施設に対する実施率*:100% *前年度指摘がない施設:2年に1回 前年度指摘があった施設:各年1回	県民	事業者	県
重点:HACCP 消費者・事業者を対象とした HACCP に関する講習会・研修会等の開催 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 1回以上開催	県民	事業者	県
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・助言				
重点:HACCP 「衛生管理計画」の作成および「衛生管理計画」に沿った衛生管理の実施の確認・指導 (令和5年度対象施設:約 3,400 施設) <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 各年度の新規許可施設・許可継続施設に対する実施率:100%	県民	事業者	県
重点:HACCP 「衛生管理計画」に沿った適切な衛生管理の実施および同計画の改善のための助言・指導 <生活衛生課>	(令和9～令和10:各年度) 各年度の許可継続施設に対する実施率:100%	県民	事業者	県
③ 食品衛生監視員の HACCP に関する指導力強化				
重点:人材育成 食品衛生監視員のための HACCP 研修・講習の実施および受講 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) HACCP 指導力強化:10人以上	県民	事業者	県

New

参考資料

令和元年度から令和2年度に実施しました「衛生管理計画」作成講習会の実施結果と令和3年度から令和4年度に実施しました許可継続施設への確認の結果から、県内の食品営業施設のうち、「衛生管理計画」を作成済みの施設は約 17%と推計しています。

食品衛生責任者について

下記の資格・免許をもつ方等が食品衛生責任者となることができます。

資格・免許	調理師、製菓衛生師、栄養士等
その他	都道府県知事が認める講習会の修了者

食品衛生責任者は、施設・設備や食品の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います。

施策9 流通食品の試験検査

- 今の状況**
- 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に基づき、県内で製造、加工、調理された食品について、食品添加物の使用基準や細菌汚染の指標検査を行い、安全性を確認しています。
 - 県民へのアンケートで不安を感じると多く回答されている輸入食品や食品添加物などの試験検査を行い、その結果をホームページ等で公表しています。
- 問題点**
- 食品衛生監視指導計画に基づき、必要な試験検査を確実に実施し、安全性を確認する必要があります。
 - 食物アレルギーによる健康被害の報告件数は全国的に増加しており、健康被害発生防止のため、県内製造食品のアレルゲン検査を計画的に実施し、適切な表示がされていることを確認する必要があります。
 - 県民へのアンケートの結果では、輸入食品等の検査の実施結果を県ホームページに掲載していることを9割近くの方が知らないという回答していることから、効果的な情報発信を行う必要があります。

施策の方向

- 県内で製造等された加工食品について、食品衛生監視指導計画で定める検査件数を検査できる体制を確保します。
- 県民が特に不安を感じている食品添加物、残留農薬および遺伝子組換え食品などの検査を実施し、検査結果を発信します。
- 県内製造食品のアレルゲンの試験検査により、適切なアレルゲン表示がされていることを確認します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 県内製造食品等の抜き取り検査の実施				
食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施 (令和5年度計画件数:1,243件) <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 監視指導計画に定める 実施率:100%	県民	事業者	県
県内製造食品のアレルゲン検査の実施 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 検体数:40検体以上	県民	事業者	県
② 不安感の高い食品や物質の検査の実施				
輸入食品・県外製造食品の食品添加物検査の実施 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 検体数:200検体	県民	事業者	県
輸入食品の残留農薬検査の実施 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 検体数:100検体	県民	事業者	県
③ 食品の試験検査結果の情報発信				
重点:情報発信 県内製造食品の抜き取り検査および輸入食品・県外製造食品の買い上げ検査結果の情報発信 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 情報発信回数:20回以上	県民	事業者	県

参考資料

本県では、食品衛生監視員が、県内で生産・製造・加工・調理された食品や輸入食品を収去するなどして、衛生科学センターで衛生規格等の検査を行っています。

令和4年度の結果は右表のとおりです。



食品の試験検査(県HP)

【アレルゲン】

特定原材料 8品目 (表示義務あり)

卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ

特定原材料に準ずるもの 20品目 (表示が推奨)

アーモンド、あわび、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

【遺伝子組換え食品】

安全性審査を経て流通が認められた農作物 9品目 (表示義務あり)

大豆(枝豆および大豆もやしを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしな

食品等の試験検査の実施状況 (R4年度)

検査内容	県産品		輸入品、県外製造品	
	検体数	違反	検体数	違反
微生物	635	0	0	0
食品添加物	161	4	200	0
残留農薬	115	0	103	0
動物用医薬品	80	0	0	0
放射性物質	125	0	0	0
その他*	219	1	0	0
合計	1,335	5	303	0

* 遺伝子組換え食品、アレルゲン等の理化学検査

施策 10 適正な食品表示の推進

今の状況

- 県内で流通する食品の表示が食品表示法等関係法令に基づいて適正に行われているか、保健所等による食品営業施設への監視時等に確認し、不適正な表示を発見した場合には指導を行っています。
- 医薬品医療機器等法に基づき、健康食品を医薬品と誤解させる表示や広告を行って販売しないよう、事業者立ち入り、指導を行っています。
- 景品表示法に基づき、適切な広告・表示を行うよう事業者に対して指導を実施しており、また、景品表示法に関する説明会を開催し、表示の適正化を図っています。

問題点

- 県内の食品の自主回収事例ではアレルギーの不適正表示を原因とするものが約半数を占めており、食品関連事業者へ適正なアレルギー表示の徹底が必要です。
- 消費者が健康食品に医薬品と同等の効果があると誤解し、適切な医療を受ける機会を失うことがないように、継続して監視指導を行う必要があります。
- 食品表示等の不正事案の多発を受けて景品表示法が改正され、事業者側には表示管理体制の強化が求められており、不適切な表示を行う事業者に対し行政処分や指導を適切に実施していく必要があります。

施策の方向

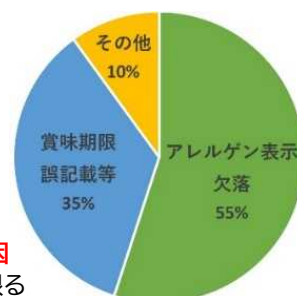
- 食品営業施設への監視時等に食品表示の確認を行うとともに、適正な食品表示が行われるよう、事業者に対して指導・助言を行います。
- 食品関係事業者や消費者に向けて食品表示に関する最新の情報の提供、啓発を行います。
- 事業者に対して、健康食品の販売時に適正表示・広告を行うよう指導を行います。
- 景品表示法に関して、事業者に対して講習会を開催し、正しい知識の普及に努めます。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 不適正な食品表示を原因とする自主回収の削減				
New 不適正なアレルギー表示を原因とする自主回収の削減 (令和4年度:11件) <生活衛生課>	(令和6~令和10:各年度) 対象自主回収件数:5件以下	県民	事業者	県
② 関係事業者に対する適正表示の指導・助言				
New インターネット販売を行う事業者への食品表示の指導 <生活衛生課>	対象:当該営業を行う事業者 頻度:随時	県民	事業者	県
New 量販店等で販売されている処理済みのふぐおよび ふぐ加工品の適正表示の指導 <生活衛生課>	対象:処理済みふぐの販売施設 頻度:年末一斉監視において実施	県民	事業者	県
健康食品の販売施設への立入調査による表示の指導 <薬務課・生活衛生課>	対象:医薬品等販売施設 頻度:一斉監視において実施	県民	事業者	県
③ 食品表示に関する知識の啓発、情報提供				
景品表示法に基づく適正表示のための調査・指導および 景品表示法に関する説明会の開催 <県民活動生活課>	(令和6~令和10:各年度) 調査・指導:必要に応じて実施 景品表示法講座参加者の理解度: 100%	県民	事業者	県
重点:情報発信強化 消費者への食品表示(消費期限・賞味期限等)に関する啓発、 情報提供の実施 <生活衛生課>	(令和6~令和10:各年度) 啓発等実施回数:20回以上	県民	事業者	県

参考資料

食品表示法に基づく食品の自主回収の原因の第1位はアレルギー表示の欠落、第2位は賞味(消費)期限の誤記載・欠落です。

不適正な食品表示は健康被害の発生を引き起こす可能性があることから、食品関連事業者に適正な食品表示を行うよう指導を徹底します。



本県での食品の自主回収の原因
※食品表示法に基づくものに限る

施策 11 食育の推進

今の状況

- 地域における食品衛生の向上に関する自主的な活動を行う食品衛生推進員が子ども手洗い教室を開催し、子どもたちに正しい手洗い方法を教えて衛生知識の普及を行っています。
- 食育推進計画に基づき、琵琶湖やそれを囲む豊かな自然を活かし、食で育む 元気でこころ豊かにくらす滋賀を目指して、地域・学校・行政・関係団体等が連携・協力して県民への食育を推進しています。
- 様々な食育事業が実施され、バランスのとれた食事に気を付けている人の割合や環境こだわり農業の県民の認知度、「おいしが うれしがキャンペーン」の県内登録店数は増加し、意識の高まりが見られます。

問題点

- 子どもや若者の朝食の欠食割合、肥満者および若い女性のやせの割合や食育に関心を持つ県民の割合は改善が見られず、改善のために食育推進活動者の育成が必要です。
- 食育活動は対面を中心としたものが多く、コロナ禍では様々な活動が縮小、制限されました。今後は感染症の流行等に影響されることなく、食育を着実に推進するため、デジタル技術を活用した食育活動や情報発信も併用し、活動を推進する必要があります。
- 安全・安心な学校給食の提供や学校における食育を推進するために、引き続き調理従事者や教職員への講習会および食育研修会を実施し、学校での食に関する指導の充実が必要です。

施策の方向

- 子どもへの衛生知識の普及啓発のため、継続して食品衛生推進員による手洗い教室を開催します。
- 子どもの頃から食に関心を持ち、正しい知識や食を選ぶ判断力が身に付けられるような食育を推進します。
- デジタル技術を活用した食育活動も取り入れ、多様な暮らしやあらゆる世代にアプローチできるような食育を推進する地域づくりを目指します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 子ども手洗い教室等による衛生知識の啓発 重点:情報発信強化 食品衛生推進員が開催する手洗い教室等による子どもたちへの衛生知識の啓発 <生活衛生課>	(令和6～令和10:各年度) 開催回数:10回以上	県民	事業者	県
② 食育推進活動者の育成 重点:人材育成 食育推進活動者に対する研修会の実施 <健康寿命推進課>	(令和6～令和10:各年度) 実施回数:1回	県民	事業者	県
③ 安全・安心な学校給食の推進 重点:人材育成 安全・安心な学校給食の推進に関する講習会および食育研修会の実施 <保健体育課>	(令和6～令和10:各年度) 実施回数:2回	県民	事業者	県

参考資料

子ども手洗い教室



「食育月間(6月)」「食育の日(毎月19日)」にあわせた啓発の実施



栄養教諭による食に関する指導の授業風景
学級活動「すききらいしないでなんでもたべよう」

施策 12 環境こだわり農業の推進

今の状況

- 本県では、より安全で安心な農産物を消費者に供給するとともに、琵琶湖をはじめとする環境と調和のとれた農業生産を進めるため、平成15年3月に「滋賀県環境こだわり農業推進条例」を制定しました。
- 平成16年度以降は、環境こだわり農業に取り組む農業者を対象に、県や国の制度による経済的な支援を行っており、水稲では作付面積の45%（令和4年度）で環境こだわり農業が実施されています。
- 全量が環境こだわり農産物である水稲「みずかがみ」の作付面積は3,113ha（令和4年度）まで拡大しています。
- 令和4年7月に世界農業遺産に認定された「琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業（琵琶湖システム）」においても、環境こだわり農業は構成要素の一つに位置付けられており、注目度も上がっています。

問題点

- 環境こだわり農業による栽培は、慣行栽培に比べ、収量や品質が不安定な場合があり、生産性のさらなる向上が必要です。
- 環境こだわり農産物は一般の農産物と同程度の価格で扱われる事例も多く、小売りの現場において環境こだわり農業の取組を消費者に理解してもらう必要があります。

施策の方向

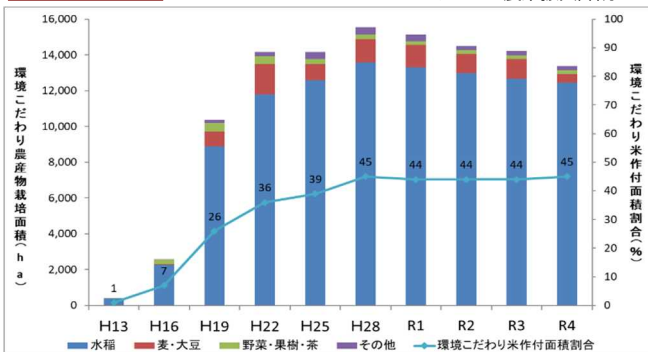
- 琵琶湖の保全はもとより地球温暖化の防止や生物多様性の保全など地球環境問題に対応するとともに、環境こだわり農業の生産性の向上を図り、さらなる取組の拡大を図ります。
- オーガニック農業を環境こだわり農業の柱の一つに位置づけ、本格的な作付け拡大を図ることで、より安全・安心な農産物を安定的に消費者に供給し、環境こだわり農業全体のブランド力を高めます。
- 環境に配慮した農産物の流通販売につなげるため、「オーガニック栽培」や「化学肥料（窒素成分）や殺虫・殺菌剤を使用しない栽培」などで栽培される水稲新品種「きらみずき」の作付けを推進します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 環境こだわり農業の取組拡大				
水稲新品種「きらみずき」作付面積 （水稲作付面積に占める割合） <みらいの農業振興課>	（令和8年度） 1,000 ha	県民	事業者	県
② 環境こだわり農産物のブランド力向上				
重点：情報発信強化 環境こだわり農産物等の専用コーナーを新たに設置する 店舗数（県内） <みらいの農業振興課>	（令和8年度） 20 店舗	県民	事業者	県

※令和9～10年度の取組や目標については、次期「滋賀県環境こだわり農業推進基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

※みらいの農業振興課調べ



環境こだわり
農産物
認証マーク



みずかがみ



環境
こだわり米
コシヒカリ



オーガニック
近江米



きらみずき
ロゴマーク



「森・里・湖」に育まれる 漁業と農業が織りなす
琵琶湖システム

水田営農に支えられながら発展してきた伝統的漁業を核として、環境に配慮した農業、水源林の保全、これらの取組が相互に関連して生み出された伝統的な食文化やお祭りなど、「琵琶湖と共生する農林水産業」を「森・里・湖（うみ）に育まれる 漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」と呼びます。

令和4年7月18日にFAO(国連食糧農業機関)から「世界農業遺産」に認定されました。



施策 13 地産地消の推進

今の状況

- 地域で生産される多くの農畜水産物を地域で消費する「地産地消」を促進するため、地域の農畜水産物の豊かさや魅力、その作り方や食べ方、農家の思いなどの情報を SNS などで発信しています。
- 学校給食に地場産物を使用することにより、安全・安心な学校給食の提供や献立を「生きた教材」として食に関する指導に活用しています。
- 平成20年度に開始した「おいしが うれしが」キャンペーンは登録事業者の数が年々増加し、その取組は業種を問わず県内および県外に広がっています。
- ふなずしは、「世界農業遺産」に登録された琵琶湖システムを象徴する食文化であり、また、令和5年1月には、近江のなれずし製造技術が「国の登録無形民俗文化財」に登録され、注目を集めています。

問題点

- 県内の園芸作物の作付面積は少なく、県内消費者のニーズにこたえる安定供給を実現するには、野菜をはじめとする園芸作物の産地育成を通じた生産・流通量の拡大を進めることが必要です。
- 地場産物の活用には地域差があり、学校給食へ供給できる生産量の確保が必要です。
- 地産地消をより一層推進するため、県民が県産食材を購入・消費できる機会のさらなる拡大が必要です。
- 県民に伝統的な食文化について広く知ってもらう必要があります。

施策の方向

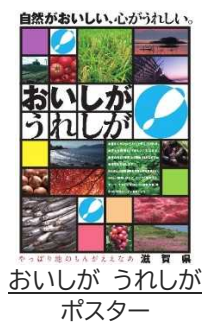
- 水田の有効利用や省力技術の導入等により園芸産地を育成し、園芸作物の生産を拡大します。
- 子どもたちと生産者がふれあう機会となる、学校給食における地産地消を進めます。
- 「おいしが うれしが」の取組により、食品事業者等の地産地消を進めるとともに、県産農畜水産物の情報発信や新たな加工品の開発等を促進し、消費を拡大します。
- 漁村や事業者によるふなずし講習会の活発な実施を促進します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① 野菜など園芸作物の生産拡大				
野菜の作付面積 (令和3年度 1,564ha) <みらいの農業振興課>	(令和6～令和10:各年度) 増加面積:20ha以上	県民	事業者	県
② 学校給食での地産地消の推進				
学校給食における地場産物を使用する割合 <保健体育課>	(令和6～令和10:各年度) 52.6%*(金額ベース)維持・向上 ※令和4年度実績	県民	事業者	県
③ 滋賀の食の魅力の発信				
重点:情報発信強化 「おいしが うれしが」キャンペーン登録事業者数の拡大 (生産者を除く)* <みらいの農業振興課>	(令和4年度) 1,101 事業者 ⇒ (令和7年度) 1,250 事業者	県民	事業者	県
重点:情報発信強化 ふなずし講習会参加数 <水産課>	(令和4年度) 918人 ⇒ (令和10年度) 940人	県民	事業者	県

※令和8～10年度の取組や目標については、次期「滋賀県農業・水産業基本計画」策定に併せて検討します。

参考資料

※下記のロゴマークやポスター、のぼりがある商品やお店では「滋賀の食材」が活用されています。



ふなずし講習会の様子



施策 14 食の安全・安心に関する情報の提供と意見交換

今の状況

- 食の安全・安心シンポジウムや意見交換会を開催し、県民、関係事業者および県の相互の情報共有、理解の促進を図っています。
- 県政モニターおよび意見交換会等の参加者へ食の安全・安心に関するアンケート調査を実施し、食に関する県民意識の把握に努めています。
- 「滋賀県食の安全・安心審議会」に本計画の施策の実施状況を報告し、意見を聴き、施策に反映しています。

問題点

- 意見交換会等の開催を推進し、また、それらの機会を活用したアンケートを積極的に行うことで、若い世代を含めた、より多くの県民を対象に食の安全・安心に関する意識の把握を行っていく必要があります。
- 県政モニター等へのアンケートの結果では、多くの方が食品添加物および残留農薬について不安を感じていると回答されていることから、それぞれの役割や安全性等についてわかりやすく情報提供を行う必要があります。

施策の方向

- 県民・事業者・県が相互に情報を共有し、理解が深まるようリスクコミュニケーションを推進します。
- 食に関する県民の意識を把握し、県民が不安を感じていることについて、正確でわかりやすい情報をホームページ等を活用して情報提供します。
- 食の安全・安心審議会の意見を尊重し、施策に反映します。

具体的な取組および目標	目標値	取組主体		
① リスクコミュニケーションの推進				
食の安全・安心に関する意見交換会等の実施 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 開催回数:8回以上	県民	事業者	県
子ども・若者世代を含めた幅広い年代の県民意識の把握 (令和4年度:16.3%) ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 10・20歳台の回答者の割合: 20%以上	県民	事業者	県
② 食の安全・安心に関する情報提供の充実				
重点:情報発信強化 食品添加物および残留農薬に関する県ホームページでの 情報提供の充実 ＜生活衛生課＞	(令和6年度) 県ホームページ内に専用ページを公開 (専用ページ公開後) 消費者へ専用ページの情報提供を実施	県民	事業者	県
③ 食の安全・安心審議会での意見聴取				
食の安全・安心審議会の開催 ＜生活衛生課＞	(令和6～令和10:各年度) 開催回数:1回以上	県民	事業者	県

参考資料

令和4年度に実施した県民へのアンケートでは、多くの方が食品添加物および残留農薬に不安を感じていると回答されました(右表)。

県民の不安を解消するため、それぞれの安全性について正しい情報の提供を行っていく必要があります。

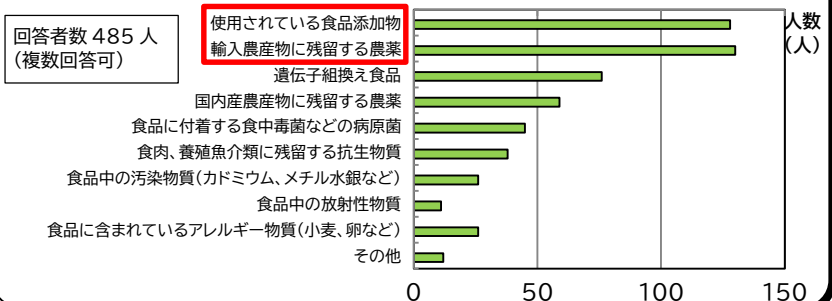
食に関するリスクコミュニケーション～食品添加物編～

私たちが多量で豊かな食生活を営むために、なくてはならない存在の食品添加物。
一方で、「食品添加物ってなんでもなく身体に悪そう...」と感じている方も多いのでは？
ここでは、同じような不安を感じているキッズファイアーと一緒に、「食品添加物は本当に無害なの？」を一緒に考えていきましょう！



作成するホームページ(イメージ)

食品に対して、特に不安を感じているのはどれですか？



食の安全・安心審議会の開催



意見交換会の開催



第4 参考資料

1 用語解説

あ行

アニサキス

海にいる寄生虫(線虫)の一種です。(琵琶湖の魚介類にはアニサキスはいません。)アニサキス幼虫は長さ2~3cm で、半透明白色の太い糸のように見えます。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど海の魚介類に寄生します。寄生している魚介類の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動することが知られており、寄生している魚介類を生(不十分な冷凍または加熱のものを含みます)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺さり、食べた後数時間後に激しい腹痛等が起こります。十分な加熱や冷凍(-20℃で24時間以上)により予防することができます。

アレルゲン

アレルギーの原因となる物質のことで、代表的なアレルゲンを含む食品にその旨の表示が義務付けられています。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。

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、従来の品種改良技術と比べて効率よく短期間に改良することができます。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。遺伝子組換え農産物およびその加工食品を遺伝子組換え食品といい、その旨の表示が義務付けられています。

医薬品医療機器等法(医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律)

医薬品等(医薬品・医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品)の使用による国民の健康への被害を未然に防止するために必要な事項を規制するとともに、医薬品等の品質、有効性及び安全性を確保することを目的としています。

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。

「おいしが うれしが」キャンペーン

食品販売事業者等と県が協働して、県産農畜水産物やその加工食品(料理を含む)を積極的かつ継続的にPRすることにより、地産地消の推進を図るキャンペーンです。このキャンペーンを通じて、県民が県産農畜水産物の魅力を実感できるとともに、県産農畜水産物の取扱量が拡大し、生産振興につながることを目指しています。

オーガニック農業(有機農業)

化学合成農薬・化学肥料を使用しないこと、ならびに遺伝子組み換え技術を利用しないことを基本として、濁水の流出防止など農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業です。「有機農業」とも呼ばれます。

か行

外部検証

食品等事業者が自ら定めた HACCP プランに従って適正に行われているかどうか、現場や記録の確認をすることで、第三者が検証することです。

学校給食

学校給食は、学校給食法に基づき行われています。学校給食の目標には、健康の保持増進を図ることや望ましい食習慣を養うこと、食文化への理解を深めることなどがあります。また、学校給食法第9条の「学校給食衛生管理基準」に照らし、安全・安心な学校給食の提供が行われています。

環境こだわり農業

化学合成農薬や化学肥料の使用量を減らしたり、濁水の流出を防止するなど、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術を用いて行われる農業のことです。

環境こだわり農産物

県が定めた基準に基づき、化学合成農薬や化学肥料の使用量を通常の栽培の5割以下に減らすとともに、濁水の流出を防止するなど、琵琶湖をはじめとする環境への負荷を減らす技術で生産され、県の認証を受けた農産物のことです。

カンピロバクター

鶏、牛、豚などの腸管内に分布しており、この菌が付着した食肉や食鳥肉を生や加熱不十分な状態で食べることで、食中毒が発生します。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、主な症状は下痢や腹痛で、まれに神経麻痺などの重篤な症状(ギランバレー症候群)を併発することがあります。食中毒の予防には、食肉や食鳥肉は十分に加熱して食べることで、調理器具の使い分けを徹底すること等が重要です。

ギャップ GAP(農業生産工程管理)

GAPとは「Good(良い) Agricultural(農業の) Practices(取組)」の頭文字をとった略称です。農業者自らが農産物の生産工程を計画(Plan)・実行(Do)・評価(Check)・改善(Action)しながら管理することから「農業生産工程管理」とも呼ばれており、農業における持続可能性を確保し、安全・安心な農産物の生産につなげるための取組です。

ギャップ GAP認証をとる

第三者機関の審査により、GAP 認証を受けることを指します、これにより、GAP を実施していることが客観的に証明されます。日本では、「GLOBALG.A.P.」、「ASIAGAP」、「JGAP」の3種類の認証が普及しています。

ギャップ GAPをする

農業者が GAP を自ら実施することを指します。認証の取得の有無は関係ありません。

きらみずき

滋賀県で育成された水稻の品種であり、大粒でしっかりとした食感や、すっきりとした瑞々しい甘さが特徴です。オーガニックをはじめ、化学合成農薬や化学肥料を可能な限り削減した栽培方法に限定しており、令和6年度に本格デビューを予定しています。高温に強く、倒れにくいことから、様々な気象条件でも安定して栽培できる新品種です。

景品表示法(不当景品類及び不当表示防止法)

不当な景品類および表示による顧客の誘引を防止するため、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限および禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的としています。

県政モニター

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。

国際水準ギャップ GAP

GAP の中でも「食品安全」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」の5分野を含む GAP の呼称です。

さ行

残留農薬

農産物を栽培する際に使用される農薬は、時間とともに減少しますが、一部は微量ながら残留することがあり、これを残留農薬といいます。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、農薬ごと、農産物ごとに残留農薬の基準値が設定されており、基準を超える農産物の流通は禁止されています。

滋賀県環境こだわり農業推進条例

より安全で安心な農産物を消費者に供給するとともに、環境と調和のとれた農業生産を確保し、滋賀県農業の健全な発展と琵琶湖等の環境保全に資することを目的として、平成 15 年3月に制定された条例です。

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。

ジビエ

捕獲した野生のシカやイノシシ等を利用した食肉(野生鳥獣肉)のことで、屋外で捕獲され家畜と異なる処理が行われることから独自の衛生管理が必要となっています。滋賀県では、平成 27 年 9 月に「滋賀県野生鳥獣肉衛生管理ガイドライン」を定め、食用に供されるジビエの安全性確保に努めています。

収去検査(抜き取り検査)

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が製造所や販売店などから、検査のために必要な量の食品等を無償で採取することです。収去検査の結果をもとに、製造所等に対し指導を行ったり、基準に違反した食品については廃棄・回収等の必要な措置を行ったりして、食品の安全性の確保に努めています。

飼養衛生管理基準

家畜伝染病予防法に規定された、家畜の所有者が守らなければならない基準であり、家畜の伝染性疾病(寄生虫を含む)の発生予防およびまん延防止を目的に、家畜飼養に係る衛生管理の方法について定められています。

食育推進活動者

栄養教諭、保育士、教育関係者などの食育指導者および食品関係事業者、健康推進員、食育ボランティアなど食育の活動を行う人のことをいいます。

食中毒注意報

気温 30℃以上が 10 時間以上継続し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向けて、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。

食の安全・安心審議会

滋賀県食の安全・安心推進条例に基づき設置された知事の附属機関で、15 名の委員(学識経験者、関係団体の代表者および公募委員)により構成されています。本計画の調査審議を行うほか、食の安全・安心の確保に関する事項について、知事に意見を述べるすることができます。

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。

食品衛生推進員

食品衛生法第 67 条に基づき、社会的信望があり、かつ、食品衛生の向上に熱意と識見を有する方の中から、滋賀県知事が委嘱しており、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により、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は、食品衛生責任者を設置することが義務付けられています。食品衛生責任者は、施設・設備や食品の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います。調理師等の資格をもつ方や、都道府県知事が認める講習会の修了者が食品衛生責任者となることができます。

食品衛生監視指導計画

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、県が毎年定める監視指導、試験検査等の実施計画です。毎年度の計画と計画に基づく実施結果を滋賀県ホームページ「食の安全情報」に掲載しています。

食品衛生等申請システム

平成 30 年に公布された改正食品衛生法に基づく新たな営業許可・届出制度に基づく申請・届出や食品等の自主回収(リコール)情報の報告制度に基づく報告をオンライン上で行うためのシステムです。

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ません。

食品表示法

消費者が食品を自主的かつ合理的に選択し、安全に摂取するため、消費者庁が食品衛生法、JAS 法および健康増進法の食品に関する規定を総合し、必要な食品表示の内容やルールを定め、平成 27 年4月1日に施行された法律です。食品表示法では、国が食品表示基準を策定すること、食品関連事業者が食品表示基準に従った表示をしなければいけないこと等が定められています。

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。容器包装に入れられて販売される食品には、食品表示基準に従った表示をする必要があります。

処理済みふぐ

都道府県知事等が認めるふぐの処理に関する有資格者により、有毒部位が完全に除去されたふぐのことを言います。

世界農業遺産

持続的で重要かつ特徴的な農林水産業の仕組みを国連食糧農業機関(FAO)が認定し、広く応援を得て、未来に受け継ぐことを目指す制度です。その地域ならではの文化、景観、生物多様性を育ててきている食糧供給・確保の仕組み(システム)に光を当てるもので、国連内で SDGs を支える位置付けも有しています。

た行

地産地消

地域生産・地域消費の略語で、地域で生産された農畜水産物を地域で消費する活動を通じて、生産者と消費者を結びつけ、信頼関係を構築する取組のことです。

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。糞尿を介して食品や飲料水を汚染し、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、子どもや高齢者では溶血性尿毒症症候群(HUS)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。腸管出血性大腸菌による広域的な食中毒・感染症事案を早期に探知するため、国・都道府県等の関係機関の間で原因として推定される食品・施設や、分離された菌の情報を共有する仕組みが構築されています。

動物用医薬品(水産用医薬品)

専ら動物に用いられる医薬品であり、動物の病気の診断、治療または予防に使用されています。医薬品医療機器等法により規制されており、使用動物種、使用方法、使用量、使用禁止期間などが定められています。なお、動物用医薬品のうち、水産動物に使用されるものを、水産用医薬品といいます。畜産物や水産物に基準を超えて残留した場合は、回収・廃棄等の措置が取られます。

と畜場

食用に供する目的で牛、馬、豚等の家畜をとさつし、解体・処理するために設置されている施設で、滋賀県内では「滋賀食肉センター」が設置されています。

と畜検査

と畜場に搬入された家畜について、獣医師の資格を有すると畜検査員が、1頭ごとに生体検査、解体前検査、解体後検査(内臓・頭部検査)、枝肉検査を行い、と畜場法に基づき食用に適さないものを排除するための検査です。

な行

認定小規模食鳥処理場

年間処理羽数が 30 万羽未満で、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づき、食鳥検査の特例を知事が認定した食鳥処理施設のことです。食鳥処理衛生管理者が生体の状況や食鳥とたいの表面・内臓の異常の有無を確認し、従業員教育や施設の衛生管理を行っています。

農場HACCP

農場の飼養衛生管理に HACCP の考え方を取り入れ、生産される畜産物の安全性の確保および生産性の向上を図るための手法のことです。危害要因の分析・評価を行い、個々の農場の状況に応じた一般的衛生管理プログラムや必須管理点を定め、適切な飼養衛生管理に取り組むことにより最終的な製品の危害汚染を防止しようとするものです。

ノロウイルス

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や十分に加熱調理しないで喫食したりすることで発症します。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、感染性胃腸炎患者の報告数が急激に増加(1.6 倍以上)するなどノロウイルス食中毒が起りやすい条件の時に、県内食品等事業者や県民に向けて、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

HACCP(ハサップ、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 人未満の施設等が対象となります。

販売禁止農薬

毒性や作物残留性などの安全性の問題から農薬取締法で販売が禁止されている農薬のことです。

琵琶湖システム

琵琶湖の伝統漁業や、琵琶湖の魚が産卵や繁殖にやってくる「魚のゆりかご水田」、水環境や生態系の保全に寄与する「環境こだわり農業」や水源林の保全など、滋賀の風土と歴史の中で育まれてきた「琵琶湖と共生する農林水産業」を総称して「琵琶湖システム」と呼びます。令和4年7月に世界農業遺産に認定されました。

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することを業として行う施設であり、滋賀県ふぐの取扱いの規制に関する条例(ふぐ条例)に基づき、滋賀県知事の免許を受けた専任のふぐ処理者を設置し、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日の改正ふぐ条例の施行に伴い、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った「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」となりました。併せて、資格の名称を「ふぐ調理師」から「ふぐ処理者」に変更しています。

ま行

みずかがみ

「ゆたかな水にかがやく実り」をキャッチフレーズに平成25年にデビューした滋賀県で育成された水稻の品種です。全量が環境こだわり農産物の認証を受けており、琵琶湖をはじめ、滋賀の自然環境に配慮して栽培されています。高温に強く、暑い夏でも品質が低下しにくい品種であり、程よい粘りと、まろやかな甘みが特徴で、冷めてもおいしく、お弁当やおにぎりにも最適な品種です。

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する取組です。関係者が会場などに集まって行う意見交換会や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)のような双方向性のある取組のほか、ホームページを通じた情報発信などの一方向的な取組も広い意味でのリスクコミュニケーションに含まれます。

2 (第2次)滋賀県食の安全・安心推進計画の評価と課題

施策	推進目標	目標年度	目標値	取組実績				実績※ 評価
				R1	R2	R3	R4	
食品の安全性の確保								
①食の安全に関する危機管理体制の整備	危機対応マニュアルの点検	毎年	1回以上	1	1	1	1	A
	模擬訓練の実施	毎年	1回	1	0	1	1	A
	しらが登録者の拡大	R5	40,000件	(38,350)	(42,804)	(43,655)	(44,160)	A
	広域連携協議会への参画	毎年	1回以上	1	開催なし	開催なし	1	A
②食中毒等の事故防止対策	食の安全・安心推進のための庁内連絡会議の開催	毎年	1回以上	1	1	1	2	A
	鶏肉の生食提供店等への重点監視	毎年	56件以上	56	69	69	99	A
	食中毒予防講習会等の実施	毎年	100回以上	100	116	68	54	A
③農業生産工程管理(GAP)の取組推進	大量調理施設に対する衛生指導	毎年	監視率100%	104	54	71	103	A
	国際水準 GAP 認証取得組織数	R2	15組織	(24)	31	(29)	(21)	A
	環境こだわり米の作付面積割合	R4	50%以上	(44)	(44)	(44)	45	C
④環境こだわり農業の推進	「みずかがみ」、環境こだわり米「コシヒカリ」の作付面積	R4	9,000ha	(7,918)	(7,851)	(7,756)	7,562	C
	⑤適正な農業管理と安全な農作物の確認	農薬販売業者への巡回指導店舗数	毎年	90店舗	94	96	97	93
⑥安全・安心な畜産物の生産	県内農産物の残留農薬検査	毎年	125検体	126	74	65	115	B
	輸入農産物の残留農薬等検査	毎年	100検体	100	95	70	100	A
	畜産農家への立入調査の実施	毎年	1回以上	1	1	1	1	A
⑦食肉・食鳥肉の衛生確保	農場 HACCP の取組推進に係る普及啓発、指導者育成、農家への指導	R2 20農場 →R5 10農場		(20)	21	(5)	(5)	(-)
	動物用医薬品販売業者の立入検査の実施(対象 99 店舗)	3年に1回		53	14	10	15	(-)
	飼料の製造、販売事業者および畜産農家への検査・指導の実施	毎年	45業者	47	44	43	44	B
⑧水産物の安全性の確保	動物用医薬品等の残留検査	毎年	80検体	86	47	71	80	A
	衛生指導に係るモニタリング検査	毎年	400件	470	425	500	380	A
	と畜場に対する外部検証	毎年	4回	4	4	4	4	A
	食鳥処理場に対する衛生指導	毎年	1回以上	1	1以上	概ね1以上	概ね1以上	A
⑨食品製造工場への HACCP 導入	ジビエ処理事業者への衛生指導	毎年	1回以上	1	1	1	1	A
	生鮮魚介類の販売店への重点監視	毎年	300件以上	300	193	135	158	C
	養殖業者への啓発指導、情報提供	毎年	200件	275	302	330	280	A
⑩飲食店等の自主衛生管理の推進	養殖水産物中の水産用医薬品残留検査	毎年	20検体	25	28	34	23	A
	中・小規模食品製造工場向け HACCP 講習会等の開催	毎年	12回	15	7			C
	「衛生管理計画」の作成状況の確認と指導(対象:約 2,000 施設)	毎年	確認率100%			100%	100%	A
	滋賀県 HACCP 適合証明制度に基づく状況確認	R5	100件	-	(2)	(8)	(7)	C
	HACCP に基づく衛生管理の外部検証(対象:162 工程(125 施設))	施設に応じて1~3年に1回以上		1	1	1	1	A
⑪流通食品の試験検査	食品衛生監視員の HACCP 基礎研修の受講	毎年	3人以上	7	開催なし	開催なし	8	A
	HACCP 指導者養成研修の受講	毎年	1人以上	4	3	開催なし	1	A
	食品衛生推進員による営業者への周知と助言(対象:約 5,000 施設)	毎年	全施設1回以上	1回以上	1回以上			A
	「衛生管理計画」作成講習会の開催	毎年	6回	18	26			A
⑫流通食品の試験検査	「衛生管理計画」の作成状況の確認と指導(対象:約 9,500 施設)	毎年	確認率100%			100%	100%	A
	大型飲食店等に対する衛生管理の実施状況の検証(対象:754 施設)	R5	全施設1回以上	52				(-)
	中食のそうざいの試験検査	毎年	100検体	140	55	59	116	A
⑬流通食品の試験検査	輸入食品の食品添加物および残留農薬検査	毎年	250検体	250	135	201	258	A
	食品衛生監視指導計画に基づく試験検査の実施	毎年	実施率100%	93.6	32.6	54.0	111%	B

施策	推進目標	目標年度	目標値	取組実績				実績※ 評価
				R1	R2	R3	R4	
食への安心感の醸成								
⑫適正な食品表示の推進	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	46	25	15	12	C
	県内製造食品アレルギー試験検査	毎年	40検体	40	24	24	39	B
	県内製造食品遺伝子組換え食品試験検査	毎年	10検体	8	10	5	4	C
⑬食育の推進	食育推進活動者向け研修会の実施	毎年	1回	1	0	1	1	A
	安全・安心な学校給食の推進に関する講習会、食育研修会の実施	毎年	2回以上	2	1	2	2	A
	食品衛生推進員等による幼児・児童等に対する衛生知識の啓発	毎年	10回以上	43	5	5	30	A
⑭地産地消の推進	野菜の産出額		R2 126億円 →R7 131億円	(114)	106	(105)	(102)	(-)
	学校給食の地場産物使用割合		R5 30%	(30.5)	(-)	(29.1)	(29.7)	B
	「おいしがうれしが」キャンペーン推進店(県内)登録数		R2 1,600店舗 →R4 1,680店舗	(1,578)	1,616	(1,662)	1,681	A
⑮食の安全・安心に関する情報提供と意見交換	食の安全・安心審議会の開催	毎年	1回以上	2	1	1	1	A
	意見交換会等の実施	毎年	7回以上	7	2	3	8	A
	県政モニターアンケート等による県民意識の把握	毎年	700人以上	870	416	348	485	C
	ホームページ「食の安全情報」や県公報紙、テレビ、新聞等による情報提供	毎年	アクセス9万件以上 更新回数100回以上	99,553	36,061	89,293	121,282	A
	消費者・事業者を対象とした講習会・研修会の開催	毎年	150回以上	187	116	68	78	C

※実績評価の判定方法:

A:達成(達成2年以上)

C:未達成

B:概ね達成(概ね達成(目標値の90%以上)2年以上)

(-):目標年度に未到達

3 滋賀県食の安全・安心推進条例の概要

前文（条例制定の背景）

- ① 食品の安全性を確保するための取組
- ② 食への安心感を醸成するための社会的信頼関係の構築に向けた取組

第1章 総則

定義(第2条)

目的(第1条) ① 県民の健康の保護 ② より安心して暮らすことができる社会の実現

基本理念(第3条) ① 県民の健康の保護が最重要、危害の未然防止とその取組への信頼確保
② 科学的知見に基づく施策の実施
③ 供給から消費に至るすべての行程での関係者の措置
④ 県民、関係事業者、県の相互理解と協力の促進

関係者の責務・役割(第4～6条)

関係事業者の責務

- ① 食の安全・安心の確保に関する第一義的責任の認識
- ② 健康被害防止のために必要な措置の迅速かつ確実な実施
- ③ 県の施策への協力

県の責務

食の安全・安心の確保に関する施策の総合的な策定と実施

県民の役割

- ① 自ら進んで知識と理解を深める
- ② 自らの取扱いによる事故の防止
- ③ 県の施策について意見を表明し、協力する

関係者の連携・協力(第7条) (国・他自治体・県内市町)

第2章 推進計画 (第8～10条)

- ① 推進計画の策定、県民政策コメントの実施、審議会の意見聴取
- ② 施策の実施状況への公表(審議会への報告を含む) ③ 県民等からの施策の提案

第3章 食品の安全性の確保

(第11～18条)

- ① 生産者の取組(GAP、記録の作成・保存)
- ② 輸入業の届出
- ③ 生産者、食品等事業者による健康被害情報等の報告
- ④ 適正な食品表示の確保、県民への普及啓発
- ⑤ 危機管理体制の整備(各種マニュアルの定期的な点検・見直し)

第4章 食への安心感の醸成

(第19～22条)

- ① 食育の推進等を通じた正しい知識の普及啓発
- ② 生産者・食品等事業者の自主的な取組の情報提供
- ③ 情報・意見を交換する機会の提供(意見交換会、リスコミ)
- ④ 地産地消の推進

第5章 審議会

(第23～24条)

滋賀県食の安全・安心審議会の設置

第6章 雑則

(第25～26条)

食品輸入業者等に対する報告徴収・立入検査

第7章 罰則

(第26～29条)

健康被害情報報告義務違反、輸入業の届出違反

4 食に関する危機対応マニュアル一覧

区分	マニュアル等の名称	担当課
全般	健康危機管理調整会議設置要綱	健康危機管理課
	健康危機管理の基本マニュアル	
	健康危機管理マニュアル(広報編)	
食中毒	食中毒処理要領	生活衛生課
	食中毒注意報発令要領	
	ノロウイルス食中毒注意報発令要領	
	健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領	薬務課
	学校給食における食中毒発生対応マニュアル	保健体育課
食肉等	と畜検査に係る炭疽処理要領	生活衛生課
	滋賀県食肉衛生検査所口蹄疫対応マニュアル	
	滋賀県伝達性海綿状脳症検査実施要領	
	滋賀県食肉衛生検査所牛海綿状脳症検査対応マニュアル	
	高病原性鳥インフルエンザ等防疫対応マニュアル	畜産課
	口蹄疫等防疫対応マニュアル	
飲料水	滋賀県飲用井戸等衛生対策要領	生活衛生課
	滋賀県水道水健康危機管理実施要綱・要領	
	滋賀県水道技術支援チーム設置要領	
	滋賀県緊急時水道水放射性物質検査実施要領	
	地下水・土壌調査等に基づく飲用指導要領	
毒物 ・劇物	毒物劇物等による事故発生時における解毒薬の供給要領	薬務課
	毒物および劇物の事故時における応急措置に関する基準	
感染症	滋賀県感染症予防対策事務処理要綱	健康危機管理課
	滋賀県感染症健康危機管理実施要領	
	感染症発生時対応マニュアル(保健所業務)	
	集団嘔吐下痢症(感染性胃腸炎)にかかる調査の手引き	
	滋賀県腸管出血性大腸菌感染症多発警報発令要領	

5 食の安全・安心に関するお問い合わせ先

窓口	電話番号	相談内容
総合企画部 県民活動生活課	077-528-3412	景品表示法
健康医療福祉部 健康寿命推進課 薬務課 生活衛生課食の安全推進室	077-528-3651 077-528-3634 077-528-3643	栄養・食育 健康食品(無承認無許可医薬品) 食の安全・安心の推進
農政水産部 みらいの農業振興課 食のブランド推進室 みどりの食料戦略室 畜産課 水産課	077-528-3830 077-528-3891 077-528-3834 077-528-3895 077-528-4882 077-528-3853 077-528-3873	食品表示(品質事項(原料原産地表示含む)) 地産地消、「おいしが うれしが」キャンペーン 野菜などの園芸作物 環境こだわり農産物、GAP 農薬の適正使用 飼養衛生管理基準、農場 HACCP 動物用医薬品、家畜飼料 琵琶湖産魚介類、水産用医薬品使用の指導
教育委員会事務局 保健体育課	077-528-4614	学校給食、学校の食育に関すること
地方機関 消費生活センター	①0749-23-0999 ②0749-27-2234	①消費生活に関するトラブル ②景品表示法
各保健所 草津保健所 甲賀保健所 東近江保健所 彦根保健所 長浜保健所 高島保健所	①077-562-3549 ②077-562-3614 ①0748-63-6149 ②0748-63-6144 ①0748-22-1266 ②0748-22-1300 ①0749-21-0284 ②0749-21-0281 ①0749-65-6664 ②0749-65-6663 ①0740-22-3552 ②0740-22-2505	①食品衛生、食品表示(衛生事項)、食中毒 ②食品表示(保健事項)、機能性表示食品、 健康食品、栄養・食生活
食肉衛生検査所 病害虫防除所 家畜保健衛生所 水産試験場	0748-37-7037 0748-46-4926 0748-37-7511 0749-28-1611	食肉・食鳥肉の安全対策 農作物の病害虫防除、農薬の指導 家畜の疾病、飼養衛生管理基準、 農場 HACCP、動物用医薬品 琵琶湖産魚介類、水産用医薬品使用の指導