

滋賀県食の安全・安心推進計画（案）

平成26年（2014年）3月

滋賀県

目 次

第1 はじめに

- 1 計画策定の趣旨・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 2 計画の位置づけ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1
- 3 計画期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第2 食の安全・安心をめぐる現状と課題

- 1 最近の食を取り巻く環境・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2
- 2 県政モニターアンケート結果からの課題・・・・・・・・ 3
- 3 現計画（滋賀県食の安全・安心アクションプラン）の取組状況・・・・ 4

第3 施策の方向

施策の方向1：生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止

- 1 食の安全に関する危機管理体制の整備・・・・・・・・・・ 7
- 2 効果的な食品衛生監視指導の実施・・・・・・・・・・・・ 9
- 3 食中毒の発生防止対策の推進・・・・・・・・・・・・・・ 11
- 4 食品等の試験検査による安全性の確保・・・・・・・・・・ 13
- 5 食肉・食鳥肉の衛生確保の推進・・・・・・・・・・・・・・ 15

施策の方向2：関係事業者の責任による食品の安全確保

- 6 農業生産工程管理（GAP）の取組推進・・・・・・・・・・ 17
- 7 環境こだわり農業の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
- 8 生産における薬剤などの適正使用の推進・・・・・・・・ 21
- 9 畜産物の安全性向上・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23
- 10 食品等事業者の自主衛生管理の促進・・・・・・・・・・ 25
- 11 適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及・・・・ 27

施策の方向3：県民・関係事業者・行政の三者による相互理解と信頼の向上

- 12 リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズの施策への反映・・・・ 29
- 13 食の安全性に関する情報の提供・・・・・・・・・・・・・・ 31
- 14 食育の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 33
- 15 地産地消の推進・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 35

第4 計画の推進

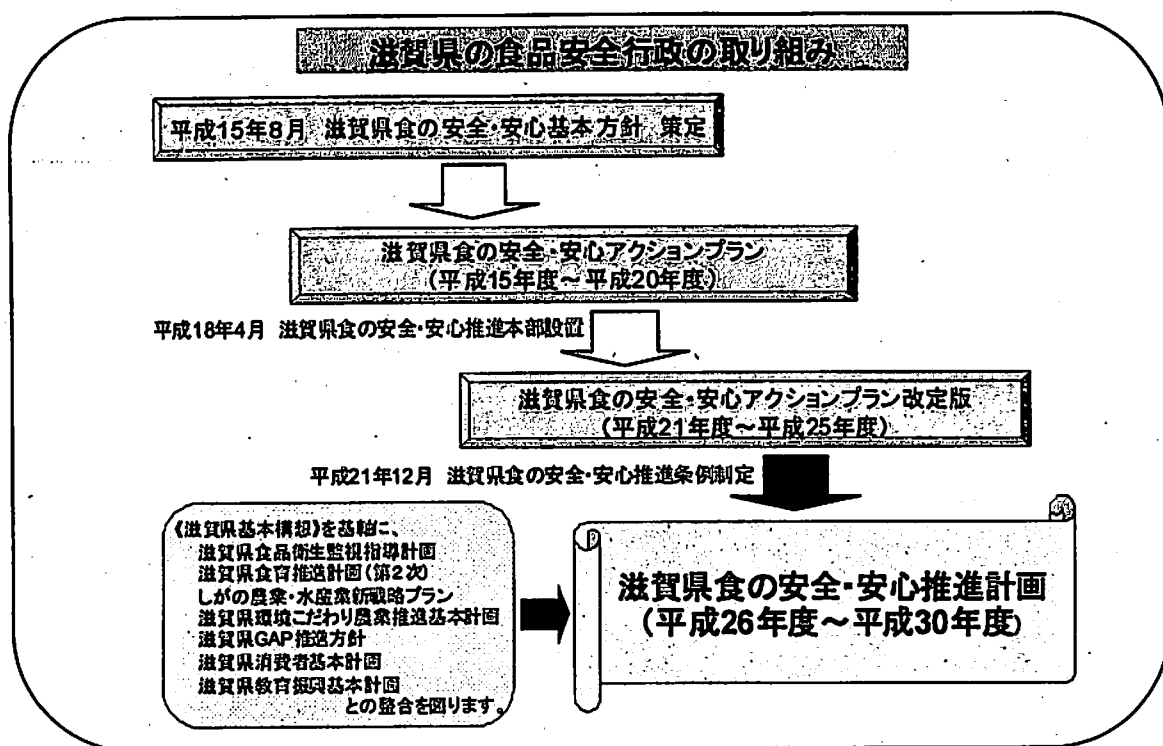
- 1 推進体制と役割・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 37
- 2 進行管理と評価・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 38

第5 附属資料

- 1 滋賀県食の安全・安心推進条例の概要
- 2 滋賀県食の安全・安心審議会委員名簿
- 3 食の安全・安心に関する相談窓口

第1 はじめに

1 計画策定の趣旨



県では食品の安全は県政の最も基本的な行政課題であるとの認識から、その法的な枠組みとして「滋賀県食の安全・安心推進条例（以下「条例」という。）」を平成21年12月に制定しました。

条例では、県民が将来にわたって安全に、安心して食生活を送っていくためには、生産から流通、消費に至るまでの一貫した食品の安全性を確保することが必要であり、食に携わる関係者（県・関係事業者・県民）すべてが各々の責務と役割を果たすことにより社会全体で食の安全・安心の確保を推進することと明記されています。

そこで、これまでの食の安全・安心アクションプランを見直し、最近の食を取り巻く環境、県政モニターアンケート結果などを踏まえ、「滋賀県食の安全・安心推進計画（以下「推進計画」という。）」を策定します。

2 計画の位置づけ

この推進計画は、条例第8条の規定に基づくものです。

なお、「滋賀県基本構想」のほか、県の関係する諸計画（「滋賀県食育推進計画（第2次）」、「しがの農業・水産業新戦略プラン」など）との整合性を図り、食品の安全性の確保に関する事項については、連携、調和を図るものとします。

3 計画期間

計画の期間は、平成26年度（2014年度）から平成30年度（2018年度）までの5年間とします。

ただし、計画期間中であっても、社会情勢の変化や制度改正などによって見直しが必要になった場合には、状況に応じて見直しを行います。

第2 食の安全・安心をめぐる現状と課題

1 最近の食を取り巻く環境

(1) 食の安全と信頼を揺るがす事件・事故の発生

平成23年に牛肉の生食(ユッケ)による0157食中毒で5名の方が死亡し、また、翌年には0157に汚染した白菜の浅漬が原因で8名が死亡する事件が発生しました。

平成25年には、全国のホテル、レストラン等において、メニュー表示とは異なる食材や産地の偽装事例が多数報告されました。

食は県民の生命・健康に関わるものであり、例え健康被害を引き起こさなくても、故意による産地偽装や期限表示の改ざんは消費者に対する重大な背信行為であることを事業者が認識し、法令などの社会的ルールへの遵守に取り組む必要があります。

一方、原発事故による食品等の放射性物質汚染問題では、風評被害も数多く発生しており、消費者の側も食品にあるリスクを正しく理解し、適切に選択することが重要です。

(2) 取引等にかかる情報の記録と産地情報伝達の義務づけ

BSEや牛肉不当表示などの問題から、平成15年に「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法(牛トレーサビリティ法)」が制定され、事故米の不正規流通問題などにより平成21年には「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレーサビリティ法)」が制定されました。

今後も、スーパー等に並んでいる食品がいつ・どこで・どの様に生産・流通されたか、などの生産者・事業者情報の把握について、仕組み作りが求められています。

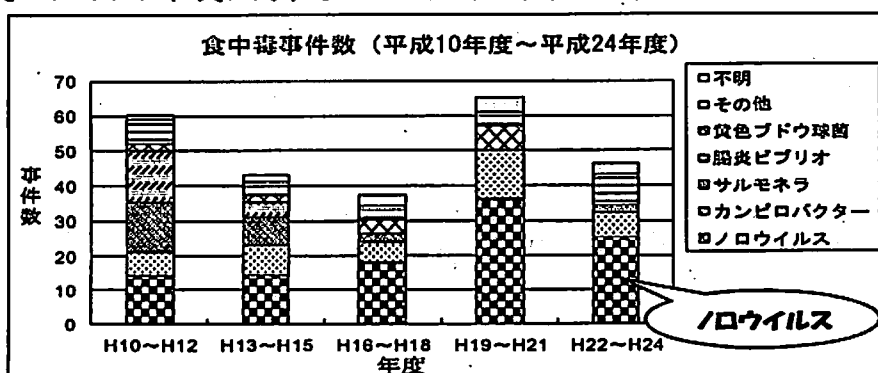
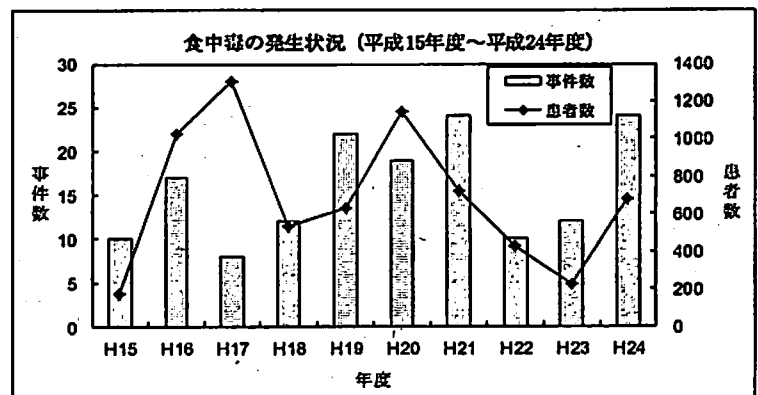
(3) 県内の食中毒発生状況

平成24年度の食中毒の発生状況は、24件の発生で患者数は681人でした。

病因物質ではノロウイルス、カンピロバクターによる発生が多く、これらはいずれも少量の菌数で発症します。

食中毒を未然に防止するには、事業者が法令等を遵守し、安全な食品を供給するとともに、消費者が適切に食品を選択し、取り扱うことによって自らの安全を確保することも必要です。

そのためには、食に対する正しい知識の普及・啓発が急務となっています。



(4) その他の外的要因

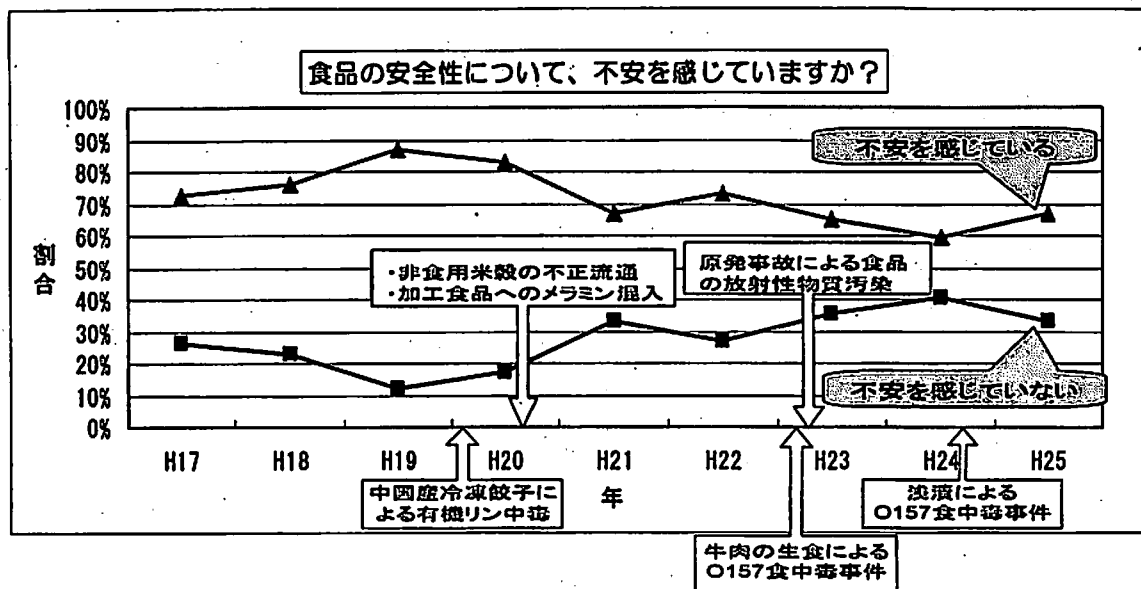
その他の食を取り巻く外的要因として、食のグローバル化、外食化、簡便化、環境意識の高まり、健康志向の高まりなどが挙げられます。

2 県政モニターアンケート結果からの課題

食の安全・安心の確保に関して、県政モニターの皆さんが日頃感じておられることをお聞きし、今後の施策に反映することを目的として、毎年度アンケートを実施しています。

このアンケート結果から、県民の皆さんの食品の安全性に対する不安感や県の取り組みに対する要望などを把握しています。

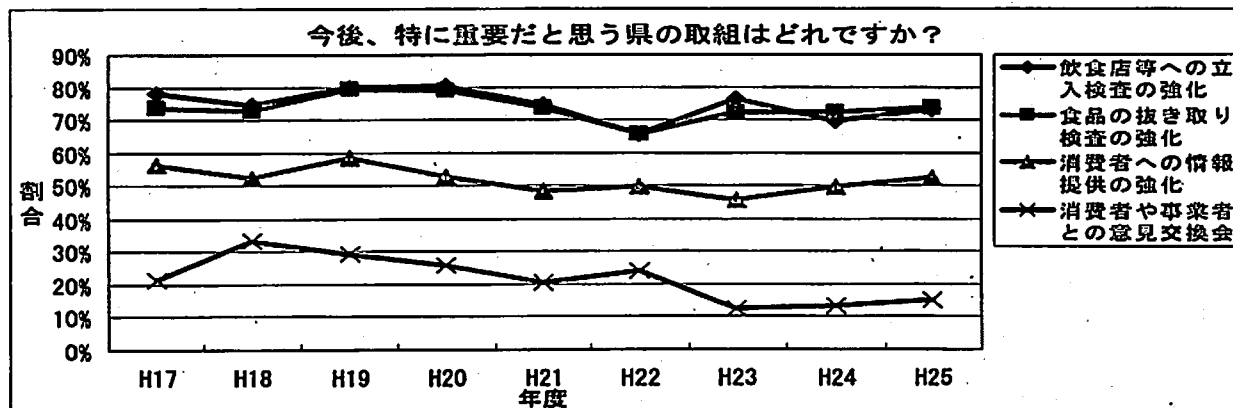
(1) 食品の安全性に対する不安感について



平成 25 年のアンケートの結果では 66.6%の県民が、食品の安全性について、「不安」もしくは「どちらかと言えば不安」を感じているとの回答でした。

食品の安全性を揺るがす事故・事件の発生により、依然として県民の不安は払拭されておらず、今後も引き続き、食の安全について信頼を得るための取り組みを推進していく必要があります。

(2) 県の重点的な取組を望む項目について



①食品の抜き取り検査の強化 (H25 年 : 73.4%)

②飲食店等への立入検査の強化 (H25 年 : 73.1%)

③消費者への情報提供の強化 (H25 年 : 52.2%)は、県が重点的に取組を望む項目として挙げられており、これらの要望度の高い項目については重点的な取り組みを行う必要があります。

また、多くの方が輸入農産物や国内農産物の残留農薬などの影響、食品添加物の影響に対して、不安を感じられていることから、食品検査や農薬適正使用の推進等の取り組みにより安全性の確保を図るとともに、県民(消費者)と事業者との間に「安全」に対する受け止め方に温度差があると考えられるため、関係者間でのリスクコミュニケーションの促進が必要となります。

3 現計画（滋賀県食の安全・安心アクションプラン）の取組状況

平成 21 年度から 24 年度までの食の安全・安心アクションプランに基づく施策の目標達成状況は、以下の表にまとめました。

滋賀県食の安全・安心アクションプランに基づく施策の目標達成状況
(平成 21 年度～平成 24 年度)

施策			推進目標	目標年度	目標値	H21	H22	H23	H24	実績評価
食の安全を確保するための総合的な取組	1	県民の視点に立った食品安全行政の総合的な推進	シンポジウムの開催(回)	毎年	1	1	1	1	2	A
			三者による意見交換会の開催(回)	毎年	6	6	7	10	6	A
			食の安全・安心審議会の開催(回)	毎年	2	2	1	1	1	B
	2	食に関する迅速な情報提供と消費者団体等活動の支援	HPへのアクセス件数(件)	H25	40,000	42,592	39,873	42,803	55,778	(A)
			食の安全・安心講習会の開催(回)	毎年	4	5	8	6	4	A
	3	食育の推進	食育推進活動者への研修会(回)	毎年	1	1	1	1	1	A
			食に関する指導研修会の実施(回)	毎年	2	2	2	2	1	B
			学校給食への地場産物使用割合(%)	H24	25	23.4	23.4	24.9	25.4	A
	4	食の安全に関する危機管理	マニュアルの点検、見直し(回)	毎年	1	1	1	1	1	A
生産段階における安全性の確保	5	環境こだわり農産物の推進	環境こだわり農産物の栽培面積(ha)	H22	12,000	13,149	14,173			A
			水稲の栽培面積の割合(%)	H27	50			37	38	(-)
			環境こだわり農産物の購買者割合(%)	H22	33	-	37			A
			継続利用する消費者の割合(%)	H27	36			29	未調査	(-)
	6	消費者が安心できる地産地消の推進	地産地消に必要な野菜を年間を通じて生産する施設栽培面積(ha)	H22	400	395	399			B
			販売用野菜作付面積(ha)	H27	1,500			1,156	1,245	(-)
			県産野菜を常時販売店舗数(店舗)	H22	5	5	5			A
			県内卸売市場の県産野菜入荷率(%)	H27	30			23.1	24.6	(-)
	7	農業生産工程管理手法(GAP)の普及促進	GAP取組農業者団体数(団体)	H22	16	13	16			A
			GAPに取組む生産組織数(団体)	H27	150			83	98	(-)
	8	家畜の衛生管理の徹底	全畜産農家への情報提供(回)	毎年	4回以上	19	82	29	22	A
			衛生技術研修会の開催(回)	毎年	2	2	11	3	5	A
	9	農薬などの不適正流通の防止と適正使用の推進	動物用医薬品販売業者への立入検査(カ所)	-	3年に1回	41	30	36	21	A
			農薬販売者巡回指導(者)	毎年	100	111	95	98	91	B
			全発病業者巡回指導(回)	毎年	1	1	1	1	1	A
製造・流通・販売段階における安全性の確保	10	食品衛生監視指導の強化	食品衛生監視指導件数(件)	毎年	15,000	13,609	14,231	14,511	14,581	B
	11	年間を通じた食中毒の発生防止対策の推進	食中毒の発生件数/飲食店1万店(件)	毎年	全国平均以下(全国平均)	15.9(5.1)	7.4(5.9)	8.5(5.6)	11.7(9.6)	B
			食中毒予防講習会開催回数(回)	毎年	12	32	29	20	28	A
	12	適正な食品表示の推進	試験検査での表示確認食品数(検体)	H25	500	774	669	570	772	(A)
	13	食品等の試験検査の充実強化	食品等の検査検体数(検体)	毎年	2,000	2,393	2,258	2,360	2,215	A
	14	輸入食品の試験検査の強化	輸入食品の検査検体数(検体)	毎年	300	315	294	279	273	B
	15	食肉・食鳥肉の衛生確保の推進	食肉・食鳥肉衛生検査数(検体)	毎年	400	474	623	584	806	A
	16	いわゆる健康食品の安全対策の推進	健康食品等監視指導件数(件)	毎年	300	374	268	295	356	A
			買い上げ調査件数(件)	毎年	20	20	20	20	22	A
	17	食品事業者による自主衛生管理の促進	実務講習会開催回数(回)	毎年	6	10	27	6	7	A
			自主検査実施施設数(施設)	H25	2,000	1,416	2,033	2,108	1,961	(B)
	18	「セーフフードしが」の普及	セーフフードしが認証施設数(施設)	H25	150	99	107	111	123	(B)
			セーフフードしが普及講習会(回)	毎年	2	2	1	1	1	B

A：計画どおり進展 B：概ね計画どおり進展 C：計画通り進展していない

() は、目標年度に到達していない事業（なお、目標年度に到達していないことから、H25の事業計画を含めて評価）

推進目標 37 の実績評価のうち、「A」「(A)」が 22、「B」「(B)」が 10、「(－)」が 5 となり、概ね計画どおり推進することができました。

(1) 食の安全を確保するための総合的な取組

【評価】○食の安全・安心に関するシンポジウムや、地域における消費者、関係事業者および県の三者による意見交換会等を計画どおりに開催しました。

○県ホームページ「食の安全情報」に食中毒発生状況、監視指導実施結果、食品の試験検査結果など、県政モニターアンケートの要望に応え、掲載する情報を充実させるとともに、迅速で分かりやすい情報提供に努めました。

○毎年 1 回、食の安全に係る危機管理マニュアルの点検と見直しを行いました。

【課題】○食品による大規模な、また、健康を脅かすような事件・事故が発生していることから、平常時の備え、緊急時の迅速な対応など、危機発生を想定した訓練や人材養成、そして原因究明のために必要な試験検査の環境整備が必要です。

○県政モニターアンケート結果によると、県ホームページから食品の安全性に関する情報を入手すると回答した方は 2 割程度であるため、引き続き県ホームページの充実に努めるとともに、様々な媒体を活用して情報提供を行う必要があります。

(2) 生産段階における安全性の確保

【評価】○環境こだわり農業の推進により、安全で安心な農産物の供給に努めるとともに、県民が安心して農産物が購入できるよう地産地消の推進に努めました。

○平成 20 年 3 月に「滋賀県 GAP 推進方針」を定め、平成 22 年度までに全ての農協で GAP が実践されるなど、ほぼ計画どおりに進展しました。

【課題】○目標年度の定まっている取組については、その目標達成に向けて進行管理を行うとともに、生産段階における安全性確保のための工程管理、農薬・肥料・飼料などの適正な取扱いのための指導を引き続き行う必要があります。

(3) 製造・流通・販売段階における安全性の確保

【評価】○食品衛生監視指導、食中毒発生防止対策、食品等の試験検査など、推進目標 13 のうち、「A」が 7、「B」が 6 となり、概ね計画どおり実施することができました。

○滋賀県食品自主衛生管理認証制度（セーフフードしが）の認証施設数は平成 24 年度末までに、延べ 123 施設を認証しましたが、まだ目標値には達していません。

【課題】○小規模な食品営業施設における自主衛生管理の取組を支援する必要があります。

○「セーフフードしが」以外の手法による衛生管理を実施している施設もあるため、今後は認証の拡大とともに、これらの施設に対して「セーフフードしが」との同等性の確認を行うなど、高度な自主衛生管理の推進および支援が必要です。

第 3 施策の方向

この計画では、条例の目的を達成するため条例の基本理念を土台に、過去 10 年間の施策の評価を踏まえ、最近の食を取り巻く環境や毎年行っている県政モニターアンケートを考慮に入れ、3 つの施策の方向を定めました。

1 つ目は「生産から消費段階における健康被害の未然防止や拡大防止」として、主として行政が行う健康危機管理を、2 つ目は「関係事業者の責任による食品の安全確保」として、食品等事業者が行う自主的な衛生管理に対する支援を、3 つ目は「県民、関係事業者、行政の三者による相互理解と信頼の向上」として、三者による相互理解・信頼の向上を主眼においた具体的な施策を推進します。

滋賀県食の安全・安心推進計画 施策体系図

★ 新たな取組
◎ より充実させる取組
○ 継続する取組

施策の方向

施策

具体的な取組例

生産から消費段階における
健康被害の未然防止や拡大防止

1 食の安全に関する危機管理体制の整備

(全ての関係課)

○連絡網・危機対応マニュアルの整備
★大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施
★健康危機事案に対応できる人材養成

2 効果的な食品衛生監視指導の実施

(生活衛生課)

○効果的な監視指導
○広域流通食品製造施設に対する専門的な監視指導
★食品等輸入業者に対する監視指導

3 食中毒の発生防止対策の推進

(生活衛生課)

○食中毒関係情報の発信
○調理従事者および消費者への講習会の実施
◎再発防止策の検討と情報の提供

4 食品等の試験検査による安全性の確保

(生活衛生課)

○県内で生産・製造される食品の検査
○試験検査の精度向上

5 食肉・食鳥肉の衛生確保の推進

(生活衛生課)

◎と畜場における衛生管理の推進
○食鳥処理場における衛生管理の推進

6 農業生産工程管理（GAP）の取組推進

(食のブランド推進課)

○生産者および産地等へのGAP導入の普及啓発
○研修会の開催等による指導者の育成
○生産現場の状況に即したGAPの取組に対する助言・指導

7 環境こだわり農業の推進

(食のブランド推進課)

◎環境に配慮した技術の実践拡大
○地域ブランド化の推進
◎環境こだわり農産物の積極的な利用促進

8 生産における薬剤などの適正使用の推進

(農業経営課・畜産課・水産課)

◎農薬の販売および使用段階における指導
◎動物用医薬品等の販売および使用段階における指導
◎水産用医薬品の使用段階における指導

9 畜産物の安全性向上

(畜産課)

○飼養衛生管理基準の徹底
◎農場HACCPの啓発

10 食品等事業者の自主衛生管理の促進

(生活衛生課)

★自主衛生管理マニュアルの作成促進
◎セーフフードシグの充実
◎関係団体の自主的な取組に対する支援

11 適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及

(県民活動生活課・農産課・生活衛生課・食のブランド推進課)

◎関係事業者に対する適正表示の指導・助言
◎関係機関との情報共有・連携強化
◎県民への食品表示に関する知識の普及

関係事業者の責任による食品の安全確保

県民、関係事業者、行政の
三者による相互理解と信頼の向上

12 リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズの施策への反映

(全ての関係課)

○シンポジウムや意見交換会の実施
★県民が特に不安に思っている食品検査の実施・公表
○滋賀県食の安全・安心審議会の開催

13 食品の安全性に関する情報の提供

(全ての関係課)

◎ホームページ等による情報提供
○消費者および関係事業者への講習会等の実施
○関係事業者の自主的な取組への支援

14 食育の推進

(健康長寿課・食のブランド推進課・学校教育課・スポーツ健康課)

○食育推進活動者の育成
○農業体験学習を通じた食育の推進
○安全・安心な学校給食の推進

15 地産地消の推進

(健康長寿課・農業経営課・食のブランド推進課)

○野菜など園芸品目の生産拡大
○学校給食での地産地消の推進
○地産地消推進キャンペーンの展開

1 食の安全に関する危機管理体制の整備

条例第24条に基づき、食品による大規模、または重大な健康被害の発生に平常時から備えるとともに、緊急事態には県関係機関が被害拡大防止や的確な情報の伝達・提供に速やかに対処します。

今はどういう状況なの？

食にまつわる事故の未然防止のために、食の安全に関する情報を関係事業者向け、県民向けに発信しています。

また、過去に経験した案件や他で起こった事例を参考に、危機管理が必要な事例に備えて、各種マニュアル等を作成しています。

何が問題なの？

健康に関する危機管理が必要な事例に備えて、模擬訓練の実施や指揮する人材の養成が求められているとともに、各種のマニュアル等の点検・見直しを行って最新版に更新し、緊急時に備えることが必要です。

また、多様な原因物質に、迅速に対応できる試験検査体制の充実が必要です。

参考（主に食に起因する危機事例）

平成10年7月	和歌山毒物カレー事件
平成12年6月	大手乳業メーカーの乳製品による食中毒事件
平成13年9月	国内初の牛海綿状脳症(BSE)の発生
平成14年7月	中国製ダイエット用健康食品による健康被害発生
平成14年8月	無登録農薬の販売・使用が発覚
平成15年12月	米国でE.S.E感染牛が確認され、牛肉の輸入停止
平成16年1月	高病原性鳥インフルエンザが79年ぶりに国内発生
平成19年1月～	原産地偽装など食品の表示不正事件が相次ぎ発覚
平成20年1月	中国産冷凍ギョウザによる健康被害が発生
平成20年9月	非食用の事故米穀における不正流通問題が発覚
平成22年4月	口蹄疫が宮崎県で発生
平成23年3月～	原発事故による放射性物質拡散による食品汚染
平成23年2月	肉の生食によるO111及びO157食中毒死亡事件
平成24年8月	浅漬けによるO157食中毒死亡事件

そのために、こうします！

- ☆ 平常時から情報の収集・発信に努めます。
- ☆ 危機に備えて模擬訓練の実施や、マニュアル等の点検・見直しを行います。
- ☆ 危機事案の発生時には、県民への情報提供に努め、国や他府県、関係機関等と連携し、拡大防止に努めます。

食の安全に係る危機管理のマニュアルってどんなものがあるの？

健康危機管理の基本マニュアル（健康福祉政策課、各保健所）
食中毒処理要領（生活衛生課）
健康食品等による健康被害相談の処理（医務薬務課、生活衛生課）
学校給食における食中毒発生対応マニュアル（スポーツ健康課）
水道水健康危機管理実施要綱（生活衛生課）
水道におけるクリプトスポリジウム等対策指針（生活衛生課）
飲用井戸等衛生対策要領（生活衛生課）
緊急時水道水放射性物質検査実施要領（生活衛生課） など

具体的には...

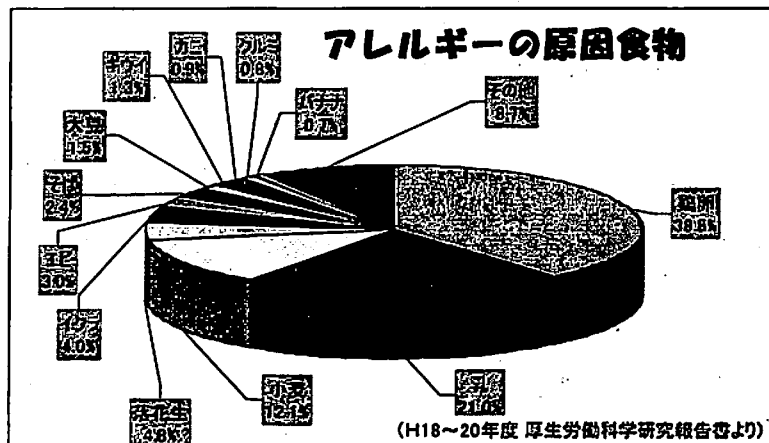
(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 健康危機未然防止対策（平常時の情報の収集・発信）					
関係事業者および消費者への情報の発信 (すべての関係課)			県民	事業者	県
2 模擬訓練、マニュアル点検・見直し					
大規模な健康危害の発生を想定した模擬訓練の実施 (生活衛生課)		模擬訓練年間1回	県民	事業者	県
連絡網・危機対応マニュアルの整備 (すべての関係課)	毎年1回の点検と見直し	定期的な見直し	県民	事業者	県
健康危機事案に対応できる人材養成 (生活衛生課)		健康危機管理研修会への参加	県民	事業者	県
3 緊急時の体制整備と情報の収集・発信					
試験検査体制の充実 (生活衛生課)			県民	事業者	県
的確で分かりやすい健康危害情報の発信 (すべての関係課)			県民	事業者	県
国や他府県、関係機関との連携強化 (すべての関係課)			県民	事業者	県

アレルギー表示

・特定のアレルギー体質を持つ消費者の健康危害の発生を防止する観点から、過去の健康危害等の程度、頻度を考慮し、容器包装された加工食品へ特定原材料を使用した旨の表示が義務付けられています。

特定原材料等の名称	
表示義務 7品目	卵、乳、小麦、えび、かに、 そば、落花生
表示奨励 20品目	あわび、いか、いくら、 オレンジ、カシューナッツ、 キウイフルーツ、牛肉、 くるみ、さけ、さほ、 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



1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

2. 効果的な食品衛生監視指導の実施

食品等の安全性を確保するため、毎年度、食品衛生監視指導計画を策定し、飲食店、販売業、製造業、輸入業に対して、効果的な監視指導を行います。

今はどういう状況なの？

県では、平成 21 年度から年間 15,000 件を目標に食品営業施設に対する監視指導を行っています。食品製造営業施設のうち、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。

また、県政モニターアンケートで不安と感じる人が多かった輸入食品については、条例第 17 条に基づく食品等輸入事業者の届出制度により、25 施設（平成 25 年 3 月末現在）の輸入業者を把握し、監視指導を行っています。

なお、大津市では、市が策定する食品衛生監視指導計画に基づき、監視指導を行っています。



食品衛生監視指導

何が問題なの？

40,000 件を超える食品関係営業施設に対し、食品衛生監視員が監視指導にあたっていますが、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が求められています。

また、食品の安全確保のためには、業態、季節、特性にあわせた重点的な監視指導が必要です。

そのために、こうします！

- ☆ 毎年度策定する食品衛生監視指導計画に、食中毒事故等の発生状況を考慮した重点的に監視すべき事項を定め、効果的な監視指導を実施します。
- ☆ 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継続して専門的な監視指導を実施します。

県内における監視指導の実施状況は？

約 40,000 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立入検査を実施してきました。

		H21	H22	H23	H24
食品営業施設数	合計	40,231 件	40,496 件	40,564 件	40,468 件
	県	32,202 件	32,472 件	32,574 件	32,429 件
	大津市	8,029 件	8,024 件	7,990 件	8,039 件
監視指導件数	合計	17,092 件	17,912 件	18,260 件	18,673 件
	県	13,609 件	14,231 件	14,511 件	14,581 件
	大津市	3,483 件	3,681 件	3,749 件	4,092 件

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 効果的な監視指導					
食品衛生監視指導計画に定める監視指導件数 (生活衛生課)	14,581 件	H30 15,000件	県民	事業者	県
2 広域流通食品製造施設に対する専門的な監視指導					
対象となる延べ530施設に対する専門監視の実施 (生活衛生課)		監視指導実施率 150%以上(年1～3回)	県民	事業者	県
より高度で専門的な監視を行うための食品衛生監視員の資質向上 (生活衛生課)		HACCP手法による監視指導技術の研修	県民	事業者	県
3 食品等輸入事業者に対する監視指導					
輸入業者の届出事項の確認 (生活衛生課)			県民	事業者	県

用語解説

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」に基づき各自治体ごとに毎年定められる計画です。滋賀県では①食品営業施設への監視指導、②食品等の試験検査、③自主衛生管理の促進、④情報提供と意見交換等の内容について、年度ごとに具体的な行動計画を定め、実施した内容を年度ごとに公表しています。

食品衛生監視員

食品衛生法に基づく監視員で、飲食店や食品製造施設等の食品関係施設の許可監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育などの業務行っています。

滋賀県内では、食の安全推進室、7か所の保健所および食肉衛生検査所に配属されています。

ハサップ HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析重要管理点) の略。安全な食品を造るための高度な衛生管理手法。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障する方法です。

これまでに実施してきた重点監視は？

- ・浅漬けによるO157食中毒死亡事件 → 漬物製造施設一斉監視
- ・ユッケ(生肉)によるO111、157食中毒死亡事件 → 生食用食肉取扱施設一斉監視
- ・焼き鳥店等でのカンピロバクター食中毒の多発 → 食肉・食鳥肉取扱施設一斉監視

上記のほか、給食施設等一斉監視、地域特産食品一斉監視、食品表示一斉監視などを実施してきました。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

3 食中毒の発生防止対策の推進

食中毒の発生件数は全国的に減少傾向にありますが、患者数はほぼ横ばい状態にあります。食中毒発生防止のため調理従事者や県民へ正しい知識や最新の情報を発信し、適切な対応と対策を推進します。

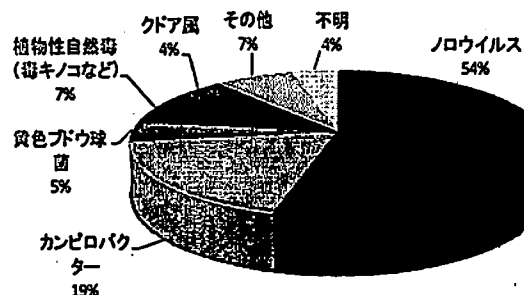
今はどういう状況なの？

県内における過去4年間の食中毒発生は70件で、病因物質別では、ノロウイルスが過半数(54%)を占め、次いで、鶏肉の生食などを原因とするカンピロバクター(19%)となっています。

特に、ノロウイルスは、冬季の食中毒の多くを占めています。

全国的には、飲食店における食中毒の発生件数が最も多く、それに次ぐのが家庭です。

県内における食中毒病因物質内訳(H21～H24)



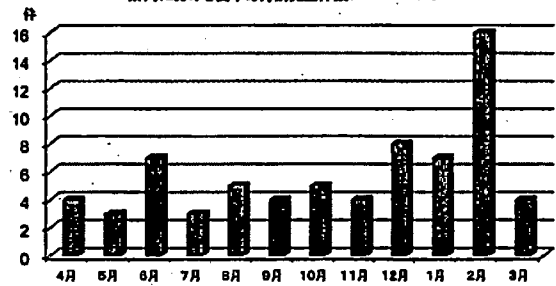
何が問題なの？

ノロウイルス食中毒は、調理従事者による食品の汚染事例が多く、原因食品の多くは特定されていません。

また、食中毒は年間を通じて発生していることから、これまで以上に衛生意識の向上と衛生管理の徹底が重要です。

家庭での発生は、一人ひとりの正しい知識と適切な対応で防ぐことができます。

県内における食中毒月別発生件数(H21～H24)



※ 統計グラフには、大津市分を含む。

そのために、こうします！

- ☆ 食中毒の未然防止のため、正しい知識をタイムリーに調理従事者や消費者の皆さんに提供します。
- ☆ 食中毒事件が発生したときには、直ちに必要な情報を漏れなく収集・調査し、関係機関との連絡調整、情報発信に努めます。
- ☆ 事故の教訓を活かすため、調査結果を整理・検討し、再発防止策などの情報の提供に努めます。

用語解説

食中毒注意報の発令

夏季(発令期間: 7月1日～9月30日)

夏季の細菌性食中毒が発生しやすい気象状態になった場合に発令します。

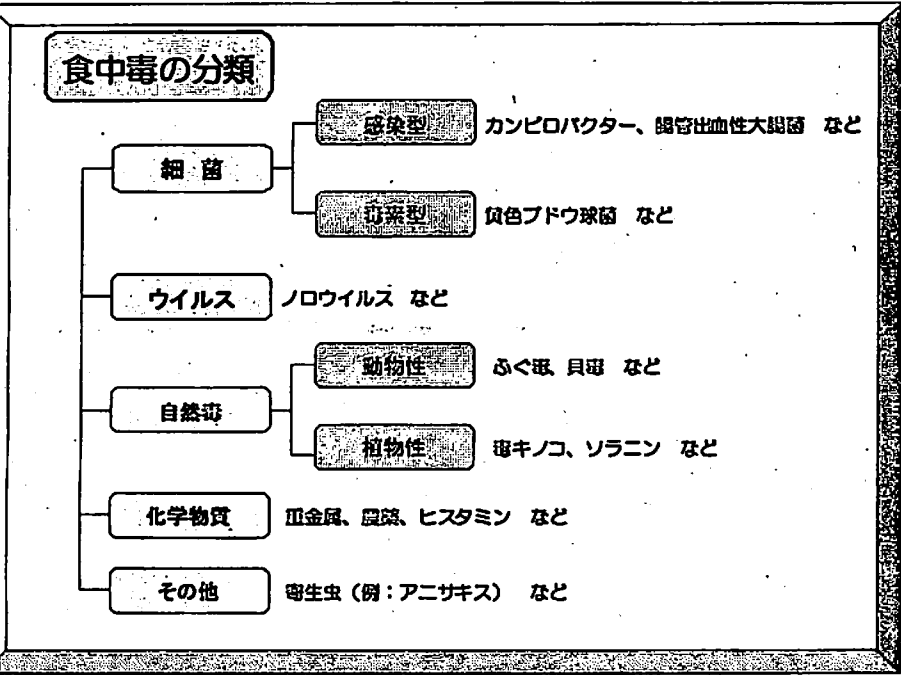
冬季(発令期間: 11月1日～3月31日)・・・ノロウイルス食中毒注意報

冬季のノロウイルス食中毒が発生しやすい条件になった場合に発令します。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 食中毒関係情報の発信・講習会の実施					
県ホームページ“食の安全情報”において食中毒発生状況などを掲載 (生活衛生課)			県民	事業者	県
講習会(出前講座)の実施 調理従事者への講習会 消費者への講習会 (生活衛生課)	営業者 127回	講習会の実施	県民	事業者	県
	消費者 42回				
食中毒注意報の発令と周知徹底 夏季：食中毒注意報 冬季：ノロウイルス食中毒注意報 (生活衛生課)	発令回数		県民	事業者	県
	夏季 14回 冬季 6回				
2 食中毒発生時の迅速な対応					
人口 10 万人当たりの食中毒患者数 (生活衛生課)	(県) 24.7 人	全国平均以下	県民	事業者	県
	(全国) 20.5 人				
関係機関との連携と迅速な対応 (生活衛生課)			県民	事業者	県
3 事故の教訓					
再発防止策の検討と情報の提供 (生活衛生課)			県民	事業者	県



- 1 はじめに
- 2 現状と課題
- 3 施策の方向
- 1 生産から消費
- 2 関係事業者
- 3 相互理解
- 4 計画の推進
- 5 付属資料

4 食品等の試験検査による安全性の確保

健康被害や不良食品の流通を防止するため、食品添加物や残留農薬等の検査を実施し、食品等の安全性を確保するとともに、試験検査の高度化および精度管理の向上に努めます。

今はどういう状況なの？

販売店や製造施設から保健所や食品安全監視センターが食品を抜き取り、食中毒の原因となる細菌、ウイルスの微生物検査や、食品添加物、アレルギー物質、放射性物質、残留農薬等の理化学検査を毎年約 2,000 検体実施しています。

また、検査結果に基づき様々な行政対応を取ることから、GLP という制度により、試験検査の精度管理に努めています。



液体クロマトグラフ質量分析計 (LC/MS/MS) による理化学検査 (県衛生科学センター)

何が問題なの？

食中毒の発生や不良食品の流通を防止するため、引き続き、県内製造食品をはじめとする県内流通食品について、計画的かつ効果的な試験検査を行わなければなりません。

特に、県民が不安に感じている食品添加物や残留農薬等の検査を実施し、その結果を公表することにより、不安解消に努める必要があります。

また、食品の規格基準の適否や食中毒の原因究明等は、科学的データに基づく判断が必要であることから、十分な検査体制の整備に努めるとともに、試験検査の信頼性を確保するために、引き続き GLP の徹底を図る必要があります。

そのために、こうします！

- ☆ 県内製造食品を対象に、規格基準等の検査を行い、安全性を確認します。
- ☆ 県民が特に不安に思っている食品について、検査を実施し、結果を公表します。(→施策 12)
- ☆ 試験検査の精度管理をより一層強化し、検査の信頼性を確保します。

県内における検査の実施状況は？

過去 4 年間で、延べ 10,536 検体の検査を実施し、違反検体数は 47 検体でした。(違反率：0.45%)

		微生物	食品添加物	残留農薬	アレルギー物質	放射性物質	その他
H21	県	1,293	264 (4)	268 (1)	30		538
	大津市	157	13	112	8		48
H22	県	1,188	254 (8)	254 (1)	30		532 (3)
	大津市	143	21 (1)	118	4		32
H23	県	1,141 (2)	315 (16)	254	40	45	565
	大津市	139	16	94	-	12 (1)	50
H24	県	962 (2)	281 (5)	250 (1)	51 (2)	186	485
	大津市	132	6	103	-	56	46

() 内は違反検体数

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H 2 6 ～ H 3 0	取組主体		
1 県内生産・製造食品の試験検査の実施					
県内で製造される食品の検査 (生活衛生課)	1,465 検体	年間1,200検体	県民	事業者	県
広域流通食品の検査 (生活衛生課)	750 検体	年間600検体	県民	事業者	県
食品の安全性確保のための調査研究 (生活衛生課)		年間200検体	県民	事業者	県
2 試験検査の精度向上					
GLPの徹底 (生活衛生課)			県民	事業者	県

用語解説

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。原則として、厚生労働大臣が指定したものでなければ使用することができず、現在使用が認められたものは化学合成品である指定添加物が436品目(平成25年8月6日改正)、天然に存在するものである既存添加物が365品目(平成23年5月6日改正)となっています。

残留農薬

農薬の使用により、食品に含まれる特定の物質を意味します。農薬が残留した食品を摂取することにより人の健康が損なわれることがないよう、食品衛生法に基づく「食品、添加物等の規格基準」において、農産物に残留する農薬成分の量には限度が定められており、一般には「残留農薬基準」と呼ばれています。

アレルギー物質

免疫反応のうち、食物の摂取により、体の免疫機能が過敏に反応することで、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。現在、「卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに」の7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。

ジーエルピー

GLP (Good Laboratory Practice: 試験検査業務の適正管理運営基準)

平成9年4月から都道府県等が設置する食品衛生検査施設において、「GLP」に基づき食品等の検査を行うことが義務付けられました。「GLP」とは、食品等の採取・運搬・保管から、検査の実施、測定機器の保守管理、検査試薬の管理、書類の作成・保管、技能評価、検査結果の報告といった検査に関するすべての業務の信頼性を確保するための基本ルールをいいます。

規格基準(食品、添加物等の規格基準)

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

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

5 食肉・食鳥肉の衛生確保の推進

と畜場および食鳥処理場における食肉・食鳥肉の安全性を確保するため、と畜検査の実施とともに、処理施設の衛生管理および微生物による汚染防止を推進します。

今はどういう状況なの？

と畜場では、食肉衛生検査所のと畜検査員（獣医師）が、食用に解体される牛・豚を一頭ごとに検査し、病気などで食用に適さないものは不合格として廃棄し、安全な食肉のみを合格としています。また、BSE スクリーニング検査、特定危険部位の除去・焼却の確認を実施しています。

また、平成 21 年から HACCP 方式による衛生管理が導入され、平成 22 年からはシンガポール、マカオ、タイへの輸出認定施設として衛生向上が図られており、と畜検査員が衛生管理の検証を実施しています。

なお、食鳥肉については、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場）に設置される食鳥処理衛生管理者による食鳥肉の安全性確認が、適正に行われていることを、保健所の食鳥検査員が定期的に監視・指導しています。



牛のと畜検査（と畜場）

何が問題なの？

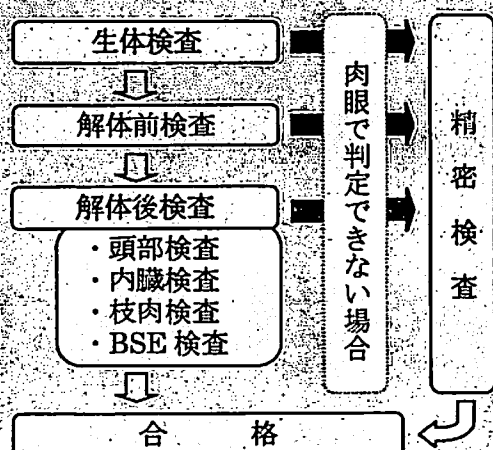
と畜検査・食鳥検査により食用不適なものを廃棄するとともに、食肉・食鳥肉への微生物汚染の防止・低減を図る必要があります。

そのために、こうします！

☆ 厳格なと畜検査を実施します。

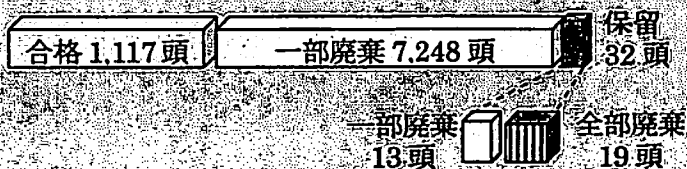
☆ 食肉・食鳥肉の取扱い施設における衛生管理の向上を図り、微生物による汚染防止に努めます。

◎と畜検査の流れ

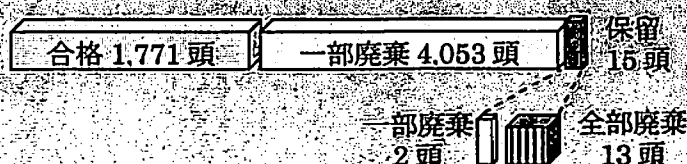


◎と畜検査の概要

○ 牛：と畜頭数 8,397 頭（平成 24 年度）



○ 豚：と畜頭数 5,839 頭（平成 24 年度）



具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H 2 6 ～ H 3 0	取組主体		
1 と畜場における衛生管理の推進					
と畜検査の実施 (生活衛生課)	毎開場日		県民	事業者	県
食中毒原因菌・微生物汚染指標菌の検査 (生活衛生課)	806 件	年間400件	県民	事業者	県
動物用医薬品・農薬の残留検査 (生活衛生課)	80 件	年間80件	県民	事業者	県
衛生点検・検証の実施 (生活衛生課)	毎開場日		県民	事業者	県
関係事業者協議、衛生講習会等の開催 (生活衛生課)	4 回	年間12回	県民	事業者	県
HACCPプラン外部検証の実施 (生活衛生課)	5 回	年間12回	県民	事業者	県
2 食鳥処理場における衛生管理の推進					
衛生管理マニュアルの履行確認 (生活衛生課)			県民	事業者	県

用語解説

ピーエスイー BSEスクリーニング検査

BSE（牛海綿状脳症）は牛の病気の一つで、異常プリオンたん白質が主に脳に蓄積することによって起こると考えられています。平成13年9月の国内発生を受け、平成13年10月から全頭検査が行われてきましたが、現在までのBSE対策によりBSE発生リスクが低下したことから、平成25年7月から検査対象月齢が48か月超に見直されました。

特定危険部位

BSE感染牛において異常プリオンたん白質が蓄積することから、食品として利用することが禁止されている牛の部位です。平成25年4月から対象が見直され、扁桃、回腸（盲腸との接合部分から2mまでの部分）、30か月齢を超える頭部（舌、頬肉、扁桃を除く。）、30か月齢を超えるせき髄、せき柱（食肉加工の安全性が確保された国、地域で飼養された30か月齢以下の牛を除く。）を指します。

認定小規模食鳥処理場

年間処理羽数が30万羽以下で知事の認定を受けた小規模な食鳥処理場です。食鳥処理衛生管理者が、生体の状況、食鳥とたいの表面・内臓・体壁内側面の状況などについて、異常の有無を確認します。

食鳥処理衛生管理者

食鳥処理を衛生的に管理するために食鳥処理場に置かれ、従事者の監督、構造設備の管理などを行う者です。食鳥処理衛生管理者となるには、獣医師、資格取得講習会の修了等の要件を満たす必要があります。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

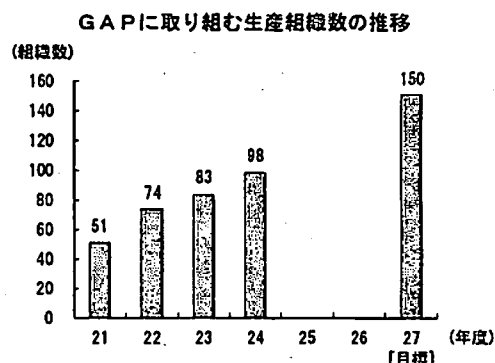
6 農業生産工程管理（GAP）の取組推進

農業生産現場において、食の安全・安心に対する消費者の信頼をより一層高めるため、農産物の安全性確保等を目指して、農業生産工程管理（GAP）の取組を推進します。

今はどういう状況なの？

平成23年3月に「滋賀県GAP推進方針」を改定し、県内のすべての主要な産地においてGAPの導入を進めることとして、平成27年度までに150組織でGAPに取り組むことを目標としています。

その結果、平成21年度末で51組織であったGAPに取り組む生産組織は、平成24年度末で98組織まで増加しています。



何が問題なの？

GAPに対する認識や必要性の理解が不十分で、GAPが未導入の産地に対して、引き続き、導入されるよう推進する必要があります。

そのために、こうします！

- ☆ 滋賀県産として出荷される農産物すべてにおいて、GAPが実践されることを目指し、GAPの導入を進めます。
- ☆ 指導者の育成に努めるとともに、生産者のGAPの取組に対して適切な指導や助言を行います。

GAP（ギャップ）ってなに？

農業者が、準備から出荷までの生産過程で気を付けなければならないことを整理して、危害を未然に防ぐために、ルールをつくり、それを実践・記録・評価することで、安全で安心な農産物の生産につなげていく取組です。

Good（良い）Agricultural（農業の）Practice（実践）を省略したものです。

なぜGAPが必要なの？

農産物の収穫後に行う検査だけではチェックに限界があり、より安全性を保证する取組が求められています。

GAPに取り組み、農作業の各工程毎に実践・記録・評価を行うことで、危害を未然に防ぐことができます。

GAPに取り組むと、どんな効果があるの？

「農産物の安全・安心の確保」、「環境への負荷軽減」、「経営改善」、「生産者の健康被害防止」などの効果があり、消費者の信頼確保にもつながります。



具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県GAP推進方針
しがの農業・水産業新戦略プラン

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H27 (※)	取組主体		
1 生産者および産地等への普及啓発					
啓発資料の配布、研修会の開催等を通じたGAP導入の普及啓発の実施 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県
2 人材の育成					
研修会の開催等による指導者の育成 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県
3 生産者および産地等における取組支援					
生産現場の状況に即したGAPの取組に対する助言・指導 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県

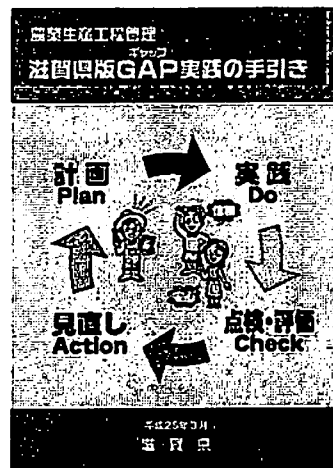
※ 平成28年度～平成30年度の取組や目標については、次期「滋賀県GAP推進方針」策定に併せて検討します。

用語解説

滋賀県GAP推進方針

農産物の安全性確保をはじめ、琵琶湖等の環境保全の推進、労働者の安全確保等とあわせ、県産農産物の信頼性向上やイメージアップ、安定的な取引の確保等を目指すために策定した推進方針です。

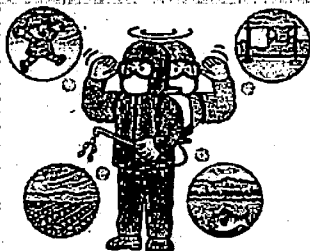
平成21年12月に「滋賀県食の安全・安心推進条例」が制定され、生産者に対してGAPの取組が努力義務として位置づけられたことや、依然として減らない農作業事故の未然防止を図る必要があることなどから、平成22年4月に国が示した「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」を基本に推進方針を改定し、「滋賀県版GAP」を作成しました。



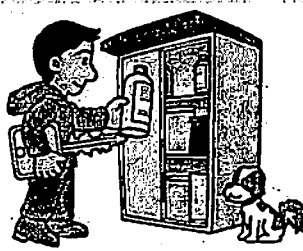
GAPの実践例



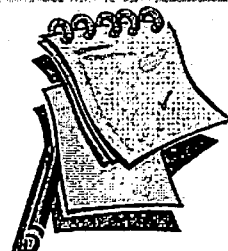
農薬の適正使用



農薬の飛散防止



農薬の適切な保管



栽培管理の記録

7 環境こだわり農業の推進

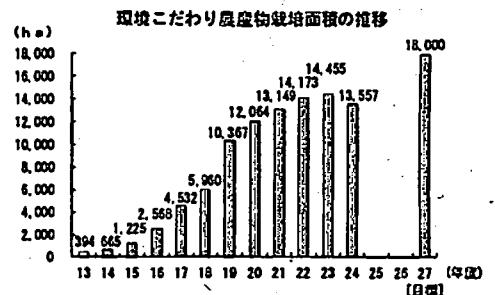
化学合成農薬および化学肥料の使用量を通常の 5 割以下に減らすとともに、琵琶湖等への環境の負荷を減らす技術で栽培する「環境こだわり農業」を進め、より安全で安心な農産物の供給を一層推進します。

今はどういう状況なの？

平成 15 年 3 月に「滋賀県環境こだわり農業推進条例」を定め、平成 16 年度から、県や国の支援制度により、環境こだわり農業に取り組む農業者に経済的支援を行ってきました。

国の支援制度が大幅に変更され、要件が厳しくなったことから、平成 24 年度の環境こだわり農産物栽培面積は、初めて前年度より減少し 13,557ha となりました。

最も栽培面積の大きい作物は水稻で、作付面積の 38% で取り組まれています。



何が問題なの？

より安全で安心な農産物の供給を目指し、環境こだわり農業が本県農業のスタンダードとなるよう、目標とする18,000haに向かって、一層の推進を図る必要があります。

また、認証マークを表示した環境こだわり農産物を、消費段階であまり見かけない等の課題も残されています。

今後も、市町や農業団体、農産物販売業者等との連携を深め、協力を得ながら、環境こだわり農業を推進していくことが必要です。

そのために、こうします！

- ☆ 環境こだわり農業のスタンダード化・定着化に向け、環境に配慮した技術の実践拡大を一層推進します。
- ☆ 滋賀の地域ブランド「環境こだわり農産物」の生産・流通を推進します。
- ☆ 環境こだわり農産物の積極利用に向け、県民が一体となった取組を推進します。

用語解説

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月に制定した条例です。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県環境こだわり農業推進基本計画
しがの農業・水産業新戦略プラン

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H27(※)	取組主体		
1 環境に配慮した技術の実践拡大					
化学合成農薬や化学肥料の使用を減らす技術や、農業排水対策の実践拡大 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県
2 地域ブランド化の推進					
近江米の推進主要品種（コシヒカリ、秋の詩）における環境こだわり農産物の生産拡大 (食のブランド推進課)	6,863ha	栽培面積 10,000ha	県民	事業者	県
認証マークの表示推進 (食のブランド推進課)	117 組織	表示組織数 120 組織	県民	事業者	県
3 環境こだわり農産物の積極的な利用促進					
ホームページによる情報発信やポスター、チラシ等による啓発 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県

※ 平成 28 年度～平成 30 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。

環境こだわり農産物認証制度って？

- 県が定めた基準に基づき、化学合成農薬および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、琵琶湖等への環境の負荷を減らす技術で生産された農産物を、県が「環境こだわり農産物」として認証する制度です。
- 認証を受けるためには、あらかじめ生産計画を申請して認定を受ける必要があります。
- 認証された農産物には、県の認証マークを表示して出荷・販売することができます。
- 認証マークは、県の登録商標です。
県に申請すれば、流通事業者等も使うことができます。



認証マーク



環境こだわり農産物

合言葉は「食べることで、びわ湖を守る。」！！

びわ湖にもひとにもやさしい環境こだわり農業は、通常より手間ひまがかかります。

こうして作られたお米や野菜が選ばれてこそ、初めて環境こだわり農業の取り組みが意味のあるものとなります。

環境こだわり農産物を“選び”、“食べる”ことで、環境こだわり農業に取り組む生産者を応援することになります。

そうすると環境こだわり農産物の栽培面積が増え、美しいびわ湖を守ることにつながります。

みんなで美しいびわ湖を守っていきましょう！

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

8 生産における薬剤などの適正使用の推進

生産段階における安全性確保のため、条例第11条の規定に基づき、農薬、動物用・水産用医薬品および家畜用飼料の適正使用や、流通・販売における適正な取扱いを推進します。

今はどういう状況なの？

平成18年5月からのポジティブリスト制度導入に伴い、原則としてすべての農薬、飼料添加物、動物用医薬品に残留基準が設けられ、基準を超えて残留する食品の流通が禁止されています。

これら農薬等の生産資材の適正使用を徹底するため、定期的な巡回や研修会等を開催することにより、安全性の確保に向けた指導・啓発を行っています。

【平成24年度における巡回指導等の実績（対象数）】

農薬販売者に対する巡回指導：91者（対象：393者）

動物用医薬品販売業者への立入検査：21か所（対象：96か所）

養殖業者に対する巡回指導：79か所（対象：79か所）



養殖魚の診断

何が問題なの？

農薬、動物用・水産用医薬品および飼料添加物の使用方法や使用時期には基準が定められています。また、農薬や動物用医薬品の残留については、消費者の関心も高く、農畜水産物の安全性に対する不安要因の1つにもなっていますので、適正使用の推進を通じて、消費者の信頼を確かなものにしなければなりません。

そのために、こうします！

- ☆ 農薬販売者への巡回指導を行い、農産物生産者に適正使用を指導します。
- ☆ 動物用医薬品および家畜用飼料販売業者に対する立入検査を行い、畜産農家に対しては適正使用に向けた啓発指導および情報提供を行います。
- ☆ 養殖業者に対する巡回指導や説明会を行い、水産用医薬品の適正使用を指導します。

用語解説

ポジティブリスト制度

原則規制（禁止）された状態で、使用、残留を認めるものを例外的に一覧表に示す制度をいいます。

食品添加物については、以前からこの制度による規制が行われていましたが、平成18年5月からは、食品中に残留する農薬、飼料添加物および動物用医薬品についてもこの制度が導入されました。

残留基準（一律基準を含む）が設定されたことで、食品中に基準を超えて残留した場合は、その食品は、販売禁止等の措置が取られます。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
しがの農業・水産業新戦略プラン

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H27(※)	取組主体		
1 農薬の販売および使用段階における指導					
農薬販売者への巡回指導の実施 (農業経営課)	91 者	年間100者	県民	事業者	県
農産物生産者に適正使用を指導 (農業経営課)			県民	事業者	県
2 動物用医薬品等の販売および使用段階における指導					
動物用医薬品および家畜用飼料販売業者 への立入検査の実施 (畜産課)	事業者 ごとに 3年に 1回	事業者ごとに 3年に1回	県民	事業者	県
畜産農家への啓発指導および情報提供 (畜産課)		年間1回以上	県民	事業者	県
畜産物中の飼料添加物残留調査 (畜産課)		年間20検体以上	県民	事業者	県
3 水産用医薬品の使用段階における指導					
養殖業者に対する啓発指導および情報提供 (水産課)	325 件	年間延べ320件	県民	事業者	県
養殖水産物中の水産用医薬品残留検査 (水産課)	20 検体	年間20検体以上	県民	事業者	県

※ 平成28年度～平成30年度の取組や目標については、次期「しがの農業・水産業新戦略プラン」策定に併せて検討します。

用語解説

飼料添加物

飼料の品質低下を防いだり、有効成分を補給したり、栄養成分の利用を促進するために、飼料に混ぜ合わせるなどして使用されるものです。飼料添加物には、アミノ酸、ミネラル、抗菌性物質などがあり、それぞれに成分規格や製造・使用方法、表示基準等が定められており、これらに適合しないものは飼料に添加することができません。

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。薬事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。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

9 畜産物の安全性向上

生産段階における畜産物の安全性確保のため、農家の飼養衛生管理の改善指導を行い、また、一層の安全性向上を図るためHACCP方式の考え方を取り入れた飼養衛生管理(農場HACCP)の普及・定着を進めます。

今はどういう状況なの？

家畜の伝染病を早期に発見するための届出制度や発生農家等への支援の充実、海外からの病気の侵入を防ぐための水際検疫の強化などの措置を講じるため、平成23年に家畜伝染病予防法が改正されました。

その中で、畜産農家自らが飼養衛生管理基準を遵守し、消毒の励行や異常家畜の早期発見通報などの確実な実施が求められており、県では、年1回以上の生産農場への立入と指導を行っています。

また、農場HACCPによる家畜の生産管理の啓発普及を実施しています。



飼養衛生管理基準の指導
(消石灰の散布)

何が問題なの？

畜産物の安全性を確保するためには、家畜の伝染病の発生予防とまん延防止を図ることが重要です。そのためには、飼養衛生管理基準の徹底に向けた農家への指導が必要です。

また、生産段階での新たな取り組みや検査結果に基づいた指導を強化し、畜産物の安全性向上を推進する必要があります。

そのために、こうします！

- ★ 飼養衛生管理基準の遵守向上のための立入調査、指導を行います。
- ★ 農場HACCP研修会を開催し、普及定着に向けた農家指導を行います。

用語解説

家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病(寄生虫病をふくむ)の発生予防およびまん延防止により、畜産振興を図るための法律です。家畜伝染病、疾病による家畜死亡の届出義務、予防のための検査・消毒、患畜および疑似患畜の届出・隔離義務、輸出入検疫などが規定されています。

飼養衛生管理基準

家畜の伝染性疾病の発生予防やまん延防止等のために、畜産農家自らが取り組むべき家畜飼養に係る衛生管理の方法について、「家畜伝染病予防法」のなかで遵守すべき基準として定められたものです。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
しがの農業・水産業新戦略プラン

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H27(※)	取組主体		
1 飼養衛生管理基準の徹底					
畜産農家への立入調査の実施 (畜産課)	1 回	年間1回以上 (1農家あたり)	県民	事業者	県
2 農場HACCPの啓発					
農場HACCP研修会の開催 (畜産課)	2 回	年間2回以上	県民	事業者	県
農場HACCP普及定着のための農家指導の実施 (畜産課)	22 戸	年間20戸	県民	事業者	県

※ 平成28年度～平成30年度の取組や目標については、次期「しがの農業・水産業新戦略プラン」策定に併せて検討します。

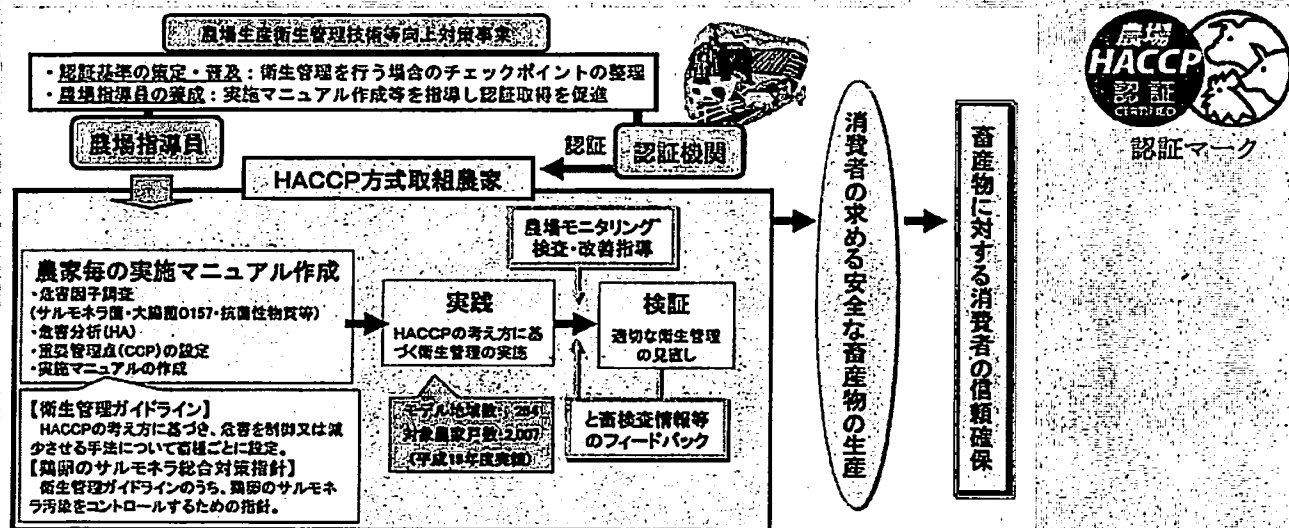
農場HACCP（ハサップ）って？

食品製造の衛生管理に用いられているHACCP方式の考え方を家畜の生産段階に取り入れ、飼養衛生管理を行うもので、各農場の生産形態に応じた工程管理、モニタリング、記録等の整備、検証などを行い畜産物の安全性向上を図ろうとするものです。

農林水産省が定めた認証基準に適合しているかどうかは、第三者（外部検証員）によって審査が行われ、審査の結果、適合していると認められる農場は「認証」を取得することができます。

認証を取得した農場は、農場HACCP認証基準をクリアした農場で、安全で安心な畜産物を生産するために適切な飼養衛生管理を実行している農場であるということが分かります。

平成25年9月現在、全国で24農場が認証されています。



1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

10 食品等事業者の自主衛生管理の促進

食品等事業者の自主的な衛生管理が食の安全・安心の確保を図るうえで特に重要であることから、条例第12条および第13条に基づき、自主衛生管理の具体的な方法を定め適切な実施を促進します。

今はどういう状況なの？

県と大津市では、食品営業許可施設に設置された食品衛生責任者(14,777名)を中心に営業施設の自主衛生管理を推進してきました。

また、条例に基づき高度な衛生管理を行う工程を認証する「滋賀県自主衛生管理認証制度(愛称:セーフードしが)」により、平成24年度末までに延べ123件の食品製造業を認証しています。これらの認証施設や製品には右のマークを付けることができます。

さらに、食品等事業者が加入している団体の事業に協力して自主衛生管理を促進しています。



何が問題なの？

小規模な食品営業施設においては、自主衛生管理の具体的な方法を定めたマニュアルの作成にまわっていないところが多くあります。

また、セーフードしがの認証取得数は、工場形態の食品製造施設(約250施設)の半数以下にとどまっています。

そのために、こうします！

- ☆ 自主衛生管理の具体的な方法を定めたマニュアルの作成を促進します。
- ☆ セーフードしが認証施設への指導、助言を行うとともに、認証施設の拡大に向けた制度の充実を図ります。
- ☆ 関係団体と連携、協力して事業者の自主的な取り組みを促進します。

滋賀県自主衛生管理認証制度(セーフードしが)とは...

国際的に推奨されている食品の安全性を高度に保証する衛生管理手法であるHACCPの理念を取り入れた「滋賀県食品自主衛生管理認証制度(通称: ^{エス ハ サ ッ プ} S-HACCP)」を平成18年度に創設しました。

その後、平成21年度に条例に規定され、確固たる認証制度として位置付けられました。

これに合わせ、安全の「セーフ」と食品の「フード」を組み合わせた愛称「セーフードしが」や認証マークも作成されました。

認証基準はステップアップ方式で、自主的に製造する食品の安全性を高めることができます。

第1ステップ

食品表示の根拠を確認しています

第2ステップ

製造工程をマニュアル化しています

第3ステップ

HACCPで安全性を確立しています

第4ステップ

万一の事故にも迅速に対応できます

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 自主衛生管理マニュアルの作成促進					
マニュアル作成のための解説書を作成 (生活衛生課)		H26 作成	県民	事業者	県
マニュアル作成のための講習会を開催 (生活衛生課)		年間6回以上	県民	事業者	県
各施設において作成されたマニュアルに 基づく自主衛生管理の実施（生活衛生課）			県民	事業者	県
2 セーフードしがの充実					
認証施設に対する高度衛生管理の専門監 視 (生活衛生課)	年間1回	年間1回以上	県民	事業者	県
認証施設数の拡大(※) (生活衛生課)	123 施設	H30 175 施設	県民	事業者	県
3 関係団体との連携・協力					
関係団体の自主的な取組に対する支援 (生活衛生課)	(H25～)	講習会等への協力	県民	事業者	県

(※) ISO22000、FSSC22000 等、HACCP 国際認証を取得している施設に対して、セーフードしが認証基準と同等と認められる場合も認証します。

用語解説

自主衛生管理(マニュアル作成促進)

食品等関係事業者自らが、食の安全・安心の確保のため、衛生管理に係る措置を講ずることをいいます。各施設に応じた日常点検を含む衛生管理を進めるため、①通常時の備え、②記録の作成、③事故発生時の措置などを定めたマニュアルが作成できるよう解説書を作成します。

食品衛生責任者

「滋賀県食品衛生基準条例」に基づき、営業施設への設置が義務付けられており、調理師等の有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者になることができます。その責務は、食品衛生上の危害発生の防止のために、営業施設の衛生管理の方法等食品衛生に関する事項について必要な注意をし、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めることと規定されています。

関係団体の実施する事業：例(一社)滋賀県食品衛生協会「食品の安心・安全・五つ星事業」

平成 25 年度から実施されている(公社)日本食品衛生協会の事業で、(一社)滋賀県食品衛生協会においても重点的に取組を進めており、①従事者の健康管理、②食品衛生講習会受講、③衛生害虫等の駆除作業の実施、④食品衛生管理記録の実施、⑤食品賠償責任保険への加入の5つの項目に取り組む事業です。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

11 適正表示の確保と食品表示に関する知識の普及

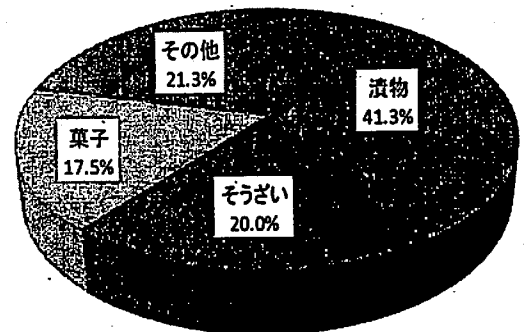
食品表示は、県民が食品を選択する際の重要な情報源であることから、条例第23条に基づき、多岐にわたる食品表示の法令が守られるよう関係事業者の意識向上を図るとともに、県民が表示内容を正しく理解できるよう食品表示に関する知識の普及を行います。

今はどういう状況なの？

県内7保健所および食品安全監視センターでは、食品衛生法に基づく監視指導を行っていますが、平成21年度から平成24年度の4年間で発見した表示違反食品は80件で、年間平均20件でした。

また、食のブランド推進課では、平成24年度にJAS法に基づく表示違反食品に対する指示・公表を1件行うとともに、「食品表示110番」では、消費者等から73件（平成24年度）のJAS法に関する質問、相談を受け付けました。

食品衛生法に基づく表示違反食品の内訳
(H21～H24)



※大津市分を含む

何が問題なの？

全国的にもメニューにおける偽装表示が問題となり、アレルギー物質の表示漏れや期限表示の誤りなどによる自主回収など、依然として不適正な表示が見受けられることから、引き続き関係事業者に対する指導・助言を行っていかねばなりません。

また、県民が食品表示に対する関心を持ち、正しく理解できるよう、消費者を対象とした講習会などを活用し、食品表示に関する正しい知識の普及も必要です。

そのために、こうします！

☆ 関係事業者への適正表示の指導や助言を行うとともに、各法令を所管する関係機関との連携を強化します。

☆ 県民が、表示内容を正しく理解し、購入時の選択に役立てたり、適切に食品を取り扱えるよう、食品表示に関する知識を普及します。

食品表示法って？

食品表示法とは、現行のJAS法、食品衛生法、健康増進法とバラバラだった食品表示の部分を1つにまとめた法律で、平成25年6月28日に公布され、公布日から2年以内に施行されることになります。

これまで、3つの法律にまたがっていた表示基準や用語が整理されるとともに、名称、期限表示、原材料などの現行の表示事項に加え、現在、任意となっているカロリー、タンパク質などの栄養成分表示についても義務化が検討されています。

「アレルギー表示」、「遺伝子組換え表示」、「添加物表示の取扱い」、「加工食品の原料原産地表示の取扱い」等が今後の検討課題となっています。



具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県消費者基本計画
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 関係事業者に対する適正表示の指導・助言					
景品表示法に基づく指導・助言 (県民活動生活課)			県民	事業者	県
食品衛生法、健康増進法、薬事法に基づく指導・助言 (医務薬務課・生活衛生課)	10 件	食品衛生法に基づく 違反件数：年間10件	県民	事業者	県
JAS法に基づく指導・助言 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県
2 関係機関との連携					
「滋賀県食品表示監視協議会」における 情報共有・連携強化 (県民活動生活課・生活衛生課・食のブランド推進課)			県民	事業者	県
3 県民への食品表示に関する知識の普及					
講習会等による食品表示知識の普及 (生活衛生課)		年間30回	県民	事業者	県
「食品表示110番」による食品表示相談 (食のブランド推進課)			県民	事業者	県

用語解説

ジャス
JAS法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化、使用または消費の合理化を図ることと、適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的としています。

食品表示110番

県では、食品表示の適正化を図るために、広く県民の皆さんからの情報を受け付けるための窓口として「食品表示110番」を設置しています。

TEL：077-528-4981 受付：8時30分から17時15分（土・日・祝日、年末年始を除きます。）

景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

不当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。

健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関して、基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善と健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としています。

滋賀県食品表示監視協議会

県内における食品表示の適正化に向け、関係する行政機関等が迅速かつ円滑に情報交換し、対応するために設置しています。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

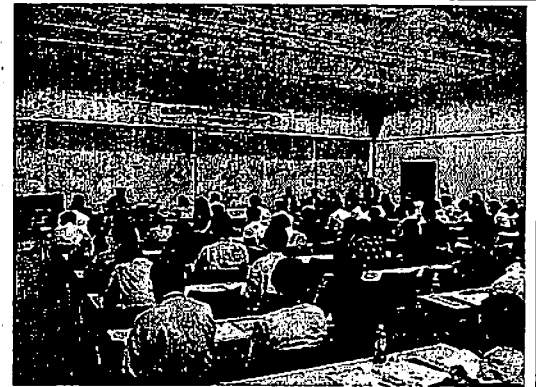
12 リスクコミュニケーションの推進と県民ニーズの施策への反映

条例第27条の規定に基づき、県民、関係事業者および県が相互に情報を共有し、意見交換できる機会を提供することにより相互理解を深めるとともに、県民や関係事業者の意見を施策に反映するよう努めます。

今はどういう状況なの？

平成25年6月に実施した県政モニターアンケート調査の結果によると、約6割の方が食品の安全性について「不安を感じている」、「どちらかといえば不安を感じている」と回答し、特に「輸入農産物」、「食品添加物」、「残留農薬」に不安を感じている人が多くなっています。

県では毎年、食の安全・安心シンポジウムや地域における意見交換会を開催し、情報共有に努めるとともに、「滋賀県食の安全・安心審議会」を開催し、県が行う取組について意見をお聞きしています。



食の安全・安心シンポジウム

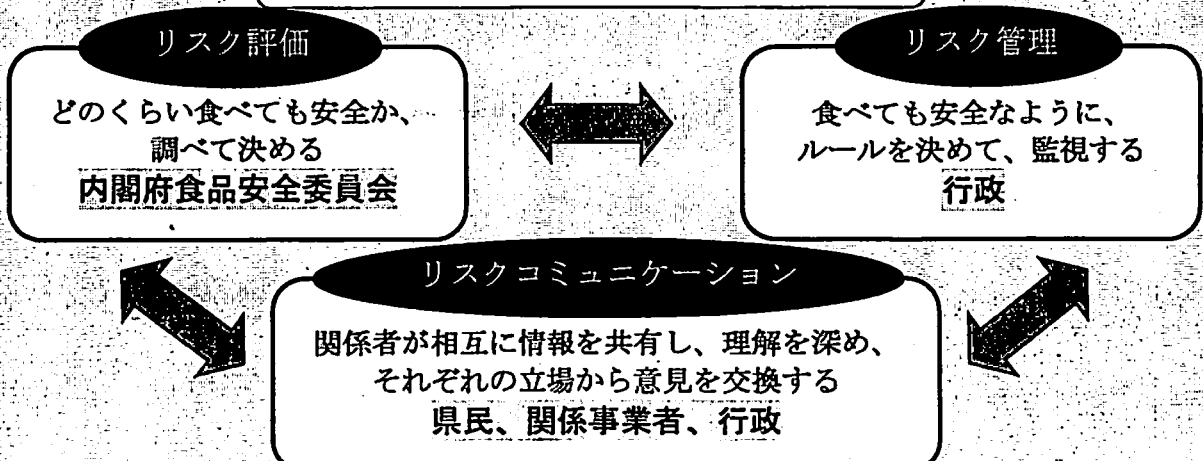
何が問題なの？

放射性物質による食品汚染をはじめとする、食に関する様々な問題が発生していることから、県民の関心の高いテーマや話題となっている事項について、県民の様々な疑問や不安に応えられるよう、効果的なリスクコミュニケーションの推進が求められています。

そのために、こうします！

- ☆ 食品のリスクや安全対策について情報提供し、意見交換を行います。
- ☆ 県民が特に不安に思っている食品について、検査を実施し、結果を公表します。
- ☆ 食品の安全性確保に関する取組について、滋賀県食の安全・安心審議会で意見をお聞きし、施策に反映するよう努めます。

食の安全を守るしくみ（リスク分析）



具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県消費者基本計画、滋賀県食育推進計画（第2次）
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 効果的なリスクコミュニケーションの推進					
シンポジウムや意見交換会の実施 (すべての関係課)	7 回	年間 7 回 参加者理解度 70%以上	県民	事業者	県
2 県民ニーズの把握					
県政モニターアンケート等の実施 (生活衛生課)	67.9%	県が行う食品の安全性確保に関する取組を信頼している県民の割合：80%	県民	事業者	県
県民が特に不安に思っている食品の検査の実施と結果の公表 (生活衛生課)		県政モニターアンケートの結果を基に、対象食品を選定	県民	事業者	県
3 滋賀県食の安全・安心審議会の開催					
食の安全・安心審議会の開催 (すべての関係課)	1 回	年間 1 回以上	県民	事業者	県

用語解説

リスクコミュニケーション

リスク分析の全過程において、リスク管理機関、リスク評価機関、消費者、生産者、事業者、流通、小売りなどの関係者がそれぞれの立場から相互に情報や意見を交換することをいいます。

滋賀県食の安全・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、14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。

リスク

食品中にハザード（人の健康に悪影響を及ぼす原因となる可能性のある食品中の物質又は食品の状態）が存在する結果として生じる人の健康に悪影響が起きる可能性とその程度をいいます。

リスク分析

食品中に含まれるハザードを摂取することによって人の健康に悪影響を及ぼす可能性がある場合に、その発生を防止し、またはそのリスクを低減するための考え方をいいます。

リスク評価

食品中に含まれるハザードを摂取することによって、どのくらいの確率でどの程度の健康への悪影響が起きるかを科学的に評価することをいいます。

リスク管理

リスク評価の結果を踏まえて、すべての関係者と協議しながら、技術的な実行可能性、費用対効果、国民感情など様々な事情を考慮した上で、リスクを低減するための適切な政策・措置（規格や基準の設定など）を決定、実施することをいいます。

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

13 食品の安全性に関する情報の提供

県民自らが、食に関する知識と理解を深めることができるよう食品の安全性に関する情報の収集に努め、県民にわかりやすく、正確な情報提供を行います。

今はどういう状況なの？

平成 25 年 6 月に実施した県政モニターアンケート調査の結果によると、6 割以上の方が「食品の安全性に関する情報をインターネットから手に入れる」と回答しています。

県ではこれまで、ホームページ「食の安全情報」で食の安全に関する情報を提供してきましたが、「県のホームページから情報を手に入れる」と回答した方は、2 割にとどまっています。

食品の安全性に関する情報の入手先（複数回答）

項 目	割合
報道（新聞・テレビ・ラジオなど）	77.5%
インターネット	63.1%
行政機関が発行する印刷物	20.3%
県ホームページ「食の安全情報」	20.0%
雑誌・専門書などの書籍	16.6%
その他（講演会など）	11.0%
入手していない	8.1%

何が問題なの？

滋賀県消費生活条例では、消費者の権利として「消費生活において必要な情報および教育の機会が提供されること」と規定されており、消費者が自主的かつ合理的に行動するためには、商品やサービスの選択において必要な情報が適時適切に提供されることが重要です。

また、引き続きホームページを通じた情報提供に努めるとともに、インターネットを使用しない方に対しても、広報誌等の各種媒体や講演会等により積極的な情報提供に努め、県民の視点に立った正確で分かりやすい情報提供を通じて、信頼性の向上を図ることが求められています。

そのために、こうします！

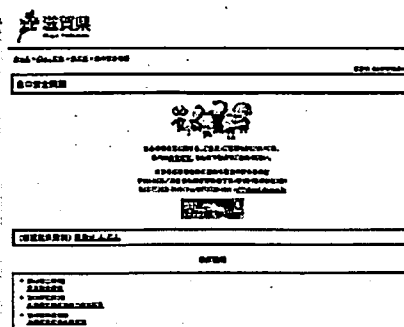
- ☆ 食の安全・安心に関する正確で分かりやすい情報を、速やかに提供します。
- ☆ 県民の食の安全・安心に関する知識と理解を深めるため、講習会や研修会等を開催します。
- ☆ 関係事業者による食の安全・安心確保のための自主的な取組についての情報提供とその支援を行います。

食の安全・安心に関するホームページ 「食の安全情報」

県では、ホームページ「食の安全情報」により、食中毒発生情報、食品の試験検査結果、食品衛生監視指導の実施状況、放射性物質検査結果、食品の自主回収情報など、全般的な食の安全・安心情報を提供しています。

（パソコン） <http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/>

（携帯版） <http://www.pref.shiga.lg.jp/mobile/shoku/index.html>



「食の安全情報」トップページ

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県消費者基本計画
滋賀県食品衛生監視指導計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 食の安全・安心に関する情報の提供					
ホームページやメールマガジンによる迅速な情報提供	55,778 件	ホームページへのアクセス 件数：年間 50,000 件	県民	事業者	県
		ホームページの更新回数 年間 100 回			
(すべての関係課)					
食品による健康被害情報の迅速な提供			県民	事業者	県
(生活衛生課)					
2 講習会・研修会等の開催					
消費者や関係事業者を対象とした講習会・研修会の実施	169 回	年間 150 回	県民	事業者	県
(県民活動生活課・生活衛生課)					
3 関係事業者の自主的な取組への支援					
食品の自主回収情報の迅速な提供			県民	事業者	県
(生活衛生課)					
関係事業者の自主的な取組の紹介			県民	事業者	県
(生活衛生課)					

用語解説

滋賀県消費生活条例

県民の消費生活の安定と向上を図るため、消費者の利益の擁護と増進に関し、消費者の権利の尊重およびその自立の支援その他の基本理念を定め、県、事業者、消費者等の責務を明らかにし、県が実施する施策について必要な事項を定めています。

メールマガジンの配信

《食品安全監視センター通信「ぷちリス」》

食品関係事業者の皆さまに最新の食品安全情報をお知らせするため配信しています。メールアドレスをお知らせいただければ定期的に配信しますので、毎日の食品関係業務にお役立てください。また、ホームページ「食の安全情報」にも掲載しています。

配信を希望される方は → Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

《しらせる滋賀情報サービス(略称「しらしが」)》

食中毒注意報発令時や県内における食中毒事件発生時、また食品の自主回収情報など食の安全に関する情報を随時配信しています。 配信を希望される方は → <http://www.pref.shiga-info.jp>

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

14 食育の推進

条例第25条の規定に基づき、県民に食に関する知識や食を選択する力を身につけてもらうとともに、食の安全・安心の確保を図るため、食育の推進を通じて正しい知識の普及啓発を行います。

今はどういう状況なの？

本県では、平成19年6月に策定した「滋賀県食育推進計画」に基づき、地域、学校および家庭等が連携、協力して食育に取り組む体制を整備した結果、様々な機関において食育に関する事業が行われるとともに、食育に関わるボランティアの増加など取組が進んできました。

また、学校においても、食に関する指導の充実を図るための研修会の開催や、農業体験学習等の取組を進めてきたところ、食育に関する意識や学校給食に地場産物を利用する割合が増加してきました。



たんぼのこ体験事業

何が問題なの？

社会状況の変化に伴い、朝食の欠食や肥満・やせの人の割合の増加、生活習慣病の増加など、食をめぐる健康の課題は依然として多く、さらには、食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりなどから、食に関する正確な情報の提供が求められています。

このような状況を踏まえ、子ども達の体験を通じた食育やライフステージに応じた食育の推進など、あらゆる世代に食の安全に関する知識と理解を深める食育を進めていかなければなりません。

そのために、こうします！

- ☆ 地域における食育を効果的に進めるため、食育活動を実践する団体や、大学と協力して食育推進活動者を育成します。
- ☆ 小学校における農業体験学習を通じて、食に対する理解と関心を高めます。
- ☆ 安全・安心な学校給食を生きた教材として活用し、食に関する指導の充実を図ります。

用語解説

たんぼのこ体験事業

県内の各小学校において、生命や食べ物大切さを学ぶため、児童が田んぼや畑に入り、植え付けから収穫までの様々な農作業を行い、収穫した農産物を調理して食べるという一貫した農業体験学習です。

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の食育活動を行う人のことをいいます。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食育推進計画(第2次)
滋賀県教育振興基本計画

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 食育推進活動者の育成					
食育推進活動者に対する研修会の実施 (健康長寿課)	1 回	(H29) ※ 年間 1 回	県民	事業者	県
2 農業体験学習を通じた食育の推進					
たんぼのこ体験事業の実施 (食のブランド推進課・学校教育課)			県民	事業者	県
3 安全・安心な学校給食の推進					
学校給食における地場産物を使用する割合 (健康長寿課・食のブランド推進課・スポーツ健康課)	25.4%	(H29) ※ 28%	県民	事業者	県
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 (スポーツ健康課)	2 回	年間2回以上	県民	事業者	県

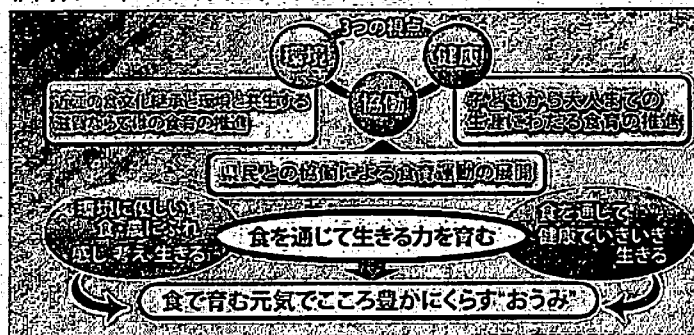
※ 平成30年度の取組や目標については、次期「滋賀県食育推進計画」策定に併せて検討します。

滋賀県食育推進計画

～まるごと「おうみ」いただきますプラン～ って？

《平成19年6月策定、平成25年3月改定(第2次)》

滋賀県食育推進計画は、食育基本法の目的・基本理念を踏まえ、同法第17条第1項に定める「都道府県食育推進計画」として、すべての食育関係者(行政、教育、農林漁業者、関連事業者)および県民がそれぞれの役割に応じて連携・協力しながら食育に取り組むための基本指針です。



「和食」が無形文化遺産に！

平成25年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。他の食関連文化では、フランスの美食術や地中海料理などが登録されています。

「和食」は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった特色を有しており、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神にのっとり、正月や田植、収穫祭のような年中行事と密接に関係し、家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習です。

本県でも、学校給食における郷土料理、特産物を活用した料理の実施、また近江の伝統食や行事食の継承に取り組んでいます。



15 地産地消の推進

条例第28条の規定に基づき、地産地消の推進を通じて、生産者と消費者の信頼関係を構築することにより、県産農畜水産物に対する信頼の一層の向上に努めます。

今はどういう状況なの？

本県では近江米、近江牛、近江の茶、野菜、湖魚など、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」を推進するため、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提供しています。

また、平成20年度に開始した、食品販売事業者等と県が協働して地産地消を推進する「おいしが うれしが」キャンペーンは、その登録店舗数が年々増加し、その取組は県内に広がってきました。

何が問題なの？

野菜や果物等の園芸品目の県内生産量が少ないため、量販店や直売所等において身近に県産農産物を購入できるよう、園芸品目の生産および流通拡大を進める必要があります。

また、学校給食での米飯や米粉の利用拡大とあわせて、学校給食向け野菜を継続的に生産し、子供たちと生産者がふれあい、交流する食育農園の取組を推進する必要があります。

さらに、「おいしが うれしが」キャンペーンなどを通じて、県産農畜水産物の情報や魅力を発信することにより、県民が県産食材を購入・消費できる機会をさらに拡大することが必要です。

自然がおいしい。心がうれしい。



やっぱり地産地消がとてな 滋賀県
おいしが うれしがポスター

そのために、こうします！

- ☆ 県産農産物が年間を通じて十分に供給されることをめざし、本県の農地の大部分を占める水田の有効利用により、野菜等の園芸品目の生産を拡大します。
- ☆ 子供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」キャンペーンを通じて、生産者と消費者の信頼関係の構築を進めます。

用語解説

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林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。

具体的には...

(関連するプラン・計画)
滋賀県食育推進計画(第2次)
しがの農業・水産業新戦略プラン

具体的な取組	現状 (H24)	H26～H30	取組主体		
1 野菜など園芸品目の生産拡大					
販売用野菜作付面積の拡大 (農業経営課)	1,245ha 1,500ha	→ (H27) ※1	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 (健康長寿課・食のブランド推進課)	25.4% 28%	→ (H29) ※2	県民	事業者	県
3 地産地消推進キャンペーンの展開					
「おいしが うれしが」キャンペーン登録店舗数 (食のブランド推進課)	1,033 店舗	さらなる 推進 → (H27) ※1	県民	事業者	県

※1 平成28年度～平成30年度の取組や目標については、次期「しがの農業・水産業新戦略プラン」策定に併せて検討します。

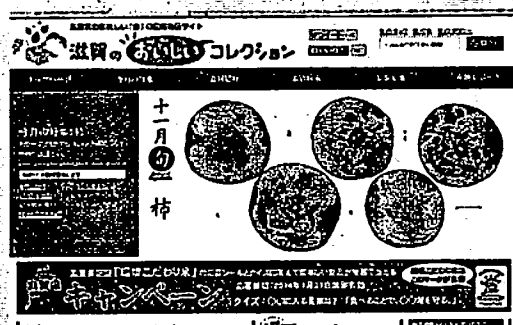
※2 平成30年度の取組や目標については、次期「滋賀県食育推進計画」策定に併せて検討します。

滋賀県の美味しい「食」の情報発信サイト 滋賀のおいしいコレクション

近江米や近江牛、近江の茶、湖魚をはじめとした魅力あふれる県産食材や環境こだわり農産物等の情報をタイムリーにインターネットで紹介しています。

「滋賀のおいしいコレクション」

<http://shigaquo.jp/>



「滋賀のおいしいコレクション」

トップページ

「おいしが うれしが」キャンペーンって？

自然がおいしい。心がうれしい。



やっぱり地のもんがええなあ



- 生産者やスーパー、飲食店などと県が一体となって、「地産地消」を推進する運動です。
- このロゴやポスターのある商品やお店では、「滋賀の食材」が活用されています。
- キャンペーンに参加しているスーパー、飲食店、ホテルなどで、「滋賀の食材」を味わいましょう！

1 はじめに

2 現状と課題

3 施策の方向

1 生産から消費

2 関係事業者

3 相互理解

4 計画の推進

5 付属資料

第4 計画の推進

1 推進体制と役割

この計画は、県民、関係事業者および行政が、各々の責務と役割を果たすことにより本計画を推進し、社会全体で食の安全を支えます。

(1) 県民

県民は自ら進んで食の安全・安心の確保に関する知識および理解を深めるよう努めるものとします。

このため、県民は、県や市町、関係事業者が開催する食の安全・安心に関する講演会、セミナー、イベントその他の取り組みに積極的に参加し、また生産者や食品営業者との交流の場に参加するなど相互理解に努めるとともに、家庭においては食育の実践に努めることが大切です。

(2) 関係事業者（生産者・製造者・販売者）

関係事業者は、その事業活動を行うに当たっては、自らが食の安全・安心の確保について第一義的責任を有するとの認識のもとに、食の安全・安心の確保のために必要な措置を講じなければなりません。

このため、事業者は、生産・製造・販売の各段階において、法令を遵守し、食の安全・安心の確保のために必要な措置を迅速かつ確実に実施し、消費者に安全な食品を供給する義務があります。

また、事業者は、適切な表示や情報提供および消費者との交流等を通じて、消費者の食の安全に対する理解を図るとともに、信頼関係の構築に努める必要があります。

(3) 県

県は、食の安全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、実施します。

このため、県民の健康保護を最重要視し、生産から消費に至る各段階において、食の安全性の確保を図るため、監視指導を実施するとともに、関係事業者における食品の自主的な衛生管理を推進・支援します。

また、リスクコミュニケーションの推進により、県民、関係事業者、行政の三者の相互理解と信頼関係の醸成が図られるように努めます。

さらに生産から消費に至る食品流通の各段階において迅速に被害の拡大防止を図るため、庁内の関係部局で組織する滋賀県食の安全推進本部を通じて緊密に情報を共有し、連携体制を強化します。また、緊急時には緊急連絡会議を招集して対策を講じ、庁内各課が連携して迅速かつ的確に健康被害の拡大防止を図ります。

なお、食品の流通が広域化している現状を踏まえ、国（厚生労働省、農林水産省、消費者庁）や他自治体との情報共有および連携体制を強化し、緊急時には速やかな連絡調整、連携協力を図ります。

※ 市町との連携

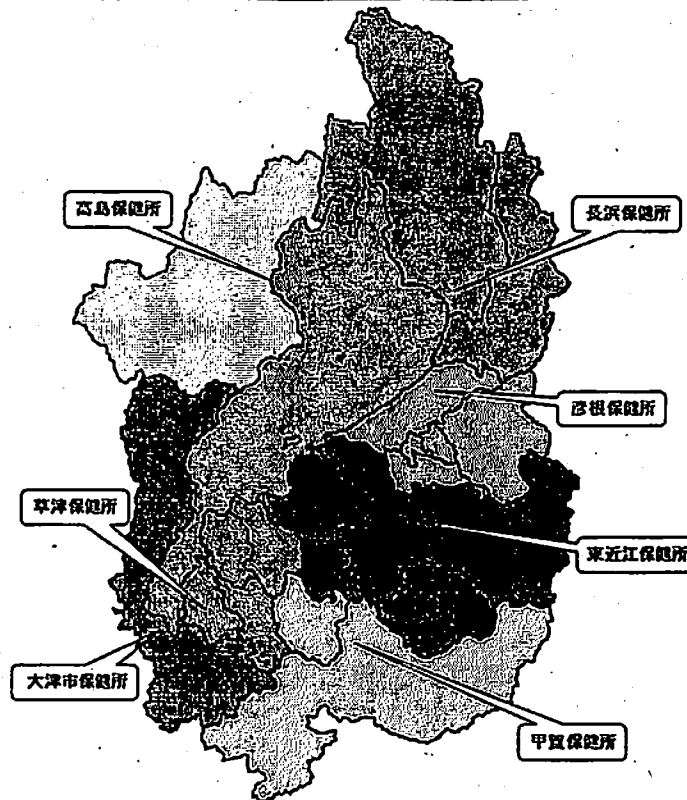
平成 21 年度に大津市が中核市に移行し、大津市保健所が設置されたことに伴い、食品衛生法などの事務が県から市に委譲されました。

食品の安全性確保に係る施策の総合的かつ計画的な推進に当たっては、大津市との連携が不可欠で、関係する施策の方向性の統一や統計上の整理などが必要です。

また、次の事項のように、県が所管する領域のほかに、従来から市町が所管している事項があることから、それらについても連携協力しながら施策を推進します。

- ① 食育における食品安全に係る知識の普及等に関する事項
- ② 農林水産行政における生産段階での安全性確保等に関する事項
- ③ 消費者行政における食品安全情報の把握等に関する事項

滋賀県における食品衛生行政の所管エリア



2 進行管理と評価

(1) 計画の進行管理

県は、毎年度事業の進捗状況を把握し、計画の進行管理を行います。

(2) 計画の評価

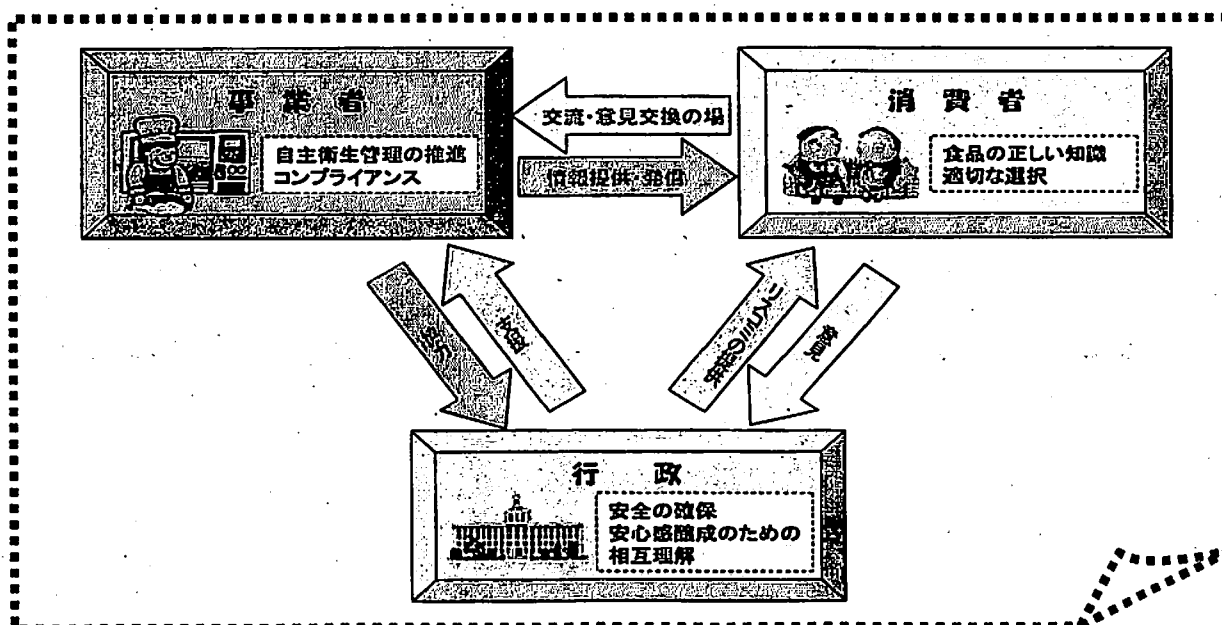
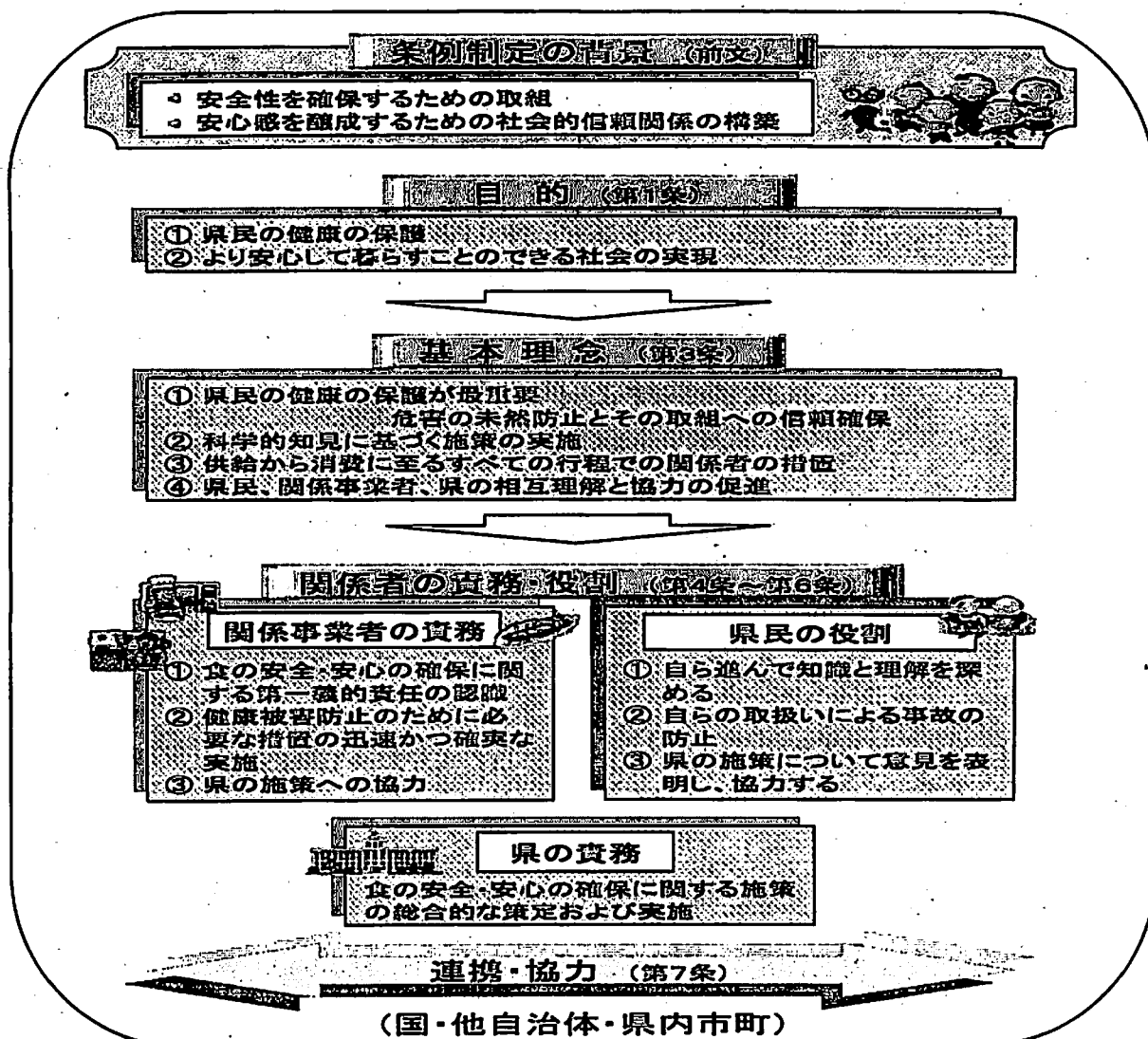
県は、各年度の取組について、滋賀県食の安全・安心審議会に報告し、意見聴取や提言をもとに評価を行います。

(3) 進捗状況・評価の公表

県は、計画の進捗状況や評価について、ホームページ等の広報媒体を活用し、広く県民や関係事業者へ情報提供を行います。

第5 附属資料

1 滋賀県食の安全・安心推進条例の概要



2 滋賀県食の安全・安心審議会委員名簿

任期：平成 26 年 6 月 30 日まで

(50 音順・敬称略)

◎会長 ○会長代理

氏 名	所 属 等
おかの さなえ 岡野 早苗	滋賀県生活協同組合連合会理事
かわにし のぼる 川西 昇	一般社団法人滋賀県食品衛生協会副会長
○ くぼ かおり 久保 加織	滋賀大学教育学部教授
くぼた ゆうじ 窪田 雄二	滋賀県漁業協同組合連合会専務理事
◎ しばた かつみ 柴田 克己	滋賀県立大学人間文化学部教授
たなか ひとし 田中 仁史	日本チェーンストア協会関西支部参与 (株)平和堂執行役員生鮮事業部長
なえむら のぶこ 苗村 暢子	滋賀県地域女性団体連合会副会長
にしむら さだゆき 西村 貞之	滋賀県地方卸売市場連絡協議会 東近江市八日市公設地方卸売市場市場長
のむら めぐみ 野村 めぐみ	公募委員
はら やすこ 原 康子	公募委員
ふかお よしお 深尾 善夫	滋賀県農業協同組合中央会常務理事
まつえ まさし 松江 仁	株式会社京都放送 滋賀支社長
やぎ さちこ 八木 幸子	滋賀県食品産業協議会会長
わきざか せいしち 脇阪 清七	一般社団法人滋賀県畜産振興協会専務理事

3 食の安全・安心に関する相談窓口

窓 口	電話番号	相談内容
総合政策部 県民活動生活課	077-528-3412	健康食品等の販売・契約
健康福祉部 健康長寿課 医務薬務課薬務室 生活衛生課食の安全推進室	077-528-3615 077-528-3634 077-528-3643	栄養・食生活 健康食品（無承認無許可医薬品） 食の安全・安心推進全般
農政水産部 食のブランド推進課 【食品表示 110 番】 農業経営課 畜産課 水産課	077-528-3895 077-528-4981 077-528-3842 077-528-3853 077-528-3873	環境こだわり農産物、GAP 食品表示 農薬流通・使用の指導 牛のトレーサビリティ制度、家畜飼料、畜産環境対策 琵琶湖産魚介類
地方機関 消費生活センター 各保健所 （草津） （甲賀） （東近江） （彦根） （長浜） （高島） 食肉衛生検査所 病虫害防除所 家畜保健衛生所 森林センター 畜産技術振興センター 水産試験場	0749-23-0999 077-562-3549 0748-63-6149 0748-22-1266 0749-21-0284 0749-65-6664 0740-22-3552 0748-37-7037 0748-46-4926 0748-37-7511 077-587-2655 0748-52-1221 0749-28-1611	健康食品等の販売・契約 食品衛生、食品表示、食品苦情、 栄養・食生活、保健機能食品・健康食品 食肉・食鳥肉の安全対策 農作物の病虫害防除、農薬使用の指導 家畜の病気、人畜共通感染症 山菜、きのこ 畜産環境対策 琵琶湖産魚介類
中核市 大津市保健所	077-522-8427 077-522-6756	食品衛生、食品表示、食品苦情 栄養・食生活、保健機能食品・健康食品

県ホームページにも「食に関する相談窓口一覧」を掲載しています。

<http://www.pref.shiga.lg.jp/e/shoku/shoku/08seikatu/madoguti.html>