

平成29年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた平成29年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施結果について下記のとおり概要を取りまとめましたので公表します。なお、本結果の対象は奈良市を除く奈良県内全域で、実施期間は平成29年4月1日から平成30年3月31日までの1年間です。

1 監視指導体制及び監視指導対象施設について

食品衛生法第30条第1項に規定する食品衛生監視員、と畜場法第19条第1項に規定すると畜検査員及び食鳥処理の事業の規定及び食鳥検査に関する法律第39条第1項に規定する食鳥検査員の任命・指定状況については、表1のとおりです。また、食品に係る試験検査体制の状況及び各保健所別監視指導対象施設の状況については、表2及び表3のとおりです。

表1 食品衛生監視員・と畜検査員・食鳥検査員の配置状況

実施機関	担当課	担当係	食品衛生監視員	食鳥検査員	と畜検査員
郡山保健所	衛生課	食品衛生係 獣疫衛生係	10名 (内6名兼務)	3名 (兼務)	3名 (兼務)
中和保健所	食品衛生課 生活衛生課	食品衛生係 監視指導係 獣疫生活衛生係	18名 (内12名兼務)	10名 (兼務)	10名 (兼務)
吉野保健所	衛生課	食品・獣疫生活衛生係	4名 (内4名兼務)	1名 (兼務)	1名 (兼務)
内吉野保健所	地域生活課	地域生活係	4名 (内4名兼務)	1名 (兼務)	1名 (兼務)
保健所			36名 (内26名兼務)	15名 (兼務)	15名 (兼務)
食品衛生検査所	市場食品検査課	市場食品検査係	4名 (内1名兼務)	0名	0名
	食肉検査課	第一係 第二係	9名 (兼務)	9名 (兼務)	9名 (兼務)

表2 食品に係る試験検査体制の状況

実施機関	担当課等	試験検査の実施内容
保健研究センター	食品担当	食品添加物・残留農薬・動物用医薬品等の理化学検査等
	細菌担当 ウイルス・疫学情報担当	食中毒菌・ウイルス等の微生物検査等
	食品衛生検査所	食肉中の微生物及び動物用医薬品の検査等
	市場食品検査課	食品添加物等の理化学検査及び食中毒菌等の微生物検査等

表3 各保健所別監視指導対象施設の状況

実施機関	食品衛生法関係	施設数	食鳥処理法関係	施設数
郡山保健所	許可	4,752	(内小規模認定)	3
	届出	4,891		(3)
中和保健所	許可	8,244	(内小規模認定)	11
	届出	10,190		(11)
吉野保健所	許可	1,177	(内小規模認定)	2
	届出	2,214		(2)
内吉野保健所	許可	829	(内小規模認定)	2
	届出	1,266		(2)
合計	許可	15,002	(内小規模認定)	18
	届出	18,561		(18)

(ただし、休止施設を除く)

2 監視指導結果について

(1) 食品等事業者に対する監視指導の実施状況

食品衛生法第30条第2項の規定に基づき表3の対象施設（許可施設：15,002施設、届出施設：18,561施設）に対する立入検査の実施状況は、表4-1及び表4-2のとおりです。

表4-1 許可を要する施設に対する監視指導の状況

業 種		監視回数(回/年) A	施設 B	監視数 C	監視率 ^(%) C/(A×B)×100
法違反等行政処 分施設	平成27・28年度における食中毒発生施設	2.0	12	28	116.7
	平成28年度に行政処分を受けた施設	2.0	6	17	141.7
従業員30名以上の大規模広域流通食品製造・加工施設		2.0	33	74	112.1
生食用食肉を加工・調理する施設		2.0	0	0	-
奈良県HACCP自主衛生管理認証制度認証施設		2.0	5	17	170.0
許 可 を 要 す る も の	飲食店営業 一般食堂・レストラン等	0.5	3,748	1,440	76.8
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	51	30	29.4
	仕出し屋・弁当屋	1.0	786	606	77.1
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	24	36	75.0
	旅館・ホテル	1.0	217	169	77.9
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	2.0	5	4	40.0
	簡易宿所	0.5	119	55	92.4
	その他	適宜	2,731	967	177.0
	《簡易》飲食店営業	適宜	1,072	146	68.1
	菓子(パンを含む)製造業	1.0	1,237	723	58.4
	菓子(パンを含む)製造業(小分け包装のみの製造に限る)	適宜	18	10	277.8
	《簡易》菓子製造業	適宜	110	23	104.5
	乳処理業	1.0	1	3	300.0
	特別牛乳さく取処理業	0.5	0	0	-
	乳製品製造業	1.0	3	5	166.7
	集乳業	0.5	0	0	-
	魚介類販売業	0.5	727	1,149	316.1
	〃 (調理加工を行わない魚介類の販売に限る)	適宜	166	102	307.2
	魚介類せり売り営業	2.0	2	165	4,125.0
	魚肉ねり製品製造業	1.0	9	10	111.1
	食品の冷凍又は冷蔵業	1.0	40	72	180.0
	缶詰又は瓶詰食品製造業	1.0	48	33	68.8
	喫茶店営業	0.5	84	30	71.4
	《簡易》喫茶店営業(自動販売機を除く)	0.5	58	20	69.0
	〃 (自動販売機)	適宜	287	150	261.3
	あん類製造業	1.0	6	6	100.0
	アイスクリーム類製造業	1.0	61	76	124.6
	〃 (HACCP施設)	2.0	2	8	200.0
	乳類販売業	0.5	1,440	801	111.3
	食肉処理業	1.0	59	42	71.2
	食肉販売業	0.5	756	624	165.1
	〃 (調理加工を行わない包装食肉のみの販売に限る)	適宜	241	148	307.1
	食肉製品製造業	1.0	12	16	133.3
	乳酸菌飲料製造業	1.0	0	0	-
	食用油脂製造業	1.0	1	0	0.0
	マーガリン又はショートニング製造業	1.0	0	0	-
	みそ製造業	1.0	53	32	60.4
	醤油製造業	1.0	18	15	83.3
	ソース類製造業	1.0	15	6	40.0
	酒類製造業	0.5	36	15	83.3
	豆腐製造業	1.0	60	49	81.7
	納豆製造業	0.5	0	0	-
	めん類製造業	1.0	127	71	55.9
	〃 (小分け包装のみの製造に限る)	適宜	27	17	314.8
	そうざい製造業	1.0	239	404	169.0
	添加物(法第11条第1項)製造業	1.0	16	6	37.5
	食品の放射線照射業	0.5	0	0	-
清涼飲料水製造業	1.0	35	20	57.1	
氷雪製造業	適宜	2	0	0.0	
氷雪販売業	適宜	8	16	1,000.0	
移 動 業 種	飲食店	適宜	109	18	82.6
	菓子製造業	適宜	29	4	69.0
	魚介類販売業	適宜	49	6	61.2
	喫茶店営業	0.5	7	0	0.0
	乳類販売業	0.5	20	6	60.0
	食肉販売業	適宜	29	6	103.4
	アイスクリーム製造業	1.0	2	1	50.0
計			15,002	8,361	108.8

※監視回数が適宜の業種については、便宜上0.2回/年で監視率の算出をしています。

表4-2 許可を要しない施設に対する監視指導の状況

業種	監視回数(回/年)	施設 B	監視数 C	監視率 [※] C/(A×B)×100	
	A				
許可を要しない	学校	0.5	98	15	30.6
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	1.0	29	23	79.3
	病院・診療所	0.5	69	23	66.7
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	1.0	11	6	54.5
	事業所	0.5	103	2	3.9
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	1.0	3	0	0.0
	社会福祉施設	0.5	435	32	14.7
	〃 (1回300食以上又は1日750食以上)	1.0	3	3	100.0
	その他	0.5	314	1	0.6
	乳搾取業	適宜	46	5	54.3
	GPセンター	0.5	6	6	200.0
	食品製造業	適宜	1,527	364	119.2
	野菜果物販売業	適宜	2,725	984	180.6
	そうざい販売業	適宜	1,411	680	241.0
菓子(パンを含む)販売業	適宜	4,201	854	101.6	
食品販売業(上記以外)	適宜	6,807	1,200	88.1	
添加物(法第11条第1項を除く)の製造業	適宜	5	0	0.0	
添加物の販売業	適宜	189	29	76.7	
冰雪採取業	適宜	0	0	-	
器具・容器包装・おもちゃの製造・販売業	適宜	579	240	207.3	
計		18,561	4,467	110.1	

※監視回数が適宜の業種については、便宜上0.2回/年で監視率の算出をしています。

- (2) ふぐ処理施設に対する監視について
 ふぐ処理施設に対して実施した結果は、表5のとおりです。
 監視対象施設：204施設、監視施設数：128施設、監視回数：164回

表5 ふぐ処理施設監視結果

項目	施設数 (初回監視時)			初回監視時に適合しない施設の内、2回目以降に改善された施設数
	適合	適合しない	該当なし	
1 営業許可証を掲示しているか。	108	18	2	5
2 食品衛生責任者の氏名を掲示しているか。	95	32	1	5
3 奈良県ふぐ処理師の免許を携帯しているか。	99	20	9	-
4 ふぐ処理専用の流し及び処理台があるか。	123	4	1	2
5 ふぐ処理専用の包丁及びまな板があるか。	120	5	3	-
6 ふぐを保管する容器に未処理・処理済の表示があるか。	68	49	11	1
7 有毒部位を入れる専用のふた・鍵付きの容器(有毒の表示)があるか。	99	24	5	2
8 ふぐ加工品を扱っている場合は表示が適切か。	45	1	82	-
9 有毒部位は適切な方法で処分されているか。	110	5	13	-

(3) と畜検査の実施状況
 と畜場法第14条の規定に基づく獣畜のとさつ又は解体の検査の実施状況は、表6のとおりです。

表6 と畜検査の実施状況

獣畜の種類	牛			とく ※	馬	豚	めん羊	山羊	合計
	肉用	乳用	小計						
検査頭数	2,096	441	2,536	8	13	8,670	8	0	13,772
処分頭数	とさつ・解体禁止	0		0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	13		0	0	10	0	0	23
	一部廃棄	2,114		8	10	7,946	5	0	10,083

※「とく」：1歳未満の仔牛

(3) 牛海綿状脳症(BSE)・伝達性海綿状脳症(TSE)スクリーニング検査の実施状況
 牛海綿状脳症対策特別措置法第7条及びと畜場法第14条の規定に基づくと畜場におけるスクリーニング検査の実施状況は、表7-1及び表7-2のとおりです。

表7-1 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査の実施状況

区分	法定検査
牛の月齢	24か月齢超
検査頭数	13
陽性頭数	0
陰性頭数	13

表7-2 伝達性海綿状脳症(TSE)スクリーニング検査の実施状況

獣畜の種類	めん羊	山羊	合計
検査頭数	0	0	0
陽性頭数	0	0	0
陰性頭数	0	0	0

(4) 食品等の収去検査の実施状況

食品衛生法第28条の規定に基づき実施した収去検査の実施状況については、表8-1、表8-2のとおりです。

表8-1 収去検査の実施状況（検査種類別）

検査の種類	対象食品	検体数 (延数)	違反検体数	
			食品衛生法の成分規格、使用基準等	衛生規範、指導基準、その他
理化学検査	弁当・そうざい等、漬物、肉類・食肉製品、魚介類、清涼飲料水、氷菓・アイスクリーム類等、乳及び乳製品、豆腐類、めん類、菓子類、食品添加物・調味料・みそ等、青果類、輸入食品	113	0	1 (豆腐類)
微生物検査	弁当・そうざい等、漬物、肉類・食肉製品、魚介類、清涼飲料水、冷凍食品、氷菓・アイスクリーム類等、乳及び乳製品、豆腐類、めん類、菓子類、食品添加物・調味料・みそ等、野菜・果実加工品、卵	473	0	29 (弁当・そうざい等、魚介類、豆腐類、めん類、菓子類)
残留農薬検査	肉類・食肉製品、青果類、輸入食品、卵	99	1 (青果類)	—
食物アレルギー検査	加工食品	5	0	—
遺伝子組換え食品検査	豆腐類	8	—	4
放射性物質検査	青果類、乳及び乳製品	52	0	—
県内農産物の残留農薬モニタリング検査	県内青果類	130	0	—

表 8 - 2 収去検査の実施状況（食品等分類別）

食品等分類	予定数	検査区分	保健所収去				市場収去			
			検 体	不適検体	項 目	不適項目	検 体	不適検体	項 目	不適項目
弁当・そうざい等 (給食施設の提供食品含む)	184	使用基準	154	10	0	0	30	5	0	0
		県指導基準			462	16			90	5
		その他			0	0			60	0
漬物	12	使用基準	8	0	15	0	4	0	6	0
		衛生規範			11	0			4	0
		その他			0	0			14	0
食鳥肉・食肉製品等	9	成分規格	7	3	77	0	2	0	0	0
		使用基準			0	0			0	0
		その他			9	7			10	0
魚介類等	134	成分規格	4	1	4	0	130	0	57	0
		使用基準			0	0			22	0
		暫定的規制値			0	0			8	0
		その他			4	1			571	0
清涼飲料水	7	成分規格	7	0	23	0	0	0	0	0
		使用基準			29	0			0	0
氷菓・アイスクリーム類等	10	成分規格	10	0	21	0	0	0	0	0
		その他			8	0			0	0
乳及び乳製品	3	成分規格	3	0	12	0	0	0	0	0
		使用基準			0	0			0	0
		その他			1	0			0	0
豆腐類	38	県指導基準	28	3	46	3	10	0	20	0
		その他			0	0			20	0
冷凍食品	9	成分規格	9	0	18	0	0	0	0	0
		使用基準			4	0			0	0
めん類	40	成分規格	25	0	7	0	15	3	0	0
		使用基準			11	0			0	0
		衛生規範			18	0			45	4
		その他			36	0			15	0
菓子類	45	成分規格	44	3	2	0	1	0	0	0
		使用基準			10	0			0	0
		衛生規範			60	5			3	0
		指導要領			4	0			0	0
		県指導基準			60	0			0	0
		その他			2	0			1	0
青果類	83	成分規格	29	1	3,364	1	54	0	6,264	0
		使用基準			0	0			8	0
野菜・果実加工品	8	県指導基準	5	2	15	3	3	0	9	0
		その他			30	0			3	0
卵（液卵を含む）	13	成分規格	4	0	24	0	9	0	3	0
		指導要領			0	0			3	0
		その他			12	0			39	0
食品添加物・調味料・みそ等	12	成分規格	11	0	0	0	1	0	0	0
		使用基準			62	0			0	0
		その他			0	0			5	0
輸入食品	13	成分規格	13	0	624	0	0	0	0	0
		使用基準			18	0			0	0
		その他			0	0			0	0
アレルギー物質	5	その他	5	0	12	0	0	0	0	0
遺伝子組換え食品	8	その他	8	4	8	4	0	0	0	0
放射性物質	52	成分規格	16	0	32	0	36	0	72	0
その他	1	成分規格	1	0	0	0	0	0	0	0
		その他			2	0			0	0
ふきとり検査(設備器具等)	256	その他	0	0	0	0	256	0	1024	0
合 計	942		391	27	5,157	40	551	8	8,376	9

(検査区分)

成分規格と使用基準：食品衛生法第11条により、厚生労働大臣により定められたもの。成分規格と使用基準について、合わないものを販売等してはならないとされている。

規格基準：規格基準型の保健機能食品である栄養機能食品がその規格を満たしているかの検査。

※以上が適合しない場合は、法違反となります。

暫定的規制値：食品衛生法には、成分規格等定められていないが、通知等により規制値を定められている項目。(食品中のPCB、魚介類の水銀)

衛生規範、指導要領：食品衛生法には、成分規格等定められていない食品について、製品の要件として通知されている項目。

県指導要領：食品衛生法には基準のない食品について、奈良県独自で「食品衛生法で規格基準のない食品等の指導要領」を定め、指導している項目。(衛生規範で通知されているものを、県独自に基準を厳しく設定しているものもある。)

その他：上記に定められた項目以外にも検査を行い、業者指導の一つとしている。

(5) 農産物等モニタリング検査について

奈良県産の農産物等を対象として残留有害物質モニタリング検査の実施状況については、表9のとおりです。

表9 農産物等モニタリング検査の実施状況

食品等分類		検査区分	検体	不適検体	項目	不適項目
核果果実	梅	成分規格 (残留農薬)	6	0	696	0
ベリー類果実	いちご		14	0	1624	0
	ブルーベリー		1	0	116	0
その他の果実	柿		20	0	2320	0
	いちじく、ぶどう等		3	0	348	0
あぶらな科野菜	大和まな		3	0	348	0
	キャベツ、だいこん、こまつな、はくさい等		22	0	2552	0
うり科野菜	きゅうり、かぼちゃ、とうがん等		6	0	696	0
きく科野菜	ヤーコンの葉		1		116	
せり科野菜	にんじん		1		116	
なす科野菜	なす、トマト、ピーマン等		21	0	2436	0
ゆり科野菜	ねぎ、たまねぎ		4	0	464	0
その他の野菜	ほうれんそう、おくら、えだまめ等		16	0	1856	0
いも類	じゃがいも、さつまいも、さといも等		12	0	1392	0
計			130	0	15080	0

116農薬について、一斉分析を行った。

(6) 不良食品の発生状況について

食品衛生法第6条、第11条、第19条及び第20条の規定による不良食品の発生状況については、表10のとおりです。

表10 不良食品の発生状況

食品分類等	第6条				第11条				第19条	第20条	表示違反	その他	計	
	腐敗 変敗	有毒 有害	微生物	異物 混入	成分 規格	製造 基準	保存 基準	添加 物 使用	表示 違反	虚偽誇大 広告・表 示	健康増進 法・食品 表示法	有症 苦情 等		
食 品	1 菓子類	0	1	0	13	0	1	0	2	0	0	2	23	40
	2 乳及び乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	3 食肉及び食肉製品	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	3	1	5
	4 魚介類及びその加工品	0	0	0	2	1	1	0	0	0	0	1	5	10
	5 冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6 清涼飲料水	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3	6
	7 調味料類	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	8 豆腐及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
	9 めん類	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	9	12
	10 惣菜及びその半製品	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	2	16	21
	11 漬物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2
	12 鯨肉製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	13 弁当	0	0	0	9	0	0	0	0	0	0	2	15	26
	14 果実・野菜及び茶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
	15 その他の製品	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	1	6	9
食品添加物及びその製剤	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
器具及び容器包装	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	
合計	1	1	0	31	1	2	0	3	0	0	14	93	146	

(7) 一斉取締りの実施について

ア 厚生労働省が示す方針を踏まえて行った、食品、添加物の食品一斉取締り（夏期、年末）として、施設に対する監視、食品の検査を行いました。結果については表11のとおりです。

		夏期	年末
許可施設	平成29年度末現在施設数	15,002	
	立入検査延べ施設数	1,983	995
	施設基準違反	0	0
	管理運営基準違反	18	12
	製造基準違反	0	0
	表示違反	9	4
	その他	0	36
届出施設	平成29年度末現在施設数	18,561	
	立入検査延べ施設数	1,176	620
	施設不備	1	0
	食品取扱不良	8	3
	表示違反	7	1
	その他	0	0
食品検査	検査件数	211	94
	成分規格等違反	1	0
	表示違反	3	0
	その他	5	4

イ 奈良県下4カ所の保健所（郡山、中和、吉野、内吉野）の食品衛生監視員により、観光地を中心に食品衛生許可施設345施設、届出施設103施設に対して立ち入り調査を行いました。結果については表12のとおりです。

	許可施設への立入数	届出施設への立入数	施設指導件数	表示違反発見数
4月	59	24	0	0
5月	10	6	0	0
6月	53	8	0	0
7月	61	9	0	0
8月	4	1	0	0
9月	69	24	0	0
10月	0	0	0	0
11月	0	0	0	0
12月	0	0	0	0
1月	3	1	0	0
2月	0	0	0	0
3月	86	30	0	0
	345	103	0	0

3 食中毒の発生状況について

平成29年度の県内（奈良市を含む）食中毒発生状況の概要は、表13のとおりです。

また、食中毒関連調査として実施した細菌・ウイルス検査の実施状況は、表14のとおりです。

表13 食中毒の発生状況

No.	発生日	保健所	原因施設	摂食者数	患者数	原因物質	事後措置
1	4/17	吉野	飲食店	27	11	カンピロバクター	2日間営業停止
2	6/12	奈良市	飲食店	24	19	ノロウイルス	2日間営業停止
3	7/9	奈良市	飲食店	44	34	ノロウイルス	2日間営業停止
4	11/9	郡山	飲食店	122	55	ノロウイルス	4日間営業停止
5	11/20	中和	飲食店	6	6	カンピロバクター	3日間営業停止
6	12/1	中和	飲食店	6	1	アニサキス	1日間営業停止
7	1/18	奈良市	飲食店	9	6	カンピロバクター	2日間営業停止
8	3/19	中和	飲食店	24	17	カンピロバクター	3日間営業停止
9	3/31	中和	飲食店	26	8	カンピロバクター	3日間営業停止
合計 9件（県：6件、奈良市：3件）				288	157		

表14 食中毒関連調査における細菌・ウイルス検査の実施状況

月	検体数				検体数 合計	検査 項目数	食中毒原因菌等
	郡山 ^{HC}	中和 ^{HC}	吉野 ^{HC}	内吉野 ^{HC}			
4月	0	2	6	0	8	38	カンピロバクター、ノロウイルス
5月	0	1	0	0	1	10	検出せず
6月	1	0	0	6	7	45	カンピロバクター、ノロウイルス
7月	12	2	0	0	14	44	ノロウイルス
8月	6	4	0	0	10	57	カンピロバクター、黄色ブドウ球菌
9月	0	0	0	0	0	0	
10月	18	0	0	0	18	36	ノロウイルス
11月	24	16	0	0	40	153	カンピロバクター、ノロウイルス
12月	1	6	0	0	7	46	カンピロバクター、ノロウイルス
1月	8	3	0	0	11	61	カンピロバクター
2月	0	3	4	0	7	37	ノロウイルス
3月	11	34	0	0	45	232	黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ属菌、ノロウイルス
合計	81	71	10	6	168	759	

※食品、拭き取り及び検便等を含む。また、県外からの調査依頼分を含む。

4 食品衛生に係る講習会等の開催状況について

食品衛生法第3条第1項において、食品等事業者自らが、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得等が求められていることを踏まえ、各保健所が実施した各種講習会の開催状況については、表15のとおりです。また、食品衛生責任者の養成状況については、表16のとおりです。

表15 食品衛生に係る講習会の開催状況

講習内容	対象者別	開催数	参加人数
①食中毒の予防対策について ②食品衛生について ③食品表示について ④食品添加物について ⑤健康食品について ⑥食の安全・安心について ⑦衛生課の業務等について ⑧食品衛生責任者講習会	消費者	3	318
	事業者・給食関係者等	60	2,831
	学 生	14	755
合 計		77	3,904

表16 食品衛生責任者の養成状況（認定者含む。）

実施管内	受講者数		認証者数	
	H29.4.1～H30.3.31	延べ受講者数	H29.4.1～H30.3.31	延べ認証者数
郡山保健所管内	390	10,115	0	1,636
中和保健所管内	509	22,165	26	2,515
吉野保健所管内	52	2,443	0	268
内吉野保健所管内	0	1,590	8	241
奈良市保健所管内	274	17,507	5	2,240
合 計	1,225	53,820	39	6,900

5 食品関連の相談状況について

奈良県消費生活センター、消費生活センター中南和相談所及び各保健所の食の安全相談窓口寄せられた食品関連の相談状況は、表17-1のとおりで食品分類別状況は、表17-2のとおりです。

表17-1 食品関連の相談状況

	消費生活センター及び 中南和相談所	各保健所 食の安全相談窓口
4月	19	38
5月	15	39
6月	27	44
7月	23	25
8月	22	41
9月	26	38
10月	25	36
11月	28	32
12月	23	22
1月	27	18
2月	17	38
3月	20	20
計	272件	391件
合計	663件	

表17-2 食品分類別相談状況

分類コード	食品分類	相談件数	分類コード	食品分類	相談件数
B10	食料品一般	106	B32	菓子類	45
B21	穀類	20	B33	飲料	47
B22	魚介類	29	B34	酒類	4
B23	肉類	22	B40	調理食品	48
B24	乳卵類	11	B51	健康食品	135
B25	野菜・海草	39	B52	食料品その他	85
B26	油脂・調味料	19		その他	40
B31	果物	13		合 計	663件

6 表彰の実施状況について

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設等について、各保健所が実施した表彰の実績は、表18のとおりです。

表18 表彰の実施状況

表彰区分		表彰実績（保健所管轄別）					計
		郡山	中和	吉野	内吉野	奈良市	
厚生労働大臣表彰	食品衛生優良施設		1				1
	食品衛生功労	1	1	1			3
	調理師関係功労	2					2
知事表彰	食品衛生優良施設	2	1	1			4
	食品衛生功労	1	1	1		1	4
	調理師関係功労	1			1		2
合 計		7	4	3	1	1	16

7 食品衛生指導員による食品衛生巡回指導実施状況について

公益社団法人奈良県食品衛生協会の事業として実施した食品衛生指導員による自主的衛生管理の向上を目的とした巡回指導及び助言指導の実施状況は、表19のとおりです。

表19 食品衛生指導員の巡回指導実施状況

管内		郡山 保健所	中和 保健所	吉野 保健所	内吉野 保健所	奈良市 保健所	計
平成 29 年度	食品衛生指導員数	116	139	56	39	35	385
	活動食品衛生指導員数	232	283	112	78	70	775
	活動延日数	822	1,574	964	477	220	4,057
	指導施設数	3,807	4,530	2,834	1,471	882	13,524

※食品衛生指導員数は、平成29年4月1日現在の数です。平成30年2月に委嘱が行われているため、活動食品衛生指導員数より下回る場合があります。