

令和7年度(案)

奈良県食品衛生監視指導計画

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
- 第2 監視指導の実施に関する事項
- 第3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項
- 第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項
- 第5 情報提供及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項
- 第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

別表1 令和7年度年間標準監視指導回数

別表2 食品等検査実施計画

食品衛生監視指導計画に関する用語集

奈良県

第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項

1 監視指導の基本的事項

奈良県は、県民等の生命及び健康保護のため、食品衛生法第24条の規定により国（厚生労働省）が定めた「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、奈良県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定します。

なお、本監視指導計画における監視指導とは、食品衛生法、食品衛生法施行条例（以下「条例」という。）、食品表示法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（以下「食鳥処理法」という。）及びふぐの販売及びふぐ処理師に関する条例に規定する事務をいいます。

2 監視指導計画の実施対象及び実施期間

(1) 実施対象

奈良市を除く奈良県内全域

(2) 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間

3 監視指導実施にあたっての基本的方向

- (1) 食品に起因する健康危害の防止に努めます。
- (2) 食品等の規格基準、食品表示基準を遵守するよう監視指導を徹底します。
- (3) 食の安全安心に関する情報発信と食品衛生知識の普及啓発の推進に努めます。
- (4) 食品等事業者の自主衛生管理の促進及び HACCP に沿った衛生管理の実施確認に努めます。
- (5) 食品の試験検査の実施に努めます。

4 監視指導等の実施体制

(1) 監視指導等の実施機関と役割

① 各保健所

ア 食品衛生法及び条例に基づく食品営業施設に対する監視指導（HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・指導を含む。）

イ 食鳥処理法に基づく認定小規模食鳥処理場に対する監視指導

ウ 違反食品及び苦情食品等に係る調査及び措置

エ 食中毒（疑いを含む。）に係る調査及び措置（検体の採取を含む。）並びに防止対策

オ 収去検査等検体の採取

カ 食品等事業者、消費者への衛生講習会の実施、及び食品衛生並びに食品衛生法改正に関する情報提供

キ 食品表示法に基づく監視指導

② 保健研究センター

- ア 食中毒(疑いを含む。)に係る検査の実施
- イ 収去食品等の検査の実施
- ウ 違反食品及び苦情食品等の検査の実施

③ 食品衛生検査所

- ア と畜検査(BSE・TSE スクリーニング検査を含む。)、食鳥検査及び中央卸売市場内における食品等の検査の実施
- イ と畜場及びと畜場に併設する食肉処理施設の監視指導
- ウ 中央卸売市場内の事業者に対する監視指導(HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・指導を含む。)
- エ と畜場法、食鳥処理法等に規定された外部検証の実施

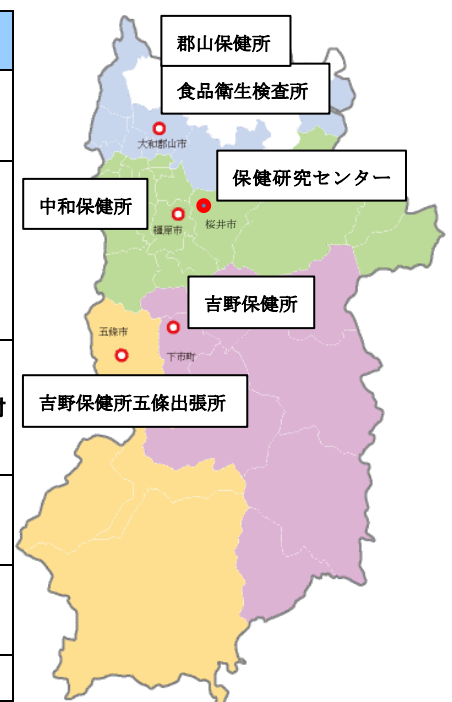
④ 福祉医療部医療政策局薬務・衛生課

- ア 監視指導計画の策定及び県内で実施する施策の策定並びにこれらの公表
- イ 県民への食品衛生に関する情報提供(食中毒及び収去検査結果等に基づく行政処分等の公表等)
- ウ 国、地方自治体及び県庁内関係部局等との連絡調整
- エ 保健研究センター及び食品衛生検査所の精度管理の実施
- オ リスクコミュニケーションの実施

(2) 監視指導の実施

県内の3保健所及び食品衛生検査所の食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員が、食品営業施設及び食品等事業者に対し直接、監視指導を実施します。

| 実施機関 | 所在地 | 対象地域・施設等 |
|------------------|--------------------------|--|
| 郡山保健所 衛生課 | 大和郡山市満願寺町60-1 郡山総合庁舎内 | 大和郡山市・天理市・生駒市 ・山辺郡・生駒郡 |
| 中和保健所 衛生課 | 橿原市常盤町605-5 橿原総合庁舎内 | 大和高田市・橿原市・桜井市 ・御所市・香芝市・葛城市 ・宇陀市・磯城郡・宇陀郡 ・高市郡・北葛城郡 |
| 吉野保健所 衛生課 | 吉野郡下市町新住15-3 | 吉野郡(吉野町・大淀町・下市町 ・黒滝村・天川村・下北山村・上北山村 ・川上村・東吉野村) |
| 吉野保健所五條出張所 | 五條市岡口1-3-1 五條総合庁舎内 | 五條市・吉野郡(野迫川村・十津川村) |
| 食品衛生検査所 食肉検査課 | 大和郡山市丹後庄町475-1 | 食肉センター 大規模食鳥処理場 |
| 市場食品検査課 | 大和郡山市筒井町957-1 | 中央卸売市場 |



(3) 食品に係る試験検査体制

県内の2カ所の食品衛生検査施設が検査を実施します。

| 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 (桜井市粟殿1000) | 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 | 食中毒菌・ウイルス等の微生物検査等 |
| | ウイルス・疫学情報担当 | |
| 食品衛生検査所 | 食肉検査課 | と畜検査・食鳥検査・食(鳥)肉中の微生物検査・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・食中毒菌等の微生物検査等 |

(4) 食品衛生検査施設における試験検査等の信頼性確保

- ・ 試験検査機関の試験検査機器の充実に努めます。
- ・ 薬務・衛生課内に設けられた信頼性確保部門による内部点検を定期的を実施します。
- ・ 試験検査の信頼性を確保するため業務の文書化と記録、精度管理、検査結果の点検、妥当性の評価等の業務管理を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査に参加します。
- ・ 検査技術の向上を図るため、関係職員に対する技術研修の充実に努めます。

5 連携の確保

(1) 厚生労働省、消費者庁及び他の都道府県等との連携体制

① 厚生労働省

大規模食中毒等の発生時や違反食品を発見した場合、広域流通食品、輸入食品等の監視指導の実施にあたっては、緊密な連絡、連携を図り対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

② 消費者庁

食品等に係る消費者の重大事故等が発生した場合には、直ちに消費者庁へ通知するとともに、食品表示に係る違反が発見された場合には、緊密な連絡、連携を図り対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

③ 他都道府県

大規模食中毒等の発生時や違反食品を発見した場合、広域流通食品、輸入食品等の監視指導の実施にあたっては、関係都道府県や厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、関係機関と連携協力体制のもと、効果的な原因調査や情報共有を図り、対応します。また、保健所を設置する中核市の奈良市とは、平常時から情報の共有及び連携を図ります。

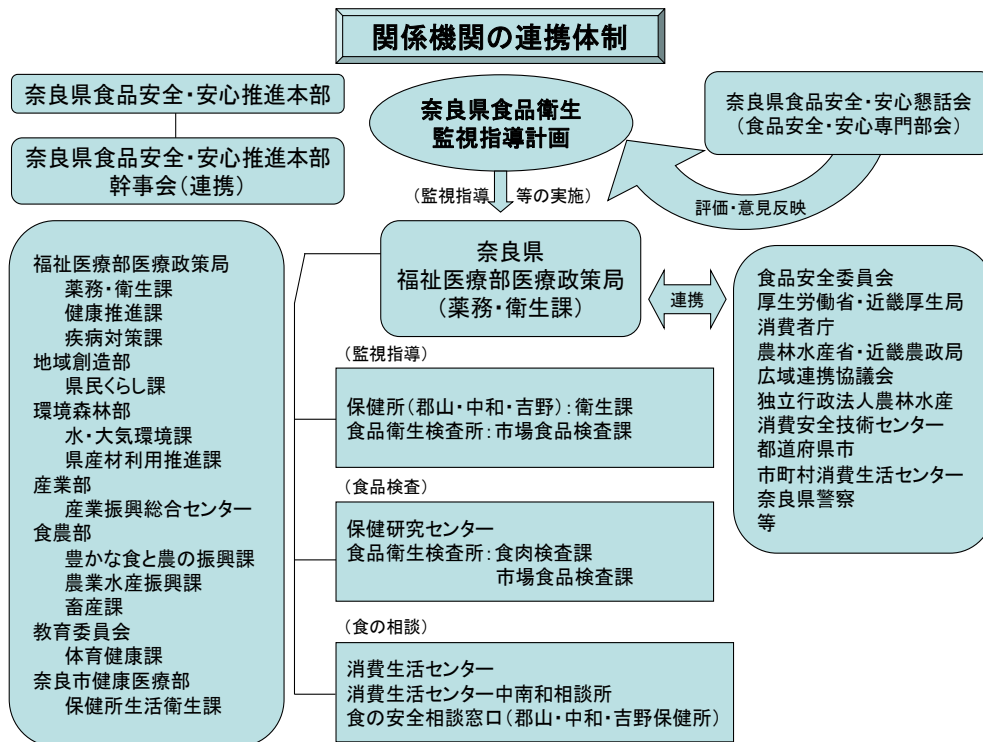
④ 農林水産省

食品表示法に係る疑義については、近畿農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターと連携して対応するとともに、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)に係る疑義については、近畿農政局と連携して対応します。

(2) 奈良県の関係部局

- ① 奈良県庁内の奈良県食品安全・安心推進本部幹事会(奈良市健康医療部保健所を含む。)を中心に、連携体制を確保するとともに、食中毒、食品等の表示、残留農薬、感染症対策、学校給食等に関係する各部局と情報の共有化を図ります。



- ② 食品等の表示に係る監視指導については、違反情報を相互に提供する等、連携体制を確保します。

| 法令 | 所管課 |
|--|--------------------------|
| 食品表示法 | 薬務・衛生課(食品・生活衛生係) 各保健所 |
| 不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法) | 県民くらし課 |
| 計量法 | 産業振興総合センター(計量検定室) |
| 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) | 豊かな食と農の振興課 |
| 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(薬機法) | 薬務・衛生課(医薬品指導係) |

③ その他

法令違反の発見時には、必要に応じて奈良県警察や市町村等の各関係機関と情報の交換を行い、連携して対応します。

第2 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導に関する基本的事項

(1) 食品の安全性を確保するため、食料の生産から、食品の製造・加工、販売に至る食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導を行います。

① 監視指導内容

ア 法令等に基づく施設基準、省令で定める公衆衛生上必要な措置に関する事項等の点検を行います。

イ 衛生管理にかかる記録作成の実施、取り扱う食品に応じた食中毒予防対策に係る事項について、指導・助言を行います。

ウ 個々の施設に応じ、食品等の検査を行い、調理及び製造の各工程における衛生状態を科学的に点検し、指導を行います。

② 各業種別に過去の食中毒の発生状況、製造・販売される食品の流通実態及び施設の管理状況などを考慮して、監視の重要度の高い業種または業態別にランク分けを行い、標準監視指導回数を定め、監視指導を実施します。

③ 大規模流通食品製造・加工施設等、監視の重要度の高い業種または業態においては、HACCP の概念を取り入れた自主管理体制の強化促進を基本とし、HACCP の概念による監視指導を実施し、監視指導内容の充実に努めるとともに食品の安全確保を図ります。

④ 集団給食等の大量調理施設には、HACCP に沿った大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく監視指導を行います。

⑤ と畜場、大規模食鳥処理場における HACCP の概念を導入した衛生管理計画の実施状況を確認し、必要な検査又は試験(外部検証)及び係る監視指導を行います。

2 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 事業者が遵守すべき事項の確認

① 法に基づく規格基準並びに条例等関連法令に基づく施設基準に適合していることを確認します。

② フードチェーンの各段階における温度管理の徹底、食品の製造にかかる記録の作成と管理、記録確認により、食品等の規格基準の遵守徹底を指導します。

ア 農畜水産物

○と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準について確認し、指導します。

イ 加工食品など

○使用する添加物の確認徹底を指導します。

○異物混入の防止対策の徹底を指導します。

○低温保管などの温度管理の徹底を指導します。

○食品表示基準に基づくアレルギーを含む食品に関する表示徹底のため、使用原材料の点検及び確認の徹底を指導します。

- ③ 一般的衛生管理及び HACCP に沿った衛生管理の実施について適切になされているか確認し、指導します。

(2) 食中毒発生防止対策に関する事項

① ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスによる食中毒については、ノロウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝が原因食品として有名ですが、ウイルスに感染している調理従事者の手指等を介した二次汚染が原因となる事例が多いことから、食品等事業者に対し、手洗いの励行や健康管理、食品の衛生的な取扱いや加熱の徹底について指導します。

② カンピロバクターによる食中毒

例年、生の鶏肉等を喫食したことが原因と思われるカンピロバクターによる食中毒事例が多発していることからこれらの食品を取扱う事業者に対し、生又は加熱不十分な食肉等を消費者に摂食させないよう指導するとともに、消費者に対し、食肉及び鶏レバーは十分加熱し、生又は加熱不十分な食肉料理は喫食しないよう注意喚起を行います。

③ ウエルシュ菌による食中毒

令和6年度には弁当を原因とするウエルシュ菌による食中毒が県内で発生しました。原因食品としては、カレー、シチューなど食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品によるものが多く、食べる日の前日に大量に加熱調理され、深鍋などに入れたまま緩やかに放冷されていた事例が多く見られます。食品等事業者に対し、一度に大量の食品を加熱調理したときは、室温で放置せず、保管するときは小分けするなどして急速に冷却するよう指導を行うとともに、消費者へ食中毒予防対策の啓発をホームページ等で行います。

④ 腸管出血性大腸菌による食中毒

腸管出血性大腸菌食中毒については、これまで食肉や生野菜等が原因食品として疑われる事例が発生しています。

特に加熱不十分な食肉等を原因とする事例が多いことから、食肉処理施設、食肉販売店及び飲食店のうち、生食用食肉を取り扱う施設については、規格基準の遵守を、生食用食肉を取り扱えない施設については、加熱不十分な食肉等を消費者に摂食させないよう監視指導を行うとともに消費者へ食中毒予防対策の啓発をホームページ等で行います。

⑤ 寄生虫による食中毒

近年、アニサキスによる食中毒発生事件数が増えています。アニサキス幼虫が寄生して

いる生鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含みます)で食べることによって引き起こされることから、これらを扱う飲食店や魚介類の販売施設に対し、食中毒の発生防止に努めるよう指導するとともに、新たな知見等の情報提供に努めます。

また、魚を丸体で購入する際は、新鮮な魚を購入して、速やかに内臓を取り除き、内臓は生で食べないこと等消費者に対して注意喚起を図ります。

⑥ 自然毒食中毒

自然毒による食中毒は、自生するキノコや野草、釣ったフグを自分で調理して食べることが原因となる事例が多いことから、消費者に対し、毒キノコ、野草及びフグの危険性について啓発します。

特にキノコについては、全国的に食中毒事例が多発し、猛毒であるカエンタケの県内自生も確認されているため、注意喚起を図ります。

⑦ 機能性表示食品等いわゆる「健康食品」による食中毒

令和6年に発生した紅麹原料を含む機能性表示食品による全国的な健康被害を受け、令和6年9月1日の食品衛生法施行規則改正により、機能性表示食品及び特定保健用食品に関する健康被害が発生した場合、事業者は保健所に情報提供することが義務化されました。このため、当該食品の事業者や、以前から健康被害の届出が義務付けられている指定成分等含有食品の事業者及び健康被害情報提供の努力義務が課されているいわゆる「健康食品」の事業者に対し、健康被害情報の収集や健康被害情報を探知した際の適切な対応について周知を行います。

また、消費者に対して、ホームページ等を活用し、いわゆる「健康食品」の適切な利用や健康被害が発生した場合の早期の受診勧奨及び保健所への相談等について周知啓発します。

(3) 適正な食品表示の監視指導

① 食品等事業者に対し、期限表示、食品添加物、アレルギー物質等の表示に関する監視指導を実施します。

(ア) 食品表示法に基づく表示の確認を行い、不適切な表示があった場合には、食品表示等各法令に基づく表示の主旨、内容等について具体的に説明し、適正な表示を指導します。

(イ) 食品表示法に適合するための支援として、表示相談等を行います。

(ウ) 食品表示に関する情報の周知に努めます。

(エ) アレルギー物質については、ごく微量でアレルギーを引き起こす恐れがあることから、製造・販売に係る関係書類の確認を行うとともに、防止策を講じてもアレルギー物質混入の可能性が排除できない場合には、注意喚起の表示を行うよう指導を行います。

(オ) 食品表示サポーター制度により、日常的に食品表示に関する点検を実施するとともに、サポーターからの情報により店舗等の指導を実施します。

(4) HACCP 等、自主衛生管理体制の普及促進

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から、原則、全ての食品等事業者に、衛生管理計画や手順書の作成、衛生管理の実施状況の記録及び保存、衛生管理計画や手順の効果の検証、見直しなど HACCP に沿った衛生管理の実施に取り組んでいただくことになりました。

- ① 適切な実施について、事業者団体による手引書等を活用して、衛生管理計画の作成などの指導・助言を行います。
- ② 事業者での取組状況を確認し、取り組み状況に応じて指導・助言を行います。
- ③ 県内食品流通の拠点である中央卸売市場の事業者に対し、研修会の開催等を含め指導・支援体制を構築し、安全な食品の流通に努めます。

3 施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項

(1) 立入検査実施計画

食品等関係施設に対する監視指導の回数を別表1のとおり定め、計画的に立入検査を実施します。

また、別表1のほかに、食中毒や違反・不良食品の発生及びその他問題の発生を勘案し、必要に応じた監視指導及び許可更新時等の監視指導を実施します。さらに、営業許可施設において事業譲渡の届出がなされた場合は可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

(2) 食品等の検査実施計画

- ① 食品等検査実施計画(別表2)に定める実施検体数を目標とします。
- ② 食品等の検査及びその結果に基づく事後措置を適正に実施します。
- ③ 衛生的かつ安全な食品等の提供を確保し、飲食に起因する衛生上の危害の未然防止に努めます。
- ④ 奈良県では、県内流通食品(特に県内産農産物)の安全性を確保し、消費者の残留農薬に対する不安解消につながるよう、1検体あたり150項目の残留農薬検査を実施します。
- ⑤ 県内産農産物については、出荷時の残留農薬のモニタリング検査を実施します。
- ⑥ 直売所等における農産物については、出荷前の残留農薬モニタリング検査を別途実施し、原則として24時間以内に判定を行います。
- ⑦ 輸入食品についても、残留農薬や添加物等について、計画的に検査を行います。

4 違反を発見した場合の対応

(1) 立入検査により違反を発見した場合の対応

① 施設基準の違反

違反を発見した場合は、軽微で直ちに改善が図られるものを除き、書面による改善指導を行います。

② 規格基準の違反

違反を発見した場合は、当該食品が販売又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を迅速に講じます。

③ 行政処分

必要に応じ規定に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

(2) 食品等の検査により違反を発見した場合の対応

① 違反食品等の措置

違反食品を発見した場合は、当該食品が販売、又は営業上使用されないよう、廃棄、回収等の措置を迅速に講じます。管外で生産・製造された食品、または広域流通食品及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県市の食品衛生担当部局又は消費者庁及び厚生労働省へ迅速に情報提供し、連携して違反に係る食品等の流通防止措置、再発防止措置等の必要な措置を講ずるとともに、改善の状況についても情報提供します。また自主回収報告制度を事業者へ周知します。

② 行政処分

必要に応じ法に基づく処分を行い、悪質な事例については告発を行います。

製造者及び加工者を所管する都道府県市が異なる場合には、違反の発見の事実を連絡するとともに、収去検査及び命令検査の発動等の必要な対応の実施を要請します。

(3) 違反食品等の公表

規定に基づき、法又は法に基づく処分に違反した者(原則として当該違反により行政処分を受けた者とする。)の名称、対象食品及び対象施設等を随時公表します。

なお、違反者の名称等の公表に際しては、県及び関係自治体等が行った原因究明及び再発防止策についても併せて公表するよう努めるとともに、処分・回収(自主回収を含む。)の範囲や健康影響の有無などを明確にするなど、いわゆる風評被害の防止について十分に配慮します。

5 一斉取締りの実施に関する事項

食中毒が多発する夏期及び食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、食品等の衛生的取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示の実施等について、監視指導を重点的に実施します。また、観光地についても監視指

導を重点的に実施します。

このほか、特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生し、かつ、全国一斉に同一の事項を対象とした監視指導の実施が必要な場合は、随時、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を実施します。

(1) 夏期一斉取締りの実施(7月～8月)

夏期は、細菌が増えやすく、それに伴う食中毒及び各種食品に起因する事故を未然防止するため、食品等の衛生的取扱い、添加物の適正使用、食品及び添加物の適正表示の実施等について、食品等事業者に対する監視指導の強化を図り、食品等の衛生の確保を図ります。

(2) 年末一斉取締りの実施(12月)

年末年始は、多種類の食品が短期間に大量かつ広域に流通することにより生じる食中毒の防止及び不良食品の流通排除を図るため、食品等の衛生的取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示について効率的かつ集中的な監視指導を行い、食品等の安全性を確保します。

(3) 観光地一斉取締りの実施(必要に応じて)

県内観光地において、食品等の衛生的な取扱い及び食中毒の発生防止について集中的な監視指導を実施し、食品等の安全性を確保します。

第3 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

(1) 食中毒発生時の対応

- ① 厚生労働省の「食中毒処理要領」「食中毒調査マニュアル」及び奈良県の「食中毒健康危機管理実施要領」に基づき、平常時はもとより、休日及び夜間における一般住民等からの健康危機管理情報を適切に把握し、健康危機管理体制を確保するとともに、発生時には関係部局と連携を取りながら迅速かつ的確な調査を実施します。
- ② 初動調査においては、病原微生物のみならず化学物質等が病因物質である可能性を考慮して調査を実施します。
- ③ 毒物劇物等を病因物質とする食中毒(疑いを含む。)の発生に際しては、迅速かつ的確な対応をするとともに、調査初期段階において毒物劇物の混入の有無を判定するための「毒劇物迅速検査キット」を有効に活用します。
- ④ 再発防止対策に資するため、腸管出血性大腸菌、クドア・セプテンpunkタータ等、食材由来の可能性が高い食中毒については、流通・生産等に関係する都道府県市、厚生労働省と連携し、積極的な汚染源のさかのぼり調査の実施等、原因究明を図ります。
- ⑤ 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合には、原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、広域連携協議会を通じて、関係自治体等と相互に連携を図りながら対応します。また、緊急時だけでなく、平常時から関係自治体等と監視指導にあたっての連絡及び連携体制を整備します。

(2) 食中毒予防の観点から、食品等事業者及び住民に対し食中毒発生状況等についての情報提供を図るとともに、食中毒等健康被害の拡大防止のために、必要な情報について速やかに公表します。

(3) 公益社団法人奈良県食品衛生協会と連携し、食中毒予防のための啓発を行います。また食品衛生協会の食品衛生指導員による食品衛生巡回指導を行い、食中毒発生防止の啓発を図るとともに、食中毒発生の情報及び予防対策等の情報を関係営業者へ周知徹底します。

(4) ノロウイルスによる食中毒の発生と感染性胃腸炎の患者の増加とは互いに密接な関係があることから、「感染症発生動向調査」における報告を注視しつつ、流行時期に県民及び関係機関に通知等で啓発します。

(5) 指定成分等を含む食品等及びいわゆる健康食品による健康被害発生時にも原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告し、事故の拡大防止に努めます。

第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項

(1) 食品衛生管理者等の設置

- ① 食品営業施設ごとに、要件を満たした食品衛生管理者または食品衛生責任者が適切に配置されているかを確認します。
- ② 食品衛生責任者等がその責務を適切に果たすため、食品衛生責任者等に対し衛生意識の向上を図ります。

(2) 食品等事業者自らが実施する自主的な衛生管理への支援

- ① 全ての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施に向けた情報提供などの支援に努めます。
- ② 食品等の安全性確保には、食品衛生法で義務化された HACCP の概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、食品等事業者のうち、特に小規模事業者等に対して、HACCP 手法の導入の普及啓発を積極的に推進するとともに、事業者への助言・支援を行います。
- ③ 食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存を推進します。
- ④ 製造・加工・輸入食品に起因する健康被害を否定できない情報を探知した場合には、保健所へ速やかに報告するよう、周知徹底を図ります。
- ⑤ 違反食品を発見した場合には、廃棄・回収等の措置を迅速かつ的確に行うため、具体的な回収方法や責任体制等を定めるよう、周知徹底を図ります。

(3) 衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設について、保健所長表彰、知事表彰を実施し、食品等事業者による自主的な衛生管理の向上を図ります。

(4) 食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を推進するため、公益社団法人奈良県食品衛生協会が行う食品衛生思想の普及啓発や食品等事業者への検便検査の実施などの活動を支援します。

また、同協会に所属する食品衛生指導員と保健所等に配置されている食品衛生監視員との連携強化を図り、食品衛生指導員による食品等事業者に対する助言・指導、営業施設への巡回指導や食中毒予防の啓発活動を支援するとともに、公益社団法人奈良県食品衛生協会が行う食品衛生指導員の育成についても、同協会が行う養成講習会や資質向上を図るための研修会の開催を支援します。

(5) HACCP に沿った衛生管理の実施状況について、と畜場の設置者(又は管理者)についてはと畜検査員による、食鳥処理業者については食鳥検査員による検査又は試験(外部検証)の実施を通じた関係事業者の衛生的な食(鳥)肉の生産技術の向上を推進します。

第5 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項

1 情報提供及び監視指導計画に係る意見募集及び公表

- (1) 県広報誌、新聞、ポスター、啓発資材及びホームページ等により、県民に対して食品衛生に関する内容の周知を図ります。
- (2) 監視指導の実施状況及び収去検査結果等の概要については、次年度中にホームページ等を通じて公表します。
- (3) 監視指導計画の策定及び変更する場合（軽微な変更を除く。）は、県民の意見を募集し、これを公表します。

2 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）

- (1) 消費者、食品関係団体及び学識経験者などから意見及び提案をいただき、食品衛生に関する施策に反映させるため「奈良県食品安全・安心懇話会」を開催します。
- (2) 食の安全・安心に関するテーマについて、ホームページ等を利用し、県民の皆様へ情報発信し、情報や意見の交換の促進を図ります（リスクコミュニケーション研修会開催：年1回）。

3 なら県政出前トーク

県民等からの要請に応じた食の安全安心に関する知識の普及に努めます。「自然毒中毒について」というテーマで、動植物（ふぐ、キノコ、じゃがいも等）成分による食中毒の特徴について、出前講習を実施します。

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

(1) 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び検査担当職員に関する事項

① 共通事項

国等が主催する講習会や研修会への参加及び研究発表により、最新の知識・技術の習得に努めます。

② 食品衛生監視員

ア 食中毒発生時に迅速に対応できるよう、食中毒に関する研修の参加に努めます。

イ 食品衛生担当者会議を定期的で開催し、各種情報交換に努めます。

ウ HACCP 手法による衛生管理を指導するために、HACCP に関する研修の実施に努めます。

③ と畜検査員及び食鳥検査員

食肉・食鳥肉に残留する抗生物質等の検査に適切に対応できるよう、保健研究センターと技術交流の実施に努めます。

④ 検査担当職員

検査技術向上のため、各種食品検査研修の実施に努めます。

(2) 食品等事業者に関する事項

① 食品衛生責任者に対し、県が指定した公益社団法人奈良県食品衛生協会が主催する講習会の受講を促進します。

② ふぐの種類鑑別や有毒部位の除去には専門的な知識が必要であることから、ふぐ処理師試験を実施してふぐ処理師の資格を与え、無資格者によるふぐの処理を禁止して、ふぐによる食中毒を防止します。

別表1 令和7年度年間標準監視指導回数

| 監視指導回数 | 対象施設等の要件 | 業種等区分 | 対象施設数 |
|--------|--|--|-------|
| 年2回 | ①過去2年間に食中毒や前年度に法違反により行政処分を受けた施設②健康被害が発生した場合の影響が大きい施設(大規模調理施設等) | ① ・過去2年間に食中毒により行政処分を受けた施設 ・前年度、法違反により行政処分を受けた施設 ② ・飲食店営業のうち、特に監視指導が必要と認められる施設(1回300食以上または1日750食以上を調理・提供する大規模調理施設等) | 25 |
| 年1回 | ・取り扱う食品に応じて特に食中毒予防が必要な施設 | ・生食用食肉取扱い施設 ・製造業(氷雪製造業、酒類製造業、納豆製造業、菓子製造業を除く) ・乳処理業・食肉処理業 ・ふぐを処理する施設 | 1,020 |
| 2年に1回 | ・上記に比べ健康被害が発生した場合の影響が少ないと考えられる施設 | ・飲食店営業(1回300食以上または1日750食以上を調理・提供する施設及びふぐ処理施設、自動車、露店、簡易な営業を除く) ・製造業(酒類製造業、納豆製造業、菓子製造業) ・食肉販売業・魚介類販売業 | 7,566 |
| 適宜 | ・上記を除く施設 | ・上記を除く許可を要する施設 ・届出を要する施設 | 9,313 |

※対象施設数については、令和6年12月31日現在の数を参考として掲載しています。

魚介類競り売営業については、市場食品検査課で常時監視を行うため、当該表における監視対象とはしません。

大規模食鳥処理場についても、食肉検査課で常時監視を行うため、当該表における監視対象とはしません。経過措置期間中の旧許可業種は、法改正後の新許可業種に見直して掲載しています。

別表2 食品等検査実施計画

○保健研究センターで実施する収去検査

| 検査の種類 | 検査の概要 | 対象食品 | 検体数 |
|---------------------------------|--|--|-----|
| 食品等の成分規格、県指導要領、食品添加物に関する理化学検査 | 食品、添加物等の規格基準に定める成分規格や食品添加物の使用基準に関して理化学検査を実施します。 | 漬物、輸入柑橘、油揚げ、生食用貝類、食鳥肉、食肉製品、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、冷凍食品、菓子、めん類、調味料、輸入食品等 | 98 |
| 食品等の成分規格、県指導要領、県衛生管理指標に関する微生物検査 | 食品、添加物等の規格基準に定める成分規格や県衛生管理指標に関して微生物検査を実施します。 | 弁当、仕出し、そうざい、給食、漬物、カットフルーツ、豆腐、生食用鮮魚介類、食鳥肉、食肉製品、卵、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、菓子、めん類、ジビエ等 | 122 |
| 農産物等の残留農薬検査 | 県内に流通する農産物（輸入農産物を含む）や輸入加工食品について、残留農薬検査を実施します。 畜産物について、残留動物用医薬品検査を実施します。 | 農産物、輸入加工食品、食鳥肉、食鳥卵等 | 82 |
| 遺伝子組換え食品検査 | 加工食品中に含まれる遺伝子組換え食品について検査を実施し、表示が適正に行われているか確認します。 | 加工食品 | 4 |
| 合 計 | | | 306 |

○食品衛生検査所で実施する収去検査、と畜検査及び食鳥検査

| 検査の種類 | 検査の概要 | 対象食品等 | 検体数 |
|---|---|--|--------------|
| 食品等の成分規格、県指導要領、食品添加物に関する理化学検査 | 中央卸売市場内で流通する食品について、成分規格や食品添加物の使用基準に関して理化学検査を実施します。 | 漬物、鮮魚介類、魚肉練り製品 等 | 25 |
| 食品等の成分規格、県指導要領、県衛生管理指標に関する微生物検査 | 中央卸売市場内で流通する食品について、成分規格や県衛生管理指標に関して微生物検査を実施します。 | 弁当、そうざい、漬物、豆腐、生食用鮮魚介類、魚肉練り製品、魚介類加工品、食肉、卵、菓子類、めん類 等 | 152 |
| 施設の拭き取り検査 | 科学的根拠に基づいた指導を行い、衛生的な作業環境を保つため、施設や器具等について拭き取り検査を実施します。 | 中央卸売市場内食品関係施設 | 240 |
| と畜場における検査 と畜検査(疾病の有無の検査) TSE(BSE)検査 | 食肉センターでと畜される牛や豚などについて、検査を実施します。 | 牛、豚、馬、めん羊、山羊 | 12,000 12 |
| 大規模食鳥処理場における検査 食鳥検査(疾病の有無の検査) | 大規模食鳥処理場で処理される食鳥について、検査を実施します。 | 鶏、あひる、七面鳥 | 70,000 |
| 合 計 | | | 82,429 |

○県内産農産物の残留農薬モニタリング検査（実施：保健研究センター）

| 検査の種類 | 検査の概要 | 対象食品等 | 検体数 |
|---------------|--------------------------------|--------|-----|
| 県内産農産物の残留農薬検査 | 出荷時又は出荷前の農産物について、残留農薬検査を実施します。 | 県内産農産物 | 103 |

(注意)検査を実施する食品ごとに、検査項目を上記内容を基本として決定し、検査を実施します。

○外部機関で実施する収去検査

| 検査の種類 | 検査の概要 | 対象食品 | 検体数 |
|-----------|--|------|-----|
| 食物アレルギー検査 | 加工食品中に含まれる特定原材料(小麦、卵、乳、そば、落花生、えび、かに、くるみ)について検査を実施し、表示が適正に行われているか確認します。 | 加工食品 | 4 |
| 合 計 | | | 4 |

食品衛生監視指導計画に関する用語集

| 用 語 | 説 明 |
|----------------------|--|
| 【あ】 | |
| アニサキス | アニサキス幼虫は、魚介類(サバ、アジ、イカ、イワシ等)に寄生している。食中毒症状は、胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、胃アニサキス症は食後数時間後から十数時間後に激しい腹痛、悪心、嘔吐を発症し、腸アニサキス症は食後十数時間後から数日後に激しい腹痛と腹膜炎症状を発症する。対策としては、加熱調理(60℃で1分又は70℃以上で瞬時)や十分に冷凍(-20℃以下で24時間以上)をしてから調理を行うことが重要である。 |
| 衛生管理計画 | 食品等事業者が、食品による健康被害の発生を防止するために作成する業務上の計画のこと。「HACCPに沿った衛生管理」の制度化により、原則全ての食品等事業者がこの計画を作る必要がある。 |
| 衛生管理指標 | 食品衛生法で成分規格及び使用基準が定められていない食品等について、食品等事業者の自主衛生管理を推進するために定められた指標のこと。衛生管理指標に適合しない場合は、必要に応じて食品等事業者に対する指導及び助言を行う。 |
| 【か】 | |
| 外部検証 (と畜場法、食鳥処理法) | と畜場法又は食鳥処理法に基づき、と畜場でと畜検査員又は食鳥処理場で食鳥検査員が行う検査又は試験のこと。食肉や食鳥を衛生的に処理するための手順や実施状況の検査、食肉や食鳥肉の細菌検査等を行う。 |
| 外部精度管理 | 検査機関が、その実施する検査の結果の信頼性を保つために行う検証(精度管理)のうち、第三者機関が行うもの。複数の検査機関で同じ検体を検査し、その結果を比較分析することで、検査機関の信頼性が評価できる。 |
| カンピロバクター | 家畜、ペット、野生動物等の多くの動物が保有する細菌。鶏での保有率が高く、鶏の刺身やたたき等加熱していない鶏肉による食中毒が多く発生している。潜伏期間は1～7日とやや長く、主な症状は腹痛、下痢、発熱。 |
| 規格基準 | 食品、添加物等の安全性を保つための決まり。成分規格、製造基準、加工基準、調理基準、使用基準及び保存基準が定められている。規格基準に合わないものは、流通が禁止される。調理器具、容器包装、おもちゃ及び洗剤も対象。 |
| クドア・セプテンブク タータ | ヒラメに寄生する寄生虫。クドア・セプテンブクタータが寄生するヒラメの刺身を食べると、数時間後に嘔吐や下痢を発症するが、軽症で短時間のうちに回復する。生態はよくわかっていない。 |
| 健康食品 | 「健康食品」の法律上の定義は無く、一般的に健康によいことをうたった食品全般を指す。そのうち、消費者庁の「保健機能食品制度」では、栄養機能食品、特定保健用食品、機能性表示食品があり、国が定めた安全性や有効性に関する基準に従って食品の機能が表示できる。 |

| | |
|-----------------------------------|---|
| 広域連携協議会 | 広域的な食中毒の発生時対応や拡大防止等のために、相互に連携や協力を行う、国や都道府県等で構成する組織。 |
| 【さ】 | |
| 残留農薬 | 農薬を使用した後、収穫時に農作物に残った農薬のこと。毎日生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される量が、農薬の残留基準として決められている。 |
| GMP(適正製造規範) | 原材料の受入れから製品の出荷に至るまでの製造工程全般にわたり、製造工程を管理することにより、製品の品質・安全性を確保し、適正な製品を製造するための管理手法で、Good Manufacturing Practiceの略。食品衛生法改正により、令和3年6月1日から合成樹脂製の器具・容器包装の製造・加工者に実施が義務付けられた。 |
| 自然毒 | 天然や自然の食材自体が持つ毒のこと。動物性自然毒と植物性自然毒がある。動物性自然毒の代表例としてフグ毒(テトロドトキシン)、植物性自然毒の代表例として毒キノコのムスカリンなどがある。 |
| 収去 | 食品衛生監視員が、食品衛生法に基づき、微生物、残留農薬、食品添加物等の検査のために、必要なものを無償で製造施設や販売店から採取すること。 |
| 集団給食施設 | 営業以外の場合で学校、病院その他の施設において継続的に不特定又は多数の者に食事を供与する施設。 |
| 小規模事業者等 | HACCPに沿った衛生管理の制度下において、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象となる食品等事業者。対象事業者は、①食品を製造又は加工した場所で販売する営業者②飲食店等の食品を調理する営業者③容器包装された食品のみを扱う営業者④食品を分割して容器包装に入れ小売販売する営業者⑤食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の事業場を有する事業者。 |
| 食鳥検査 | 食鳥処理法に基づき、鶏、あひる、七面鳥は検査が義務づけられており、検査に合格したものだけが市場に流通する。検査は獣医師である食鳥検査員によって1羽ごとに行われる。 |
| 食鳥検査員 | 食鳥処理法に基づき、食鳥処理場で食鳥検査を行う職員。獣医師免許を持つ都道府県等の職員が、検査業務を行う。 |
| 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (食鳥処理法) | 平成2年に制定された、病気にかかった食鳥肉の排除、食中毒菌による食鳥肉汚染の防止等衛生上の危害の発生の防止を目的とする法律。食鳥処理の事業を許可制とする等、必要な規制を行うとともに、食鳥検査の制度を設けている。 |
| 食鳥処理場 | 食鳥(現在は鶏、あひる、七面鳥をいう。)をとさつした後、羽毛を除去し、内臓を摘出等するための施設。その営業には、都道府県知事の事業許可を必要とする。年間の食鳥処理羽数が30万未満の事業者は、認定小規模食鳥処理業者として都道府県知事の認定を受けることができる。 |
| 食品衛生監視員 | 食品衛生法に基づき、食品営業の許可、食品営業者の監視指導、食品の収去検査、食中毒調査等を行う保健所等の職員及び輸入食品の監視指導、検査、検疫等を行う検疫所の職員のこと。 |

| | |
|------------------------|---|
| 食品衛生管理者 | 食品衛生法に基づき、製造及び加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品(食肉製品等)を製造する営業施設に設置が義務付けられる資格者。 |
| 食品衛生検査施設における業務管理 (GLP) | Good Laboratory Practiceの略。食品衛生の検査施設での検査結果の信頼性を確保するためのシステム。検体の採取から試験成績書の発行までの全過程の手順を決め、これに従い作業を行い、記録を作成・保存し、検査業務を管理する。また、検査部門から独立した信頼性確保部門が定期的に点検や見直しを行い、検査結果の妥当性を検証する。 |
| 食品衛生責任者 | 食品営業施設において衛生上の管理運営を行う資格者。調理師免許等の保有者、責任者の養成講習会受講者等が食品衛生責任者になることができる。原則として一施設に一人配置しなければならない。営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する責務がある。 |
| 食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針 | 国が、監視指導の実施に関する統一的な考え方を示した指針。監視指導の実施に関する基本的な方向及び監視指導計画の策定に当たり必要な基本的事項を示している。本計画も、この指針に基づき作られている。 |
| 食品衛生法 | 食品を原因とする危害の発生を防止することで、国民の健康保護を図ることを目的とした法律。この目的を達成するため、食品・添加物等に規格・基準を設けて安全確保のための規制を行うとともに、これらが適正に遵守されているかを確認するため、監視指導や食品の検査を規定している。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・廃棄や営業施設の禁止・停止等の処分が図られるよう規定している。 |
| 食品供給行程 (フードチェーン) | 食品の生産・採取から、消費者に届くまでの一連の流れ(生産・加工・流通・保管・販売)のこと。安全な食品を消費者に届けるためには、フードチェーン全体での衛生管理の取り組みが必要である。 |
| 食品等 | 食品衛生法の規制対象は、食品、添加物、食器、調理器具、容器包装、おもちゃであり、これらをまとめて「食品等」という。ただし、医薬品及び医薬部外品は除く。 |
| 食品等事業者 | 食品衛生法で、食品等を採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者及び集団給食施設の運営者のこと。 |
| 食品表示サポーター制度 | 食品表示法に基づく表示の適正化を図るため、食品表示サポーターに日頃の買い物の中で食品表示の状況をモニター、報告していただく、奈良県の制度。県民から食品表示サポーターを公募する。 |
| 食品表示法 | 食品を摂取する際の安全性と、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するため、食品表示に関する3法(食品衛生法、健康増進法、JAS法)を統合してできた法律。 |
| 食物アレルギー | 摂取した食物が原因となり、免疫機能を介してじん麻疹・湿疹・下痢・咳・ぜん鳴(ゼーゼー)などの症状が起こること。症状が重い場合は血圧低下や意識障害を伴い(アナフィラキシーショック)、速やかに治療しなければ死亡することもある。 |

| | |
|-----------------|--|
| 信頼性確保部門 | 検査施設において、検査部門から独立して検査に関することを定期的に点検し、検査業務の審査及び指導を行う部署のこと。内部点検や内部精度管理の業務の他、外部精度管理に関することを実施し、検査結果の信頼性を確保する。この部署の設置は、GLPIにおいて必要なことであり、食品衛生法にも規定されている。 |
| 精度管理 | 結果がわかっている試験品を検査し、検査結果が規定する誤差の範囲に収まっていること等を確認し、検査結果が妥当であることを確認すること。検査施設の信頼性確保部門が行う内部精度管理と、外部の第三者機関が行う外部精度管理がある。 |
| 成分規格 | 食品、添加物等の安全性を保つための決まりである規格基準のうち、食品、添加物等の純度、不純物や製造時に生じる副生物、重金属類の量などの成分の基準値を定めたもの。 |
| 【た】 | |
| 大量調理施設衛生管理マニュアル | 厚生労働省が、集団給食施設等での食中毒を予防するために定めたマニュアル。同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設が対象。HACCPの概念を取り入れた内容となっている。 |
| 腸管出血性大腸菌 | 人に下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがある病原大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすものに「腸管出血性大腸菌」がある。代表的なものは「O157」。 |
| TSE(伝達性海綿状脳症) | 脳の組織がスポンジ状に変化し、起立不能等の症状を示す中枢神経系の疾患の総称。異常化した細胞タンパクである異常プリオンタンパクが原因であると考えられる。牛海綿状脳症(BSE)の他、めん羊や山羊のスクレイピー、ヒトのクロイツフェルトヤコブ病がある。 |
| 動物用医薬品 | 牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用される医薬品。抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等に分類される。食品中の動物用医薬品は、抗生物質等の一般的な安全性の問題や薬剤耐性菌の出現によるヒトの健康に対する影響が懸念されたことから、使用方法や残留基準が定められている。 |
| 特定原材料 | アレルギー発症時に症状が重く発生数が多い原材料として、食品表示法で表示を義務づけているもの。現在、「えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)」の8つが特定原材料として指定されている。また、「アーモンド、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン」の20品目が、特定原材料に準ずるものとして表示を推奨されている。 |
| と畜検査 | と畜場法に基づき、食用の牛、馬、豚、めん羊、山羊の疾病の有無を検査すること。異常部分は廃棄される。検査は獣医師であると畜検査員によって1頭ごとに行われる。 |
| と畜検査員 | と畜場法に基づき、と畜場内にて疾病検査やBSE検査等を行う検査員のこと。都道府県などの職員 |

| | |
|-------------------------------|--|
| | のうち一定の資格を有する者が任命される。 |
| と畜場法 | と畜場の経営および食用に供するためにを行う獣畜の処理の適正を図ることを目的とする法律。と畜場の開設には、都道府県知事の許可が必要。対象となる家畜は牛、馬、豚、めん羊、山羊で、これらを許可なくと畜場以外の場所でとさつ・解体し、食用とすることを禁止している。 |
| トレーサビリティ | 食品の移動を把握できること。作ったものや販売したものがどこへ行ったのか追跡でき、自分が手にしているものがどこで作られたのかさかのぼることができること。 |
| 【な】 | |
| 内部点検 | 検査が決まった手順で行われているか、検査に使う機械器具が正常に作動しているか、必要な記録が適切に保存されているか等を確認する定期的な点検。この点検は、GLPにおいて必要なことであり、食品衛生法にも規定されている。 |
| 奈良県食品衛生法 施行条例 | 食品衛生法第54条の規定に基づき、業種別に必要な施設基準を定めたもの。 |
| ノロウイルス | 人の腸管で増殖するウイルス。潜伏期間は1～3日程度で、吐き気、おう吐、発熱、腹痛、下痢が主な症状。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルス(10～100個程度)でも口から体内に入ることによって感染する。 |
| 【は】 | |
| HACCP(危害要因・ 重要管理点) | Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。「ハサップ」や「ハセップ」と発音する。食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つ。食品の製造過程全てを分析し衛生管理上重要なポイントを見つけ出すことと、その重要なポイントを確実に管理することで、健康被害の発生を防止する。 |
| 不当景品類及び不当 表示防止法 (景品表示法) | 消費者を惑わす過大な景品付き販売や、誇大な広告、不当な表示を規制し、消費者の利益を保護するための法律。 |
| 放射性物質 | 放射線を出す力を持った物質のこと。放射線は、原子が崩壊する時に放出されるアルファ線などの高い運動エネルギーをもつ粒子やX線などの高エネルギーの電磁波の総称。食品には、放射性物質の基準値が定められている。 |
| ポジティブリスト制度 | 原則、全ての農薬に残留基準を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合その食品の販売等を禁止する制度。また、残留基準値が定められていない農薬等は一律基準が適用される。以前は、残留基準値が定められていない農薬等が残留している食品の流通を禁止する規定がなかったが、この制度の導入により規制が強化された。 |
| 【ら】 | |
| リスクコミュニケーション | 食品の安全に関し、消費者、事業者、行政担当者などの関係者の間で情報や意見をお互いに交換しようというもののこと。関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に |

| |
|--|
| <p>行う意見聴取(いわゆるパブリック・コメント)といった双方向性のあるものの他、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに含まれる。</p> |
|--|