

「令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画(案)」に対する意見募集結果について

1 意見募集の概要

(1)募集期間 令和7年2月10日(月)～ 令和7年3月11日(火)

(2)公表資料の閲覧方法

- ・奈良県薬務・衛生課ホームページに掲載
- ・県政情報センター、県民お役立ち情報コーナー(県内4ヶ所)、県保健所に閲覧用冊子を配置

(3)意見等の提出方法 郵送、FAX、メールフォーム

2 意見の提出状況

意見提出者及び総意見提出件数

- ・意見提出者 2名
- ・総意見提出件数 5件

3 意見に対する県の考え方

No.	項目	提出された意見	県の考え方
1	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 計画案: 6ページ	令和6年度は、監視指導回数の目標に対する達成率が年々減少している中で、猛暑だったにもかかわらず、奈良県(奈良市を除く)における食中毒発生はこども食堂での1件に抑えられました。 こども食堂の事例は、いわゆる「監視指導」とは異なる扱いが必要と思いますが、こども食堂の趣旨からも、県民による「善良の行為の萎縮」を招くことのないように親切で適切な指導を要望します。 (理由) 食中毒は、家庭はもちろん、飲食店従業員や教育現場やこども食堂でも対策も大切であることから、基本的な食物による食中毒の回避の方法や、食中毒が発生した場合の対処方法などの情報の提供や啓発を、こども食堂や教育現場や食品事業者や家庭との協力で、引き続き実施していただくよう要望します。	今年度発生した食中毒事案については、こども食堂を運営する飲食店営業許可施設で発生したため、食品衛生法に基づき処分を行ったところ。 なお、今年度、当課ではこども食堂に対して、衛生講習会の実施や、こども食堂のガイドブックで衛生管理に関する項目について監修を行いました。こども食堂、教育現場、食品事業者及び家庭での食中毒予防について、引き続き県ホームページの充実等をはかり、関係機関と協力し、県民の皆様への情報発信に努めてまいります。
2	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 2 県民との意見交換(リスクコミュニケーション) 3 なら県政出前トーク 計画案: 14ページ	消費者や食品事業者への「健康食品と健康リスク」などの情報提供も引き続き要望いたします。 (理由) 相談窓口への相談件数が健康食品に関することが多いということから、大きな会場での講演会をされることは大変重要ですが、さらに理解が進むように、出前トークなどでも「健康食品と健康リスク」についても情報提供などを進めてください。	令和6年度のリスクコミュニケーションはテーマを「食品安全と健康食品～健康食品のリスクを考える～」とし、会場で開催しました。 県民との情報提供、意見交換の場を様々な方法で検討し、食の安全・安心へのニーズに応じたテーマのリスクコミュニケーションを今後も実施していきたいと考えています。 さらに理解が進むように、出前トーク等でも「健康食品と健康リスク」について情報提供を行うことを検討いたしま

			す。
3	該当箇所なし	<p>2024年12月に消費者庁・厚生労働省の連名で「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」が策定・公表されました。奈良県においてもそのガイドラインの運用の検討をしていただきたいです。</p> <p>(理由) 食品ロス削減対策のひとつとして、食べ残しの持ち帰りに取り組む飲食店等も増え始めているものの、取り組みの一步を踏み出せない飲食店等が多い原因として、食べ残し持ち帰りに係る法的関係が不明瞭である上、持ち帰りに伴う飲食店の法的・衛生的なリスク等がこれまで指摘されてきました。</p> <p>保健所は、食中毒の疑いのある患者や、異物混入等、健康被害につながるおそれが否定できない食品の情報を探知した際に、原因究明のため患者の喫食状況や原因物質等の調査、飲食店等の施設調査等を実施することになり、その際、消費者及び事業者は、保健所が行う調査に対して協力することが求められます。</p> <p>また、調査の結果、持ち帰りの食品が原因と推定され、原因が消費者の衛生管理の不備に起因する場合は、消費者の自己責任であり、事業者の衛生管理の不備に起因する場合は、事業者に必要な措置がとられることになります。</p> <p>消費者及び事業者がそれぞれの食品衛生に関する留意事項を理解し、取り組むことが重要になります。食べ残しの持ち帰りに対する消費者及び事業者双方の意識の変化や行動変容につながり、そのガイドラインの運用とその他の様々な食品ロス削減の取り組みとが相まって、ひいては食品ロスの削減につながることを期待します。</p>	<p>県では、令和6年12月25日に消費者庁・厚生労働省の連名で策定された「食べ残し持ち帰り促進ガイドライン～SDGs目標達成に向けて～」について、県庁内の関係部局及び市町村に対して周知したほか、奈良県食品ロスポータルサイトによる情報発信を行っています。</p> <p>また、令和7年度に策定する次期奈良県食品ロス削減推進計画(令和8年度～)においても、同ガイドラインの趣旨に基づく内容について検討してまいります。</p> <p>上記のように、当課の食品衛生監視指導計画とは別の取り組みにて周知を行っております。当課では、持ち帰り食品に関する衛生管理についての注意喚起を、県民だより等で引き続き実施してまいります。</p>
4	<p>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</p> <p>2 県民との意見交換(リスクコミュニケーション)</p> <p>計画案:14ページ</p>	<p>奈良県食の安全・安心懇話会の議事内容を適宜公開してほしいです。</p> <p>(理由) 現在、令和5年度の懇話会の議事までが公開されていますが、令和6年度の奈良県における最新の動向が分かりません。</p>	<p>令和6年度に実施いたしました懇話会の議事につきましては、現在作成中です。</p> <p>懇話会でいただいた意見は、県の食品衛生監視指導計画の策定に反映させていただいております。</p>
5	<p>食品衛生監視指導計画に関する用語集</p> <p>計画案:19ページの【あ】</p>	<p>ウエルシュ菌の説明を加えてはいかがでしょうか。</p> <p>(理由)ウエルシュ菌による食中毒は事件数に比べて患者数が多くなる傾向があり、集団食中毒につながる恐れがあるため。</p>	<p>ウエルシュ菌は、芽胞を形成する偏性嫌気性の細菌で、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布しています。6～18時間(平均10時間)の潜伏期間の後、主に腹痛と下痢等の症状を起こす細菌です。食中毒の原因食品としては、カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられます。原因施設としては、飲食店、仕出屋及び旅館など大量に調理する施設で多くみら</p>

			れます。 厚生労働省の食中毒統計によると、1事例当たりの患者数は 3～900 人となっており、50人を超える事例も多く大規模化しやすい傾向が続いています。 ご指摘のとおり、食品衛生上の危害として重要であると考えられますので、用語集に追加いたします。
--	--	--	--

4 結果公表

公表期間 令和7年3月28日(金)～ 令和7年4月27日(日)

5 問い合わせ先

奈良県福祉医療部医療政策局薬務・衛生課食品・生活衛生係

〒630-8501 奈良市登大路町30 電話：0742-27-8681 FAX：0742-27-3029