

第43回懇話会における議事

[議事1] 令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）について

（薬務・衛生課）

資料1：令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の概要

資料2：令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条において、年度ごとに策定することが規定されております。

食品衛生監視指導計画にあたり、原案を作成し、この懇話会で示し、意見を調整した上で県民へ意見募集（パブリックコメント）を行い策定したいと考えております。概要版として資料1をつけております。

実施体制は薬務・衛生課、県内3カ所の保健所と1カ所の出張所、2カ所の食品衛生検査施設が主体となり、必要となれば、国、県庁内他部署、他自治体等と連携をとっていきます。

昨年度計画からの主な変更点は

（1）記載方法の修正、重複箇所の削除

簡潔で分かりやすい文章に変更し、また用語集には特定原材料の改正を反映して修正しました。

（2）重点的に監視指導を実施する項目への追加

①令和6年度県内で発生しましたウエルシュ菌食中毒を受け、食中毒対策の啓発等を追加しております。

②機能性表示食品等いわゆる「健康食品」による食中毒を追加

令和6年に発生した紅麹原料を含む健康食品による全国的な健康被害を受け、今回重点的に監視指導を実施すべき項目に追加しました。

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。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）年間標準指導回数の業種等区分の修正

別表1 令和7年度年間標準監視指導回数について、わかりやすい文言への修正をしております。令和7年度は大阪・関西万博の開催年であり、この指導回数には明記はしませんが、引き続き監視指導を対応していきます。

資料3、4として奈良市の監視指導計画の概要とその案も添付させていただいておりますが、中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、ここでは、参考としてご参照ください。

当計画（案）については、本年2月上旬から1ヶ月間（30日間）意見募集を行ったうえで、最終的に令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画として策定したいと考えております。

〔議事２〕（１）子ども食堂についての提言

NP0 法人むすびえの調査では、子ども食堂数は１万を超え公立中学校数を上回り、６年で約５倍に増えたという。一方、薬務・衛生課のホームページ上では、「【R061206】食中毒事件の発生について」としてこども食堂で発生した食中毒について報道されており、その中で有症者及び調理従事者のふん便からウエルシュ菌が検出されたこと、有症者を診断した医師から食中毒の届出があったことから、食中毒と断定したことが述べられている。

上記のことを踏まえ、奈良県内のこども食堂に対する注意喚起が必要ではと思われる。県のご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

（薬務・衛生課 こども家庭課）

こども食堂の運営においては、食品の衛生管理について正しい知識をもっており、食中毒発生防止を徹底するよう、様々な場で周知を行っている。今年度４月には「奈良こども食堂ネットワーク会員総会」において、「こども食堂と食品衛生」の講義を行った。

今回の県内のこども食堂における食中毒発生事案を受けて、奈良こども食堂ネットワーク事務局を通して、改めて食品の衛生管理について正しい知識をもっており、食中毒発生防止の徹底にご留意いただくよう注意喚起をしたところ。

また、令和４年度より衛生面において安全確保できたこども食堂に対して「奈良県安心・安全こども食堂」として認証する制度を創設するとともに、厚生労働省の「子ども食堂における衛生管理のポイント」の周知も機会を捉えて行っている。

併せて、食品衛生に関する講習会の受講費用等の衛生関係の経費などに対して認証取得団体に補助する「奈良県安心・安全こども食堂支援事業補助金」を運用している。

今後も食品の衛生管理について、食中毒発生防止の徹底や制度等の案内を行っている。

〔議事２〕（２）「ひき肉」についての衛生管理に関する提言について

農林水産省が公式「X」アカウントでひき肉を食べる際の食中毒を防ぐ目安を示している。

ひき肉について、飲食店ならびに一般家庭における衛生管理の遵守は、非常に大切なことであり、かつ基本的なことと思われる。本件に関して、県としてのご見解等（啓発活動を含めて）をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

（薬務・衛生課）

奈良県ではホームページや県民だよりで食肉による食中毒の予防について掲載しています。ホームページでは食肉による食中毒を防ぐポイントを掲示し、肉の十分な加熱や調理器具の洗浄消毒、使い分け等によって食中毒を防ぐ方法を記載しています。さらに消費者・営業者向け啓発パンフレットを掲載することで食肉の生食を防止するための注意喚起を行っています。また県民だより６月号 家庭でできる食中毒予防の中で調理のポイントとして、肉汁が透明になるまで加熱する等ハンバーグを例に調理過程で気を付けることを記載しています。

〔議事 2〕 （3） 中国産唐辛子のスーダンレッドについて

台湾で、昨年から今年初めまで中国から輸入した唐辛子粉に赤色の合成着色料で発がん性物質の「スーダンレッド(スダンレッド、蘇丹紅)」が含まれていることが分かったため、すべての唐辛子粉の輸入品に対して厳格な検査基準を適用しているようです。
わが国の検査体制・状況を教えてください。

【松井委員】

（薬務・衛生課）

日本では、原則として、食品衛生法第 12 条に基づいて、厚生労働大臣の指定を受けた添加物（指定添加物）だけを使用することができます。指定添加物以外で添加物として使用できるのは、既存添加物、天然香料、一般飲食物添加物のみです。スーダンレッドは、これらには該当せず、指定外添加物（日本で認められていない食品添加物）にあたります。指定外添加物の中には、海外では使用が認められているものもあります。

販売又は営業上使用する食品等を輸入する場合は、その安全性の確保の観点から食品衛生法第 27 条に基づき、輸入者に対して輸入届出の義務が課せられています。検疫所における輸入届出手続きでは、使用している食品添加物をすべて明示する必要があり、指定外添加物を使用している場合は、輸入することができません。

また、届出審査によって検査が必要と判断されたものは、検疫所が行う検査（行政検査、モニタリング検査）や輸入者が行う検査（検査命令、指導検査等）によって、法に適合していることを確認しています。

令和 6 年 12 月に公表された令和 6 年度輸入食品監視指導計画（食品衛生法第 28 条の規定に基づき毎年度厚生労働省が作成する食品、添加物、器具及び容器包装の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画）に基づく監視指導結果（中間報告）によると、令和 6 年 4 月から同年 9 月までの輸入届出は、1,248,232 件ありました。これに対し、104,714 件の検査（モニタリング検査 27,075 件、検査命令 34,338 件、自主検査 43,963 件等の合計から重複を除いた数値）を実施し、374 件で法違反が確認され、積み戻しや廃棄等の措置が講じられました。条文別の違反件数は、法第 13 条違反（食品の成分規格（微生物、残留農薬、残留動物用医薬品）、添加物の使用基準等）が 261 件と最も多く、次いで法第 6 条違反（アフラトキシン、シアン化合物等の有毒・有害物質の付着等）が 97 件、法第 12 条違反（指定外添加物の使用）が 25 件、法第 18 条違反（器具又は容器包装の規格等）が 13 件、法第 10 条違反（食肉の衛生証明書の不添付）が 1 件、法第 68 条違反（おもちゃ等への準用規定）が 0 件でした。使用が確認された指定外添加物の項目についても公表されていますが、スーダンレッドは確認されておりません。（参考厚生労働省 HP：https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_46916.html）

なお、食品衛生法第 3 条に規定されているように、輸入食品が食品衛生法に適合していることを含めてその安全性の確保を輸入者自らが行わなければなりません。

■検査命令

自主検査（指導検査）やモニタリング検査、国内での収去検査等において法違反事例が認められるなど、法違反の可能性が高いと見込まれる食品等について、輸入者に対し、輸入の都度、検査の実施を命じる検査をいいます。輸入者が費用負担し、検査結果判明後、適法と判断されるまで輸入は認められません。

■指導検査（自主検査）

規格基準の有無、農薬や添加物等の使用状況及び同種の食品等の法違反情報等を参

考として、輸入者の自主的な衛生管理の一環として、国が輸入者に対して定期的な（初回輸入時を含む）実施を指導する検査をいいます。

■モニタリング検査

多種多様な輸入食品等について、食品衛生上の状況について幅広く監視し、必要に応じて輸入時検査を強化する等の対策を講じることを目的として、国が年間計画に基づいて実施する検査をいいます。検疫所において実施し、検査結果の判明を待たずに輸入することができますが、法違反となった場合は輸入者が速やかに回収等の措置を講じます。

■行政検査（モニタリング検査を除く）

モニタリング検査以外の行政検査として、初回輸入時や、食品衛生法違反判明時、輸送途中での事故発生時等、必要に応じ、検疫所の食品衛生監視員による現場検査が実施されます。

■食品衛生法第3条第1項

食品等事業者（食品若しくは添加物を採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売すること若しくは器具若しくは容器包装を製造し、輸入し、若しくは販売することを営む人若しくは法人又は学校、病院その他の施設において継続的に不特定若しくは多数の者に食品を供与する人若しくは法人をいう。以下同じ。）は、その採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、販売し、不特定若しくは多数の者に授与し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装（以下「販売食品等」という。）について、自らの責任においてそれらの安全性を確保するため、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得、販売食品等の原材料の安全性の確保、販売食品等の自主検査の実施その他の必要な措置を講ずるよう努めなければならない。

■食品衛生法第23条

厚生労働大臣は、指針に基づき、毎年度、翌年度の食品、添加物、器具及び容器包装の輸入について国が行う監視指導の実施に関する計画（以下「輸入食品監視指導計画」という。）を定めるものとする。

② 輸入食品監視指導計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。

一 生産地の事情その他の事情からみて重点的に監視指導を実施すべき項目に関する事項

二 輸入を行う営業者に対する自主的な衛生管理の実施に係る指導に関する事項

三 その他監視指導の実施のために必要な事項

③ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画を定め、又はこれを変更したときは、遅滞なく、これを公表するものとする。

④ 厚生労働大臣は、輸入食品監視指導計画の実施の状況について、公表するものとする。

■食品衛生法第27条

販売の用に供し、又は営業上使用する食品、添加物、器具又は容器包装を輸入しようとする者は、厚生労働省令で定めるところにより、その都度厚生労働大臣に届け出なければならない。

〔議事２〕（４）鯖のアニサキスによる食中毒について

最近、鯖のアニサキスによる食中毒が多く発生しているようで、鯖を購入するのが躊躇しています。体内に入ると、非常に恐ろしい事態を引き起こしてしまいます。アニサキスによる食中毒予防のために、奈良県として、県民への、注意喚起はどのようななされていますか。お聞きしたい。

【福原委員】

（薬務・衛生課）

奈良県ホームページにアニサキスの特徴を掲示し、知識の普及に努めています。また県民や事業者の方々に対して、アニサキスによる食中毒の予防と対策を掲載することで注意喚起を行っています。（寄生虫による食中毒について：

<https://www.pref.nara.jp/item/74612.htm>）

アニサキス食中毒については2018年以降、食中毒の中で最多件数となり、2022年には全国における食中毒件数58.8%（566/962件）まで達しています。奈良県での発生状況は令和元年に1件発生した以降は起きておりませんが、全国的な発生状況を鑑み、引き続き注意喚起を行っていきます。

〔議事２〕（５）食品ロスについて

何回か新聞報道であったり、テレビでも報道されています。しかし、依然として、家庭での食品の廃棄や、外食での食べ残しがあるようです。賞味期限を延長する、期限表示を考慮するなど国として考慮していただきたい。外食をして、食べきれないとき、持ち帰りたと言っても、ダメだと言われる。個人の責任のもとに持ち帰るなど、国として考慮いただきたい。

【福原委員】

（豊かな食と農の推進課）

国において令和6年12月に「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～」が公表されたことを受け、県においても本ガイドラインを参考に今後検討を進めてまいります。

（薬務・衛生課）

基本的な考え方として、食べ残しの持ち帰りは持ち帰る消費者の自己責任であることが前提である。しかしながら、食中毒のリスクは存在することから、消費者及び事業者の双方が食べ残しの持ち帰りに対する食中毒への理解を深めた前提で進める必要がある。そのためには事業者及び消費者への食中毒発生時等の調査協力など食品衛生に関する留意事項について十分理解をしてもらうための啓発等は必要であると考えています。県では県民だより（令和6年6月号）では家庭でできる食中毒予防を掲載、また令和5年度なら食に関するリスクコミュニケーションとして「食品ロスと衛生」を実施しました。引き続き消費者及び事業者の食品衛生への知識向上へ努めていきたいと思っています。

〔議事 2〕（6）予防医療（一次予防）について

病気にならないような生活習慣を身につけることで、本人はもちろん医療費の軽減につながる。一次予防の中で特に食事の質を考え又改善する事の大切さを若いときから身につける習慣が大切。そうすることで寿命を延ばし、又高齢者雇用にもつながるのではと考えます。

【増田委員】

（健康推進課）

県では、「第 4 期奈良県食育推進計画」に基づき、生活習慣病の発症と重症化予防の取り組みとして健康的な食生活の普及推進を行っています。県民に対して「やさしおベジ増し宣言」の定着に向けた周知や普及啓発を実施するとともに、食品関連事業者とも連携し、美味しく減塩された惣菜の販売等、健康的な食事が入手できるような食の環境整備（やさしおベジ増しプロジェクト）を図っています。

※「やさしおベジ増し宣言」

主食・主菜・副菜がそろった食事を 1 日 2 回以上とることを基本に、身体にやさしい塩加減で、野菜を増した食生活を実践すること

※「第 4 期奈良県食育推進計画」

<https://www.pref.nara.jp/49583.htm>

〔議事 2〕（7）米の適正価格について

米不足による米価格高騰は消費者にとっては厳しい状況となっていますが、米生産農家にとっては潤いとなりました。肥料をはじめとする生産資材や農業機械等の価格高騰で米農家の経営は逼迫しており、米農家の廃業やそれに伴う米生産量減少などの対策が喫緊の課題となっています。生産者団体としては、この高水準価格（5 kg＝3,500 円としてもご飯 1 杯約 40 円程度で他の食材と比べても決して高くはない）の維持がそれらの課題解決の一つであると考えていますが、奈良県の担当部署の考えをお聞かせ願いたい。

【松山委員】

（農業水産振興課）

米の生産費では、特に機械の導入・維持に係る経費が大きく、作付面積が小さい農家では、米生産に係る収支が赤字となっている。そのような状況の中、現在の米の販売価格の高騰は、赤字の軽減や、農家の栽培意欲の向上に繋がっていると思われる。

しかしながら、今後、米の需給バランスの回復とともに現在よりも米価が低下する可能性も考えられる。そのため、当課では、小規模農家のグループ化を図り、機械の共同利用や共同作業の実施による経費低減対策や、高温耐性品種導入等高品質生産による販売単価向上対策を推進することで、米生産に係る収支を改善し、米農家の経営継続に繋げていきたいと考えている。