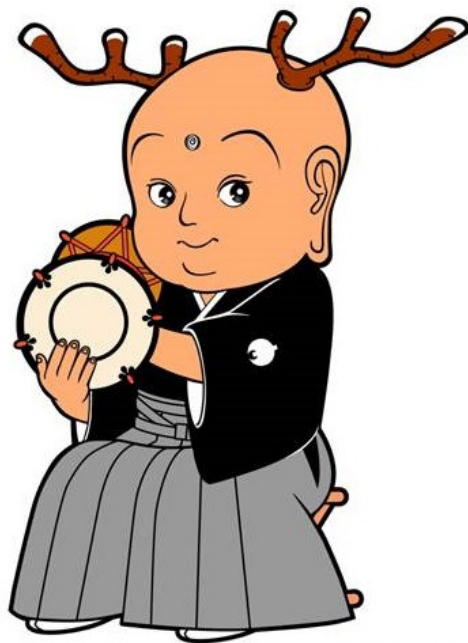


(案)

平成 29 年度

奈良県食品衛生監視指導計画



©NARA pref.

奈良県

目 次

第1	監視指導等の実施に関する基本的な事項	1
1	監視指導の基本的事項	
2	監視指導計画の実施対象及び実施期間	
3	監視指導実施にあたっての基本的方向	
4	監視指導の実施体制	
5	連携の確保	
第2	監視指導の実施に関する事項	4
1	重点的に監視指導を実施すべき項目	
2	施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項	
3	違反を発見した場合の対応	
4	一斉取締り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	7
第4	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	8
第5	情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の実施に関する事項	8
1	監視指導計画に係る意見募集及び公表	
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	
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	9
別表1	平成29年度年間標準監視指導回数	11
別表2	食品等検査実施計画	12
参考	食品衛生監視指導計画に関する用語集	

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

食品衛生に関する監視指導(以下「監視指導」という。)は、奈良県民等の健康の保護を目的に食品、添加物、器具及び容器包装(以下「食品等」という。)の全国的な生産、製造、流通等の状況、食品衛生法等の違反状況及び食品衛生上の問題発生状況に加え、奈良県におけるこれらの状況を勘案し、近隣府県市とも連携を図りながら実施します。

奈良県は、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、監視指導を実施します。

2 監視指導計画の実施対象及び実施期間

(1) 実施対象

本計画の対象は、奈良市を除く奈良県内全域

(2) 実施期間

平成29年4月1日から平成30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) 食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導の充実を図ります。
- (2) 食品の試験検査の実施に努めます。
- (3) 食品に起因する健康危害の防止に努めます。
- (4) 食品等事業者による自主衛生管理及び HACCP 手法の導入並びに奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)の普及を促進します。
- (5) 食品表示の適正化に向け、食品等事業者への監視指導の充実を図ります。
- (6) 県民への情報提供と意見交換等を実施します。

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 食品衛生法及び奈良県食品衛生法施行条例(以下「条例」という。)に基づく施設に対する監視指導
- イ 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)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 食品等事業者及び消費者への衛生講習会の実施並びに食品衛生に関する情報提供
- キ 食品営業施設における自主管理体制推進のための研修及び実地指導

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 収去検査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

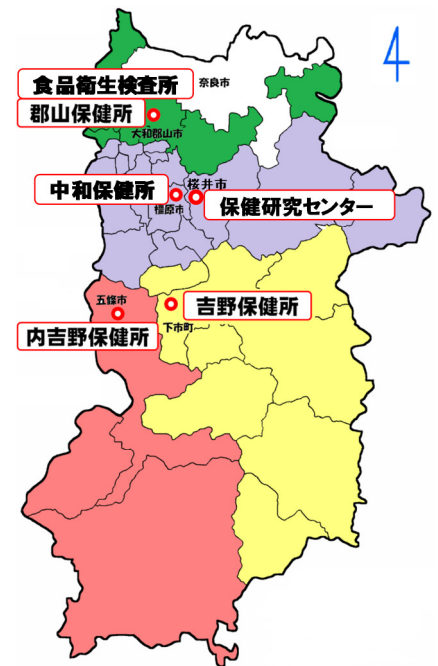
③ 食品衛生検査所

- ア と畜検査(BSE・TSE スクリーニング検査を含む。)、食鳥検査及び奈良県中央卸売市場内における食品等検査の実施

- イ と畜場及び市場内施設の監視指導
- ウ と畜場に併設する食肉処理施設の監視指導
- ④ 暮らし創造部消費・生活安全課
 - 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 食品衛生検査施設の精度管理の実施
 - オ 奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度の推進・認証

◎県内の4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、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 食品衛生課	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)
内吉野保健所 地域生活課	五條市本町3丁目1-13	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 市場食品検査 課	大和郡山市丹後庄町 475-1	食肉センター
	大和郡山市筒井町957-1	中央卸売市場



(2) 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

① 試験検査機器等の整備

上記試験検査機関の試験検査機器の充実を図り、適正かつ迅速に試験検査を実施する体制を整備するとともに、必要に応じて、登録検査機関等の利用についても検討します。

また、信頼性確保部門による内部点検の実施、外部精度管理調査の定期的な受検を行います。さらに、試験検査機器の整備・校正を行い信頼性を確保します。

② 検査員の検査技術の向上

検査技術の向上を図るため、関係職員の技術研修の実施等に努めます。

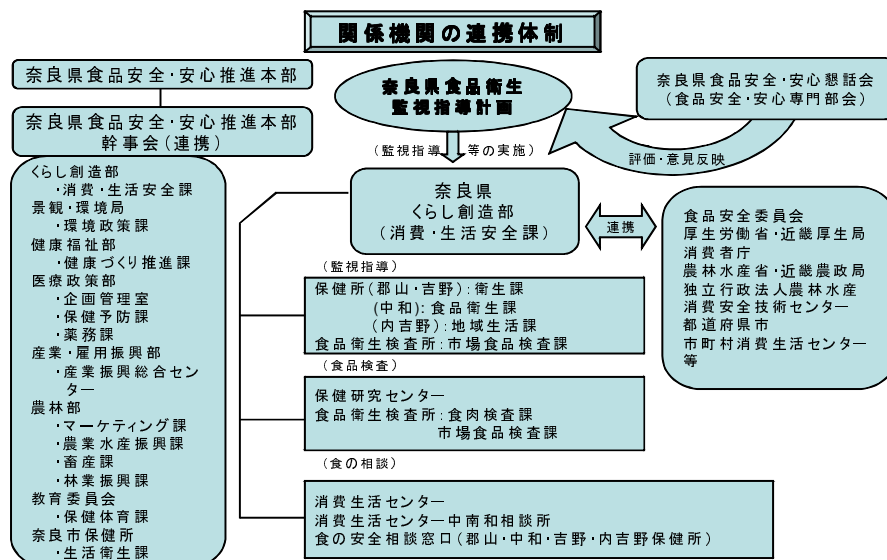
5 連携の確保

(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 大規模食中毒等の発生時や違反食品を発見した場合、また広域流通食品、輸入食品等の監視指導の実施にあたっては、厚生労働省及び関係都道府県等と緊密な連絡、連携を図り対応します。特に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。
- ② 総合衛生管理製造過程の承認を受けた施設への監視指導の実施にあたっては、厚生労働省近畿厚生局と連携して実施します。
- ③ 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、消費者庁及び関係都道府県等と緊密な連絡、連携を図り対応します。
- ④ 食品表示法に係る疑義については、近畿農政局(消費・安全部表示・規格課、奈良県拠点)及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターと相互に連携して対応します。

(2) 奈良県庁内関係部局との連携体制

- ① 奈良県庁内の奈良県食品安全・安心推進本部幹事会(奈良市を含む)を中心に、連携体制を確保するとともに、残留農薬及び動物用医薬品等の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など連絡及び連携体制を確保します。

法令	所管課
食品表示法	消費・生活安全課(食品安全推進係) 各保健所 近畿農政局 独立行政法人農林水産消費安全技術センター
不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)	消費・生活安全課(消費者行政係)
計量法	産業振興総合センター(計量検定室)
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)	近畿農政局
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)	マーケティング課
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(旧薬事法)	薬務課

第2 監視指導の実施に関する事項

1 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 食中毒発生防止対策に関する事項

① ウイルス性食中毒

ノロウイルスを原因とする食中毒は、奈良県をはじめ全国で冬場を中心に多発しており、ノロ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、調理従事者を対象に、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。

また、近年、野生動物の生肉や生レバーを提供する事例がみられます。こうした動物の肉を生食することで E 型肝炎など重篤な食中毒を引き起こすことがあるため、消費者にこれらの危険性を周知するとともに、事業者に対してこれらの食品を提供させないよう指導します。

なお、平成27年6月より豚肉(内臓を含む)についても、加熱用としての販売・提供、中心部までの十分な加熱等が義務づけられていることから、消費者への注意喚起を行います。

② 細菌性食中毒

腸管出血性大腸菌食中毒については、有症事例が頻発していることから、引き続き、食肉処理施設、食肉販売店及び飲食店に対して重点的に監視指導を行います。

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、非加熱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、食肉及びレバーは十分加熱し、生食用食肉の規格及び基準を満たした生食用食肉以外の生の食肉料理は喫食しないよう注意喚起を行います。

③ 寄生虫による食中毒

魚介類の生食によるアニサキスやヒラメ等の刺身を原因とするクドア・セプトエンタタによる食中毒を防止するため、これらを扱う施設に対し、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。

④ 自然毒食中毒

自生する毒キノコや野草を食べたことが原因である食中毒や、釣ったフグを自分で調理して食べたことが原因である食中毒が全国で発生していることから、キノコや野草を素人判断で採取しないこと、フグの素人調理を行わないことを啓発します。

過去には県内で自生している毒キノコによる食中毒事例が発生しており、県内でも猛毒のカエンタケの自生が確認されています。県民の皆様に対してキノコや野草は素人判断で採取しないよう啓発します。

また、平成28年1月には、フグ処理施設の有毒部位保管管理不備を発端とした食中毒が県内で発生し、重篤な症状を呈しました。そこで、フグ処理施設に対し、フグ処理師の設置、有毒部位の適正除去のほか、廃棄物処理についても確認を行い、再発防止を図ります。

(2) 適正な食品表示の監視指導

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、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、適正な表示をするよう指導を行います。また、食品表示法に適合するための移行支援として、表示相談等を行います。さらに、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。また、必要に応じ、景品表示法等に基づく表示についても、関係機関部局間で連携し、適正な表示の徹底を行います。

また、消費者を対象とした食品表示基礎講座を開催し、その受講者等を食品表示サポーターとし

て登録し、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。

(3) HACCP 等、自主衛生管理体制の普及促進

県では、平成 27 年度から、条例に「HACCP 導入型基準」を追加、また「奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)」の運用を開始しました。平成 28 年度には、厚生労働省委託事業「地域連携 HACCP 導入実証事業」により地場産業である三輪素麺への HACCP 導入支援を実施しました。これらの取り組みを踏まえ、講習会や監視指導等を通じて、事業者への制度の周知や段階的な導入に向けた技術的な支援を行い、自主衛生管理体制の普及促進を図ります。

2 施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項

(1) 立入検査の方向性

県では、県民の生命及び健康を保護することが最大の目的であると認識し、監視指導を実施します。実施にあたっては、食品の製造・加工技術等の高度化、食品の多様化、食品流通の広域化及び国際化等に適切に対応するため、計画的、効果的及び科学的知見に基づいた監視指導の実施に努め、食品等に起因する健康危害の要因を可能な限り低減させます。

具体的には、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。

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。

(2) 立入検査実施計画

以下の監視指導項目を重点的に、別表1のとおり立入検査を実施します。

① 食中毒予防対策に係る重点監視指導

- ・サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター等の細菌性食中毒及びノロウイルス等のウイルス性食中毒を予防するための衛生管理の徹底
- ・ふぐ毒による食中毒を予防するための衛生的処理の徹底

② 食品表示に係る重点監視指導

食品の製造・加工業者に対する適正表示の推進

③ 食品、添加物等規格基準に係る重点監視指導

食品の製造・加工・販売業者に対する基準の遵守の徹底

④ 管理運営基準及び営業施設基準に係る重点監視指導

食品の製造・加工・保存等にかかる記録の作成・保存の指導等

⑤ 衛生管理体制の確立と衛生思想の普及啓発

衛生管理手法としての HACCP 導入の推進

⑥ 奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)の普及促進

食品製造・加工業者等に対するならハサップの導入に向けた助言及び支援

(3) 食品等の検査実施計画

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て、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することにより、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を未然に防止することを目的としています。

奈良県では、新鮮で安全な農産物の安定供給を掲げ、地産地消を推進しています。県内流通食品(特に県内産農産物)の安全性確保のため、農産物等の残留農薬検査を実施します。県内産農

産物等については、農薬等のポジティブリスト制度に対応し、出荷時の残留農薬のモニタリング検査を実施します。なお、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。

また、県内に流通する食品について、放射性物質に関する収去検査を行います。

3 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

食品衛生法第51条の規定による施設基準の違反を発見した場合は、軽微な場合を除き、書面による改善指導を行います。

② 規格基準の違反

食品衛生法第11条第1項の規定による規格基準の違反を発見した場合は、当該食品が販売の用に供し、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、食品衛生法第54条(廃棄処分・危害除去命令)、第55条(許可の取消し等)又は第56条(改善命令・許可の取消・営業の禁止)の規定に基づく処分を行います。また、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

当該食品が販売の用に供し、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。生産、製造、加工等を行った場所を所管する都道府県市が異なる場合には、迅速に当該都道府県市と連携して対策を講じます。

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。

② 行政処分

違反食品を発見した場合は、当該食品等を製造、加工等を行った者の検査の能力等から判断し、継続的に当該者の製造、加工等する食品等の検査が必要と判断される場合には、食品衛生法第26条第1項の命令検査を活用します。

また、必要に応じ、食品衛生法第54条、第55条又は第56条の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。

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

食品衛生法第63条の規定に基づき、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。

4 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

夏期は、食中毒の発生しやすい時期です。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、食品関係営業者に対する監視指導の強化を図り、夏期における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

多種類の食品が短期間に大量かつ広域に流通する年末年始における食中毒発生の防止及び不良食品の流通排除を図るため、食品の衛生的取扱い、添加物の適正な使用、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、年末年始における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

県内観光地における食品等の衛生的な取扱い及び土産物の適正表示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 「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、発生時において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。
- (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り、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の食品衛生指導員(以下、「食品衛生指導員」という。)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」における報告を注意深く探知し、適切に対応します。
- (5) 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ます。

第4 食品等事業者に対する自主的な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、従事者の中から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) 食品等事業者が実施する自主的な衛生管理
 - ① 条例及び奈良県食品衛生法施行細則第3条(管理運営基準)に基づく衛生管理を徹底します。
 - ② 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。
 - ③ 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。
 - ④ 自主的な衛生管理の推進に必要な情報提供を行います。
 - ⑤ 仕出し屋・弁当屋、旅館・ホテル等の大量調理施設については、条例第3条に規定する「管理運営要領」及び「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、自主衛生管理を推進します。
 - ⑥ HACCPの手法を用いずに衛生管理を行っている食品等事業者に対しては、製造販売する食品の安全性を自ら確認するため、自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進し、自主検査結果を活用した食品事業者の自主管理手法の確立を支援するとともに、食中毒等の飲食に起因すると疑われる事件が発生した際に、原因究明及び被害拡大防止を図るため、食品衛生法第3条及び条例第3条に基づき、食品等の製造販売等に係る記録の作成、保存の重要性を周知し、記録の作成・保存を推進します。
- (3) 食品等の安全性確保には、HACCPの概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、食品等事業者等に、HACCP手法の導入の普及啓発を積極的に推進するとともに、HACCP導入型基準を採用もしくは採用を検討する事業者への助言・支援を行います。
- (4) 奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称:ならハサップ)の推進
 - ① 認証制度の普及啓発
認証施設の名称等を公表するとともに、認証制度の充実のため、広く県民への周知・啓発に努めます。
 - ② 認証取得の指導
食品等事業者に、認証取得に向けた指導・助言を行います。
- (5) 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。
- (6) 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、食品衛生指導員の育成についても、同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。

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

県民への情報提供、県民からの意見聴取及び県民との意見交換は、下記のとおり実施します。

1 監視指導計画に係る意見募集及び公表

- (1) 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) 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、次年度の6月末までに公表します。
- (3) 公表は、ホームページ等を通じて行います。

2 県民との意見交換(リスクコミュニケーション)

- (1) 食品衛生に関する施策の実施にあたっては、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くことを目的として「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、県民の皆様へ情報発信したり、意見交換をする場として、シンポジウムや意見交換会(参加者200名程度)を実施します。
- (3) 食品衛生に関する身近なテーマで、県民の皆様と気軽に意見交換をする場として、保健所単位での地域等を対象とした小規模なリスクコミュニケーションを実施します。

3 なら県政出前トーク

「自然毒中毒について」というテーマで、動植物(ふぐ、きのこ、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 食品衛生監視員が常に最新の知見を得ることができるよう、厚生労働省が主催する食品安全行政講習会に参加します。
 - ② 食品衛生監視員の資質向上のため、県、近畿及び全国食品衛生監視員研修会への参加と研究発表を積極的に行います。
 - ③ 食品衛生監視員の業務遂行能力向上のため、県独自にスキルアップ研修の実施に努めます。
 - ④ 食品衛生監視員が食中毒等発生時に迅速な対応ができるよう、NPO 法人岡山健康医学研究会が主催する食中毒疫学研修会に参加します。また、食品担当者会議を定期的開催し、各種情報交換を実施するとともに、保健研究センターが実施する研修会への参加に努めます。
 - ⑤ と畜検査員及び食鳥検査員の資質向上のため、全国食肉衛生技術研修会、近畿地区鶏病技術検討会及び全国食鳥肉衛生技術研修会への参加と研究発表を積極的に行います。
 - ⑥ と畜検査員、食鳥検査員が、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。
 - ⑦ 検査担当職員の検査技術向上のため、保健研究センターで、各種食品検査研修の実施に努めます。
 - ⑧ 検査担当職員の資質向上のため、検査業務に関連する各種学会への参加と研究発表を積極的に行います。
 - ⑨ 食品衛生検査施設における業務管理(GLP)を徹底し、検査の信頼性の確保を図るため、外部精度管理及び内部点検を実施します。また、厚生労働省が主催する食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会に参加します。
 - ⑩ HACCP手法による衛生管理を推進するために、同手法による衛生管理を導入している施設の協力を得て、食品衛生監視員の研修に取り組みます。
- (2) 食品等事業者に関する事項
 - ① 食品営業者、従事者及び集団給食施設の調理従事者等に対し、衛生講習会を実施します。
 - ② 食品衛生管理者については、適切にその職責が果たされるよう、講習会や情報提供を実施します。
 - ③ 食品衛生責任者については、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。

- ④ 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することによりふぐ処理師の資格を与え、資格を有しない者によるふぐの処理を禁止することにより、ふぐによる食中毒を防止します。

平成29年度年間標準監視指導回数

監視指導回数	業種等区分	対象施設数
年2回	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・従業員30名以上の大規模広域流通食品製造・加工施設 ・総合衛生管理製造過程承認施設(HACCP施設) ・生食用食肉を加工・調理する施設 ・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) ・魚介類せり売営業 ・奈良県HACCP自主衛生管理認証制度認証施設 	211
年1回	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業(上記を除く仕出し屋、弁当調製業、旅館・ホテル等) ・菓子製造業(自動車・簡易・小分けを除く) ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳処理業 ・乳製品製造業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・食用油脂製造業 ・マーガリン又はショートニング製造業 ・みそ製造業 ・醤油製造業 ・ソース類製造業 ・豆腐製造業 ・めん類製造業(下記を除く) ・そうざい製造業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・添加物(食品衛生法第11条第1項)製造業 ・ふぐを処理する施設 ・給食施設(1回300食以上又は1日750食以上の学校・病院・社会福祉施設・事業所) 	3,236
2年に1回	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業(一般食堂・レストラン・簡易宿所、弁当屋等) ・喫茶店営業(自動販売機を除く) ・特別牛乳さく取処理業 ・集乳業 ・乳類販売業 ・食肉販売業(下記を除く) ・魚介類販売業(下記を除く) ・食品の放射線照射業 ・酒類製造業 ・納豆製造業 ・GPセンター ・給食施設(上記以外の事業所) 	7,771
適宜	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業(上記を除く) ・喫茶店営業(自動販売機) ・菓子製造業(自動車・簡易・小分け) ・食肉販売業(包装食肉の販売、自動車) ・魚介類販売業(包装魚介類のみの販売、自動車) ・氷雪製造業 ・氷雪販売業 ・めん類製造業(小分け包装のみの製造に限る) ・食品製造業 ・食品販売業 ・菓子(パンを含む)販売業 ・乳搾取業 ・野菜果物販売業 ・そうざい販売業 ・氷雪採取業 ・添加物(食品衛生法第11条第1項を除く)の製造業 ・添加物の販売業 ・器具・容器包装・おもちゃの製造・販売業 	21,882

(注意)上記以外の業種については、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、必要に応じ監視指導を行うほか許可更新時等に監視指導を実施します。

また、対象施設数については、平成28年12月31日現在の数を参考として掲載しています。

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、衛生規範、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衛生規範、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。	そうざい、菓子、冷凍食品、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、めん類、油揚げ、漬物、調味料、輸入食品、輸入柑橘、食鳥肉、卵、食肉製品、生食用貝類、魚肉練り製品、魚介乾製品、魚卵	83
食品等の成分規格、衛生規範、奈良県指導基準に関する微生物	食品、添加物等の規格基準に定める成分規格や衛生規範、奈良県指導基準に関して微生物検査を実施します。	乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、生食用食肉、生食用鮮魚介類、卵、食肉製品、魚肉練り製品、めん類、菓子、漬物、弁当、仕出し、そうざい、給食、豆腐、カットフルーツ	279
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、残留動物性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	99
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)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	6
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	8
放射性物質検査	県内に流通する食品について、放射性物質検査を実施します。	農林畜水産物、生鮮食品、加工食品	52
合 計			527

◎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、衛生規範、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、成分規格や衛生規範、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。	鮮魚介類、食肉製品、魚肉練り製品、漬物、野菜果実加工品	35
食品等の成分規格、衛生規範、奈良県指導基準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、成分規格や衛生規範、奈良県指導基準に関して微生物検査を実施します。	生食用鮮魚介類、卵、食肉、食肉製品、魚肉練り製品、めん類、菓子類、漬物、弁当、仕出し、そうざい、豆腐	185
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	225
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	10,000 700
合 計			11,145

◎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	133

(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。

【食品衛生監視指導計画に関する用語集】

用語	説明
【あ】	
アレルギー物質	<p>食物の摂取により、体の免疫機能から、発疹等の症状が出現するものを「食物アレルギー」といい、近年、この食物アレルギーによる健康危害が多く見られるため、アレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられています。</p> <p>現在、卵、乳、小麦、えび、かに、そば及び落花生の7品目については、症例が多いことや特に重い症状を引き起こすことから、これらを特定原材料として表示を義務付け、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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご及びゼラチンの20品目を特定原材料に準ずるものとして表示を奨励しています。</p>
遺伝子組換え食品	<p>食品となる植物等に他の生物の遺伝子を組み込む遺伝子組換え技術により作られる食品で、食品生産の量的・質的向上、害虫や病気に強い農作物の改良、加工特性などの品質向上に資することが期待されています。遺伝子組換え食品は安全性審査が義務化されており、未審査のものは輸入・販売等が禁止されています。また、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜の7作物は、遺伝子組換えによるものを食品又は原材料として使用している場合は、「遺伝子組換え」と、使用の有無が不明の場合は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務づけられています。</p>
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(旧薬事法)	<p>医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行うとともに、指定薬物の規制に関する措置を講ずるほか、医療上特にその必要性が高い医薬品、医療機器及び再生医療等製品の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。</p>
牛海綿状脳症(BSE)	<p>1986年に英国で初めて報告された牛の病気(通称:狂牛病)で、脳組織が空胞化し海綿状(スポンジ状)となることから、この名前が付けられました。感染すると、2～8年(通常2～5年)の潜伏期間の後、行動異常、運動失調などの神経症状を示し、発病後2週間から6ヶ月の経過を経て死に至る病気です。異常プリオンタンパクが蓄積し、発症するといわれていますが、特定部位(脳、せき髄、眼及び小腸の一部)及び背骨の神経節以外での感染は確認されていません。</p>
【か】	
外部精度管理	<p>複数の測定機関が同時に参加する精度管理をいいます。外部精度管理は、他の測定機関との比較が主な目的であることから、複数の測定機関が参加して同一の標準試料(未知濃度)を同一の方法で測定し、その結果の評価は第三者機関が行います。</p>
感染症発生動向調査	<p>「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、医療機関の協力のもと感染症の情報を迅速に収集、分析するとともに、地域における流行状況を県民及び医療機関等へ公表することにより、感染症の予防、まん延防止に役立てることを目的として全国的に実施されています。</p>
カンピロバクター	<p>家畜、ペット、野生動物など多くの動物に生息しています。とくに鶏での保菌率が高くなっています。そのため、本菌に汚染された食肉による食中毒が多く起こっています。また、汚染された飲料水による大規模な感染も報告されています。潜伏期間(汚染された食品を食べてから発症するまでの期間)が2～7日と長く、腹痛や下痢、発熱といった症状を呈します。食肉の加熱不十分や、ささみやレバーなどを生食することによる食中毒が発生しています。</p>
規格基準	<p>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、添加物等の成分の規格(成分規格)、保存方法(保存基準)、製造・加工方法(製造基準)、及び使用方法(使用基準)のことです。この基準又は規格が定められた食品、添加物等で、その基準又は規格に合わない場合、販売等が禁止されます。</p>
クドア・セプテンpunkタータ	<p>ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫の一種です。クドア・セプテンpunkタータによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ(ヒラメのお刺身等)に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。</p>
健康危害	<p>食品中に含まれる有害な微生物などの生物学的、化学的もしくは物理学的な物質により生じる健康への悪影響をいいます。</p>
健康食品	<p>健康食品(栄養補助食品、健康補助食品、サプリメント等の名称を含む。)は、販売業者等が</p>

	独自の判断で「健康食品」等と称して販売しており、法令上では定義のないものです。一般的には健康の保持及び健康管理などの目的で利用されている食品と言われていますが、明確な定義のあるものは消費者庁が定めている「保健機能食品」と呼ばれるものだけです。
健康増進法	我が国における高齢化の進展や疾病構造の変化に伴い国民の健康の増進の重要性が増大しており、健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の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た法律です。食品に関しては、栄養表示基準に沿った栄養成分表示や虚偽誇大広告等の表示の禁止などの規定があります。 (食品表示に係る部分は平成27年4月1日に食品表示法に一元化されました。)
【さ】	
サルモネラ属菌	動物の腸管や自然界(川、下水、湖など)に広く分布しています。乾燥に強く、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い菌です。潜伏期間は6～72時間で、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐といった症状を呈します。長期にわたり保菌者となることもあります。
残留農薬	野菜や果物などの農作物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護及び収穫効率を上げるなどの目的で使用された薬剤で、農作物に使用した農薬が残留したものが残留農薬といわれています。なお、食品衛生法に基づく「食品、添加物の規格基準」において、残留する農薬には限度が定められています。
自然毒	植物または動物の体内の自然発生毒のことであり、それぞれ植物性自然毒、動物性自然毒と呼ばれます。植物性自然毒の例として、きのこのムスカリンなど、動物性自然毒の例として、フグのテトロドトキシンなどがあります。
収去	食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等を無償で持ち帰る権限の行為をいいます。
集団給食施設	特定多数人に対して、継続的に1回100食以上又は1日250食以上の食事を供給する施設をいいます。集団給食は、喫食者の栄養を確保し、健康の保持・増進を図り、かつ喫食者に対する栄養教育をはじめ、その家庭や地域社会の食生活改善を図る役割があり、施設には栄養士を置くように努めなければなりません。
従来型基準	HACCPの手法を用いずに衛生管理を行う従来型の管理運営基準です。食品を取り扱う施設や設備を衛生的に保ち、食品を衛生的に取り扱う等、すべての食品を対象とした全体的な管理を行うことで食品の安全性を確保し、最終製品の抜き取り検査等により安全性の確認を行います。
消費者庁	消費者が安心して安全で豊かな消費生活を営むことができる社会の実現に向けて、内閣府の外局として平成21年9月1日に発足しました。消費生活用製品に関する自己情報の一元的な集約、消費者の利益を守り、増やしていくための基本的な制度や枠組み作りの他、食品表示法を所管し、消費者に身近な食品の表示に関する制度を一元的に運用しています。
食鳥検査	「食鳥処理の事業及び食鳥検査に関する法律」に基づき、鶏、アヒル、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流通します。検査は獣医師である食鳥検査員によって1羽ごとに行われます。
食鳥検査員	「食鳥処理の事業及び食鳥検査に関する法律」に基づき、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、食鳥処理場等の施設への立入検査や監視指導を行っています。
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年に制定された法律で、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に、食鳥処理についてそ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たものです。
食品衛生監視員	食品衛生法の規定に基づき、都道府県等の職員のうち一定の資格を有する者が任命されるもので、食品に起因する衛生上の危害を防止するために営業施設等への立入検査や食品衛生に関する監視指導のほか、食品関係施設の許可、食中毒等食品事故の調査などを行っています。
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ています。
食品衛生検査施設における業務管理(GLP)	食品衛生に関する試験検査に関し、検体の採取から試験成績書の発行までの全過程の標準作業書を定め、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システムです。検査部門から独立した信頼性確保部門が検査結果の妥当性を検証します。

食品衛生責任者	「奈良県食品衛生法施行条例」で、営業施設への設置を義務付けています。調理師等の有資格者の他、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、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ります。
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で、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ます。
食品衛生法	飲食を原因とする危害の発生を防止するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため食品、添加物等について規格や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実施しています。また、違反食品や食中毒発生時には、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もなされています。
食品供給工程(フードチェーン)	農水畜産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程(採取、生産、製造、加工、貯蔵、運搬、販売等)をいいます。
食品添加物	食品の製造の過程において又は食品の加工若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。安全性と有効性を確認して厚生労働大臣が指定した「指定添加物」、長年の使用実績のある天然添加物として品目が確定している「既存添加物」などの分類があります。厚生労働大臣が定めたもの以外の添加物並びにこれを含む製剤及び食品の製造、輸入、使用、販売等は禁止されています。
食品等	食品衛生法では、食品(医薬品及び医薬部外品を除くすべての飲食物)以外にも、食品添加物、飲食器、割ぼう具、容器包装、おもちゃ等を対象としており、これらを総称して「食品等」といいます。
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等をいいます。
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です。平成27年4月1日に施行されました。
信頼性確保部門	食品衛生法の規定に基づき、食品衛生検査施設において、「検査部門」から独立し、内部点検(施設・機器管理や検査が正しく行われているか等)と内部精度管理の実施(検査精度の確認)・外部精度管理調査の定期的な受検による精度管理等、検査施設の検査内容の信頼性を確保する業務を「信頼性確保部門」といいます。
精度管理	試験検査の信頼性(精密性と正確性)の向上と技術的問題点の解明に役立つということから検体採取から結果の報告までの過程に生じる誤差や問題点を発見し、その要因を未然に防止し対策を講じ、常に信頼される検査報告を提供するという一連のプログラムのことをいう。
成分規格	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、販売の用に供する食品、添加物等の成分について定めた規格をいいます。
総合衛生管理製造過程	製造又は加工の方法及びその衛生管理の方法につき食品衛生上の危害の発生を防止するための措置が総合的に講じられた製造又は加工の過程をいいます。厚生労働省はこの過程を経て食品を製造又は加工する施設に対し、承認を与えることができ、対象となる食品は牛乳、清涼飲料水、食肉製品など6品目です。
【た】	
大量調理施設衛生管理マニュアル	集団給食施設等における食中毒を予防するために、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、このマニュアルは同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上を提供する調理施設に適用されます。
腸管出血性大腸菌	食品とともに摂取され、少量の菌数でも食中毒を起こすことがあります。主な症状は腹痛や下痢等で、血便が見られることがあります。特に、乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので、注意を要します。なお、菌の成分(「表面抗原」や「べん毛抗原」などと呼ばれています)によりいくつかに分類されており、代表的なものは「O157」で、その他に「O26」や「O111」などが知られています。
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です。

TSE)	異常化した細胞タンパクであるプリオンが原因であると考えられています。牛海綿状脳症(BSE)の他、めん羊や山羊のスクレイピー等があります。
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もので、抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫用剤等に分類されます。 食品中の動物用医薬品については、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などが定められています。
毒劇物迅速検査キット	毒劇物による食中毒事件等発生の初期対応において、迅速な原因究明のための検査キットであり、ヒ素化合物、シアン化合物、硝酸化合物、亜硝酸化合物、殺虫剤(有機リン系・カルバメート系農薬)が検査可能です。
独立行政法人 農林水産消費安全技 術センター	フードチェーン全体を通じた食の安全と消費者の信頼の確保のため、各分野が有する専門技術的知見を結集し、従来から行ってきた肥料、農薬、飼料、食品等に関する検査・分析等を行うとともに、食に関する情報の一元的な情報提供などを行っています。
と畜検査	と畜場法に基づき、牛、馬、豚、めん羊、山羊について疾病の有無を検査し、異常部分は廃棄されます。検査は獣医師であると畜検査員によって1頭ごとに行われます。
と畜検査員	と畜場法に基づき、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もので、と畜場内にて疾病検査やBSE検査等を行う検査員をいいます。
と畜場法	公衆衛生の立場から、と畜場の経営および食用に供するために行う獣畜の処理の適正を図る目的で制定された法律です。 と畜場の開設には都道府県知事の認可が必要です。対象となる家畜は牛、馬、豚、めん羊、山羊で、これらについて許可なくと畜場以外の場所での殺・解体し、食用とすることを禁じています。
トレーサビリティ	食品の移動を把握できることで、作ったものや販売したものが追跡でき、自分が手にしているものが遡及できることです。
【な】	
内部点検	GLPが導入されている食品衛生検査施設が、施設・機器管理や検査が正しく行われているかなどを自ら検証することです。
奈良県食品衛生法施行条例	食品衛生法第50条及び第51条の規定に基づき、営業施設の公衆衛生上講ずべき措置に関する必要な基準及び業種別に必要な施設基準を定めたものです。
認定小規模食鳥処理場	年間の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等の認定を受けた施設です。都道府県知事等が行う食鳥検査や食鳥検査員の常駐が免除されるため、処理羽数の上限を遵守すること等が義務となっています。検査は食鳥処理衛生管理者が実施しています。
ノロウイルス	冬季を中心に発生する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。ノロウイルスによる食中毒は、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べた場合やカキ等の二枚貝の生食あるいは十分に加熱しないで食べた場合等に発生します。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることによって感染します。特に乳幼児や高齢者は、症状が重くなる場合があります。感染後、24～48時間で、吐き気、おう吐、発熱、腹痛、下痢などの症状が現れます。感染すると、ウイルスは1週間程度ふん便とともに排出されます。
【は】	
HACCP(危害分析・重要管理点)	食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つで、具体的には、食品の製造業者が原材料の受入から最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定め、重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法であり、国際的にもその導入が推進されています。
HACCP導入型基準	食品等事業者がHACCPの手法を取り入れて衛生管理を行う場合の基準のこと。全ての食品を対象とした、全般的・網羅的な従来の管理に対し、自ら危害分析を実施し、重要管理点を重点的に管理することで、施設や製品に適合した効率的な対応が可能になります。平成27年4月以降、食品等事業者は従来からの基準とHACCP導入型基準のいずれかを選択できるようになりました。
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です。他の法令と異なり、特定の表示の義務づけはなく、また禁止事

)	項についても細かく定められていません。一般消費者が見たときに、事実と反して優良または有利な印象を受けるような表示を禁止した非常にシンプルな規定です。
放射性物質	放射線は物質を透過する力を持った光線に似たもので、アルファ(α)線、ベータ(β)線、ガンマ(γ)線、エックス(X)線、中性子線などがあります。この放射線を出す能力を放射能といい、この能力を持った物質のことを「放射性物質」といいます。 厚生労働省では食品中の放射性物質に係る基準値を定めています。
ポジティブリスト制度	原則全ての農薬、動物用医薬品等について、残留基準(一律基準を含む。)を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等の禁止を行うもので、平成18年5月29日に施行されました。従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ありませんでしたが、この制度の導入により規制が大幅に強化されました。
【ら】	
リスクコミュニケーション	食の安全に関する情報を提供し、消費者、食品等事業者及び行政担当者が食品に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするもので、奈良県食品安全・安心懇話会や意見交換会(シンポジウム)がこれにあたります。これにより、県民の意見を食品衛生に関する施策に反映していきます。