

# 平成28年度奈良市食品衛生監視指導計画（案）

奈良市

## 目 次

はじめに	1
第1 監視指導の実施に関する基本的方向	1
1 行政、食品等事業者及び消費者の役割	1
2 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実施	2
3 生産段階の食品安全規制との連携	2
第2 監視指導の実施体制及び連携の確保	2
1 監視指導の実施体制	2
2 庁内における連絡体制	3
3 国及び他自治体との連携	3
4 試験検査部門の体制整備	4
第3 食品等事業者に対する監視指導の徹底	4
1 重点的に監視指導を実施する項目	4
2 施設への立入検査	7
3 食品等の収去検査	7
4 食中毒等健康危害発生時の対応	8
5 食品衛生法及び食品表示法違反発見時及び食中毒等健康危害発生時の公表	8
第4 食品等事業者による自主衛生管理の推進	8
1 自主管理の推進	8
2 HACCP導入の支援	9
第5 市民、食品等事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進	9
1 リスクコミュニケーションの推進	9
2 市民及び食品等事業者への情報提供	10
第6 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上	10
1 調査研究等	10
2 職員に対する研修	10
用語説明	I～IV

はじめに

近年の食品製造技術の高度化及び輸入食品の増加等により、国民の食生活を取り巻く環境が著しく変化している中で、食品の偽装表示、指定外添加物の使用及び輸入食品における残留農薬など食品に関する様々な問題が生じ、食品の安全性に対する不安や不信が高まっています。

こうした状況を踏まえて、国民の健康保護を目的とし食品の安全性の確保についての基本理念や施策の策定に係る基本的な方針等を明らかにした「食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号。以下「基本法」という。）」の制定がされ、「食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）」についても大きく改正されました。

その中、食品衛生に関する監視指導については、法第 24 条の規定により都道府県知事等は「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（平成 15 年厚生労働省告示第 301 号）」に基づき、食品等の生産、製造、加工、販売、食中毒等の発生状況及び施設の衛生管理状況等を踏まえ、地域の実情に応じた監視指導に関する計画を、毎年度策定することとなり、平成 28 年度に実施する食品関係営業施設への立入検査、市内に流通する食品等の検査等、食品衛生に関する監視指導について、「平成 28 年度奈良市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

## 第 1 監視指導の実施に関する基本的方向

食品の安全性の確保に関しては、行政の施策のみにより実現されるものでなく、消費者、食品等事業者及び行政がそれぞれの役割を果たすことで実現されるものです。また、監視指導に当たっては、生産段階を含め食品供給行程（フードチェーン）における監視指導が重要です。食品衛生に関する監視指導は、これらの基本的な考え方にに基づき実施します。

### 1 行政、食品等事業者及び消費者の役割

食品の安全性の確保に関しては、行政が監視指導を実施する責務を有するものの、食品の安全性はこうした行政の施策のみにより実現するものではなく、行政、食品等事業者及び消費者がそれぞれの役割を果たすことが重要です。

基本法では、食品の生産、製造、販売等に携わる食品関連事業者には食品の安全性を確保する第一義的責任があるとされています。加えて法では、食品等事業者に知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成及び保存等の努力とその的確な実施が求められています。

また、消費者は、家庭内での食中毒の発生を防止する等の観点から、基本法において、食品の安全性の確保に関する知識と理解を深めるとともに、食品の安全性の確保に関する施策について意見を表明するように努めることによって、食品の安全性の確保に積極的な役割を果たすものと期待されています。

こうした役割分担を前提として、本市は、法及び「食品表示法（平成 25 年法律第 70 号）」に基づき市内に流通する食品等の監視指導及び市内の食品等事業者がその責務を果たし、適正な表示のもと安全な食品等を供給しているか否かを確認する監視指導並びに「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成 2 年法律第 70 号。

以下「食鳥処理法」という。)」に基づく監視指導を実施します。

## 2 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実施

食品の安全性を確保するためには、農水畜産物の生産から食品の販売に至る一連の国の内外における食品供給の行程（フードチェーン）の各段階において、食品の安全を確保するための規制の実施等の必要な措置が適切に講じられることが重要であり、監視指導の実施については、農水畜産物の採取から食品の消費者への販売までの各段階において、食中毒等の食品衛生上の危害の発生状況等を分析及び評価した上で、重点的、効率的かつ効果的に実施します。

## 3 生産段階の食品安全規制との連携

監視指導は、農水畜産物の採取段階以降が対象となりますが、農水畜産物の生産段階の食品安全規制を実施する奈良県の農水畜産担当部局等と連携して監視指導を実施します。

## 第2 監視指導の実施体制及び連携の確保

監視指導を実施するに当たり庁内の各部局、国及び他の自治体等と緊密な情報交換、連絡調整及び協議を行い、連携を図ります。

検査部門においては、検査の信頼性確保及び検査技術の向上等に取り組んでいきます。

### 1 監視指導の実施体制

保健所生活衛生課の食品衛生監視員及び保健・環境検査課の検査担当者が、それぞれの役割分担のもと、互いに情報交換や連携を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

また、必要に応じ高度な試験検査を奈良県保健研究センター等に依頼します。

#### (1) 生活衛生課食品衛生係

- ア 食品衛生に関する事業の企画調整及び予算に関すること
- イ 国や他自治体、庁内関係部局との連絡調整に関すること
- ウ 食品等事業者及び食鳥処理施設に対する監視指導及び収去に関すること
- エ 食中毒、違反食品及び苦情食品に係る調査及び拡大防止対策に関すること
- オ 食品衛生に係る情報の公開に関すること
- カ 食品等事業者及び市民への啓発事業に関すること

#### (2) 保健・環境検査課理化学検査係及び微生物検査係

- ア 食品衛生法に係る収去検査に関すること  
食品等に係る食品添加物検査及び細菌検査等
- イ 食中毒等（疑いを含む。）の発生時における検体検査に関すること
- ウ 苦情食品等の原因追及のための行政検査に関すること
- エ 食品等に係る調査研究に関すること

## 2 庁内における連絡体制

### (1) 奈良市食品の安全確保対策庁内連絡会議

市民の食生活の安全を確保するため、環境部、子ども未来部、保健福祉部、観光経済部、学校教育部及び保健所の関係課による奈良市食品の安全確保対策庁内連絡会議において、関係部局における相互の協力体制の強化を図り、食品安全対策を総合的かつ計画的に推進します。

### (2) 学校給食等の安全確保に係る連携

小学校等給食施設の自主衛生管理の実現に向けた助言指導及び支援に当たり学校教育部の関係課と連携していきます。

また、保育所や老人福祉施設等の社会福祉施設等給食施設の衛生管理に関する助言指導及び支援に当たり子ども未来部、保健福祉部の関係課と連携していきます。

## 3 国及び他自治体との連携

### (1) 厚生労働省との連携

大規模又は重篤な食中毒等の発生時、広域流通食品、輸入食品等の違反発見時等においては、厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課及び近畿厚生局健康福祉部食品衛生課に迅速に通報するとともに、連携して必要な対策を講じます。

また、輸入食品に関する監視指導については、大阪検疫所と情報交換し、連携を図ります。

### (2) 消費者庁との連携

食品表示法に基づく食品等の表示に関する違反事例発見等においては、消費者庁と連絡調整や情報交換を行い、連携して必要な対応を図ります。

なお、消費者安全法に基づき、食品等に係る重大事故等、消費者事故等が発生したときは、速やかに、消費者庁へ通知します。

### (3) 他の自治体の食品衛生担当部局との連携

広域にわたる食中毒事件発生時や違反食品発見時においては、関係自治体食品衛生担当部局と連携し、被害及び流通の拡大防止を図ります。

特に、広域流通食品、輸入食品等の監視指導については、奈良県の食品衛生担当部局と連携して実施します。

また、近隣自治体とは、近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、近畿中核・政令市食品衛生業務連絡会議及び奈良県・奈良市食品衛生担当者会議等を通じて食品衛生に関する情報交換や意見交換を行います。

### (4) 表示関係行政機関との連携

食品等の表示に係る監視指導に当たっては、基本法第 18 条において食品の表示制度の適切な運用の確保等が規定されていることを踏まえ、食品表示法（品質事項及び保健事項）及び「不当景品類及び不当表示防止法（昭和 37 年法律第 134 号）」に係る違反情報等を相互に提供するなど表示関係行政機関の担当部局との連携を確保し、必要に応じて食品等の表示に係る調査や立入検査を実施します。

また、農林水産省近畿農政局とは、独立行政法人農林水産消費安全技術センター並びに奈良県の食品担当部局とともに参加する奈良県食品表示監視協議会等を通じて、食品表示に関する情報交換を行い、連携を図ります。

#### 4 試験検査部門の体制整備

保健所における食品衛生検査施設においては、衛生検査施設における業務管理基準（G L P）に基づき内部点検の定期的な実施や外部精度管理調査に定期的に参加し、信頼性の確保及び検査技術の向上を図ります。

また、新たな食品に関する諸問題などに対応するため、必要に応じて検査機器の整備を行うとともに、検査担当者に対しては技術研修を行い、検査技術の向上を図ります。

### 第3 食品等事業者に対する監視指導の徹底

本市における食品等の生産、製造、流通等の状況や食品衛生上の問題の発生状況を踏まえ、重点的に監視指導すべき項目を定め、効率的かつ効果的な監視指導を進めていきます。

#### 1 重点的に監視指導を実施する項目

監視指導に当たっては、食品を起因とする健康被害の発生を未然に防止するため、次の監視指導項目について重点的に監視指導を実施するとともに、必要に応じて食品等の収去検査を行います。

##### (1) 一般的な重点監視事項

###### ア 食品等の監視全般について

- (ア) 法第 6 条（有害食品・病肉等の販売の禁止）を遵守していること。
- (イ) 法第 10 条（指定外添加物等の販売等の禁止）を遵守していること。
- (ウ) 法第 11 条第 1 項（食品又は添加物の規格及び基準）及び法第 18 条第 1 項（器具又は容器包装の規格及び基準）並びに法第 19 条第 1 項（器具又は容器包装に関する表示の基準）に適合していること。
- (エ) 法第 20 条（食品等の虚偽表示等の禁止）を遵守していること。
- (オ) 法第 50 条第 1 項及び第 2 項の規定に基づき定められる基準（有毒、有害物質の混入防止措置基準）を遵守していること。
- (カ) 法第 51 条（営業施設の業種別基準）に適合していること。
- (キ) 食品表示法第 4 条第 1 項の規定に基づき定められた食品表示基準（衛生事項。以下同じ。）に適合していること。

なお、法第 20 条の適用を受けるものとは別に、専ら医薬品として使用される成分本質を含むことや医薬品的な効能効果等に該当するものを標ぼうしていること等により無承認無許可医薬品として「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（昭和 35 年法律第 145 号）」の適用を受けるもの又は食品等の健康保持増進効果等に関し虚偽誇大広告を行い「健康増進法（平成 14 年法律第 103 号）」第 31 条第 1 項の適用を受けるものを発見した場合は、それぞれを主管する部署に通報し、連携して指導等を行います。

###### イ 食鳥処理施設

食鳥処理法に基づき、食鳥処理施設の構造設備の基準及び衛生管理等の基準に適合していること、並びに認定小規模食鳥処理施設については、処理羽数の上限遵守を確認し、食鳥処理業者の作成した確認規定の審査や疾病の確認報告等を受理、点

検査します。

ウ 大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）

大量調理施設（概ね同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上調理する食品等事業者の施設をいう。以下同じ。）については、「大規模食中毒対策等について（平成9年3月24日付け衛食第85号厚生省生活衛生局長通知）別添」の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に適合するよう指導します。

なお、病者、高齢者及び児童等が主に利用する施設である病院、社会福祉施設、保育所・学校等の集団給食施設については、大量調理施設に該当しない施設にあっても可能な限り「大量調理施設衛生管理マニュアル」の趣旨を踏まえた衛生管理を指導します。

エ 生食用食肉取扱施設

生食用食肉を取り扱う施設（以下「生食用食肉取扱施設」という。）に対しては、奈良市食品衛生法施行細則の一部を改正し、平成24年6月から届出制度を導入しました。引き続き、生食用食肉取扱施設における規格基準及び食品表示基準の遵守の徹底を図り、食の安全・安心の確保に努めます。

また、平成24年7月に牛の肝臓に係る規格基準が制定され、牛の肝臓を生食用（中心部まで加熱されていないものを含む。以下同じ。）として販売・提供することが禁止されました。同様に、平成27年6月からは、豚の食肉（内臓を含む。以下同じ。）を生食用として販売・提供することが禁止されました。これら食肉を生食用として販売・提供することのないよう食品等事業者に対する指導を徹底します。

オ 夏期及び年末の食品等の一斉監視指導

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や、多品目の食品が短期間に流通する年末に、弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設や食中毒の報告事例が多い食品を取り扱う施設に対して、食品の衛生的な取扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品の収去検査を実施します。

カ 旅館等の監視指導等

本市は、世界遺産「古都奈良の文化財」をはじめ数多くの歴史的文化遺産があり、一年を通じて観光客が訪れる国際文化観光都市であり、旅館及びホテル等における食中毒の集団発生を防止する等の観点から、食品の衛生的な取扱いに関する監視指導を実施するとともに、食品の収去検査を実施します。

また、奈良県観光みやげ品公正取引協議会と連携し、土産品の適正な表示についても点検等を行います。

キ イベント等における食品取扱施設

市内では、様々なイベント等の開催に伴い、多数の食品取扱施設が出店されています。集団食中毒の発生を防止する観点から、開催者を対象とした調理従事者の健康管理及び手洗いの徹底、食品の温度管理、食品の十分な加熱等、食品の衛生的な取扱いに関する指導や助言を行います。また、必要に応じて出店者等を対象とした衛生講習会を実施します。

(2) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた重点監視指導

表1に示した主な食品群別の監視指導の項目について、食品衛生監視員が食品等事業者に対し監視指導を実施することにより、市内を流通する食品の安全を確保します。

### (3) その他の重点監視指導項目

(1)及び(2)に掲げるもののほか、監視指導に当たっては、次の項目について重点的に実施します。

#### ア 腸管出血性大腸菌による食中毒防止

生食用食肉の規格基準に適合する生食用食肉であっても、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、生肉を食べないように、また、食べさせないように周知することとされていることから、引き続き、食品等事業者に対する指導、消費者に対し注意喚起を行います。

食肉等の他、生食用野菜による食中毒の発生が認められていることから、加熱して喫食する食品については十分な加熱を行うこと、加熱しないで喫食する食品については、必要に応じて殺菌等の処理、衛生的な取扱い及び汚染防止を行うことなど食品等事業者への監視指導を徹底します。

#### イ カンピロバクターによる食中毒防止

カンピロバクターによる食中毒が近年増加しており、生や加熱不十分な食鳥肉の喫食が原因であることが多いことから、食鳥処理施設、食肉処理施設、食肉販売店及び飲食店に対して、食鳥肉の衛生的な取扱いについて監視指導を行うとともに、生食用としての提供を自粛するよう求めていきます。

なお、市民に対しても、食肉の生食による危険性について、注意喚起を行います。

#### ウ ノロウイルスによる食中毒防止

旅館、仕出し屋等飲食店や集団給食施設において、ノロウイルスに感染していた調理従事者による食品の汚染が原因と考えられる食中毒事例が全国的に多発していることから、調理従事者等の健康管理及び十分な手洗いの徹底、調理器具類の洗浄・消毒の徹底、カキ等の二枚貝などの十分な加熱などについて指導します。

#### エ 寄生虫による食中毒防止

生食用鮮魚の喫食を原因とする寄生虫（クドア属粘液胞子虫やアニサキス等）による食中毒発生のリスクの低減を図るため、関係事業者及び市民に対して食中毒事例や予防策等を啓発するとともに、収去検査を実施します。

#### オ 食品添加物（その製剤を含む。以下同じ。）

添加物の製造者及び加工者並びにこれを使用する食品の製造者及び加工者による使用添加物の確認を徹底するとともに添加物を使用して製造した食品についての添加物の検査を実施します。

#### カ 輸入食品

農林水産省の食料需給表によると、我が国の食料自給率（供給熱量ベースの総合食料自給率）は約4割であり、供給熱量ベースで約6割を輸入食品に依存する状況となっています。また、近年、中国冷凍ギョウザによる有機リン系農薬による中毒事件や食品へのメラミン混入事件、非食用事故米穀の不正流通などの事件が相次いで発生し、輸入食品の安全性確保については重要な課題となっております。市内に流通している輸入食品について、指定外添加物及び残留農薬等の検査や営業者への監視指導を強化し、不良食品の排除に努めます。

#### キ アレルギー物質を含む食品

全国において食品等事業者の表示漏れによる自主回収事例が多発していることを踏まえ、特定原材料（卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生）等アレルギー



一物質を含む食品を原料に使用する製造施設等に対して、使用原材料の確認及び製品に対する適正表示について指導を強化します。

#### ク 製品又は加工品に関する期限設定

食品期限表示の設定のためのガイドライン（平成 17 年 2 月 25 日食安基発第 0225001 号）に基づき、食品等事業者が科学的・合理的な根拠に基づいて食品期限表示を実施するよう監視指導を徹底します。また、製品又は加工品に関する期限設定の一覧とその根拠の工場等への備え付けについて監視指導します。

## 2 施設への立入検査

### (1) 立入検査実施計画

食品関係営業施設に対する立入検査は、営業の種類や取り扱う食品の種類、量に応じて策定した立入検査実施計画（表 2）に基づき実施します。

ただし、比較的衛生上の危害の発生が少ないと考えられる業種（調理加工を伴わない営業、夜間のみ営業であって酒類の提供を主体とする営業及び簡易業種等の特殊な営業等）については、営業許可継続手続きに伴い立入検査を実施します。

また、全国的な違反状況や危害発生状況などにより、必要に応じて、予定した回数以上の立入検査とは別に立入検査を実施するものとします。

### (2) 違反発見時の対応

食品関係営業施設の立入検査の結果、法第 51 条の規定による施設基準の違反、法第 11 条第 1 項の規定による製造基準の違反及び食品表示法第 4 条第 1 項の規定に基づき定められた食品表示基準の違反等を発見した場合には、その場において改善指導を行うとともに、違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外については書面にて改善指導を行います。違反食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供し又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係自治体等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講ずるとともに、必要に応じ、法第 54 条、第 55 条又は第 56 条、並びに食品表示法第 6 条の規定に基づく処分を行います。

## 3 食品等の収去検査

### (1) 収去検査実施計画

収去検査については、平成 28 年度奈良市収去検査実施要領に基づく収去検査実施計画を作成し実施しますが、その概要は表 3 のとおりです。

収去検査の対象となる食品等は、広域流通食品及び輸入食品を含め、本市において生産、製造、加工等される食品等を中心として選定します。なお、本市で生産、製造、加工等された食品等の収去到っては、過去の立入検査結果及び当該施設における生産、製造、加工等各段階の衛生管理状況を踏まえ、違反の可能性が高いと考えられる食品等に重点を置き、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、食中毒病因物質として報告されるサルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター等の細菌学的検査等を実施するとともに、食品等の表示について点検し、食品表示基準に違反する食品等の発見及び排除に努めます。

なお、収去到っては違反発見時の対応が可能となるよう生産者、製造及び加工者、輸入者等の関係者に係る情報を記録します。

### (2) 違反発見時の対応

食品等の収去検査において違反を発見した場合には、当該違反等の原因となる製

造業者等が市内に存在する場合は、当該食品等について、販売の用に供し又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係自治体と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。また、必要に応じ、当該違反業者に対し法第 54 条、第 55 条又は第 56 条、並びに食品表示法第 6 条の規定に基づく処分を行います。

また、製造業者等が市内に存在しない場合は、当該食品等が販売の用に供し又は営業上使用されないよう廃棄、回収等の措置を講ずるとともに、当該業者を所管する自治体へ迅速に通報します。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する自治体等と連携して対応していきます。

#### 4 食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒等健康危害が発生したときの対応については、奈良市食中毒健康危機管理マニュアルに従い原因究明及び健康危機管理対策を実施します。

また、毒物劇物による食中毒事件等発生の際の初期対応における検査機能の強化を図る目的で、食品からの毒物劇物検出のための「毒劇物迅速検査キット」を備え、毒物劇物による中毒が疑われる事例について、積極的にこれらを活用します。

なお、いわゆる健康食品による健康危害発生時においても、関係機関と連携を図り原因究明を行います。

#### 5 食品衛生法及び食品表示法違反発見時並びに食中毒等健康危害発生時等の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、法第 63 条及び食品表示法第 7 条の規定に基づき、これらの法律又は法律に基づく処分（書面による行政指導を含む。）に違反（違反が軽微であって、かつ、当該違反について直ちに改善が図られたものを除く。）した者の名称、対象食品、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、措置内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第公表します。

食中毒等健康危害発生時においても必要な情報を迅速に公表し、市民に対して食中毒予防の観点から情報提供を図ります。

### 第 4 食品等事業者による自主衛生管理の推進

食品衛生法に規定された食品等事業者の責務について、「奈良市食品衛生法の営業の施設に関する公衆衛生の基準を定める条例」の内容に基づき周知を図ります。  
また、講習会を開催し、食品等事業者による自主衛生管理を推進していきます。

#### 1 自主管理の推進

食品の安全確保のためには、食品等事業者による自主衛生管理が重要であるため、次の施策を推進します。

- (1) 「奈良市食品衛生法の営業の施設に関する公衆衛生の基準を定める条例」の遵守  
食品等事業者に対し、「奈良市食品衛生法の営業の施設に関する公衆衛生の基準を定める条例（平成 13 年条例第 47 号。以下「条例」という。）」に規定されている施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱い等を遵守するよう指導します。

## (2) 食品等事業者の責務

違反食品の発見や食中毒の発生時における問題食品の早期の特定、排除をするため条例に規定する食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全確認、記録の作成及び保存等の実施を図ります。

## (3) 食品衛生管理者等の設置

法に基づく食品衛生管理者、食品衛生責任者などの設置について徹底を図り、食品等事業者による自主的な衛生管理を推進します。

## (4) 食品等事業者に対する講習会

食中毒の発生状況、法律及び条例等の施行及び改正の概要など食品衛生に係る最新の情報を提供する場として、食品等事業者に対する講習会を実施します。

食品衛生管理者及び食品衛生責任者に対しては、食品衛生講習会の受講を推進します。

## (5) 食品衛生指導員への支援

奈良食品衛生協会の食品衛生指導員が実施している食品関係営業施設の巡回指導が効果的に行われるよう食品衛生指導員に対して食品衛生知識の取得を目的とした研修会を実施します。また、食品衛生指導員と協働して監視指導を行い、事業者間での共助による自主衛生管理の推進を支援します。

## 2 HACCP導入の支援

食品等事業者に対し、食品の安全性確保を保証するために有効なHACCP方式による衛生管理の方法について、段階的な導入を踏まえた普及推進に努めます。

また、食品等事業者がHACCP方式の衛生管理計画を作成する際には、厚生労働省等が開催するHACCPに関する専門的な講習会を受講した食品衛生監視員が、専門的な立場から適切な指導助言を行います。

## 第5 市民、食品等事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

市民、食品等事業者及び行政が、食品衛生に関する講習会や意見交換会などで、食品等に関する監視指導や食品衛生に関する情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）等を行っていきます。

### 1 リスクコミュニケーションの推進

#### (1) 市民、食品等事業者及び行政による情報及び意見の交換

市民及び食品等事業者との意見交換会の開催及び奈良市まちかどトーク等により情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行っていきます。

#### (2) 監視指導計画に関する市民からの意見聴取（パブリックコメント手続）

監視指導計画の策定に当たっては、奈良市のホームページ、総務課、各出張所、行政センター及び生活衛生課において案を公表して広く市民の意見を求め、その策定の過程における公正の確保及び透明性の向上を図ります。

また、市民から寄せられた意見を整理し再度検討して監視指導計画を策定し公表します。

なお、年度途中で監視指導計画を大きく変更するときも同様の手続を行います。

## 2 市民及び食品等事業者への情報提供

### (1) 監視指導の実施状況等の公表

市民及び食品等事業者との情報や意見の交換（リスクコミュニケーション）を促進するために、監視指導計画の実施状況等の概要を平成29年6月末を目途に公表し、施設への立入調査や食品の収去検査の結果等をお知らせします。

また、夏期及び年末に実施する一斉取締りの結果については、結果が取りまとめ次第、公表します。

### (2) ホームページ及び広報誌等による情報提供

奈良市のホームページ、広報誌の奈良しみんだより等に食中毒予防及び食品衛生関係等の情報を掲載します。

### (3) 報道機関への発表

食中毒等の健康被害事例が発生した場合や広域又は多量に流通する違反食品を発見した場合等については、食品衛生上の危害防止の観点から、必要に応じ、報道機関への発表を行います。

### (4) 食品衛生知識の普及啓発

#### ア 市民

食品衛生知識の普及啓発や食中毒予防の啓発を図るため、パンフレット等の作成・配布を行います。

#### イ 食品等事業者

食品等事業者及び従事者に対して、衛生管理の徹底及び食中毒予防の啓発を図るため、講習会を開催し、食品衛生関係情報の提供を行います。

#### ウ 食品衛生月間

8月の食品衛生月間においては、夏場に多発する食中毒の防止と衛生管理の向上を図るため、奈良食品衛生協会と協力し食品等事業者はもとより市民に対する食品衛生思想の普及啓発及び食品の安全性に関する情報提供などを行います。

## 第6 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上

食品衛生法第2条に地方自治体の責務として、食品衛生の向上にかかわる人材の養成及び資質の向上を図ることが規定されています。的確かつ適切な監視指導を実施するに当たり、調査研究の推進や職員研修を行います。

### 1 調査研究等

食品衛生に関する調査研究を行い、その成果を研修会や学会等の場において発表します。

また、保健・環境検査課の試験検査担当部門においては、日常の試験検査に役立てることを目的に、より迅速簡便な試験検査法に関する調査研究を行います。

### 2 職員に対する研修

食品衛生監視員に対し、食品安全行政の新たな枠組み、新開発・新技術応用食品、HACCP等衛生管理技術、その他食品衛生に関する専門的知識や新たな検査技術の取得を図るため内部研修を実施します。

食品衛生監視員や検査担当者は、厚生労働省や近隣の自治体が主催する研修会や講習会等に参加し、業務の円滑な遂行や職員の資質向上に努めます。

表 1 主な食品群別の重点監視指導

食 品 群	実 施 事 項
<p>食 肉 食鳥肉 食肉製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 認定小規模食鳥処理施設に対する処理羽数の上限の遵守の徹底</li> <li>・ 枝肉及び中抜とたい等の細菌検査による衛生的な処理の検証</li> <li>・ 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、取扱い等）の徹底</li> <li>・ 飲食店等に対する加熱調理の徹底、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 牛の肝臓及び豚の食肉の生食用としての提供及び販売の禁止の徹底</li> <li>・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）</li> </ul>
<p>生食用食肉</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用食肉の規格基準及び食品表示基準の遵守の徹底</li> </ul>
<p>乳 乳 製 品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 乳処理施設に対するHACCP方式の概念を取り入れた監視指導の実施 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 必要に応じた収去検査</li> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）</li> </ul>
<p>食 鳥 卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）</li> </ul>
<p>魚 介 類 魚介類加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ふぐ処理施設等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導</li> <li>・ 販売店での生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底</li> <li>・ 販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（微生物、寄生虫等）</li> </ul>
<p>野菜、果実、 穀類、豆類、 種実類、茶類 及びこれらの 加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関する指導</li> <li>・ 浅漬製造施設に対する衛生管理（低温管理、殺菌工程等）に関する指導</li> <li>・ 販売施設及び飲食店等に対する穀類、豆類等の保管時のかび毒対策の推進</li> <li>・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（残留農薬、微生物等）</li> </ul>

表2 平成28年度立入検査実施計画

監視回数	業種等	
年2回	平成27年度に行政処分を行った施設 *1	
	乳処理業	
年1回	集団給食施設(大量調理施設) *2	清涼飲料水製造業
	生食用食肉取扱施設	氷雪製造業
	飲食店営業(仕出し屋・弁当屋)	食用油脂製造業
	飲食店営業(ホテル・旅館) *3	みそ製造業
	食鳥処理施設	醤油製造業
	菓子製造業	ソース類製造業
	アイスクリーム類製造業	酒類製造業
	乳製品製造業 *4	豆腐製造業
	食肉処理業	めん類製造業
	食肉製品製造業	そうざい製造業
	魚肉ねり製品製造業	缶詰又は瓶詰食品製造業
	食品の冷凍又は冷蔵業	添加物製造業
2年に1回	飲食店営業(一般食堂等)	魚介類販売業
	飲食店営業(そうざい屋)	氷雪販売業
	食肉販売業	営業報告(食品、添加物製造業)
5年に1回	飲食店営業(スナック等)	自動車喫茶店営業
	喫茶店営業	自動車菓子製造業
	乳類販売業	自動車乳類販売業
	簡易飲食店営業	自動車食肉販売業
	簡易喫茶店営業	自動車魚介類販売業
	簡易菓子製造業	自動車アイスクリーム類製造業
	自動車飲食店営業	その他条件付き許可

\*1 食品衛生法第6条又は第11条違反による行政処分とするが、その他の行政処分については必要に応じて同様の監視を行う

\*2 給食業務を業者委託とし、当該業者が飲食店営業(一般食堂等)を取得している施設を含む

\*3 条件付き(農林漁業体験民宿施設の宿泊者に限る)許可を含む

\*4 条件付き(製造品目の制限)許可を含む

表3 平成28年度収去検査実施計画

分類	種別	検査項目	検体数	
国産	給食施設	給食(学校、病院、福祉施設等)	微生物	36
	そうざい等	仕出し・弁当・そうざい・旅館	微生物(・食品添加物)	30
	食肉及びその加工品	食肉	微生物(・食品添加物)	4
		食鳥肉	微生物(・動物用医薬品)	4
		野生鳥獣肉	微生物	1
		食肉製品	微生物・食品添加物	1
	魚介類及びその加工品	生食用鮮魚介類	微生物(・寄生虫)	8
		魚介乾製品	食品添加物	1
		生食用かき	微生物	1
		魚肉ねり製品	微生物・食品添加物	3
	乳及び乳製品	牛乳	微生物・乳脂肪分等	1
		学校給食牛乳	微生物・乳脂肪分等	3
		乳飲料	微生物・食品添加物	1
	青果	野菜・茶	残留農薬	4
	卵	卵	微生物	1
	その他加工食品	清涼飲料水	微生物・無機成分(・食品添加物)	2
		アイスクリーム類・ソフトクリーム	微生物(・乳脂肪分等・食品添加物)	6
		氷雪	微生物	1
		豆腐	微生物	7
		油揚げ	酸価・過酸化物価	2
		めん類(ゆでめん・生めん)	微生物・食品添加物	2
		生菓子	微生物(・食品添加物)	17
		油菓子(フライビーンズ)	酸価・過酸化物価・食品添加物	4
調味料(醤油・ソース類・みそ)		食品添加物	5	
漬物(一夜漬・奈良漬・梅干)		(微生物・食品添加物・無機成分)	8	
容器包装入り加工食品		(微生物・食品添加物)	2	
食品添加物	タール色素製剤	タール色素・無機成分	1	
小計			156	
輸入	輸入食品	一般食品	食品添加物(・微生物)	5
		冷凍食品	(微生物・残留農薬)	8
	小計			13
合計			169	

※検査項目のうち( )で示したものは、種別、使用状況等に応じて実施します。  
また、検体数、検査項目について違反状況等により変更する場合があります。



# 用語説明

## 【あ】

### ○アレルギー物質を含む食品

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、平成13年4月からアレルギー物質を含む食品の表示が義務付けられました。現在、卵、乳、小麦、えび、かに、そば及び落花生計7品目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計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。

### ○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）

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療機器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。

### ○牛海綿状脳症（BSE）(bovine spongiform encephalopathy)

昭和61年に英国で発見され、牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。

BSEの原因は、十分に解明されていませんが、最近、最も受け入れられつつあるのはプリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものを原因とする考え方です。

国内では平成13年10月18日から、食用として処理されるすべての牛を対象としたBSE検査が行われるとともに、食肉処理時の特定部位（舌及び頬肉を除いた頭部、脊髄、回腸遠位部及び背根神経節を含むせき柱）の除去・焼却が法令上義務化され、BSEに罹患した牛由来の食肉等が流通しないシステムが確立されています。

### ○衛生検査施設における業務管理基準（GLP）(Good Laboratory Practice)

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。

## 【か】

### ○カンピロバクター

カンピロバクターは、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。

近年、本菌による食中毒事件が増えてきておりますが、サルモネラ、病原性大腸菌などに比べ、その名前や食材の汚染状況などが食品従事者および一般消費者に十分知られていないため、特に注意が必要です。

### ○規格基準

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。

### ○寄生虫（クドア属粘液胞子虫）

近年、全国的に、食後数時間で一過性のおう吐や下痢を発症し、軽症で終わる原因不明の食中毒が発生していました。こうした事例の多くでは、共通して、鮮魚介類、特にヒラメの刺身が提供されていました。厚生労働省等が調査をしたところ、ヒラメに寄生したクドア・セプテンククタータ（*Kudoa septempunctata*）がヒトに下痢症状等を引き起こすことがわかりました。-20℃で4時間以上凍結処理、または中心温度75℃で5分以上の加熱をすることにより当該食中毒を予防することができます。

### ○寄生虫（アニサキス）

アニサキスは寄生虫の一種で、その幼虫がサバ、アジ、イカ、イワシ、サンマ等に寄生します。アニサキスが寄生している魚介類を生又は加熱不十分な状態で喫食すると、食中毒症状（激しい腹

痛)を発症します。予防方法としては、魚の内臓は速やかに取り除くこと、 $-20^{\circ}\text{C}$ 以下で24時間以上冷凍すること、よく見てアニサキス幼虫がないことを確認することなどがあります。

#### ○業種別基準

食品衛生法に基づき公衆衛生に与える影響が著しい営業であって奈良県食品衛生法施行条例(平成12年奈良県条例第38号)第4条により定められた業種別基準です。奈良市では、飲食店等34業種はこの基準に適合していなければ営業許可を受けることができません。

#### ○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、健康づくりや疾病予防を積極的に推進するための環境整備が要請されていることから、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。

### 【さ】

#### ○残留農薬

農薬は、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る薬剤です。農作物に、栽培時や収穫後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。

平成18年5月29日から食品中に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品(以下「農薬等」という。)に関して、残留農薬等のポジティブリスト制度が導入されました。

従来規制では、残留基準が定められている農薬等が基準を超えて残留する食品の流通を禁止していましたが、基準が定められていないものの規制はありませんでした。

しかしながら、本制度導入により、原則、全ての農薬等について残留基準を定めたことから、大幅に規制が強化されました。

#### ○収去(しゅうきょ)検査

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。

#### ○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。

#### ○食品安全基本法

平成15年5月に制定された法律で、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的とし、基本理念、施策の策定における基本的な方針、行政、食品関係事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

#### ○食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、食品に起因する衛生上の危害を防止するために食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。食品衛生法により資格要件や職務上の権限等が定められている行政職員です。

#### ○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。

これは、食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により安全な製品を製造・加工することを目的としています。営業者が食品衛生管理者の資格要件を満たす者の中から選任し、その旨を保健所に届け出ることとされています。

平成15年の法改正により、総合衛生管理製造過程承認施設に食品衛生管理者を置くことが義務づけられるとともに、営業者に対して必要な意見を述べるなど、食品衛生管理者の責務が追加され、更に事業者による自主管理の促進が図られることとなりました。

#### ○食品衛生責任者

食品衛生責任者は、「奈良市食品衛生法に基づく営業の施設に関する公衆衛生の基準を定める条例」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。

#### ○食品供給行程（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。

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おり、この指定の対象には、化学的合成品だけでなく天然に存在する添加物も含まれます。指定外添加物を製造、輸入、使用、販売等した場合には食品衛生法違反となります。

#### ○食品等事業者

食品衛生法で、食品や添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売すること、器具や容器包装を製造、輸入、販売する個人及び法人又は学校、病院などの給食施設で食品を供与する個人、法人と規定されています。食品等事業者は、このように幅広い食品等の供給者が法律の対象とされ、責務規定が課せられています。

#### ○食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般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、食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として、平成27年4月1日に施行されました。この法律の施行により、整合性の取れた表示基準の制定、消費者、事業者双方における分かりやすい表示、消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進への寄与及び効果的・効率的な法執行について実施されているところです。

#### 【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。

#### ○腸内細菌科菌群

大腸菌などの腸内常在細菌とサルモネラ属菌、赤痢菌など多くの腸管感染症を引き起こす細菌を含み、衛生管理指標として用いられています。食品等の検査で検出された場合は、当該食品等が人又は動物の「糞便」に汚染されたことを意味します。生食用食肉の規格基準では腸内細菌科菌群が陰性でなければなりません。

#### ○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。

【な】

○奈良市食品衛生法の営業の施設に関する公衆衛生の基準を定める条例

食品衛生法に基づき、営業施設の公衆衛生上講ずべき措置の基準を定めた条例で、対象施設内外の清潔保持、ねずみ、昆虫等の駆除、食品衛生責任者の設置その他公衆衛生上講ずべき措置について、必要な管理運営基準を定めています。

○認定小規模食鳥処理施設

各年度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、都道府県知事又は保健所を設置する市の市長等が認定した施設です。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。

【は】

○HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point 危害分析重要管理点）方式

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いた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。

○パブリックコメント手続

監視指導計画の策定又は変更を行おうとする際にその案を公表して当該案に対して広く市民に意見を提出する機会を設け、提出された意見等を考慮して最終的な意思決定を行う一連の手続きです。都道府県知事等は、食品衛生法第64条第2項に基づき監視指導計画を策定及び変更する際にパブリックコメント手続を行うことが規定されています。

○ふぐ処理施設

ふぐの販売及びふぐ処理師に関する条例（昭和53年奈良県条例第28号）に基づき、ふぐを適切にさばくことができる技術と知識をもつ者として知事の免許を受けた「ふぐ処理師」でなければ、業としてふぐを処理することはできません。ふぐ処理師を設置した飲食店や魚介類販売業等がふぐ営業の許可を受けて営業を行うことができます。

○不当景品類及び不当表示防止法（景品表示法）

過大な景品付き販売や虚偽・誇大な表示がエスカレートすると、消費者は、商品やサービスの内容を正しく判断することができなくなるだけでなく、事業者間の公正な競争が阻害され、商品本体についての競争が有効に働かなくなるおそれがあります。この法律では、このような行為を規制しています。