

令和 6 年度奈良市食品衛生監視指導計画の実施結果

奈良市では、市民の食の安全を確保するため、奈良市食品衛生監視指導計画を策定し、食品関係営業施設に対する立入検査や市内で製造又は流通している食品等の収去検査等の監視指導を実施するとともに、市民及び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）を行っています。

このたび、令和 6 年度の実施結果を取りまとめましたのでお知らせします。

第 1 食品等事業者に対する監視指導

1 食品関係営業施設への立入検査

食品関係営業施設に対する監視指導を効率的かつ効果的に行うために、許可営業施設及び集団給食施設等の届出施設を対象として、その業種等に応じて設定した年間の目標監視回数に基づき立入検査を実施しました。

なお、病院、学校等の集団給食施設に対しては、大量調理施設衛生管理マニュアルの趣旨を踏まえて指導を行いました。

（表 1）立入検査の実施結果

監視回数 [a] / 年	業種等	施設数 [b]	監視目標数 [a] × [b] (= [c] )	監視実績数 [d]	達成率 (%) [d] × 100 / [c]
2 回	行政処分施設、乳処理業等	2	4	3	75
1 回	集団給食施設（大量調理施設）、食鳥処理施設、生食用食肉取扱施設、清涼飲料水製造業等	90	90	43	48
合 計		92	94	46	49

## 2 食品等の収去検査

市内で製造又は流通している食品等について、食中毒菌等の汚染を調べる細菌検査及び添加物、残留農薬等の適正使用を調べる理化学検査を実施しました。

(表 2) 収去検査結果

分類	種別	検査項目	検体数	違反数 (延べ数)
給食施設	給食（学校、病院、福祉施設、その他）	細菌検査	36	0
弁当・そうざい等	仕出し・弁当・そうざい	細菌検査	18	1
	旅館	細菌検査	13	0
食肉及びその加工品	食肉（加熱用牛・豚肉）	細菌検査	4	0
	食肉（ジビエ）	細菌検査	0	0
	食鳥肉	細菌検査	4	0
	食肉製品	規格基準	1	0
魚介類及びその加工品	鮮魚介類	規格基準・細菌検査	6	0
	魚介乾製品	保存料・酸化防止剤	2	0
	魚肉ねり製品	規格基準・保存料・甘味料	1	0
乳及び乳製品	牛乳	規格基準	1	0
	学校給食牛乳	規格基準	3	0
	乳飲料	規格基準・甘味料	1	0
青果	野菜・茶	残留農薬	4	0
卵	卵	細菌検査・動物用医薬品	1	0
その他加工食品	清涼飲料水	規格基準・保存料・甘味料	2	0
	アイスクリーム類	規格基準	1	0
	ソフトクリーム	細菌検査	3	0
	氷雪	規格基準	1	0
	豆腐	細菌検査	3	1
	油揚げ	酸価	1	0
	生めん	細菌検査・品質保持剤	2	0
	生菓子	細菌検査	17	4
	油菓子（フライビーンズ）	酸価・過酸化物質価・漂白剤	1	0
	しょう油・みそ・ソース類	保存料・甘味料	0	0
	漬物	細菌検査・保存料・甘味料・着色料	8	0
	容器包装入り加工食品	規格基準・酸化防止剤・保存料・甘味料	3	0
輸入食品	一般食品	保存料・甘味料・酸化防止剤・着色料	4	0
	冷凍食品	規格基準	4	0
	青果（冷凍食品）	残留農薬	0	0

青果（かんきつ類・熱帯産果実）	防かび剤	0	0
合 計		145	6

### 3 食品等の苦情・相談

食品への異物混入等に関する苦情について原因追及を行うとともに営業者に対して改善指導を行いました。

（表 3）苦情・相談件数

苦情・相談内容	件 数
異物混入	24
腐敗・変敗	1
カビの発生	5
異味・異臭	9
表示	14
施設の衛生管理・取扱い	10
有症苦情	89
その他	14
合 計	166

### 4 食中毒等健康危害発生時の対応について

令和 6 年度における食中毒は 6 件発生し、患者数 102 名でした。

発生した食中毒の概要は、その都度ホームページに掲載し、情報提供を行いました。

（表 4）食中毒発生状況

発生日	原因施設	原因食品	摂食者数	患者数	病因物質
令和 6 年 5 月 31 日	飲食店	5 月 29 日に提供した食事	7	4	カンピロバクター・ジ ェジュニ
令和 7 年 2 月 4 日	飲食店	2 月 3 日から 5 日に 提供した食事	50	38	ノロウイルス
令和 7 年 3 月 2 日	飲食店	3 月 1 日に提供し た食事	5	4	ノロウイルス
令和 7 年 3 月 15 日	飲食店	3 月 14 日に提供し た食事	20	8	ノロウイルス
令和 7 年 3 月 27 日	飲食店	3 月 25 日に提供し た食事	4	4	カンピロバクター・ジ ェジュニ
令和 7 年 3 月 29 日	飲食店	3 月 28 日に提供し た食事	91	44	ノロウイルス

## 5 一斉監視指導の実施結果について

食中毒が発生しやすい夏期及び大量の食品が短期間に流通する年末等に、食品等事業者に対し一斉監視を実施しました。

(表 5) 一斉監視指導の実施状況

実施内容	実施期間	許可施設数	届出施設数
夏期の食品等の一斉監視指導	7～8 月	376	47
年末の食品等の一斉監視指導	12 月	129	31

## 第 2 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

食品衛生知識の普及啓発を図るため、食品等事業者に対して食品衛生に関する講習会を 10 回（対象者総数 281 名）開催しました。

また、令和 7 年度の監視指導計画の策定にあたっては、パブリックコメントを実施し市民等に対して意見募集を行いました。

## 第 3 監視指導の連携の確保

近畿府県市食品・乳肉衛生担当係長会議、奈良県食品表示監視協議会、近畿広域連携協議会、奈良県食品衛生担当者会議、近畿中核・政令市食品衛生業務連絡会議、輸入食品監視指導連絡会に参加し、情報交換や意見交換を行いました。

## 第 4 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上に関する事項

奈良県食品衛生監視員研修会（近畿ブロック選考会）、機能性表示食品等に係る健康被害の情報提供義務化等に関する説明会、近畿食品衛生監視員協議会研修会、奈良県ふぐ処理師試験に係る実技試験説明会、奈良県 HACCP システムに係る食品衛生監視員研修会、奈良県公衆衛生学会、食品表示関係法制度研修会、食中毒疫学調査合同研修会、特別用途食品制度に関する説明会、食品安全担当食品研修会、機能性表示食品制度に関する説明会に参加し、資質の向上を図りました。