

令和 4 年 度

奈良県食品衛生監視指導計画

- 第1 監視指導等の実施に関する基本的な事項
- 第2 監視指導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
- 第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の実施に関する事項
- 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
- 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

別表1 令和 4 年度年間標準監視指導回数

別表2 食品等検査実施計画

食品衛生監視指導計画に関する用語集

奈 良 県



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

奈良県は、県民等の生命及び健康保護のため、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。)を策定します。

なお、本監視指導計画における監視指導とは、食品衛生法、食品衛生法施行条例(以下「条例」という。)、食品表示法、と畜場法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律(以下「食鳥処理法」という。)及びふぐの販売及びふぐ処理師に関する条例に規定する事務をいいます。

2 監視指導計画の実施対象及び実施期間

(1) 実施対象

奈良市を除く奈良県内全域

(2) 実施期間

令和4年4月1日から令和5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) 食品に起因する健康危害の防止に努めます。
- (2) 食品等の規格基準、食品表示基準の遵守するよう監視指導を徹底します。
- (3) 食の安全安心に関する情報発信と食品衛生知識の普及啓発の推進に努めます。
- (4) 事業者の自主衛生管理の促進及び HACCP に沿った衛生管理の実施確認に努めます。
- (5) 食品の試験検査の実施に努めます。

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 食品衛生法及び条例に基づく食品営業施設に対する監視指導
- イ 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、消費者への衛生講習会の実施、及び食品衛生並びに食品衛生法改正に関する情報提供
- キ 食品営業施設における自主衛生管理体制推進のための研修及び実地指導
- ク 食品表示法に基づく監視指導

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。)、食鳥検査及び中央卸売市場内における食品等の検査の実施

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

エ 中央卸売市場内の事業者に対する自主衛生管理体制推進のための研修及び実地指導

オ 改正と畜場法で規定された外部検証の実施

④ 文化・教育・くらし創造部消費・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)

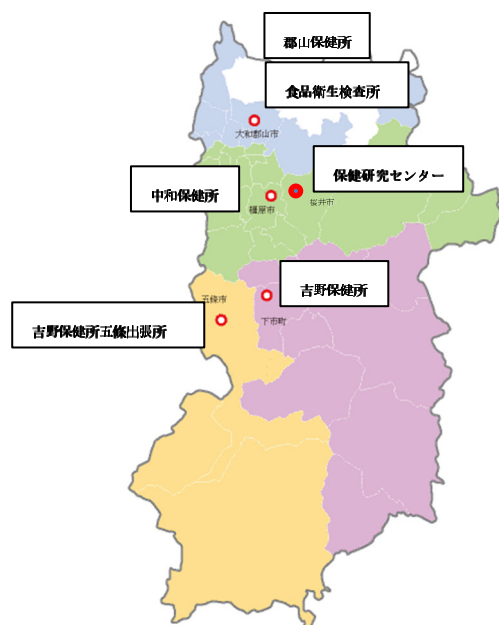
ウ 国、地方自治体及び県庁内関係部局等との連絡調整

エ 保健研究センター及び食品衛生検査所の精度管理の実施

(2) 監視指導の実施

県内の3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、食品営業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) ※改行位置変更
吉野保健所五條出張所	五條市岡口1丁目3番1号	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	大和郡山市丹後庄町475-1	食肉センター
市場食品検査課	大和郡山市筒井町957-1	中央卸売市場



(3) 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検査を実施します。

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 (桜井市栗殿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

(4) 食品衛生検査施設における試験検査等の信頼性確保

- ・ 試験検査機関の試験検査機器の充実に努めます。
- ・ 消費・生活安全課内に設けられた信頼性確保部門による内部点検を定期的実施します。
- ・ 試験検査の信頼性を確保するため業務の文書化と記録精度管理、検査結果の点検、妥当性の評価等の業務管理を行うとともに、全国一斉に行われる外部精度管理調査に参加します。
- ・ 検査技術の向上を図るため、関係職員に対する技術研修の充実に努めます。

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 厚生労働省

大規模食中毒等の発生時や違反食品を発見した場合、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、緊密な連絡、連携を図り対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

② 消費者庁

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、緊密な連絡、連携を図り対応します。また、食の安全安心の確保に係る提言や要望を行います。

③ 他都道府県

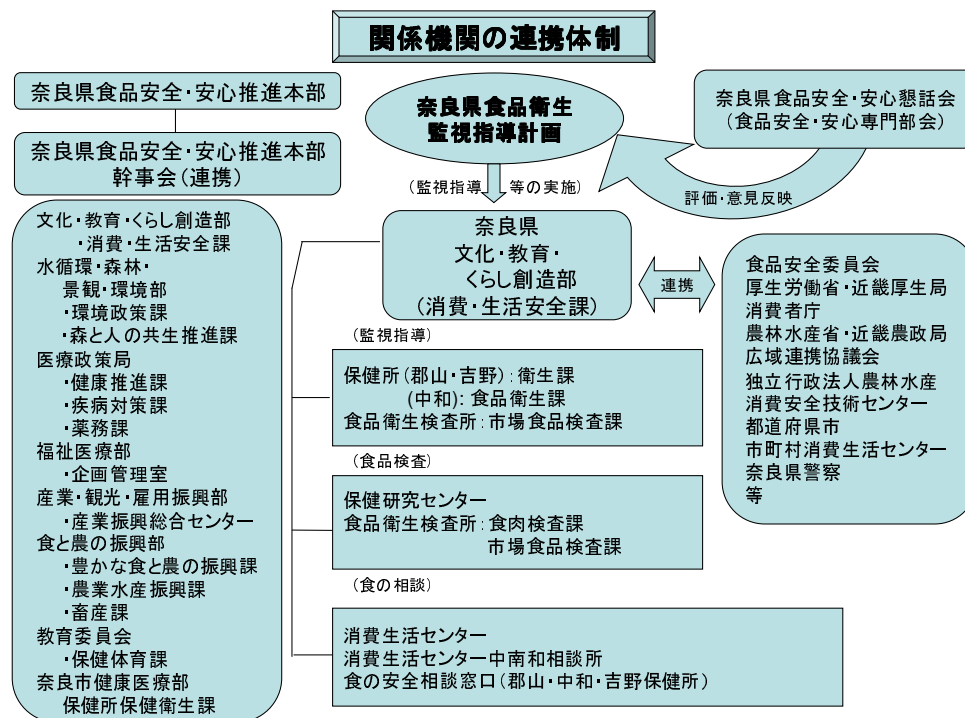
大規模食中毒等の発生時や違反食品を発見した場合、広域流通食品、輸入食品等の監視指導の実施にあたっては、関係都道府県や厚生労働省が設置する広域連携協議会の構成員として、関係機関と連携協力体制のもと、効果的な原因調査や情報共有を図り、対応します。また、保健所を設置する中核市の奈良市とは、平常時から情報の共有及び連携を図ります。

④ 農林水産省

食品表示法に係る疑義については、近畿農政局及び独立行政法人農林水産消費安全技術センターと連携して対応するとともに、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)に係る疑義については、近畿農政局と連携して対応します。

⑤ 奈良県の関係部局

ア 奈良県庁内の奈良県食品安全・安心推進本部幹事会(奈良市健康医療部保健所を含む)を中心に、連携体制を確保するとともに、食中毒、食品等の表示、残留農薬、感染症対策、学校給食等に関係する各部局と情報の共有化を図ります。



イ 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等、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
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)
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)	豊かな食と農の振興課
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

⑥ その他

法令違反の発見時には、必要に応じて奈良県警察や市町村等の各関係機関と情報の交換を行い、連携して対応します。

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

(1) 食品の安全性を確保するため、食料の生産から、食品の製造・加工、販売に至る食品供給行程(フードチェーン)の各段階における監視指導を行います。

① 監視指導内容

ア 法令等に基づく施設基準、省令で定める公衆衛生上必要な措置に関する事項等の点検を行います。

イ 衛生管理にかかる記録作成の実施、取り扱う食品に応じた食中毒予防対策に係る事項について、指導・助言を行います。

ウ 個々の施設に応じ、食品等の検査を行い、調理及び製造の各工程における衛生状態を科学的に点検し、指導を行います。

② 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。

③ 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。

④ 集団給食等の大量調理施設には、HACCPに沿った大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく監視指導を行います。

2 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 事業者が遵守すべき事項の確認

① 法に基づく規格基準並びに条例等関連法令に基づく施設基準に適合していることを確認します。

② フードチェーンの各段階における温度管理の徹底、食品の製造にかかる記録の作成と管理、記録確認により、食品等の規格基準の遵守徹底を指導します。

ア 農畜水産物

○と畜場・食鳥処理施設の構造設備・衛生管理基準について確認し、指導します。

イ 加工食品など

○使用する添加物の確認徹底を指導します。

○異物混入の防止対策の徹底を指導します。

○低温保管などの温度管理の徹底を指導します。

○食品表示基準に基づくアレルギーを含む食品に関する表示徹底のため、使用原材料の点検及び確認の徹底を指導します。

- ③ 令和3年6月1日から制度化された HACCP に沿った衛生管理の実施について確認します。

(2) 食中毒発生防止対策に関する事項

① ノロウイルスによる食中毒

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的に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。

② カンピロバクターによる食中毒

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、生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、食肉及び鶏レバーは十分加熱し、生又は加熱不十分な食肉料理は喫食しないよう注意喚起を行います。

③ 腸管出血性大腸菌による食中毒

腸管出血性大腸菌食中毒については、食肉や生野菜等が原因食品として疑われる事例が発生していることから、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。

④ 寄生虫による食中毒

魚介類の生食によるアニサキス、ヒラメ等の刺身を原因とするクドア・セプテンブクター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。

特に、全国の食中毒件数で最も多かったアニサキスに対する監視指導について、飲食店や魚介類の販売施設への周知・啓発をするとともに、消費者への注意喚起を図ります。

⑤ 自然毒食中毒

自生する毒キノコや野草の摂食による食中毒や、釣ったフグを自分で調理して食べたことによる食中毒が全国で発生していることから、毒キノコ、野草及びフグの危険性について啓発をします。

特にキノコについては、全国的に食中毒事例が多発し、猛毒であるカエンタケの県内自生も確認されているため、消費者への注意喚起を図ります。

(3) 適正な食品表示の監視指導

- ① 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ます。

(ア) 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、食品表示等各法令

に基づく表示の主旨、内容等について具体的に説明し、適正な表示を指導します。

(イ) 食品表示法に適合するための支援として、表示相談等を行います。

(ウ) 食品表示に関する情報を周知に努めます。

(エ) 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。

(オ) 食品表示サポーター制度により、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。

(4) HACCP 等、自主衛生管理体制の普及促進

平成30年6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布されました。厚生労働省令で施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準が定められ、令和2年6月1日から「HACCP に沿った衛生管理」が制度化されました。事業者は衛生管理計画や手順書の作成、衛生管理の実施状況の記録及び保存、衛生管理計画や手順の効果の検証、見直しなど HACCP に沿った衛生管理の実施が求められます。

① 適切な実施について、衛生管理計画の作成などの指導・助言に努めます。

② 事業者での取組状況の確認をします。

③ 県内食品流通の拠点である中央卸売市場の事業者に対し、研修会の開催等を含め指導・支援体制を構築し、安全な食品の流通に努めます。

3 施設への立入検査及び食品等の検査に関する事項

(1) 立入検査実施計画

食品等関係施設に対する監視指導の回数を別表1のとおり定め、計画的に立入検査を実施します。

(2) 食品等の検査実施計画

① 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ます。

② 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します。

③ 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防止に努めます。

④ 奈良県では、県内流通食品(特に県内産農産物)の安全性を確保し、消費者の残留農薬に対する不安解消につながるよう、1検体あたり150項目の農薬検査を実施農産物の残留農薬検査を実施します。

⑤ 県内産農産物については、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。

⑥ 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。

- ⑦ 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。
- ⑧ 輸入食品についても、残留農薬や添加物等について、計画的に検査を行います。

4 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54条に規定する施設基準の違反を発見した場合は、軽微で直ちに改善が図られるものを除き、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13条第1項に規定する規格基準の違反を発見した場合は、当該食品が販売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59条(廃棄処分・危害除去命令)、第60条(許可の取消し等)又は第61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

違反食品を発見した場合は、当該食品が販売、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項の命令検査を行います。

また、必要に応じ、食品衛生法第59条、第60条又は第61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69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。

5 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、細菌性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、食品等の衛生的取扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の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食中毒の発生防止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、アニサキス等、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。
- ⑤ 複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒が発生した場合には、原因調査、情報共有等の対応が行われるよう、広域連携協議会を通じて、関係自治体等と相互に連携を図りながら対応します。また、緊急時だけでなく、平常時から関係自治体等と監視指導にあたっての連絡及び連携体制を整備します。

(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るとともに、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) 指定成分等を含む食品等及び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、事故の拡大防止に努めます。

第4 食品等事業者自らが実施する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、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) 食品等事業者自らが実施する自主的な衛生管理への支援

- ① すべての食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の実施に向けた情報提供などの支援に努めます。
- ② 食品等の安全性確保には、食品衛生法で義務化された HACCP の概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、食品等事業者のうち、特に小規模事業者等に対して、HACCP 手法の導入の普及啓発を積極的に推進するとともに、事業者への助言・支援を行います。
- ③ 食品等事業者の責務である自主検査、原材料の安全性確認等の実施を進めるとともに、記録の作成及び保存を推進します。
- ④ 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。
- ⑤ 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。

(3) 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。

(4) 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、同協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、公益社団法人奈良県食品衛生協会が行う食品衛生指導員の育成についても、同協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

1 情報提供及び監視指導計画に係る意見募集及び公表

- (1) 県広報誌、新聞、ポスター、啓発資材及びホームページ等により、県民に対して食品衛生に関する内容の周知を図ります。
- (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、次年度中にホームページ等を通じて公表します。
- (3) 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 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）

- (1) 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き、食品衛生に関する施策に反映させるため「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、ホームページ等を利用し、県民の皆様に情報発信し、情報や意見の交換の促進を図ります。

3 なら県政出前トーク

県民等からの要請に応じた食の安全安心に関する知識の普及に努めます。「自然毒中毒について」というテーマで、動植物（ふぐ、キノコ、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、農林水産省及び消費者庁等が主催する講習会に積極的に参加します。
- 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 より高度な知識、技術を習得し、県内食品衛生監視員の指導的な立場の人材を養成するため、国立保健医療科学院の研修に参加します。
- ⑤ 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に行い、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。
- ⑥ 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。
- ⑦ 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。
- ⑧ 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。
- ⑨ 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。
- ⑩ 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。
- ⑪ 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 食品衛生管理者に対し、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 食品衛生責任者に対し、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。

別表1 令和4 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	・過去2年間に食中毒や前年度に法違反により行政処分を受けた施設や健康被害が発生した場合の影響が大きい施設(広域流通食品製造施設や大規模(1回300食以上または1日750食以上を調理・提供する)調理施設等	67
年1回	・飲食店(上記を除く仕出し屋、弁当調製業、旅館・ホテル、ふぐを処理する施設等)、食肉処理業、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)などの取り扱う食品に応じて特に食中毒予防対策が必要な施設	3262
2年に1回	・飲食店(一般食堂・レストラン・弁当屋等)、魚介類販売店、食肉販売店、給食施設(小規模事業所)などの上記に比べ、健康被害が発生した場合の影響が小さいと考えられる事業者等	5725
適宜	・飲食店(上記を除く)、包装食品のみの販売店、自動車営業や露店などの小規模調理施設等	20716
合 計		29770

(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、令和3年12月31日現在の数を参考として掲載しています。

魚介類せり売営業については、市場食品検査課で常時監視を行うため、当該表における監視対象とはしません。

別表2 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、県指導要領、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。	漬物、輸入柑橘、油揚げ、生食用貝類、食鳥肉、食肉製品、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、冷凍食品、菓子、めん類、調味料、輸入食品 等	103
食品等の成分規格、県指導要領、奈良県指導基準に関する微生物検査	食品、添加物等の規格基準に定める成分規格や奈良県指導基準に関して微生物検査を実施します。	弁当、仕出し、そうざい、給食、漬物、カットフルーツ、豆腐、生食用鮮魚介類、食鳥肉、食肉製品、卵、乳・乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水、菓子、めん類、ジビエ 等	130
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、残留動物用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 等	95
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	4
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。	農産物	51
合 計			383

○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、県指導要領、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。	漬物、鮮魚介類、魚肉練り製品 等	23
食品等の成分規格、県指導要領、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、成分規格や奈良県指導基準に関して微生物検査を実施します。	弁当、そうざい、漬物、豆腐、生食用鮮魚介類、魚肉練り製品、魚介類加工品、食肉、卵、菓子類、めん類 等	169
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	240
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	8500 15
合 計			8947

○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	101

（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。

○外部機関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	4
合 計			4

食品衛生監視指導計画に関する用語集

用 語	説 明
【あ】	
アニサキス	成虫がイルカ、クジラ等の海洋に生息する哺乳類の胃に寄生する線虫であるアニサキス亜科の幼虫の総称。アニサキス幼虫は、魚介類(サバ、アジ、イカ、イワシ等)に寄生しており、これらの魚介類を生で喫食することで食中毒を引き起こします。食中毒症状は、胃アニサキス症と腸アニサキス症に分類され、胃アニサキス症は食後数時間後から十数時間後に激しい腹痛、悪心、嘔吐を発症し、腸アニサキス症は食後十数時間後から数日後に激しい腹痛と腹膜炎症状を発症します。対策としては、加熱調理(60℃で1分又は70℃以上で瞬時)や十分に冷凍(－20℃以下で24時間以上)をしてから調理を行うことが重要です。
アレルギー物質	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。 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、ゼラチン及びアーモンドの21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。
遺伝子組換え食品	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、パパイヤの8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。
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、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。
衛生管理計画	食品の製造・加工、調理、販売等の事業者が、食品衛生上の危害の発生を防止するために作成する計画をいいます。

【か】	
外部検証	と畜場の設置者(又は管理者)は、HACCPに沿った衛生管理の実施状況について令和3年6月よりと畜検査員による外部検証を受けることが義務化されました。これによりと畜検査員は、と畜場の衛生管理の実施状況について現場で直接確認するオフライン検査、衛生管理の実施記録を確認する記録検査、牛・豚等の衛生管理状態を確認するための微生物検査を実施します。
外部精度管理	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。
カンピロバクター	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、ささみや鶏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。
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。
クドア・セプテンブクタータ	ヒラメに寄生するクドア属の寄生虫の一種です。クドア・セプテンブク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。
健康危害	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。
健康食品	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	国民の健康維持と現代病予防を目的として制定された法律です。
広域連携協議会	広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のために、相互に連携や協力を行う、国や都道府県等の関係者で構成する組織をいいます。
【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は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。
小規模事業者等	平成30年6月の改正により新たに食品衛生法に規定されたHACCPの制度化において、食品衛生法施行令第34条の2に規定された事業者をいいます。店頭での製造直売、飲食店営業奈での調理業、食品の取扱いに従事するものが50人未満である事業者などが該当し、HACCPの取り組みについて、取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、簡略化して行うことができます。
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	食鳥処理法に基づき、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	食鳥処理法に基づき、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	HACCPに沿った衛生管理などを行う食品衛生上の管理運営にあたる人のことです。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(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。
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。
食品表示サポーター制度	消費者を食品表示サポーターとして登録し、食品表示法に基づく表示の適正化を図るため、店頭での表示の状況を日常的にモニターし、県へ報告していただく制度をいいます。
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。
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。
【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「ペん毛抗原」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。
TSE(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。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54条の規定に基づき、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、症状が重くなることがあります。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す。
BSE(牛海綿状脳症)	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。
不当景品類及び不当	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

表示防止法 (景品表示法)	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。