

平成17年度 奈良県食品衛生監視指導計画（案）

奈 良 県

目 次

第 1 趣 旨	1
第 2 基本的な方向	1
第 3 監視指導計画	1
1 監視指導の基本的事項	1 ~ 2
2 重点的に監視指導を実施すべき事項	3 ~ 5
3 監視指導の実施体制に関する事項	5 ~ 6
4 施設への立入検査及び食品等の収去検査等に関する事項	6 ~ 11
5 計画の実施状況の公表に関する事項	11
6 一斉取締りの実施に関する事項	11
7 食中毒等健康危機発生時の対応に関する事項	12
8 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	12
9 関係者相互間の情報及び意見の交換(リコミュニケーション)の実施に関する事項	12
10 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	13

第1 趣 旨

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、法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分析及び評価し、奈良県の監視指導の実施体制を含めた実行可能性も考慮の上、近隣府県市とも連携を図りながら実施します。

このため、国の食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針（以下「指針」という。）に基づいて、奈良県知事が、本県の実情を勘案した奈良県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を広く県民の意見を聴取して毎年度作成し、当該監視指導計画に従い監視指導を実施します。

第2 基本的な方向

1 行政、食品関連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、行政の施策のみにより実現されるものではなく、行政、食品関連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。この役割分担を前提として、県内に流通する食品等の安全の確保及び県内の食品関連事業者がその責務を果たし、安全な食品等を供給しているかについて確認する食品衛生法に基づく監視指導並びにと畜場法及び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。）に基づく監視指導は、基本的に奈良県が実施します。

2 食品供給工程（フードチェーン）の各段階における監視指導

食品の安全性を確保するためには、農林水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工程（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、農林水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健康危害の発生状況等を分析評価した上で、重点的、効果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、農林水産物の採取段階以降が対象となるため、農林水産物の生産段階の食品安全規制を実施する県農林部等と連携して監視指導を実施します。

第3 監視指導計画

1 監視指導の基本的事項

（1）監視指導の対象

本監視指導計画は、奈良市を除く県内の保健所管内の下記施設及び営業者等並びに消費者を対象とします。

食品衛生法に基づく営業許可施設及び営業者等

奈良県食品衛生法施行細則に基づく営業等の報告施設及び営業者等

と畜場法に基づくと畜場

食鳥処理法に基づく食鳥処理施設

消費者

（2）期間

平成17年4月1日から平成18年3月31日までの1年間

（3）監視指導等の実施機関と役割

奈良県福祉部健康安全局食品・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 食品衛生検査の精度管理の実施

各保健所（衛生課又は生活衛生課）

ア 食品衛生法に基づく営業許可施設及び奈良県食品衛生法施行細則に基づく営業等の報告施設の監視指

導

- イ 食鳥処理法に基づく認定小規模食鳥処理場の監視指導
- 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。）
- オ 収去検査等検体の採取
- カ 営業者等及び消費者への衛生講習会の実施及び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

奈良県保健環境研究センター

- ア 食中毒（疑いを含む。）に係る検査の実施
- イ 違反食品及び苦情食品等の検査の実施
- ウ 収去検査食品等の検査の実施

桜井保健所検査課

- ア 収去検査食品等の検査の実施
- イ 苦情食品等の検査の実施

奈良県食品衛生検査所（市場食品検査課を含む。）

- ア と畜検査（BSE スクリーニング検査を含む。）食鳥検査及び市場内における食品等検査の実施
- イ と畜場、大規模食鳥処理場及び奈良県中央卸売市場内施設の監視指導
- ウ と畜場及び大規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設の監視指導

（４）関係機関の連携確保

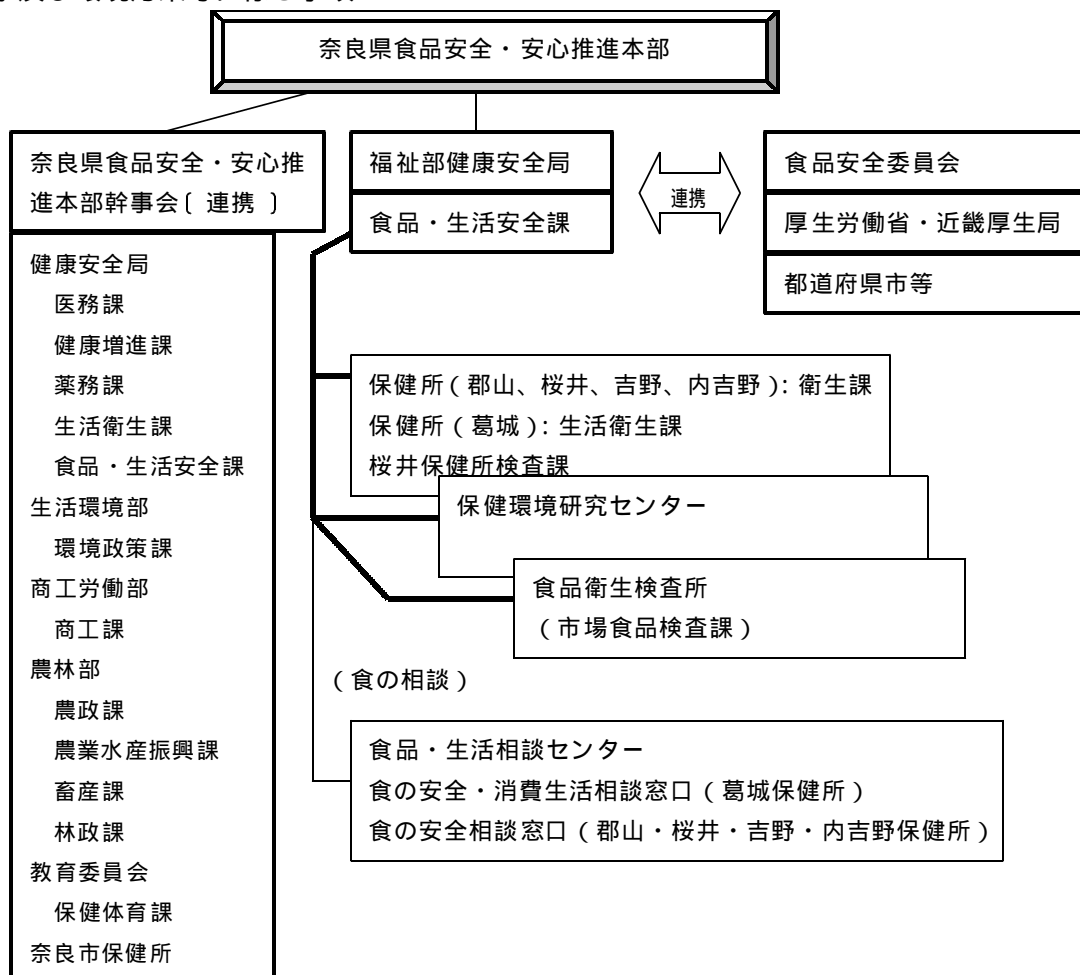
他の都道府県等の食品衛生担当部局との連携

厚生労働省及び近畿厚生局との連携

県庁内における連携

- ア 農林水産物の生産段階に係る事項
- イ 食品の表示及び広告等に係る事項
- ウ 水及び環境汚染等に係る事項

（参考）



2 重点的に監視指導を実施すべき項目

(1) 一般的な共通事項

食品衛生法関係

不衛生食品について

食品衛生法第6条各号に該当するいわゆる不衛生食品（腐敗、変敗、未熟であるもの、有毒、有害の物質の混入、病原微生物による汚染、不潔、異物の混入）でないことを確認します。

病肉等について

食品衛生法第9条に該当するいわゆる病肉等でないことを確認します。

添加物等について

食品衛生法第10条の規定に基づき定められた添加物等であることを確認します。

食品等の規格及び基準について

食品衛生法第11条第1項に基づく食品等の規格及び基準に適合していることを確認します。

器具等の規格及び基準について

食品衛生法第18条第1項の規定に基づく器具等の規格又は基準に適合していることを確認します。

食品等の表示について

食品衛生法第19条第1項の規定に基づく食品等の表示に係る基準に適合していることを確認します。

有毒物質の混入防止等の措置基準について

食品衛生法第50条第1項に基づき定められる有毒物質の混入防止等の措置基準に適合していることを確認します。

営業施設の講ずべき措置の基準について

食品衛生法第50条第2項の規定に基づき定められる基準に適合していることを確認します。

営業の施設基準について

食品衛生法第51条の規定に基づき定められる施設基準について適合していることを確認します。

と畜場法関係

と畜場の構造設備等について

と畜場法第5条の規定に基づき、と畜場の構造設備について、政令で定められたと畜場の構造設備の基準への適合を確認し、その遵守を徹底します。

と畜場の衛生管理等について

と畜場法第6条に基づき、と畜場の設置者又は管理者が、と畜場内外の衛生保持に努め、厚生労働省令で定められた基準に従い、と畜場を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底します。

と畜業者等の講ずべき衛生措置等について

と畜場法第9条に基づき、と畜業者等が、厚生労働省令で定められた基準に従い、獣畜のとさつ又は解体を衛生的に管理し、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底します。

獣畜のとさつ又は解体の検査について

と畜場法第14条の規定による検査を、政令で定められた方法により、厚生労働省令で定められた疾病について実施します。

とさつ解体の禁止等について

と畜場法第14条の規定による検査の結果に基づき、と畜場法第16条に定められた措置をとります。

食鳥処理法関係

食鳥処理場の構造設備等について

食鳥処理法第5条第2項の規定に基づく食鳥処理場の構造又は設備について、厚生労働省令で定められた基準への適合を確認し、その遵守を徹底します。

食鳥処理場の衛生管理等の基準について

食鳥処理法第11条の規定に基づく食鳥処理事業者が、厚生労働省令で定められた基準に従い、食鳥処理場を衛生的に管理し、食鳥肉等を衛生的に取り扱い、その他公衆衛生上必要な措置を講じているかを確認し、その遵守を徹底します。

食鳥検査について

食鳥処理法第15条の規定による検査を、厚生労働省令で定められた方法及び手続きにより、同省令で定められた疾病等について実施します。

廃棄等について

食鳥処理法第15条の規定による検査の結果に基づき、食鳥処理法第20条に定められた措置をとります。

(2) 食品群ごとの食品供給行程(フードチェーン)を通じた項目

食肉、食鳥肉及び食肉製品

ア 採取、とさつ及び解体、食鳥処理等(採取等の後の保管も含む。)

- ・健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進
- ・牛のBSE全頭検査の実施
- ・獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施
- ・枝肉、中抜とたい等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施
- ・と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、正常な獣畜及び家きんを含めた残留物質検査の実施
- ・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底

イ 製造及び加工(とさつ及び解体並びに食鳥処理を除く。)

- ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底

ウ 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ・枝肉及びカット肉の流通管理(保存温度及び保存期間、衛生的な取扱い等)の徹底
- ・加熱調理の徹底

乳及び乳製品

ア 採取等(採取等の後の保管も含む。)

- ・健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保(微生物汚染防止等)の徹底
- ・搾乳後の温度管理(腐敗及び微生物増殖防止)の徹底
- ・生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の食品等事業者による出荷時検査の推進

イ 製造及び加工

- ・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
- ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底
- ・食品等事業者による飲用乳についての微生物等に係る出荷時検査の徹底

ウ 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ・流通管理(保存温度及び保存期間、衛生的な取扱い等)の徹底

食鳥卵

ア 採取等(採取等の後の保管も含む。)

- ・食用不適卵の排除の徹底
- ・採卵後の低温管理の徹底

イ 製造及び加工

- ・新鮮な正常卵の受入れの徹底
- ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底
- ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進
- ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底

ウ 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ・低温保管等温度及び保存期間の管理の徹底
- ・破卵等の検卵の徹底

水産食品（魚介類及び水産加工品）

ア 採取等（採取等の後の保管を含む。）

- ・有毒魚介類等の排除の徹底
- ・養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進

イ 製造及び加工

- ・フグの衛生的な処理の徹底

ウ 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施
- ・水産加工品の流通管理（保存温度及び保存期間、衛生的な取扱い等）の徹底
- ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底
- ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底

野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品（有毒植物及びキノコ類を含む。）

ア 採取等（採取等の後の保管を含む。）

- ・残留農薬検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進
- ・有毒植物等の採取禁止の徹底

イ 製造及び加工

- ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底
- ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性確保の徹底

ウ 貯蔵、運搬、調理及び販売

- ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施
- ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進
- ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

その他の食品及び添加物等

ア 製造者及び加工者による正常な原材料の使用及び異物の混入防止対策の徹底

イ 添加物（その製剤を含む。以下同じ。）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及び必要な表示の徹底

ウ 添加物を使用して製造又は加工した食品についての添加物検査の実施

エ 製造者及び加工者による製造段階及び加工段階における低温保管等温度及び保管期間の管理の徹底

オ 遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に関する表示の徹底のための製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底

（注意）「実施」とは、県が主体、「徹底」又は「推進」とは食品等事業者が主体とする。

3 監視指導の実施体制に関する事項

(1) 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

奈良県5保健所及び奈良県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	担当課	担当	対象地域・施設等
郡山保健所	衛生課	食品衛生監視員 食鳥検査員	大和郡山市、天理市、生駒市、生駒郡、山辺郡（山添村）
桜井保健所	衛生課		橿原市、桜井市、磯城郡、高市郡、宇陀郡
葛城保健所	生活衛生課		大和高田市、御所市、香芝市、葛城市、北葛城郡
吉野保健所	衛生課		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	衛生課		五條市、吉野郡（西吉野村、野迫川村、大塔村、十津川村）
食品衛生検査所	市場食品検査課		中央卸売市場内
食品衛生検査所	食肉検査課	食品衛生監視員 と畜検査員 食鳥検査員	食肉流通センター 大規模食鳥処理施設

(2) 食品に係る試験検査体制

奈良県内の3ヶ所の試験検査機関が実施します。

実施機関	担当課等	試験検査の実施内容
保健環境研究センター	食品化学チーム 生活化学チーム	食品添加物、残留農薬・動物用医薬品等の理化学検査等
	ウイルスチーム 細菌チーム	食中毒菌、ウイルス等の微生物検査等
食品衛生検査所	食肉検査課	と畜検査、食鳥検査、食肉中の微生物及び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及び食中毒菌等の微生物検査等
桜井保健所	検査課	食中毒菌等の微生物検査等

(3) 厚生労働省及び他の都道府県等との連携確保に関する事項

厚生労働省及び他の都道府県等との連絡及び連携体制を確保します。

- ・厚生労働省及び都道府県等との連絡・連携体制：全国緊急時連絡体制に基づき連携を図ります。
- ・近畿府県市との連絡・連携体制：近畿府県市緊急時連絡体制に基づき連携を図ります。

(4) 農林水産部局等他部局との連携確保に関する事項

奈良県庁内関係部局及び近畿府県関係部局との連携体制を確保します。

- ・奈良県庁に奈良県食品安全・安心推進本部を設置し、関係部局間の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。
- ・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。
- ・近畿地域食の安全・安心行政推進連絡会議により、関係機関の連携強化を図ります。

(5) 試験検査実施機関の体制の整備等に関する事項

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。

検査員の検査技術の向上

関係職員の技術研修の実施等に努めます。

4 施設への立入検査及び食品等の収去検査等に関する事項

(1) 立入検査の方向性

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・効果的な食品監視及び科学的知見に基づいた衛生指導の推進を図ります。

このため、各施設における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

重点監視箇所に対する標準監視指導回数及び監視指導項目

監視指導項目		
<p>食中毒予防対策に係る重点監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サルモネラ属菌、腸炎ピブリオ、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、カンピロバクター・シジジニ/コリ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 <p>食品表示に係る重点監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の製造・加工業者に対する適正表示の推進 <p>食品、添加物等規格基準に係る重点監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品の製造・加工業者に対する基準の遵守の徹底 <p>管理運営基準及び施設基準に係る重点監視指導</p> <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理体制の確立と衛生思想の普及啓発 		
監視指導回数	業 種 等 区 分	
年 3 回以上	法違反等行政処分を受けた施設	<ul style="list-style-type: none"> ・平成16年度、食中毒の発生施設 ・平成16年度、法違反による行政処分等を受けた施設
	総合衛生管理製造過程承認施設（HACCP承認施設）	
	飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・1回300食以上又は1日750食以上を調製する一般食堂・レストラン等、仕出し屋・弁当屋及びホテル・旅館等
	大規模広域流通食品製造・加工施設及び大規模流通施設	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模広域流通食品製造・加工施設 ・大規模流通（保管・卸・輸入）施設 ・大規模小売店（大型スーパー）
年 2 回以上	集団給食施設	<ul style="list-style-type: none"> ・1回300食以上又は1日750食以上を調製する学校給食施設・病院・社会福祉施設等
	飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の仕出し屋・弁当屋 ・上記以外の旅館・ホテル（食品等を提供しない施設を除く）
	製造業等	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理業 ・乳製品製造業 ・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・豆腐製造業（包装豆腐（充填豆腐）の製造施設に限る） ・添加物製造業 ・清涼飲料水製造業
年 1 回以上	集団給食施設	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の集団給食施設（学校給食施設・病院・社会福祉施設等）
	飲食店営業	<ul style="list-style-type: none"> ・上記以外の一般食堂・レストラン等 ・ふぐの取扱い施設
	製造業等	<ul style="list-style-type: none"> ・菓子（パンを含む）製造業（小分け包装のみの製造を除く）・集乳業 ・魚介類販売業 調理加工を行わない魚介類の販売を除く ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・缶詰又は瓶詰食品製造業 ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業（ソフトクリームフリーザーによる営業を除く） ・食肉販売業（調理加工を行わない包装食肉のみの販売を除く）・みそ製造業 ・醤油製造業 ・ソース類製造業 ・酒類製造業 ・上記以外の豆腐製造業 ・納豆製造業 ・めん類製造業（小分け包装のみの製造を除く） ・そうざい製造業

(注意) 上記以外の業種については、食中毒や違反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。

(3) 立入検査による違反を発見した場合の対応

違反（軽微な場合を除く。）に対する書面による改善指導

- ・食品衛生法第51条の規定による施設基準の違反
- ・食品衛生法第11条第1項の規定による製造基準の違反

行政処分

- ・食品衛生法違反に係る食品等が現存する場合には、当該食品等が販売の用に供され、又は営業上使用されないよう、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。必要に応じて、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ます。また、悪質な事例については告発を行います。

(4) 収去検査等実施計画

下記収去検査等実施計画の実施検体数を目標とし、平成17年度収去検査等実施要領（別途作成）を作成し食品等の収去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計画を定め実施します。

収 去 検 査 等 実 施 計 画

食品等分類	検査分類	検査機関及び検体数
		保健環境研究センター、 食品衛生検査所（市場食品検査課） 桜井保健所検査課
弁当・そうざい等（給食施設の提供食品含む）	収去検査	259
漬物	収去検査	22
食鳥肉・食肉製品等	収去検査	36
魚介類等	収去検査	136
清涼飲料水	収去検査	6
氷菓・アイスクリーム類等	収去検査	18
乳及び乳製品	収去検査	17
豆腐類	収去検査	38
冷凍食品	収去検査	4
めん類	収去検査	34
菓子類	収去検査	45
青果類	収去検査	82
野菜・果実加工品	収去検査	14
缶詰・瓶詰食品	収去検査	4
卵（液卵を含む）	収去検査	13
食品添加物・調味料・みそ等	収去検査	21
輸入食品	収去検査	6
栄養機能食品	収去検査	2
遺伝子組換え食品	収去検査	25
割りばし	収去検査	10
ふきとり検査（設備・器具等）	収去検査	214
合計		1,006

収去検査：食品の製造・加工・調理・販売者等を対象として検査を実施します。

(5) 収去検査等検査項目

食品等分類	検査項目
弁当・そうざい等（給食施設の提供食品含む）	細菌検査（一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌、糞腸球菌、腸炎ビブリア、カビ菌、 バクテリウム、腸管出血性大腸菌 O157、セリウム） 保存料（ソルビン酸、安息香酸、テビト酢酸） 甘味料（サッカリン） 漂白剤（SO ₂ ）
漬物	細菌検査（E.coli、腸炎ビブリア（一夜漬けのみ）） 保存料（ソルビン酸、安息香酸、テビト酢酸） 甘味料（サッカリン、ステビア） 着色料（タール色素） 無機成分（塩分濃度）
食鳥肉・食肉製品等	成分規格 抗生物質（オキシテトラサイクリン、クロラムフェニコール、テトラサイクリン、スリニチン、ネオスリニチン、 ルニチン） 細菌検査（一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌 O157、 糞腸球菌、カビ菌、カスチウム属菌） 保存料（ソルビン酸、安息香酸、テビト酢酸） 合成抗菌剤（スルファジミン） 内寄生虫用剤（フルベンダゾール、5-フルオロニルホリドール-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン、ジクラスリン、 ニカバジン） 鮮度保持剤（総アスコルビン酸）
魚介類等	成分規格 細菌検査（E.coli 最確数、一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌、 腸炎ビブリア最確数、non-O1-V.cholerae、V.mimicus、V.fluviialis、V.furnissii） ウイルス検査（ノロウイルス） 保存料（ソルビン酸、安息香酸、テビト酢酸） 甘味料（サッカリン） 酸化防止剤（BHA、BHT） 有機・無機成分（PCB、TBTO、水銀、カドミウム、銅、亜鉛、鉛） 抗生物質（オキシテトラサイクリン、スリニチン、ネオスリニチン） 鮮度試験（VBN、TMA）
清涼飲料水	保存料（安息香酸・パラオキシ安息香酸） 甘味料（サッカリン、アスパルテーム、ステビア） 細菌検査（大腸菌群） 無機成分（鉛、カドミウム、ヒ素、スズ）
氷菓・アイスクリーム類等	成分規格 細菌検査（一般細菌数、大腸菌群）
乳及び乳製品	成分規格 甘味料（サッカリン） 抗生物質（オキシテトラサイクリン、クロラムフェニコール、テトラサイクリン、スリニチン、ネオスリニチン、 ルニチン） 内寄生虫用剤（フルベンダゾール、5-フルオロニルホリドール-1H-ベンズイミダゾール-2-アミン）
豆腐類	細菌検査（一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌） 有機成分（酸価） 遺伝子組換え食品の含有検査
冷凍食品	成分規格
めん類（はるさめ含む）	品質保持剤（PG（プロピレングリコール）） 殺菌剤（過酸化水素（器具の洗浄に使っているときに検査する。）） 細菌検査（一般細菌数、大腸菌群、E.coli、黄色ブドウ球菌） 漂白剤（SO ₂ ） 小麦粉処理剤（過酸化ベンゾイル）
	成分規格 保存料（ソルビン酸、安息香酸、テビト酢酸） 着色料（タール色素） 細菌検査（一般細菌数、E.coli、（洋生菓子は）大腸菌群、黄色ブドウ球菌、

菓子類及び生あん	サルモネラ属菌) 食品成分(水分含量) 有機成分(酸価、過酸化物价値) 漂白剤(SO ₂) 甘味料(サッカリナトリウム)
青果類	残留農薬 防カビ剤(イマザリル、OPP、ジフェニール、TBZ)
野菜・果実加工品	細菌検査(一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌) 保存料(ソルビン酸、安息香酸、テトラヒドロ酢酸) 漂白剤(SO ₂)
缶詰・瓶詰食品	漂白剤(SO ₂) 細菌検査(無菌試験)
卵(液卵を含む)	成分規格 細菌検査(一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ属菌) 抗生物質(オキシテトラサイクリン、クロラムフェニコール、テトラサイクリン) 内寄生虫用剤(フルベンザミド)
食品添加物・調味料・みそ等	成分規格 保存料(ソルビン酸、安息香酸、テトラヒドロ酢酸、パラオキシ安息香酸) 甘味料(サッカリナトリウム) 細菌検査(一般細菌数、E.coli、黄色ブドウ球菌)
輸入食品	保存料(ソルビン酸、安息香酸、テトラヒドロ酢酸) 着色料 甘味料(サイクラミン酸)
栄養機能食品	食品成分(ミネラル、カルシウム、鉄) 食品成分(水溶性ビタミン(ニコチン酸、ニコチン酸アミド、ビタミンC))
遺伝子組換え食品	遺伝子組換え食品の含有検査
割りばし	漂白剤(SO ₂ 、亜硫酸塩) 防カビ剤(イマザリル、OPP、ジフェニール、TBZ)
ふきとり検査(設備・器具等)	細菌検査(大腸菌群、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、サルモネラ属菌)

(注意) 収去等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。

(6) 収去検査等により違反を発見した場合の対応

検査の結果、違反が発見された場合の対応

生産、製造、加工等を行った場所を所管する都道府県等が異なるときには、速やかに当該都道府県等の食品衛生担当部局に連絡するとともに、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、必要に応じて関係都道府県等と連携して廃棄、回収等の措置を速やかに講じます。

また、必要に応じ、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。

広域流通食品等及び輸入食品等に係る違反を発見した場合には、関係する都道府県等の食品衛生担当部局又は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。

違反が発見された場合の措置

違反食品を発見した場合は、当該食品等を製造、加工等した者の検査の能力等からみて、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、積極的に食品衛生法第26条第1項の命令検査を活用します。製造者及び加工者を所管する都道府県等が異なる場合には、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。

(7) 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、県の講じた措置の内容、違反原因及び改善状況についても、判明次第、公表を行います。

5 計画の実施状況の公表に関する事項

食品等事業者の施設への立入検査の状況及びその結果の概要、食品等の収去の状況及びその結果の概要等の監視指導の実施状況については、食品衛生法第24条第5項の規定に基づき公表することとし、監視指導の実施状況の公表は、消費者等をはじめとする関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の促進のために重要なものであることから、実施状況の概要について次年度の6月末までに公表するほか、夏期、年末等の一斉取締りを実施した後などの年度途中においても公表します。また、平成17年度の実施状況についても、取りまとめ次第公表します。

6 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、厚生労働省が示す方針を踏まえて、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

夏期に多発する食中毒事故を防止するとともに、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

年末年始は、短期間に食品が大量かつ広域に流通するため、食品等の製造、加工、使用、調理、運搬、保存等その取扱いが粗雑になり不衛生になりやすい。そのため、これら食品等に起因する危害の発生を防止するため、不良食品の流通を排除するとともに、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

奈良県は、歴史文化首都「なら」の創生をめざし、観光の振興と全国・全世界からの観光客の誘致を行っていることから、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。

7 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

「食中毒健康危機管理実施要領」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時においては関係部局と連携をとりながら迅速かつ確な対応調査を実施します。

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。

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、迅速かつ確な対応をするるとともに、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。

再発防止対策に資するため、積極的な汚染源のさかのぼり調査の実施等、原因究明の確立を図ります。

- (2) 食中毒予防の観点から、食中毒発生状況等について食品等事業者及び住民への情報提供を図り、食中毒等健康被害の拡大防止の観点から、必要な情報について可能な限り速やかに公表します。
- (3) 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事業により、食中毒発生時等に、食中毒発生の情報と予防対策等の情報を食品衛生指導員が関係営業者へ迅速に周知徹底し、食中毒発生防止の啓発を図ります。
- (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」における報告を敏感に探知し、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。

8 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

営業者は、食品衛生法第48条第1項の規定に基づき食品衛生管理者を置かなければならない場合以外にあっても、奈良県食品衛生法施行条例第3条の規定に基づき、施設ごとに、従事者の中から規則で定める要件を満たした食品衛生責任者を設置し、食品衛生上の管理を行います。

営業者については、食品衛生管理者の意見を尊重する責務が追加されたことも踏まえて、その意識向上を図ります。

(2) 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

自主検査、原材料の安全性確認等の実施を推進します。

食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針（ガイドライン）に基づき、食品等の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進します。

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行います。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し屋・弁当屋、旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主衛生管理を推進します。

- (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、製造者及び加工者にHACCP手法の導入の普及啓発を積極的に推進します。
- (4) 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。
- (5) 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促進するため、食品衛生指導員等による食品等事業者に対する助言、指導その他の活動を推進します。

9 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

県におけるリスクコミュニケーションの実施にあたっては、奈良県食品安全・安心懇話会に意見を求める他、下記により実施します。

- (1) 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。
- (2) 監視指導計画の策定の際及び年度途中で監視指導計画を変更する場合（軽微な変更を除く。）は、これを公表し、県民の意見を聴取します。
- (3) 食品衛生に関する施策の実施に当たって必要な場合は、これを公表し、県民の意見を聴取します。
- (4) 公表は、ホームページ、広報紙等を通じて行い、意見の聴取は、意見交換会、パブリックコメント等により行います。
- (5) 家庭における食中毒の発生を未然に防止するため、フグ、野生植物等の衛生上の知識を要する食材について

て自家調理を控えること、調理時における二次汚染の防止等の取扱いに関する消費者への啓発等を行います。

10 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、と畜検査員及び食鳥検査員に関する事項

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、食品担当者会議を開催し、各種情報交換を実施するとともに、保健環境研究センターが実施する研修会への参加に努めます。

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、保健環境研究センターと技術交流の実施に努めます。

検査担当職員の検査技術向上のため、保健環境研究センターで、各種食品検査研修の実施に努めます。

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の実施に努めます。

HACCP手法による衛生管理を推進するために、同手法を指導、助言する食品衛生監視員の研修及び普及啓発に取り組みます。

(2) 食品関係者に関する事項

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、食中毒予防の衛生講習会を実施します。

食品衛生管理者については、改正法により責務が追加されたことを踏まえ、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。

食品衛生責任者については、社団法人奈良県食品衛生協会が主催する講習会を実施します。

フグ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、フグによる食中毒を防止します。

(3) 関係団体に属する指導員等に関する事項

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、自主的衛生管理の向上のため食品衛生指導員による巡回指導及び助言指導を実施します。

食品衛生指導員の育成については、社団法人奈良県食品衛生協会自らが自主的に研修会を実施し、県と協力しながら技術、知識の研修を行います。