

前年度計画からの変更点

No	頁	項目	変更内容	
1	2	1 監視指導の実施体制	[修正] <u>平成23年度監視指導計画に基づく監視指導の実施体制</u> (タイトル修正)	下線部の削除。
2	3	(1) 奈良市食品の安全確保対策庁内連絡会議	[修正] <u>奈良市食品安全確保対策庁内連絡会議</u> 市民の食生活の安全を確保するため、環境部、 <u>子ども未来部</u> 、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	食に関する庁内連絡会議から連絡会議の名称へ修正。 保育所を所管する部を追加修正。
3	3	(2) 学校給食等の安全確保に係る連携	[追加] …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 <u>子ども未来部</u> 、保健福祉部の関係課と連携していきます。	保育所を所管する部を追加修正
4	3	(1) 厚生労働省との連携	[追加] <u>放射性物質が検出された又は検出するおそれのある食品について、また食品中の放射性物質の規制値について情報を収集し、厚生労働省と連携して必要な対策を講じます。</u>	放射性物質による汚染食品の対策を追加
5	3	(4) 表示関係行政機関との連携	[修正] …また、 <u>農林水産省近畿農政局奈良地域センター</u> とは、…	奈良農政事務所からの名称変更
6	4	ア 食品等の監視全般について	[修正] (カ)…無承認無許可医薬品として「薬事法(昭和35年法律第145号)」の適用をう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32条の2の適用を受けるものを発見した場合は、…	法律にカギ括弧を追加修正。
7	4	イ 食鳥処理施設	[修正] 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、 <u>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、点検します。</u>	箇条書きから文章へ修正。
8	5	ウ 大量調理施設	[修正] …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。	箇条書きから文章へ修正。

9	5	エ 生食用食肉取扱施設	<p>[追加]</p> <p>エ 生食用食肉取扱施設</p> <p><u>平成23年4月に飲食チェーン店での牛の食肉の生食による食中毒死亡事件を受け、同年10月1日に生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る。以下同じ。）の安全性確保について、罰則を伴う強制力のある規制として、生食用食肉の規格基準及び表示基準が施行されました。</u></p> <p><u>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。）の把握に努め、定期的な監視を実施します。また、生食用食肉の規格基準及び表示基準を遵守するよう指導します。</u></p> <p><u>また、生食用牛レバーの取扱いについて、制度上の取扱いが決まるまでの間、生食用牛レバー（中心部まで加熱されていないものを含む。）を提供しないよう関係事業者に対し指導します。</u></p>	生食用食肉の規格基準施行に伴う、重点監視項目の追加。
10	5	ア 食鳥肉	<p>[修正]</p> <p>ア 食鳥肉</p> <p><u>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。</u></p>	生食用食肉の規格基準施行に伴い、重点監視項目に生食用食肉取扱施設を新設したことによる修正。 カンピロバクター食中毒防止に向けた内容の修正。
11	6	エ 輸入食品	<p>[修正及び追加]</p> <p>…、近年は中国冷凍ギョウザによる<u>有機リン系農薬による</u>中毒事件や食品へのメラミン混入事件、…</p>	中毒事件の原因物質を追加。
12	6	カ 製品又は加工品に関する期限設定	<p>[追加]</p> <p><u>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。</u></p>	根拠通知の追加

13	7 8	5 食品衛生法違反発見時及び食中毒等健康危害発生時等の公表	<p>[追加]</p> <p>…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。</p> <p>また、<u>放射性物質が規制値を超えて検出された食品の流通があった場合には、対象食品、検出状況等について公表します。</u></p> <p>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。</p>	放射性物質について追加。
14	8	(5) 食品衛生指導員への支援	<p>[追加]</p> <p>…<u>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。</u></p>	協働監視について追加。
15	9	1 (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き）	<p>[修正及び追加]</p> <p>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、<u>文書法制課、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。</u></p>	「奈良市パブリックコメント手続きに関する指針」がより広く市民の意見を集められるようにするため改正ことによる追加修正
16	11	表1 主な食品群別の重点監視指導	<p>[追加及び修正]</p> <p>別添のとおり、生食用食肉について追加 細菌等を微生物等へ修正</p>	生食用食肉の規格基準施行に伴う、重点監視項目の追加。
17	12	表2 立入検査実施計画	<p>[追加]</p> <p>別添のとおり、生食用食肉取扱施設について追加</p>	生食用食肉の規格基準施行に伴う、重点監視項目の追加。
18	13	表3 収去検査実施計画	<p>[追加及び修正]</p> <p>別添のとおり、分類、検査項目の改正、検体数の増減、並びに注釈の追加</p>	<p>国産、輸入食品の明確化。</p> <p>食品種別の一部統合。</p> <p>検査項目の統一化及び明確化。</p> <p>許可施設数に伴う検体数の増減。</p> <p>変更に関する注釈を追加。</p>

19	I	用語解説	<p>[追加] ○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。</p>	生食用食肉の規格基準施行に伴い、用語解説に追加
20	III	用語解説	<p>[追加] ○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。</p>	生食用食肉の規格基準施行に伴い、用語解説に追加
21	IV	用語解説	<p>[追加] ○放射線、放射能、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関する暫定規制値を定めています。</p>	放射性物質に関する用語解説を追加
16		用語解説	<p>[削除] ○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若しくは添加物の成分について定められた規格のことです。</p>	規格基準の用語解説で記載したため削除