

令和3年度奈良市食品衛生監視指導計画

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	1
3 HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応	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	8
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並びに食中毒等健康危害発生時等の公表	9
第4 食品等事業者自らが実施する衛生管理の普及推進	9
1 食品衛生管理者等の設置	9
2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進	9
3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発	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	10
1 リスクコミュニケーションの推進	10
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	11
1 調査研究等	11
2 職員に対する研修	11
用語説明	I～IV

はじめに

奈良市は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号。以下「法」という。）第 24 条の規定及び「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、奈良市食品衛生監視指導計画を年度ごとに策定し、食品衛生に関する監視指導を実施しています。

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、食品関連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、生産段階を含め食品供給行程（フードチェーン）の各段階における監視指導が重要であり、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布。以下「改正法」という。）を踏まえて、営業（器具又は容器包装を製造する営業及び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。）第2条第5号に規定する食鳥処理の事業を除く。）をする者（以下「営業者」という。）及び食鳥処理業者等に対し、一般的衛生管理に加え、H A C C P（ハサップ）に沿った衛生管理の実施を監視指導します。

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。

食品安全基本法（平成 15 年法律第 48 号。以下「基本法」という。）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（法第 3 条第 1 項に規定する食品等事業者をいう。以下同じ。）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。

さらに、改正法による H A C C P に沿った衛生管理の制度化では、営業者及び食鳥処理業者等は衛生管理計画等を作成し、それに沿った衛生管理の実施並びに記録の作成及び保存が求められます。

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）」並びに「食鳥処理法」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

性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。なお、農水畜産物の生産段階については、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。

3 HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

HACCPに沿った衛生管理については、改正法により、令和3年6月1日より原則として全ての営業者及び食鳥処理業者等を対象に義務付けられることから、監視指導に注力します。

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

保健所保健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、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) 保健衛生課食品衛生係

- 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
- キ 食品等事業者自らが実施する衛生管理の普及推進に関すること
- ク 食品表示法に係る監視指導に関すること

(2) 保健・環境検査課理化学検査係及び微生物検査係

- ア 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、福祉部、観光経済部、教育委員会及び健康医療部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教育委員会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、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

法第 21 条の 2 の規定等に基づき、厚生労働省、消費者庁、他の都道府県等その他関係機関との連携を確保し、特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合や、都道府県等の区域を超えて広域的に流通する食品等であって輸入食品等以外のもの（以下「広域流通食品等」という。）及び輸入食品等の監視指導を実施します。

(1) 厚生労働省との連携

大規模、広域的又は重篤な食中毒等の発生時、広域流通食品等、輸入食品等の違反発見時等においては、厚生労働省医薬・生活衛生局食品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

食中毒等の発生時や違反食品発見時等においては、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、広域流通食品等、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) 広域的な食中毒事案発生時の関係機関相互の連携

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、適切に原因調査、情報共有等を行えるよう、法第 21 条の 3 に規定する広域連携協議会を通じて、関係機関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、平常時から監視指導の実施に当たっての連絡及び連携体制を整備します。

(5) 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（消費者庁、農林水産省近畿農政局、大阪国税局及び奈良県）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合同の調査や立入検査を実施します。

また、奈良県内における不適正な食品表示に関する監視を強化するため、表示関係行政機関（奈良県、奈良市、独立行政法人農林水産消費安全技術センター及び農林水産省近畿農政局奈良県拠点）及び奈良県警察本部の担当部局から構成される奈良県食品表示監視協議会により、食品表示に関する情報交換を行い、連携強化を図ります。

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（GLP）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。

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（販売等を禁止されている食品及び添加物）を遵守していること。
- (イ) 法第 12 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 13 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 50 条の 3 第 1 項（器具又は容器包装の公衆衛生上必要な措置の基準）を遵守していること。
- (キ) 法第 51 条（営業施設の業種別基準）に適合していること。
- (ク) 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）」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、牛の肝臓及び豚の食肉（内臓を含む。）を生食用（中心部まで加熱されていないものを含む。）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 旅館等における監視指導等

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、食品の収去検査を実施するとともに、食品の衛生的な取扱いに関する監視指導を実施し、また、必要に応じて関係団体等を対象とした衛生講習会を実施します。

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。

ク デリバリー・テイクアウト等における監視指導

近年のライフスタイルの変化に加え、新型コロナウイルス感染症の感染拡大により、中食の需要の高まりやサービスの多様化が見られます。このような状況を受け、これら飲食店の営業者に対して食品の衛生的な取扱いに関する指導や助言を行います。

ケ HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応

HACCPに沿った衛生管理については、改正法により、原則として全ての営業者及び食鳥処理業者等を対象に義務付けられることから、講習会等を実施することにより、計画的に周知、普及します。

食品の製造段階、加工段階及び調理段階における監視指導に当たっては、一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画等及び記録の作成について指導します。特に、小規模営業者等については、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導します。

(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性を確保します。

(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よう、食品等事業者を指導するとともに、市民に対しても注意喚起を行います。

また、生食用野菜及び浅漬け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及び衛生的な取扱い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

全国的にみても、カンピロバクターによる食中毒事件数は多く、市内でも発生しています。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、生食用又は加熱不十分な食鳥肉等の提供を自粛するよう求めています。

なお、市民に対しても、食鳥肉等の喫食に当たっては十分加熱するよう、注意喚起を行います。

ウ ノロウイルスによる食中毒防止

ノロウイルスによる食中毒は、全国的にみても、食中毒患者数全体の5割以上を占めており、市内でも発生しています。このことから、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）の中でも特に、アニサキスによる食中毒の発生は近年増加傾向にあります。

関係事業者に鮮度確認や目視確認を徹底するように指導し、食中毒事例や予防策等を啓発します。

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

輸入食品の安全性を確保するために、市内に流通している輸入食品について、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 アレルゲンを含む食品

全国的に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）等アレルゲン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。

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、予定した回数の上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13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、令和3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、広域流通食品等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当っては、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、収去到当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

(1) 食中毒等発生時の対応

食中毒等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。

広域的な食中毒事案が発生したときは、広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

また、毒物劇物による食中毒事件等発生時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。

(2) 指定成分等を含む食品等による健康被害発生時の対応

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おいても、関係機関と連携を図り、原因究明を行い、厚生労働省に調査結果を報告します。

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 食品等事業者自らが実施する衛生管理の普及推進

食品等事業者の責務を規定した法第 3 条及び H A C C P に沿った衛生管理の制度化を踏まえ、食品等事業者自らが実施する衛生管理の指導を実施します。

1 食品衛生管理者等の設置

法に基づく食品衛生管理者の設置について徹底を図ります。

また、食品衛生責任者については、改正法の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第 68 号）により、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めることとなること等を踏まえ、その責務を果たせるよう、食品衛生責任者の養成を行います。

2 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進

(1) 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、排除をするために法で規定された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推進を図ります。

(2) 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。

(3) 食品衛生指導員への支援

奈良市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食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進を支援します。

3 食品等事業者が講ずべき公衆衛生上の措置の普及啓発

H A C C P に沿った衛生管理については、改正法により、原則として全ての営業者及び食鳥処理業者等を対象に義務付けられることから、講習会等を実施することにより、計画的に周知、普及します。

HACCPの普及推進に当たっては、国や奈良県と連携を図るとともに、HACCP普及推進地方連絡協議会（近畿ブロック）を通じて、関係者（食品等事業者、食品関係団体、関係自治体及び近畿厚生局）間の情報及び意見交換を行います。

なお、HACCPの導入支援を行なう際には、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及び助言を行います。

令和3年6月1日より、食品等事業者は食品等の自主回収を行う場合には行政への届出が義務付けられることから、適切な指導及び助言を行います。

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

奈良市まちかどトーク等により市民及び食品等事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）を行います。

(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、行政センター及び保健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

改正法の公布により、順次、法の改正が行われることから、HACCPに沿った衛生管理の制度化、営業届出制度の創設と営業許可制度の見直し等の改正内容について、ホームページ、講習会等により、情報提供に努めます。

(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について令和4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法の改正内容、食中毒予防及びその他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、法の改正内容、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、奈良市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

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、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"> ・ 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 ・ 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 ・ 枝肉及びカット肉の流通管理（保存温度、取扱い等）の徹底 ・ 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 ・ 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 ・ 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 ・ 食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認の徹底 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・ 法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）
<p>生食用食肉</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生食用食肉の規格基準及び食品表示基準の遵守の徹底
<p>乳 乳 製 品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 乳処理施設に対する重点監視指導の実施 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 ・ 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 ・ 法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）
<p>食 鳥 卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）
<p>魚 介 類 魚介類加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 ・ 販売施設での生食用かきの採取海域表示等、適正表示の徹底 ・ 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 ・ 法に基づく市内流通品の収去検査（微生物、寄生虫等）
<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"> ・ 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 ・ 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 ・ 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 ・ 法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等）

表 2 令和3年度立入検査実施計画

監視回数	業種等	
年 2 回	令和 2 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	食鳥処理施設
	法第 52 条 (令和 3 年 6 月 1 日の法改正後は第 55 条) に基づく営業許可を要する業種のうち、次に掲げる業種 *3	
	生食用食肉取扱施設	清涼飲料水製造業
	アイスクリーム類製造業	氷雪製造業
	乳製品製造業	豆腐製造業
	食肉製品製造業	添加物製造業
	魚肉ねり製品製造する営業	冷凍食品を製造する営業
	容器包装詰加圧加熱殺菌食品を製造する営業	
必要に応じて	上記以外の業種については、一斉監視及び営業許可継続手続時等、必要に応じて立入検査を行います。	

*1 食品衛生法第6条又は第13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 法第13条第1項の規定により、個別の規格基準の定めがある食品又は添加物を製造することがある業種

※新型コロナウイルス感染症の拡大等の社会情勢に応じて計画を縮小する場合があります。

表3 令和3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	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	2
		生食用かき	微生物	1
		魚肉ねり製品	微生物・食品添加物	2
	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
	卵	卵	微生物・動物用医薬品	2
	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)	5
		氷雪	微生物	1
		豆腐	微生物	5
		油揚げ	酸価・過酸化物価	1
		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	3	
調味料(醤油・ソース類・みそ)		食品添加物	6	
漬物(一夜漬・奈良漬・梅干)		(微生物・食品添加物・無機成分)	8	
密封包装食品		(微生物・食品添加物)	3	
小計			149	
輸入	輸入食品	一般食品	食品添加物	10
		冷凍食品	(微生物)	4
	小計			14
合計			163	

※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や、新型コロナウイルス感染症の拡大等の社会情勢に応じて計画を縮小する場合があります。

用語説明

【あ】

○アレルギーを含む食品

アレルギー反応は、広く免疫反応の一部ですが、異物に対して反応する際に自分の体を傷つけてしまう場合をアレルギー反応といい、この原因となる物質をアレルゲンといいます。また、食物によって引き起こされたものを食物アレルギーといいます。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月からアレルゲン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、アーモンド、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。

○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。

○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punkt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）を発症することがあります。予防方法としては、魚の内臓は速やかに取り除くこと、-20℃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3条により定められた業種別の施設基準です。奈良市では、飲食

店等34業種（令和3年6月1日以降は法改正により32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。

○広域連携協議会

食品衛生法第21条の3第1項の規定により、厚生労働大臣は、監視指導の実施に当たっての連携協力体制の整備を図るため、国、都道府県等その他関係機関により構成される広域連携協議会を設けることができることとされており、地方厚生局の管轄区域ごとに、当該地方厚生局並びに当該地方厚生局の管轄区域内の都道府県、保健所を設置する市及び特別区をその構成員として設けることとされています。平成31年4月1日、近畿広域連携協議会を含む全国7つの広域連携協議会の設置がありました。

【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提供していただくことをいいます。

○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、改正法の施行に伴う厚生労働省関係省令の整備に関する省令（令和元年厚生労働省令第68号）により、原則として全ての営業者は食品衛生責任者を定めることとなります。調理師等の有資格者の他、講習会で必要な過程を終了した者ができることができ、公衆衛生上、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努める責務があります。

○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。

○食品衛生法等の一部を改正する法律

前回の法改正から15年が経過しており、食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年6月13日に公布がありました。

改正内容には、広域におよぶ食中毒への対策の強化をはじめとして、HACCPに沿った衛生管理の制度化、特定の食品による健康被害情報の届出の義務化、営業届出制度の創設と営業許可制度の見直しなどがあります。

○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】

○中食

弁当等の持ち帰り及び配達の利用によって、家庭等で調理せずに食事をする形態のことをいう。

○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。

○HACCPに沿った衛生管理の制度化

食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年6月13日公布）の改正内容に含まれる制度のことであり、原則として全ての営業者及び食鳥処理業者等に、一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めるものです。ただし、小規模営業者等については、その取り扱う食品の特性に応じた取組（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）となります。

HACCPに沿った衛生管理の制度化については、令和2年6月1日から施行となりますが、公衆衛生上必要な措置については、施行日から起算して1年間は、法第50条第2項の規定により定められた基準（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年奈良市条例第47号））によることとする経過措置の規定が定められています。令和3年6月1日より完全義務化となります。

○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。