

令和 8 年度奈良市食品衛生監視指導計画

奈良市



目 次

| | | |
|-----|--------------------------------------|----|
| 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 |
| 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 | 2 |
| 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 | 3 |
| 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 | 9 |
| 3 | 食品等の収去検査 | 10 |
| 4 | 違反発見時の対応 | 10 |
| 5 | 食中毒等健康危害発生時の対応 | 12 |
| 6 | 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 | 12 |
| 第 4 | 食品等事業者自らが実施する衛生管理の普及推進 | 12 |
| 1 | 食品衛生管理者等の設置 | 12 |
| 2 | 食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進 | 13 |
| 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 | 13 |
| 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 | 13 |
| 1 | リスクコミュニケーションの推進 | 13 |
| 2 | 市民及び食品等事業者への情報提供 | 14 |
| 第 6 | 食品衛生にかかわる人材の養成及び資質の向上 | 14 |
| | 職員に対する研修 | 14 |

第1 監視指導の実施に関する基本的方向



1 行政、食品関連事業者及び消費者の役割

食品安全基本法では、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、食品衛生法では、食品等事業者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。

食品衛生法によるHACCPに沿った衛生管理の制度では、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ています。

本市は、食品衛生法及び食品表示法並びに食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく監視指導を実施します。

○食品安全基本法

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、食品関連事業者の責務、消費者の役割等が定められています。

○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。

○HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point 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、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

HACCP 7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法に応じ、計画を作成し、管理を行う「HACCPに基づく衛生管理」や、小規模事業者等については各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を求めています。

○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の法律です。

○食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥処理の事業について規制や措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度により、食鳥肉等による危害を防止するための法律です。

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

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、農水畜産物の食品としての安全確保については、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。

○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。

第2 監視指導の実施体制及び連携の確保

1 監視指導の実施体制

保健所保健衛生課及び保健・環境検査課が、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、必要に応じ試験検査を奈良県保健研究センター等に依頼します。

○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、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き、試験検査をすることをいいます。

(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 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



○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。

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

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部局における相互の協力体制の強化を図ります。

(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

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、広域流通食品等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、厚生労働省健康・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、近隣自治体の食品衛生担当部局と連携して実施し、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、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。

○広域連携協議会

食品衛生法の規定により、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とされており、近畿広域連携協議会を含む全国7つの広域連携協議会が設置されています。

(5) 表示関係行政機関との連携

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及び奈良県）の担当部局との連携を確保し、必要に応じて合同の調査や立入検査を実施します。

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。

○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。

第3 食品等事業者に対する監視指導の徹底

1 重点的に監視指導を実施する項目

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) 販売等を禁止されている食品及び添加物の販売等をしていないこと。
- (イ) 指定外添加物等の販売等をしていないこと。
- (ウ) 食品又は添加物の規格及び基準及び器具又は容器包装の規格及び基準並びに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) 食品等の虚偽表示等をしていないこと。
- (オ) 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) HACCPに沿った衛生管理の基準を遵守していること。
- (キ) 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。
- (ク) 営業施設の業種別基準に適合していること。

○業種別基準

食品衛生法に基づき奈良県食品衛生法施行条例により定められた業種別の施設基準です。

- (ケ) 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、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」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の適用を受けるものを発見した場合は、適切な指導等を行います。

○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、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。

○健康増進法

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。

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。

○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。

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）については「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。

○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。

エ 生食用食肉取扱施設

生食用食肉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。

○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。

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、奈良県観光土産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

中食の需要の高まりやサービスの多様化しているため、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。

○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います。

ケ HACCPに沿った衛生管理の監視指導

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、食品等事業者に対し監視指導します。

(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。

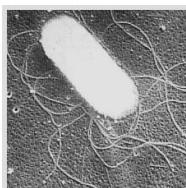
ア 腸管出血性大腸菌による食中毒防止

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。

○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。



出典 (公社)日本食品衛生協会



政府広報オンライン HP

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 ・ 食品衛生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 ・ 食品衛生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 ・ 食品衛生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 ・ 食品衛生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 ・ 食品衛生法に基づく市内流通品の収去検査（微生物等） |

○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。

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。

○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。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。

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、食中毒患者数が多い状況です。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の中でも特に、アニサキスによる食中毒の発生が多くみられます。

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。

○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°C 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いないことを確認することなどがあります。

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。

○残留農薬等

食品中に残留する農薬などが、人の健康に害を及ぼすことのないよう、厚生労働省は、全ての農薬、飼料添加物、動物用医薬品について、残留基準を設定しています。

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、くるみ）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。

2 施設への立入検査

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。

表 2 立入検査実施計画

| 監視回数 | 業種等 | |
|--------|--|---------|
| 年 2 回 | 令和 7 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 |
| | 食肉処理業のうち野生鳥獣肉を取り扱う施設 | |
| | 生食用食肉取扱施設 | |
| | 食品衛生法第 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 | |
| | アイスクリーム類製造業 | 乳製品製造業 |
| | 清涼飲料水製造業 | 食肉製品製造業 |
| | 魚肉ねり製品を製造する営業 | 氷雪製造業 |
| | 豆腐製造業 | 添加物製造業 |
| 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 食品衛生法第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

※ 社会情勢に応じて実施可能な範囲で行う場合があります。

3 食品等の収去検査

収去検査については、令和8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。

○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。

4 違反発見時の対応

食品関係営業施設の立入検査や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の業者の場合は、当該食品等について、販売されたり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食品衛生法並びに食品表示法に基づく処分を行います。

なお、製造業者等が市外の業者の場合は、当該業者を所管する自治体へ迅速に通報します。

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。

表3 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 | 31 |
| | 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) | 3 |
| | | 食鳥肉 | 微生物 | 3 |
| | | 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) | 6 |
| | | 魚介乾製品 | 食品添加物 | 2 |
| | | 魚肉ねり製品 | 微生物・食品添加物 | 1 |
| | 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 |
| | 青果 | 野菜・茶 | 残留農薬 | 4 |
| | 卵 | 卵 | 動物用医薬品 | 1 |
| | その他 加工食品 | 清涼飲料水 | 微生物・無機成分(・食品添加物) | 1 |
| | | 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) | 3 |
| | | 氷雪 | 微生物 | 1 |
| | | 豆腐 | 微生物 | 2 |
| | | 油揚げ | 酸価 | 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) | 5 |
| 油菓子(フライビーンズ) | | 酸価・過酸化物質価・食品添加物 | 1 | |
| 調味料(醤油・ソース類・みそ) | | 食品添加物 | 3 | |
| 漬物(一夜漬・奈良漬・梅干) | | (微生物・食品添加物・無機成分) | 5 | |
| 密封包装食品 | | (微生物・食品添加物) | 3 | |
| 小計 | | | 114 | |
| 輸入 | 輸入食品 | 一般食品 | 食品添加物 | 2 |
| | | 冷凍食品 | (微生物・残留農薬) | 2 |
| | 小計 | | | 4 |
| 合計 | | | 118 | |

※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、社会情勢に応じて実施可能な範囲で行う場合があります。

5 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。また、効率的に調査を実施するため、規模に応じてデジタルツールを活用します。

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。

(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。

○指定成分等を含む食品

食品衛生上の危害の発生を防止する見地から特別の注意を必要とする成分又は物であって、厚生労働大臣が薬事・食品衛生審議会の意見を聴いて指定したものを含有する食品のことをいいます。

6 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、食品衛生法及び食品表示法の規定に基づき、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

1 食品衛生管理者等の設置

食品衛生管理者の設置について徹底を図ります。

また、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っていること等を踏まえ、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。

○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。

○食品衛生責任者

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になることができ、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。

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、排除をするために食品衛生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。

(4) 自主回収報告制度

食品等事業者は食品等の自主回収を行うときは行政への届出が義務付けられていることから、適切な指導及び助言を行います。

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

HACCPに沿った衛生管理については、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ていることから、周知の徹底を図ります。

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。

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

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

(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8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。

(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食品衛生法の改正内容、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、監視指導等を通じて食品衛生法の改正内容、衛生管理の徹底及び食中毒予防の啓発を図り、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

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。