

第45回奈良県食品安全・安心懇話会議事

[議事1] 令和8年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）について

資料1：令和8年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）の概要

資料2：令和8年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）

食品衛生監視指導計画は、食品衛生法第24条において、年度ごとに策定することが規定されております。食品衛生監視指導計画にあたり、原案を作成し、この懇話会で示し、意見を調整した上で県民へ意見募集（パブリックコメント）を行い策定したいと考えております。

昨年度計画からの主な変更点

(1) 奈良県の関係部局

令和8年4月より、消費生活センターについて、令和8年度奈良県食品衛生監視指導計画（案）5ページ 関係機関の連携体制のとおり組織改正予定。

(2) 重点的に監視指導を実施すべき項目について

県内外の食中毒発生状況を鑑み、掲載する食中毒原因物質にサルモネラ属菌、腸炎ビブリオを追加し、ウエルシュ菌を削除しました。

次に、機能性表示食品等いわゆる「健康食品」の記述から「紅麹」のキーワードを削除しました。（紅麹事件に関する一連の調査が終了し、健康食品による健康被害の安全性強化について、食品衛生法、食品表示法上の法制度改正も整ったため。）

また、令和8年には奈良県を含む近畿府県で全国高校総体が開催されることから、「令和8年度全国高等学校総合体育大会」に関する事項を追加しています。

(3) 標準監視指導回数について

監視指導計画別表1 令和8年度年間標準監視指導回数について、業種等区分ならびに年間監視指導回数を見直しました。これは、令和3年にすべての食品等事業にHACCPに沿った衛生管理が義務付けられたことに伴い、保健所の監視指導においても衛生管理計画等の確認に多くの時間を要するようになりましたが、監視指導計画の対象業者や監視指導回数は見直ししていなかったため、現状の人員体制に見合ったものに修正したものです。

資料3に奈良市の監視指導計画（案）も添付させていただいております。中核市である奈良市は独自に計画を策定していますので、ご参照下さい。

当計画（案）については、本年2月上旬から1ヶ月間意見募集を行ったうえで、令和8年度奈良県食品衛生監視指導計画として策定したいと考えております。

〔議事2〕 委員提案議題（1）伝統食品の安全管理について

奈良県を代表する伝統食品である「柿の葉寿司」や「奈良漬」は、保存食として長い歴史があります。近年の減塩志向や添加物不使用の消費者ニーズに伴い、食塩の使用を減らしたり、保存料等を使用せずに製造する事業者も増えていると思います。

伝統的な保存食における保存性の維持と衛生管理のバランスをどのように担保しているのか教えて欲しいです。

また、添加物や食中毒予防などの正しい知識をいかに分かりやすく家庭や学校などに伝えるのが課題であると感じているが、奈良県の見解を示して欲しい。

【岡委員】

【薬務・衛生課回答】

県内の柿の葉寿司製造施設ですが、小規模施設では、飲食店営業の許可を取得し、購入後短時間で消費する弁当として販売しています。一方、工場等で大規模に製造する場合は、そうざい製造業に加えて冷凍食品製造業の許可を取得している施設が複数あります。県内はチルド、全国は冷凍で出荷・配送するなど近隣と遠方で販売形態を使い分けることで、食品の保存性の部分をクリアしていると考えられます。

次に奈良漬ですが、現在、奈良漬を製造する場合「漬物製造業」の許可が必要となります。元々、漬物製造は許可業種ではありませんでしたが、平成24年に浅漬けを原因とする食中毒が発生したことを契機に「漬物製造業」が創設され、施設規模に関わらず営業許可が必要となりました。令和6年5月31日に経過措置期間が終了しましたが、奈良県では以前より県独自の届出制度により漬物製造業者に対して食品製造業に準じた施設基準で届出を提出させ、施設確認も行っていたことから「漬物製造業」への移行はスムーズに進んでおります。

柿の葉寿司、奈良漬のいずれも、HACCPに沿った衛生管理を実施しており、監視指導計画に基づき、保健所の食品衛生監視員が立入検査を行い、施設の衛生管理や衛生管理計画の確認を行っております。

また、添加物や食中毒予防などの正しい知識をいかに家庭や学校などに伝えるかですが、県ホームページや県民だよりによる啓発を行うとともに、当課主催のリスクコミュニケーションにおいて、取り扱うテーマや対象者を検討して参ります。

〔議事2〕 委員提案議題（2） ナッツアレルギーについて

ピーナッツやくるみといったナッツ類を食べた子供のアレルギー症状と摂取量の調査で、この10年間でより少量で発症に至る傾向があるとニュースで見た。

また、近年のアレルギー症例数の増加に伴い、ここ数年でくるみが特定原材料に追加され、その他のナッツ類についても特定原材料に準ずるものに追加されているものがある。

食品表示基準では、外食などはアレルギー表示の義務が無いため、消費者は外食時にナッツ類が入っていても気づきにくいと考える。

ナッツアレルギーの現状について、県民への周知徹底（情報提供）が必要であると考えているが、奈良県として県民への情報提供について見解をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

【薬務・衛生課回答】

外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供については、アレルギー疾患対策の推進に関する基本的な指針（平成29年3月21日策定、令和4年3月14日一部改訂）に「外食事業者等が行う食物アレルギー表示の適切な情報提供に関する取組等を積極的に推進する。」と記載されており、消費者庁は、消費者が外食・中食を利用するときに気をつけることや、外食事業者等が食物アレルギー表示の適切な情報提供を行う必要性や食物アレルギー患者への接し方等について、パンフレットを作成し、ホームページで公開しています。（資料4参照）

奈良県としては、当課ホームページにて外食・中食における食物アレルギーに関する情報提供を発信するとともに、今後、県民だよりで外食・中食における食物アレルギーの情報提供について取り上げたいと考えております。

[議事2] 委員提案議題（3）冷凍液卵について

今年も鳥インフルエンザが相次ぎ発生し、需要が増加する年末を迎え、卵の価格が高騰している。農林水産省は、卵価格安定のために冷凍液卵加工業者への支援を開始したとニュースで見た。冷凍液卵は、保存期間が約 1.5 年と長く、以前は、業務用の大容量のものが主流であったが、近年は家庭向けの小容量のものも販売されているとのことである。

鳥インフルエンザの発生による卵の高騰対策の一つとして、冷凍液卵の一般家庭への普及・推進に関して、奈良県のご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

【薬務・衛生課回答】

委員ご紹介のとおり、農林水産省は、「緊急時液卵加工流通円滑化対策事業」により冷凍液卵加工業者への支援を開始しておりますが、こちらについては国の事業であるため、奈良県では所掌しておりません。

[議事2] 委員提案議題（4）学校給食における食材の期限管理について

令和7年9月9日の尼崎市の報道で、尼崎市立中学校において、給食で飲まなかった教職員分の牛乳が事務室内の冷蔵庫に保管されており、賞味期限が過ぎたものを廃棄しようとしたところ、誤って当日提供する牛乳と混在してしまい、賞味期限が過ぎた牛乳を一部の生徒・教職員が飲用してしまったと報じられていた。

あってはならないことが起こっているが、奈良県内でも念のための注意喚起等が必要ではと思われる。奈良県のご見解等をお聞かせいただきたい。

【坂上委員】

【体育健康課回答】

令和7年10月8日付けで、各市町村教育委員会及び県立特別支援学校に、学校給食衛生管理基準に基づく牛乳の保管及び残品の取扱いとして、専用の保冷庫等により適切な温度管理（10℃以下）を行うこと、その日のうちに処分し翌日に繰り越して使用しないこと等を改めて通知し、当該基準に基づく衛生管理を徹底していただくよう指導しております。