

令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導結果について

食品衛生法第24条第1項の規定により定めた令和7年度奈良県食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施結果について下記のとおり概要を取りまとめましたので公表します。なお、本結果の対象は奈良市を除く奈良県内全域で、実施期間は令和7年4月1日から令和8年3月31日までの1年間です。

1 監視指導体制及び監視指導対象施設について

食品衛生法第30条第1項に規定する食品衛生監視員、と畜場法第19条第1項に規定すると畜検査員及び食鳥処理の事業の規定及び食鳥検査に関する法律第39条第1項に規定する食鳥検査員の任命・指定状況については、表1のとおりです。また、食品に係る試験検査体制の状況及び各保健所別監視指導対象施設の状況については、表2及び表3のとおりです。

表1 食品衛生監視員・と畜検査員・食鳥検査員の配置状況

実施機関	担当課	担当係	食品衛生監視員	食鳥検査員	と畜検査員
郡山保健所	衛生課	食品衛生係 獣疫生活衛生係	10名 (内6名兼務)	2名 (兼務)	2名 (兼務)
中和保健所	衛生課	食品衛生第一係 食品衛生第二係 獣疫生活衛生係	17名 (内8名兼務)	5名 (兼務)	5名 (兼務)
	動物愛護センター	動物愛護管理係	8名 (兼務)	8名 (兼務)	8名 (兼務)
吉野保健所	衛生課	食品・獣疫生活衛生係	4名 (内4名兼務)	2名 (兼務)	2名 (兼務)
吉野保健所五條出張所 (以下、吉野(出))	衛生課	食品・獣疫生活衛生係	3名 (内3名兼務)	0名	0名
保健所			42名 (内29名兼務)	17名 (兼務)	17名 (兼務)
食品衛生検査所	市場食品検査課	市場食品検査係	4名 (内1名兼務)	0名	0名
	食肉検査課	第一, 二, 三係	16名 (兼務)	16名 (兼務)	16名 (兼務)

表2 食品に係る試験検査体制の状況

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	食品担当	食品添加物・残留農薬・動物用医薬品等の理化学検査等
	細菌担当	食中毒菌・ウイルス等の微生物検査等
	ウイルス・疫学情報担当	
食品衛生検査所	食肉検査課	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

表3 各保健所別監視指導対象施設の状況

実施機関	食品衛生法関係	施設数	食鳥処理法関係	施設数
郡山保健所	許可	4,091		0
	届出	2,022	(内小規模認定)	(0)
中和保健所	許可	7,141		7
	届出	2,665	(内小規模認定)	(6)
吉野保健所	許可	1,048		1
	届出	551	(内小規模認定)	(1)
吉野(出)	許可	693		2
	届出	342	(内小規模認定)	(2)
合計	許可	12,973		10
	届出	5,580	(内小規模認定)	(9)

(ただし、休止施設を除く)

2 監視指導結果について

(1) 食品等事業者に対する監視指導の実施状況

食品衛生法第 30 条第 2 項の規定に基づき実施した表 3 の対象施設（許可施設：12,973 施設、届出施設：5,580 施設）に対する立入検査の実施状況は、表 4－1 及び表 4－2 のとおりです。

表 4－1 許可を要する施設に対する監視指導の状況

業 種			監視回数(回/年) A	施設 B	監視数 C	監視率(%) C/(A×B)×100
法違反等行政処分施設	令和5・6年度における食中毒発生施設		2	3	6	100.0
	令和5年度に行政処分を受けた施設		2	1	2	100.0
飲食店営業のうち、特に監視指導が必要と認められる施設(1回300食以上または1日750食以上を調理・提供する大規模調理施設)			2	32	19	29.7
生食用食肉を加工・調理する施設			1	5	5	100.0
ふぐを処理する施設			1	138	771	558.7
許可を要するもの	飲食店営業	一般食堂・レストラン等	0.5	4218	883	41.9
		仕出し屋・弁当屋	0.5	649	202	62.2
		旅館・ホテル	0.5	176	70	79.5
		簡易宿所	適宜	115	33	143.5
		その他	適宜	2369	414	87.4
	《簡易》飲食店営業		適宜	775	82	52.9
	菓子(パンを含む)製造業		0.5	1538	351	45.6
	菓子(パンを含む)製造業(小分け包装のみの製造に限る)		適宜	13	4	153.8
	《簡易》菓子製造業		適宜	6	0	0.0
	乳処理業		1	1	0	0.0
	特別牛乳さく取処理業		1	0	0	－
	乳製品製造業		1	5	0	0.0
	集乳業		適宜	0	0	－
	魚介類販売業		0.5	418	138	66.0
	〃(調理加工を行わない魚介類の販売に限る)		適宜	68	13	95.6
	魚介類せり売り営業		－	2	0	0.0
	魚肉ねり製品製造業		1	0	0	－
	食品の冷凍又は冷蔵業		1	16	9	56.3
	缶詰又は瓶詰食品製造業		1	14	4	28.6
	喫茶店営業		適宜	11	2	90.9
	《簡易》喫茶店営業(自動販売機を除く)		適宜	1	0	0.0
	〃(自動販売機)		適宜	5	4	400.0
	あん類製造業		0.5	2	1	100.0
	アイスクリーム類製造業		1	35	5	14.3
	食肉処理業		1	61	24	39.3
	食肉販売業		0.5	508	164	64.6
	〃(調理加工を行わない包装食肉のみの販売に限る)		適宜	74	13	87.8
	食肉製品製造業		1	16	6	37.5
	乳酸菌飲料製造業		1	0	0	－
	食用油脂製造業		1	8	0	0.0
	マーガリン又はショートニング製造業		1	0	0	－
	みそ製造業		1	8	3	37.5
	醤油製造業		1	9	4	44.4
	ソース類製造業		1	4	1	25.0
	酒類製造業		0.5	42	10	47.6
	豆腐製造業		1	39	19	48.7
	納豆製造業		0.5	0	0	－
	めん類製造業		1	98	27	27.6
	〃(小分け包装のみの製造に限る)		適宜	23	3	65.2
	そうざい製造業		1	359	101	28.1
	添加物(法第13条第1項)製造業		1	15	3	20.0
	食品の放射線照射業		適宜	0	0	－
	清涼飲料水製造業		1	50	24	48.0
	氷雪製造業		適宜	1	0	0.0
	調理機能を有する自動販売機(要許可)		適宜	96	2	10.4
	水産製品製造業		1	6	2	33.3
	液卵製造業		1	2	0	0.0
	みそ又はしょうゆ製造業		1	50	15	30.0
	複合型そうざい製造業		1	3	5	166.7
	冷凍食品製造業		1	17	10	58.8
	複合型冷凍食品製造業		1	3	3	100.0
	漬物製造業		1	143	22	15.4
	密封包装食品製造業		1	66	17	25.8
	食品の小分け業		適宜	53	16	150.9

移動業種	飲食店営業	適宜	761	76	49.9
	菓子製造業	適宜	10	0	0
	魚介類販売業	適宜	6	2	166.7
	喫茶店営業	適宜	0	0	-
	食肉販売業	適宜	3	0	0
	アイスクリーム製造業	適宜	2	0	0
	計		12,973	3,590	60.9

※監視回数が適宜の業種については、便宜上 0.2 回／年で監視率の算出をしています。

表 4－2 許可を要しない施設に対する監視指導の状況

業 種		監視回数(回/年)	施設	監視数	監視率(%)
		A	B	C	C/(A×B)×100
許可を要しないもの	野菜果物販売業	適宜	338	41	60.7
	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	適宜	109	12	55.0
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売業）	適宜	161	24	74.5
	乳類販売業	適宜	929	65	35.0
	氷雪販売業	適宜	8	0	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	適宜	385	0	0
	弁当販売業	適宜	53	0	0
	米穀類販売業	適宜	82	6	36.6
	通信販売・訪問販売による販売業	適宜	20	1	25.0
	コンビニエンスストア	適宜	142	8	28.2
	百貨店、総合スーパー	適宜	236	59	125.0
	自動販売機による販売業（自動洗浄・屋内設置、ただし、5 コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	適宜	501	5	5.0
	その他の食料・飲料販売業	適宜	913	59	32.3
	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	適宜	2	0	0
	いわゆる健康食品の製造・加工業	適宜	48	5	52.1
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	適宜	140	4	14.3
	農産保存食料品製造業・加工業	適宜	290	16	27.6
	調味料製造・加工業	適宜	77	5	32.5
	糖類製造・加工業	適宜	3	0	0
	精穀・製粉業	適宜	35	1	14.3
	製茶業	適宜	79	2	12.7
	海藻製造・加工業	適宜	2	0	0
	卵選別包装業	適宜	8	6	375.0
	その他の食料品製造・加工業	適宜	485	42	43.3
	行商	適宜	41	0	0
	集団給食施設	適宜	355	7	9.9
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	適宜	104	1	4.8
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	適宜	9	0	0
	その他	適宜	25	2	40.0
計			5,580	371	33.2

※監視回数が適宜の業種については、便宜上 0.2 回／年で監視率の算出をしています。

(2) と畜検査の実施状況

と畜場法第 14 条の規定に基づく獣畜のとさつ又は解体の検査の実施状況は、表 5 のとおりです。

表 5 と畜検査の実施状況

獣畜の種類		牛			とく	馬	豚	めん羊	山羊	合計
		肉用	乳用	小計	※					
検査頭数		1,482	1,254	2,736	0	14	8,675	8	0	11,433
処分 頭数	とさつ・解体禁止	0			0	0	0	0	0	0
	全部廃棄	30			0	0	3	0	0	33
	一部廃棄	2,294			0	9	7,757	6	0	10,066

※「とく」：1 歳未満の仔牛

(3) 牛海綿状脳症(BSE)・伝達性海綿状脳症(TSE)スクリーニング検査の実施状況

牛海綿状脳症対策特別措置法第 7 条及びと畜場法第 14 条の規定に基づくと畜場におけるスクリーニング検査の実施状況は、表 6-1 及び表 6-2 のとおりです。

表 6-1 牛海綿状脳症(BSE)スクリーニング検査の実施状況

区分	法定検査			BSEの疑いがあるため と殺禁止措置を講じた 件数
対象	症状を呈する牛			
頭数	陽性	陰性	計	
	0	9	9	0

表 6-2 伝達性海綿状脳症(TSE)スクリーニング検査の実施状況

獣畜の種類	めん羊	山羊	合計
検査頭数	0	0	0
陽性頭数	0	0	0
陰性頭数	0	0	0

(4) 食品等の収去検査の実施状況

食品衛生法第 28 条の規定に基づき実施した収去検査の実施状況については、表 7－1、表 7－2 のとおりです。

表 7－1 収去検査の実施状況（検査種類別）

検査の種類	対象食品	検体数	違反検体数	
		(延数)	食品衛生法の成分規格、使用基準等	衛生管理指標、その他
理化学検査	漬物、肉類・食肉製品、魚介類等、清涼飲料水、アイスクリーム類等、乳及び乳製品、豆腐類、めん類、菓子類、調味料・みそ等、青果類、輸入食品	107	0	0
微生物検査	弁当・そうざい等、漬物、肉類・食肉製品、魚介類等、清涼飲料水、冷凍食品、アイスクリーム類等、乳及び乳製品、豆腐類、めん類、菓子類、野菜・果実加工品、卵	299	0	4 (弁当・そうざい等、肉類・食肉製品)
残留農薬検査	肉類・食肉製品、青果類、輸入食品、卵	81	0	—
食物アレルギー検査	加工食品	4	0	—
遺伝子組換え食品検査	豆腐類	4	0	—
県内農産物の残留農薬モニタリング検査	県内青果類	91	1	—

表 7－2 収去検査の実施状況（食品等分類別）

食品等分類	実施数	検査区分	保健所収去				市場収去			
			検 体	不適検体	項 目	不適項目	検 体	不適検体	項 目	不適項目
弁当・そうざい等 (給食施設の提供食品含む)	96	使用基準			0	0			1	0
		衛生管理指標	48	1	144	1	48	0	144	0
		その他			0	0			57	0
漬物	5	使用基準			15	0			0	0
		衛生管理指標	3	0	0	0	2	0	0	0
		その他			1	0			10	0
食鳥肉・食肉製品等	8	成分規格			30	0			0	0
		使用基準	4	1	0	0	4	0	0	0
		その他			3	1			20	0
魚介類等	111	成分規格			4	0			61	0
		使用基準	4	0	0	0	107	0	24	0
		暫定的規制値			0	0			0	0
		その他			4	0			445	0
清涼飲料水	6	成分規格			16	0			0	0
		使用基準	6	0	20	0	0	0	0	0
氷菓・アイスクリーム類等	6	成分規格			14	0			0	0
		その他	6	0	4	0	0	0	0	0
乳及び乳製品	1	成分規格			6	0			0	0
		使用基準	1	0	0	0	0	0	0	0
		その他			1	0			0	0
豆腐類	17	衛生管理指標			16	0			14	0
		その他	10	0	0	0	7	0	14	0
冷凍食品	5	成分規格			10	0			0	0
		その他	5	0	0	0	0	0	0	0
めん類	33	成分規格			5	0			0	0
		使用基準	24	0	7	0	9	0	0	0
		衛生管理指標			12	0			27	0
		その他			38	0			8	0
菓子類	19	成分規格			1	0			0	0
		使用基準	18	0	0	0	1	0	0	0
		衛生管理指標			12	0			3	0
		その他			38	0			1	0
青果類	70	成分規格			2,400	0			8,100	0
		使用基準	16	0	0	0	54	0	16	0
野菜・果実加工品	5	衛生管理指標			6	0			9	0
		その他	2	0	12	0	3	0	3	0
卵(液卵を含む)	6	成分規格			32	0			2	0
		その他	2	0	6	0	4	0	18	0
食品添加物・調味料・みそ等	17	成分規格			21	0			0	0
		使用基準	12	0	51	0	5	0	15	0
		その他			0	0			0	0
					368	0			0	0
輸入食品	12	成分規格			15	0			0	0
		使用基準	12	0	0	0	0	0	0	0
		その他			0	0			0	0
アレルギー物質	3	その他	3	0	7	0	0	0	0	0
遺伝子組換え食品	4	その他	4	0	4	0	0	0	0	0
その他	4	成分規格			0	0			0	0
		その他	4	2	12	2	0	0	0	0
ふきとり検査(設備器具等)	250	その他	0	0	0	0	250	0	707	0
合 計	678		184	4	3,335	4	494	0	9,699	0

(検査区分)

成分規格と使用基準：食品衛生法第 13 条により、厚生労働大臣により定められたもの。成分規格と使用基準について、合わないものを販売等してはならないとされている。

※適合しない場合は、法違反となります。

暫定的規制値：食品衛生法には、成分規格等定められていないが、通知等により規制値を定められている項目。（食品中の P C B、魚介類の水銀）

衛生管理指標：食品衛生法には基準のない食品について、奈良県独自で「食品衛生法で規格基準のない食品等の指導要領」を定め、指導している項目。

その他：上記に定められた項目以外にも検査を行い、業者指導の一つとしている。

(5) 農産物等モニタリング検査について

奈良県産の農産物等を対象として残留有害物質モニタリング検査の実施状況については、表8のとおりです。

表8 農産物等モニタリング検査の実施状況

食品等分類		検査区分	検 体	不適検体	項 目	不適項目
核果果実	梅	成分規格	4	0	600	0
ベリー類果実	いちご		9	0	1,350	0
	ブルーベリー		1	0	150	0
	ブドウ		2	0	300	0
	その他の果実		いちじく、キウイ	2	0	300
	柿		11	0	1,650	0
あぶらな科野菜	キャベツ、はくさい、だいこん、こまつな、かぶ		9	1	1,350	1
いも類	じゃがいも、さつまいも、やまいも、さといも		19	0	3,000	0
うり科野菜	かぼちゃ、きゅうり		9	0	1,350	0
きく科野菜	ヤーコン		1	0	150	0
なす科野菜	なす、トマト、ピーマン		16	0	2,400	0
ゆり科野菜	ねぎ、たまねぎ		4	0	600	0
その他の野菜	ほうれんそう、おくら、モロヘイヤ	4	0	600	0	
計			91	1	13,800	1

150 農薬について、一斉分析を行った。

(6) 不良食品の発生状況について

食品衛生法第6条、第13条、第19条及び第20条の規定による不良食品の発生状況については、表9のとおりです。

表9 不良食品の発生状況

食品分類等		第6条				第13条				第19条	第20条	表示違反		その他
		腐敗 変敗	有毒 有害	微生物	異物 混入	成分 規格	製造 基準	保存 基準	添加物 使用	表示 違反	虚偽誇大 広告・表示	健康 増進法	食品 表示法	有症 苦情他
食 品	1 菓子類	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	1	11
	2 乳及び乳製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	3 食肉及び食肉製品	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	7
	4 魚介類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	5 冷凍食品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	6 清涼飲料水	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	7 調味料類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	8 豆腐及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	9 めん類	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4
	10 惣菜及びその半製品	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	2	10
	11 漬物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
	12 鯨肉製品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	13 弁当	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	10
	14 果実・野菜及び茶	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	15 その他の製品	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	20
食品添加物及びその製剤		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
器具及び容器包装		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
合計		0	0	0	8	0	1	0	0	0	0	0	11	73

(7) 自主回収報告について

食品衛生法及び食品表示法に基づく事業者からの自主回収の届出が 15 件ありました。
消費者庁の食品表示リコール情報及び違反情報サイトから、公開中の届出情報が確認できます。

(8) 一斉取締りの実施について

ア 厚生労働省が示す方針を踏まえて行った、食品、添加物の食品一斉取締り（夏期、年末）として、施設に対する監視、食品の検査を行いました。結果については表 10-アのとおりです。

表 10-ア

		夏期	年末
許可施設	令和7年度末現在施設数	12,973	
	立入検査延べ施設数	734	465
	施設基準違反	0	0
	営業施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置の基準違反	0	0
	製造基準違反	0	0
	表示違反	0	1
	その他	0	0
届出施設	令和7年度末現在施設数	5,580	
	立入検査延べ施設数	209	139
	施設不備	0	0
	食品取扱不良	0	0
	表示違反	0	0
	その他	0	0
食品検査	検査件数	77	45
	成分規格等違反	0	0
	表示違反	0	0
	その他	0	0

イ 奈良県内の保健所（奈良市を除く）の食品衛生監視員により、観光地を中心に食品衛生許可施設 40 施設、届出施設 6 施設に対して立入調査を行いました。結果については表 10-イのとおりです。

表 10-イ 観光地一斉取締りの結果

	許可施設への立入数	届出施設への立入数	施設指導件数	表示違反発見数
吉野保健所	40	6	0	0
合計	40	6	0	0

3 食中毒の発生状況について

令和7年度の県内（奈良市を含む）食中毒発生状況の概要は、表11のとおりです。
また、食中毒関連調査として実施した細菌・ウイルス検査の実施状況は、表12のとおりです。

表11 食中毒の発生状況（No.は報道発表日順）

No.	発生月日	保健所	原因施設	摂食者数	患者数	原因物質	事後措置
1	4月2日	中和	飲食店	838	39	ノロウイルス	2日間営業停止
2	8月7日	中和	飲食店	不明	93	サルモネラ	3日間営業停止
3	1月13日	奈良市	飲食店	28	18	ノロウイルス	2日間営業停止
4	2月8日	中和	飲食店	243	39	ノロウイルス	3日間営業停止
5	2月11日	中和	仕出屋	不明	19	ノロウイルス	2日間営業停止
6	2月19日	中和	飲食店	不明	28	ノロウイルス	2日間営業停止
7	3月13日	奈良市	飲食店	22	15	ノロウイルス	2日間営業停止
8	3月15日	中和	家庭	3	3	α-ソラニン、 α-チャコニン	—
9	3月18日	中和	飲食店	37	6	ノロウイルス	3日間営業停止
合計 9件（県：7件、奈良市：2件）				1171以上	260		

表12 食中毒関連調査における細菌・ウイルス検査の実施状況

月	検体数				検体数	検 査	食中毒原因菌等
	郡山HC	中和HC	吉野HC	吉野(出)	合 計	項目数	
4月	4	18			22	125	病原大腸菌(astA)(1)、ノロウイルス(12)
5月					0		
6月					0		
7月		1			1	10	カンピロバクター・ジェジュニ(1)
8月		39			39	240	黄色ブドウ球菌(1)、ウエルシュ菌(1)
9月	1				1	12	サルモネラ属菌(4)
10月					0		
11月	1				1	13	ノロウイルス(1)
12月	3				3	36	ノロウイルス(3)
1月		3		1	4	38	ノロウイルス(4)
2月		22			22	175	黄色ブドウ球菌(1)、ウエルシュ菌(1)、ノロウイルス(14)
3月	1	8	1		10	61	ノロウイルス(6)
合計	10	91	1	1	103	710	

※食品、拭き取り及び検便等を含む。また、県外からの調査依頼分を含む。

4 食品衛生に係る講習会等の開催状況について

(1) 食品衛生法に係る講習会の開催

食品衛生法第3条第1項において、食品等事業者自らが、販売食品等の安全性の確保に係る知識及び技術の習得等が求められていることを踏まえ、各保健所（奈良市を除く）および食品衛生検査所が実施した各種講習会の開催状況については、表13-1及び表13-2のとおりです。また、各保健所（奈良市を含む）管内の食品衛生責任者の養成状況については、表14のとおりです。

表13-1 食品衛生法に係る講習会の開催状況（講義内容別）

講習内容	開催数	参加人数
①食中毒の予防対策について	17	461
①食品衛生について	4	289
②食品表示について	0	0
③食品添加物について	0	0
⑤健康食品について	0	0
⑥食の安全・安心について	4	23
⑦衛生課の業務等について	3	81
⑧食品衛生責任者講習会	0	0
合 計（講義内容重複含む）	28	854

表13-2 食品衛生法に係る講習会の開催状況（対象者別）

講習内容	対象者別	開催数	参加人数
表13-1のとおり	消費者	4	219
	事業者・給食関係者等	20	442
	学生	3	81
合 計		27	742

表14 食品衛生責任者の養成状況（認定者含む。）

実施管内	受講者数 R7.4.1～R8.3.31	延べ受講者数	認証者数 R7.4.1～R8.3.31	延べ認証者数
郡山保健所管内	125	12,040	0	1,637
中和保健所管内	437	25,640	2	2,567
吉野保健所管内	46	2,749	0	268
吉野(出)管内	0	1,590	0	246
(参考) 奈良市保健所管内	242	19,558	0	2,248
合 計	850	61,577	2	6,966

※e-ラーニングでの受講者(R7 受講者 657 名)の数は含まれておりません。

(2) 県民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施
 ア 消費者、食品関係団体及び学識経験者などから意見及び提案をいただき、食品衛生に関する施策に反映させるため「奈良県食品安全・安心懇話会」を2回開催しました。

イ 食の安全・安心に関するテーマについて、ホームページ等を利用して県民の皆様に情報発信し、情報や意見の交換の促進を図りました。 なら食に関するリスクコミュニケーションとして、令和7年度は食中毒と防災をテーマに動画の配信を行いました。

(3) 食品衛生監視員等向け研修会への参加
 食品衛生監視員等の資質向上のため、国等が開催する研修会に参加しました。（近畿食品衛生監視員研修会、全国食品衛生監視員研修会等）

5 食品関連の相談状況について

奈良県消費生活センター、消費生活センター中南和相談所及び各保健所（奈良市を除く）の食の安全相談窓口寄せられた食品関連の相談状況は、表15-1のとおりで食品分類別状況は、表15-2のとおりです。

表15-1 食品関連の相談状況

	消費生活センター及び 中南和相談所	各保健所 食の安全相談窓口
4月	27	16
5月	38	14
6月	44	19
7月	35	16
8月	31	7
9月	28	18
10月	45	8
11月	34	10
12月	38	11
1月	43	8
2月	45	13
3月	36	10
計	444	150
合計	594	

表15-2 食品分類別相談状況

分類コード	食品分類	相談件数	分類コード	食品分類	相談件数
B10	食料品一般	15	B32	菓子類	36
B21	穀類	52	B33	飲料	56
B22	魚介類	50	B34	酒類	9
B23	肉類	16	B40	調理食品	68
B24	乳卵類	5	B51	健康食品	209
B25	野菜・海草	12	B52	食料品その他	30
B26	油脂・調味料	7	その他		18
B31	果物	11	合 計		594

6 表彰の実施状況について

衛生管理状況が一定水準以上である優良な施設等について、各保健所（奈良市を含む）が実施した表彰の実績は、表 16 のとおりです。

表 16 表彰の実施状況

表彰区分		表彰実績（保健所管轄別）					計
		郡山	中和	吉野	吉野 (出)	(参考) 奈良市	
厚生労働大臣表彰	食品衛生優良施設	0	0	0	0	0	0
	食品衛生功労	1	1	1	0	0	3
	調理師関係功労	0	1	0	0	0	1
知事表彰	食品衛生優良施設	0	0	1	0	0	1
	食品衛生功労	1	2	1	1	0	5
	調理師関係功労	0	0	0	0	1	1
合 計		2	4	3	1	1	11

7 食品衛生指導員による食品衛生巡回指導実施状況について

公益社団法人奈良県食品衛生協会の事業として、実施した食品衛生指導員による自主的衛生管理の向上を目的とした巡回指導及び助言指導を実施しました。各保健所（奈良市を含む）管内の実施状況は、表 17 のとおりです。

表 17 食品衛生指導員の巡回指導実施状況

管 内	郡 山 保健所	中 和 保健所	吉 野 保健所	吉 野 (出)	(参考) 奈良市 保健所	計
巡回施設数	3, 392	2, 860	2, 076	962	128	9, 418