

## 基本方針って何？

本市が目指している「消費者（市民）が食の安全安心を得られる都市」を実現するための取組みの進め方や今後力を入れていくことを示したものです。

## 安全から安心まで

まずは、食の安全を守ること『食品を取扱う施設の監視や指導、食品の検査、事業者が行う安全確保への支援の取組み』に力を入れます。そして、これらの取組みが市民のみなさんによく見えるようにお知らせし、また、市民のみなさんの意見を反映して、安全確保の取組みが安心につながるよう、信頼される行政を目指します。

## “フードチェーン”全体を関係機関の連携で！

生産から食べるまでのフードチェーンと呼ばれる食品の流れは、私たちの生活にあわせて変化し、複雑になっています。このフードチェーンの各段階で様々な行政機関（国や地方の役所）や事業者が、連携して行動することで全体の食の安全安心を守っていきます。

## 事業者の「つとめ」や消費者の「役割」も！

基本方針には、本市（行政）の取組みのほか、食の安全安心を得るために必要な、食品を取扱う事業者のみなさんの責務（つとめ）や消費者としての市民のみなさんの役割も示しています。

## みんなで力を合わせて…

市民のみなさん、食品を取扱う事業者のみなさんと力を合わせて、食をとりまく状況をより良くしていくための基本方針です。  
みなさんのご理解とご協力をお願いします。



そうだね。この食品の流れをフードチェーンというんだよ。とても複雑になっているね。

食品が口に入るまでにはいろいろな人が、たくさんかかわっているんだね。

## 食品を取扱う事業者の責務(つとめ)



- ① 法令等の規定を守る
- ② 食品の安全性を確保する
- ③ 正確で適切な情報を提供する
- ④ 行政の取組みに積極的に協力する
- ⑤ 消費者からの問い合わせに誠実に対応する

「食品の安全を守る」ことを第一に、  
法令や基準を守り、  
消費者の信頼を得ていかなければなりません。

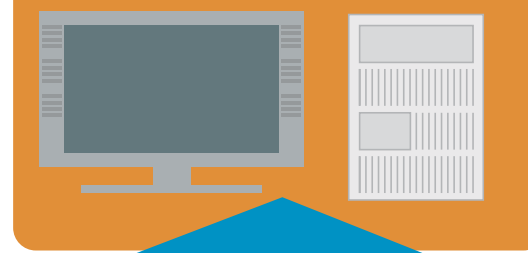
## 消費者の役割

- ① 知識と理解を深める
- ② 行政や食品関連事業者の取組みに対し、積極的に意見を表明する
- ③ 正しい知識で衛生的な食生活を実践する

消費者が、食品に関する正しい知識と理解を深め、積極的に意見を表明していくことで、食品関連事業者や行政は、食の安全安心に関する取組みを効果的に進めることができます。



## マスメディア



働きかけ

監視指導の強化  
積極的な支援

情報の提供  
意見の収集

食の安全安心を得られる都市づくりを目指して、  
4つの視点で、取組みます。

### 〔4つの取組みの視点〕

- ① 食品の安全性の確保と危機管理 の充実
- ② 事業者の食の安全安心への取組 み支援
- ③ 事業者および行政への消費者の 信頼回復
- ④ 関係者の連携強化

## 行政(福岡市)の責務

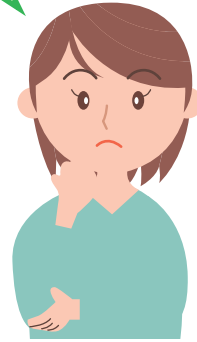
食の安全安心のためには、それぞれの立場の人々が責務や役割を果たしていかななくてはなりません。

本市は、そのための支援や情報提供などを積極的に行なって、より良い関係作りに努めます。また、情報の伝達に大きな役割を果たすマスメディアにも働きかけます。

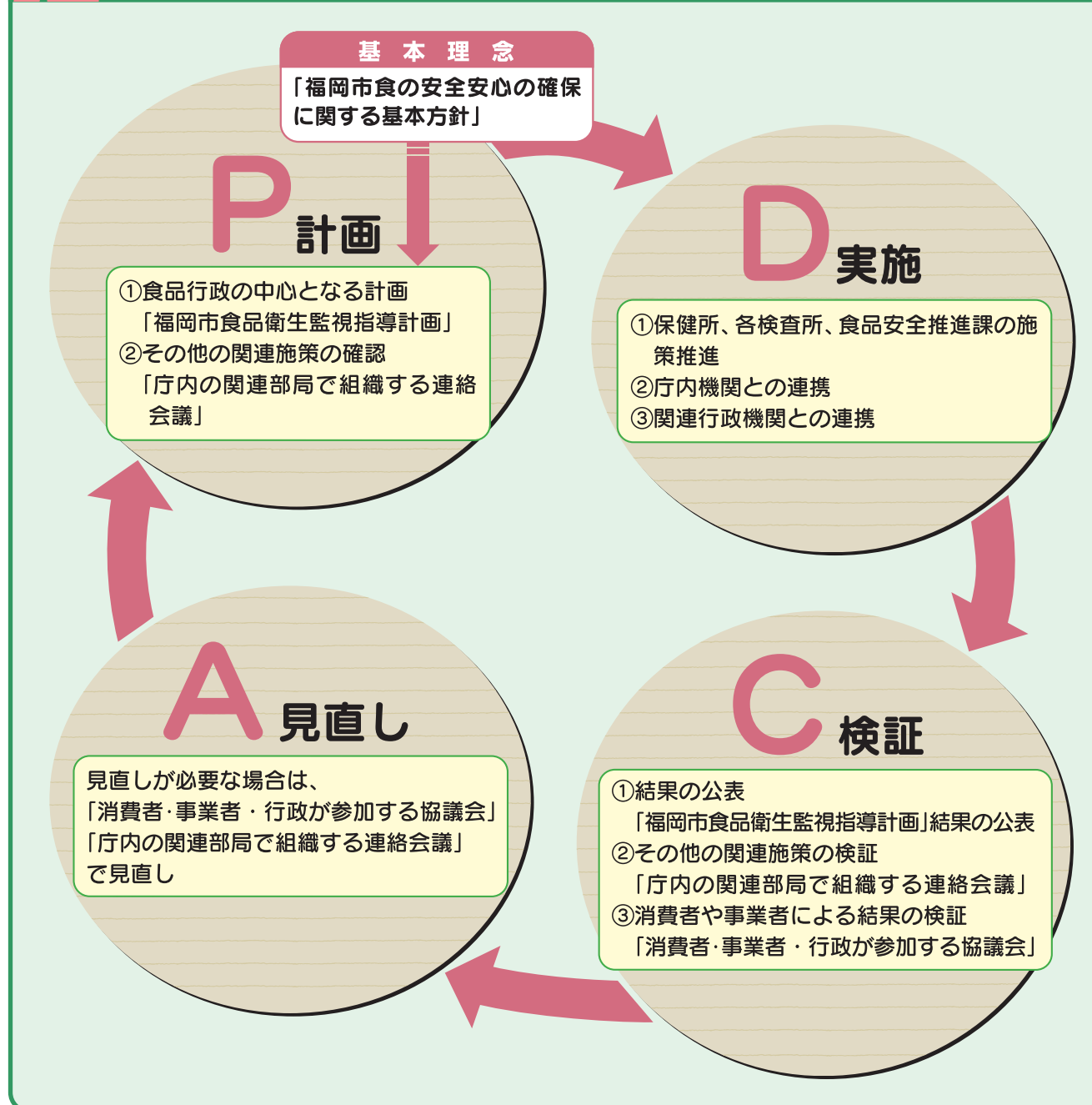


## どうやって進めていくの？

毎年、計画→実施→検証→見直し→計画を繰り返すことで、状況の変化に対応しながら目標の達成をめざします。



このようなしくみを Plan(計画)→Do(実施)→Check(検証)→Act(見直し)の頭文字をとってPDCAサイクルと呼んでいます



## 計画・協議会

### 福岡市食品衛生監視指導計画とは？

法律に基づき、年度ごとに作成します。パブリックコメントなどで市民の皆さんの意見を反映して作成しています。計画及びその実施状況は、ホームページなどで公表しています。

【内容】

- 食品を取扱う施設への監視や指導のあり方
- 食品の抜き取り検査の計画
- 食中毒の予防
- 情報提供と意見交換

### 消費者・事業者・行政が参加する協議会

平成18年4月から「福岡市食の安全安心推進協議会」を設置して関係者の協議の場としています。主な協議の内容は、基本方針に基づく施策の計画、実施、結果の検証や食品の安全性に関する情報発信です。

【構成委員】※平成21年4月現在

学識経験者…4名、事業者…4名、消費者…3名、生産者…3名、行政…3名(計17名)

### 庁内の関連部局で組織する連絡会議とは？

平成15年4月から「福岡市食の安全安心確保に関する連絡会議」を設置して関係機関の連携や情報提供の場としています。

【構成委員】※平成21年4月現在

- 市民局 消費生活センター
- 保健福祉局 保健予防課、歯科・栄養指導担当課、食肉衛生検査所、食品衛生検査所、食品安全推進課(事務局)
- 環境局 計画課、保健科学課(保健環境研究所)
- 農林水産局 農業政策課、農業振興課、水産振興課、市場課
- 教育委員会 健康教育課

取組みの **視点** 1

## 食品の安全性確保および危機管理の充実



### 食品を取扱う事業者に対する監視や指導(主な事例)

フードチェーン	主な取組みの例	内容	担当部局	
生産現場	農産物安全信頼システム化事業	農産物安全信頼システム化事業 	農業協同組合と連携して、農家の農薬使用基準の遵守や、農薬使用の記録の徹底を推進するとともに、出荷前の野菜や米の残留農薬検査を行っています。	・農 林水産局 ・農 業振興課
	検査データのフィードバック事業	検査データのフィードバック事業 	と畜検査のデータを生産者、臨床獣医師等へフィードバックし、生産管理に役立てて頂いています。	・保 健福祉局 ・食 肉衛生検査所
卸売市場	青果市場や鮮魚市場での監視や検査	青果市場や鮮魚市場での監視や検査 	市場内にある食品衛生検査所が、市場で取引される鮮魚の細菌検査や青果物の残留農薬検査などを実施しています。 また、せりにあわせて早期監視を行い、有毒魚を排除するなど、日々、施設の監視や事業者への助言を行っています。	・保 健福祉局 ・食 品衛生検査所
	食肉市場でのと畜検査	食肉市場でのと畜検査 	食肉市場内にある食肉衛生検査所では、獣医師が牛や豚などを一頭一頭、検査を行い、病気の有無などを調べます。また、BSEや動物用医薬品の検査のほか、施設の衛生状態などの監視・指導も行っています。	・保 健福祉局 ・食 肉衛生検査所
製造所・飲食店・販売店	立入検査や食品の抜き取り検査	立入検査や食品の抜き取り検査 	各区の保健所の食品衛生監視員が市内の食品取扱い施設を回り、衛生状態のチェックや食中毒の予防について指導したり、食品の抜き取り検査を行って安全性を確認しています。 また、細菌やウイルス、農薬や食品添加物などの食品の検査は、保健環境研究所で行っています。	・各 区衛生課 ・環 境局 ・保 健環境研究所
	適正表示の徹底	適正表示の徹底 	春期行楽シーズン、夏期、年末年始については、一斉監視期間を設け、販売店などを集中的に監視し、正しい表示の指導などを行っています。	・各 区衛生課
集団給食施設など	大量調理施設への助言・指導	大量調理施設への助言・指導 	学校や病院、老人ホームなどの社会福祉施設の給食施設など、大量調理施設については、大きな食中毒事故が起こりやすいため、関係機関と連携して重点的に監視しています。	・各 区衛生課



### 食中毒など健康被害への対応



食品による健康被害が発生した場合、各区保健福祉センターの食品衛生監視員が、患者さんの調査や関係する施設の調査を行います。

健康被害の連絡は、夜間、休日にかかわらず受付、迅速な調査を行い被害拡大防止と原因究明に努めます。

また、ホームページや報道機関などにタイムリーに情報提供を行います。

### 最新の検査技術をめざして



正確で迅速な検査のため、検査機器を整備するとともに、技術研修や厳しい精度管理で、腕をみがいています！

※精度管理とは？  
サンプリングから測定結果の報告までの一連の作業の水準が保たれていることや、他の検査機関と数値が違わないかなどを確認することです。



### 専門的な職員の養成



食品事業者への監視や指導には、食品衛生監視員という専門の職員があたっていますが、常に、最新の科学的な知識をもとに厳しい目で適切な指導や助言ができるように技術研修を重ね、必要な技術を身につけています。