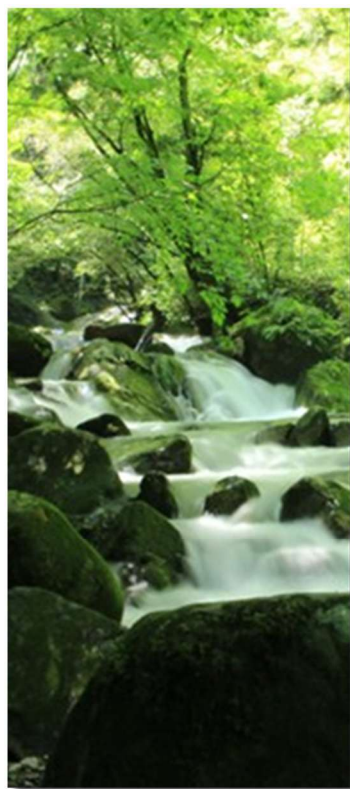


令和7年度 福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果



目 次

I	はじめに	・ ・ ・ ・ ・	1
	1 概要		
	2 立入検査実績（総数）		
	3 食品等の収去検査結果（総数）		
II	重点事業の実施結果	・ ・ ・ ・ ・	3
	1 食中毒の発生状況を踏まえた対策		
	2 HACCP の導入状況の確認をはじめとする法改正への対応		
	3 市の特性に合わせた衛生対策		
III	監視指導の実施結果	・ ・ ・ ・ ・	8
	1 食品等事業者（中央卸売市場を除く）の監視指導（各衛生課）		
	2 中央卸売市場の監視指導		
	3 食中毒が多発する時期等における監視指導（一斉監視）		
	4 食品表示に関する監視指導		
	5 食中毒等健康危害発生時の対応		
	6 広域的な食中毒事案への対策		
IV	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	・ ・ ・ ・ ・	13
	1 食品衛生責任者等への講習会の実施		
	2 給食施設への支援		
	3 食品衛生指導員への支援		
	4 業界団体との連携		
	5 食品衛生表彰制度		
	6 その他		
V	市民及び食品等事業者への情報提供並びにリスクコミュニケーション	・ ・ ・ ・ ・	14
	1 市民及び食品等事業者への情報提供		
	2 リスクコミュニケーション		
VI	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	・ ・ ・ ・ ・	17
	【別表】収去検査で発見した違反の概要	・ ・ ・ ・ ・	19

I はじめに

令和7年度福岡市食品衛生監視指導計画に基づき、食品等事業者への監視指導、食品等の検査、市民及び食品等事業者への情報提供並びにリスクコミュニケーション、食品等事業者による自主的衛生管理の推進等を実施しましたので、その結果について公表します。

1 概要

令和7年度は、食品等事業者 48,616 施設に対し、延べ 48,063 件の立入検査を実施しました。また、食品等の抜き取り検査（以下「収去検査」といいます。）は、2,482 検体について、1,540 件の理化学検査及び 942 件の微生物学的検査を行いました。

立入検査においては、カンピロバクター及びアニサキスによる食中毒が多発していることから、鶏刺し、タタキ、レア焼き等の加熱不十分な鶏肉及び鶏の内臓肉（以下「加熱不十分な鶏肉」といいます。）や、刺身、寿司等の生食用生鮮魚介類を取り扱う事業者への衛生指導を重点的に行いました。

●【参考】監視指導の実施機関

対象	実施機関
食品関連施設（中央卸売市場除く）	各衛生課
中央卸売市場	食肉衛生検査所、食品衛生検査所

2 立入検査実績（総数）

対象施設		施設数	監視件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業等	25,962	9,746
	各種販売業	1,451	15,003
	各種製造業等	4,624	3,144
	小計	32,037	27,893
食品衛生法の届出を要する施設	各種販売業	14,510	19,508
	各種製造・加工業	973	80
	集団給食施設	846	249
	上記以外のもの	250	333
	小計	16,579	20,170
合計		48,616	48,063

3 食品等の収去検査結果（総数）

食品等の分類	検査 検体数	理化学検査		微生物学的検査	
		適	違反 ※	適	違反 ※
魚介類及びその加工品	354	150	5	199	—
肉卵類及びその加工品	1,104	948	2	154	—
乳類及びその加工品	10	5	—	5	—
アイスクリーム類及び氷菓	65	8	—	57	—
穀類及びその加工品	148	47	—	101	—
野菜類・果実及びその加工品	419	218	1	200	—
菓子類	191	68	—	123	—
清涼飲料水	74	7	—	67	—
上記以外の食品	104	68	—	36	—
器具及び容器包装	13	13	—	—	—
合計 （うち輸入食品）	2,482 （146）	1,532 （132）	8 （—）	942 （14）	— （—）

※ 違反の概要は別表（p.19）のとおり。

Ⅱ 重点事業の実施結果

特に重きを置いて推進する施策として設定した、以下の3つの重点事業を実施しました。

1 食中毒の発生状況を踏まえた対策

カンピロバクター及びアニサキスによる食中毒は、本市で起きた食中毒のうち大きな割合を占めており、全国的にも多発しています。また、食中毒の原因施設に着目すると、弁当製造施設において大規模な食中毒が発生しています。

これらの発生状況を踏まえた食中毒対策として、以下のことを重点的に実施しました。

(1) カンピロバクター食中毒対策

カンピロバクター食中毒の大部分は加熱不十分な鶏肉が原因であると考えられていることから、以下の対策を実施しました。

① 加熱不十分な鶏肉を提供する事業者への対策

立入検査等により、加熱不十分な鶏肉を提供する危険性を周知し、鶏肉等は中心部まで十分加熱して提供すること等を指導しました。（令和7年度末時点での対象施設：457 施設）

対策内容	実績
施設への立入検査による個別の衛生指導	228 施設

② 鶏肉を取り扱う事業者への対策

鶏肉を取り扱う飲食店に対し、鶏肉等の加熱状態の確認や二次汚染の防止等について指導しました。また、食肉販売店等に対し、鶏肉及び鶏の内臓肉は、加熱用である旨を表示や伝票等に記載して販売すること等を指導しました。

対策内容	実績	
鶏肉等に関する指導チラシの配付	飲食店	636 施設
	食肉販売店等	192 施設

③ 若年層に着目した市民啓発の実施

カンピロバクター食中毒の患者は、20歳代を中心とした若年層に多い傾向があることから、市内の大学等と連携し、留学生を含めた学生に対する啓発を行いました。

対策内容	実績
市内大学等と連携した啓発パンフレットの配布、ポスター掲示、メール配信等	109 校

(2) アニサキス食中毒対策

アニサキス食中毒は、アニサキス（寄生虫）が寄生している生鮮魚介類を、虫体除去等が不十分なまま生で食べることにより起こるため、以下の対策を実施しました。

① 事業者に対する指導

生食用生鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、チラシ配布や監視等によりアニサキス食中毒のリスクについて周知しました。また、冷凍処理、速やかな内臓除去、目視による虫体の除去等によるアニサキス食中毒対策の徹底について指導しました。

対策内容	実績
施設への立入検査による個別の衛生指導	235 施設
アニサキスに関する指導チラシの配付	343 施設

② 市民啓発の実施

市政だより、市ホームページ、市公式 SNS 等様々な媒体を活用し、アニサキス食中毒の予防方法等についての市民啓発を実施しました。また、食中毒予防啓発動画を作成し、プッシュ型の広報を行いました。

(3) 弁当製造施設における食中毒対策

市内の弁当製造施設に対して収去検査を実施することで、細菌による汚染状況等を確認し、事業者に対する指導に取り組みました。

対策内容	実績	
	収去検体数	施設数
収去検査及び個別の衛生指導	403	268

2 HACCPの導入状況の確認をはじめとする法改正への対応

平成 30 年6月 13 日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、原則として全ての食品等事業者が、HACCP に沿った衛生管理を実施することが義務化されました。市内食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理が適切に実施されるよう、以下のことを実施しました。

(1) HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導

① 「HACCP に基づく衛生管理」対象事業者への対応

HACCP に基づく衛生管理が適切に実施されているか立入検査で確認し、必要に応じて指導しました。

年度	令和 6 年度	令和 7 年度
対象施設数	27	28
導入確認施設数	27	28
導入率	100%	100%

② 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者への対応

営業許可申請、施設監視等の機会をとらえ導入指導を行いました。

年度	令和 6 年度	令和 7 年度
対象営業許可施設数	31,480	32,009
導入確認施設数	21,886	26,432
導入率	69.5%	82.6%

(2) 中央卸売市場鮮魚市場及び青果市場におけるHACCP支援

食品の流通拠点における重点的な取組みとして、平成 29 年度から卸業者等経営陣へ HACCP の導入支援を実施してきました。令和 7 年度は、講習会、衛生管理計画運用の支援、HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認等を実施しました。

① 鮮魚市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数等）
講習会	卸業者 仲卸業者ほか	1 回 （8 人）
衛生管理計画運用の支援	卸業者 仲卸業者ほか	36 施設
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導	卸業者 仲卸業者ほか	36 施設

② 青果市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数等）
講習会	卸業者	2 回 （27 人）
衛生管理計画運用の支援	卸業者 仲卸業者	33 施設
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導	卸業者 仲卸業者	33 施設

(3) 食品衛生監視員の資質の向上

食品等事業者に対して指導を行う食品衛生監視員の HACCP に関する知識・技術を維持・向上させるため、以下の研修等に職員が参加しました。

研修等	参加人数
外部講師を招いた HACCP に関する研修会	40
自治体職員向け HACCP 研修会	1
HACCP システムに係る講習会	10
食品衛生監視指導研修	1
HACCP 指導者養成研修会（健康食品）（九州ブロック）	1

3 市の特性に合わせた衛生対策

(1) 屋台の衛生対策（屋台施設数：107 施設）

市の観光資源である屋台に対し、立入検査等を実施しました。

対策内容	実績
屋台への立入検査	485 件
屋台に特化した講習会	2回

(2) 辛子めんたいこの衛生対策

市の特産品として全国へ流通する辛子めんたいこ等について、検査結果に基づく科学的な指導を実施するため、収去検査を実施しました。（違反の概要はp.19）

検査対象	収去検体数	違反件数
辛子めんたいこ、たらこ	41	4

(3) イベントでの衛生対策

市内で開催された食品の提供を伴う大規模イベントについて、食品が衛生的に取り扱われるよう監視指導を行いました。

Ⅲ 監視指導の実施結果

1 食品等事業者（中央卸売市場を除く）の監視指導（各衛生課）

食品衛生法、食品表示法、その他関係法令に基づく規格基準、施設基準等の順守状況について確認するため、立入検査及び収去検査を実施し、その順守の徹底を指導しました。

（１）立入検査

営業の種類や施設の規模、取り扱う食品の種類等に基づいて施設ごとに立入予定回数を設定することで、効率的・効果的に立入検査を実施しました。

対象施設	立入予定回数	施設数 ※1	監視件数
HACCPに基づく衛生管理の対象施設 （大規模事業場）	3年間で1回以上 （HACCP未導入施設は年1回以上）	28	24
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象施設（飲食店、そうざい製造業、パン製造施設、その他小規模な事業） （営業届出施設を除く）	6年間で1回以上	32,009	12,588
集団給食施設 （学校給食、社会福祉施設、病院給食施設、認可外保育施設、事業所等）		846	249
加熱不十分な鶏肉の提供・販売施設	年1回以上 ※2	457 （再掲）	228 （再掲）
前年度の食中毒、違反食品等の原因施設	年1回以上	24 （再掲）	27 （再掲）
上記以外の施設	必要に応じて随時	15,733	1,283

※1 令和7年度末時点の施設数。

※2 鶏肉の取扱い状況に応じて立入頻度の緩和措置あり。

（２）食品等の検査

① 収去検査

年間の収去計画に基づき、市内で製造された食品及び市内を流通する食品について収去検査を実施しました。（違反の概要はp.19）

検査検体数	理化学検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
1,320	420	6	894	—

2 中央卸売市場の監視指導

食品の流通拠点である鮮魚市場、青果市場及び食肉市場の各卸売市場において監視指導を実施しました。

(1) 鮮魚市場及び青果市場（食品衛生検査所）

① 立入検査

せり売り開始前の夜間監視や早朝監視を実施し、有毒・有害な魚介類及び不衛生な農産物の排除、食品の衛生的な取扱い、適正な食品表示の実施等について指導を行いました。

施設数 ※	監視件数
149	33,745

※ 令和7年度末時点の施設数

② 食品等の検査（収去検査）

市場内を流通する食品について収去検査を実施しました。

検査検体数	理化学検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
236	188	—	48	—

(2) 食肉市場（食肉衛生検査所）

① 立入検査

と畜場及びと畜場に併設する食肉処理施設に対しHACCPに基づく衛生管理状況について監視を行いました。

対象施設	監視件数
と畜場	155
と畜場併設の食肉処理施設	174

② 食品等の検査

ア と畜検査及びTSEスクリーニング検査

搬入される牛及び豚全てについて、と畜場法に基づく検査を実施し、疾病や異常のある食肉の排除を行いました。また、必要に応じて、牛海綿状脳症対策特別措置法等に基づく伝達性海綿状脳症（TSE）スクリーニング検査を実施しました。

畜種	と畜検査頭数	TSEスクリーニング検査頭数
牛	27,763	3
豚	120,911	

イ 収去検査

治療歴から動物用医薬品の残留が疑われる牛及び豚について、収去検査により残留の有無を確認しました。その結果、2件の違反を発見し、違反食品の流通防止のための措置を講じました。（違反の概要はp.19）

検査検体数	理化学検査	
	適	違反
926	924	2

3 食中毒が多発する時期等における監視指導（一斉監視）

気温が高く食品が傷みやすい夏期や、食品等の流通量が増加する年末に、食中毒防止及び食品表示の適正化を目的として製造施設、大量調理施設、大規模販売店等の一斉監視を実施し、違反等を発見した場合には指導を行い、改善を図りました。（監視件数等は再掲）

【実施期間】

- ・夏期：令和7年 7月 1日（火）から 7月31日（木）まで
- ・年末：令和7年 12月 1日（月）から 12月31日（水）まで

【食品衛生法に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
夏期	5,157	21	224	1
年末	4,274	5	156	—

【食品表示に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
夏期	710	12	16	—
年末	756	30	23	—

4 食品表示に関する監視指導

販売店及び製造所に対する立入検査により、適正な食品表示に係る指導を実施しました。併せて、市内を流通する食品について、アレルギー及び食品添加物に関する収去検査を実施し、検査結果に基づいて適正な表示をするよう指導を行いました。（監視件数等は再掲、違反の概要はp.19）

内容	実績 (監視件数、収去検体数)
食品表示の立入検査	2,889 件
食品表示に関する収去検査	273 検体（うち違反件数5件）

5 食中毒等健康危害発生時の対応

令和7年度の食中毒発生状況は、発生件数 32 件、患者数 237 人でした。原因施設を特定したものについては、必要に応じて営業停止等の行政処分（15 件）を行い、施設の消毒、従業員の衛生教育の実施等の指導により、被害拡大及び再発防止を図りました。

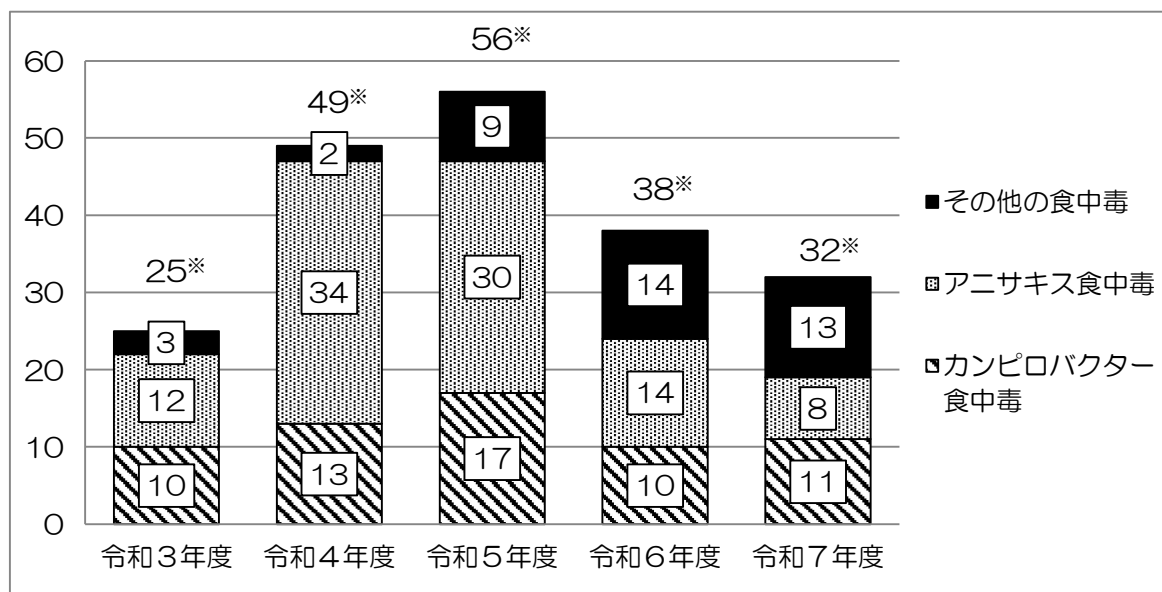
病因物質別では、カンピロバクターによる食中毒が最多でした。カンピロバクター食中毒の大部分は、加熱不十分な鶏肉が原因であると考えられることから、加熱不十分な鶏肉を提供する事業者に対し、危険性を周知し、鶏肉等の十分な加熱等を指導しました。

また、食中毒以外の感染症も疑われる事例においては、感染症担当部門と連携し、被害拡大防止のために必要な指導を行いました。

【病因物質別食中毒発生件数】

病因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	11	20
ノロウイルス	9	171
アニサキス	8	8
ウエルシュ菌	1	28
クドア	1	3
セレウス菌	1	3
腸管出血性大腸菌	1	4
合計	32	237

【過去5年の食中毒発生件数】



※ 総発生件数

6 広域的な食中毒事案への対策

食品衛生法に基づき設置された国、都道府県等で構成される「九州広域連携協議会」において、広域食中毒発生時に国、都道府県等と円滑な情報共有、調査協力等が行えるよう連携・協力体制を確認しました。

Ⅳ 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1 食品衛生責任者等への講習会の実施

食品衛生責任者を対象に法改正等の情報、食中毒等の発生状況、衛生管理に関する事項等について講習する実務講習会のほか、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会をオンライン及び対面式で開催しました。

講習会名称	オンライン	対面式	
	受講者数	実施回数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	3,139	7	142
食品衛生講習会（上記以外）	598	43	1,121

2 給食施設への支援

病院、社会福祉施設、学校等の給食施設における食中毒等の事故を未然に防止するため、立入検査を実施し、助言等を行いました。

3 食品衛生指導員への支援

食品等事業者による自主的衛生管理推進のため、公益社団法人福岡市食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の養成講習会への講師派遣等の支援を行いました。

4 業界団体との連携

本市の特産品である辛子めんたいこの自主的衛生管理の推進のため、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が行う、食品表示の適正化及び衛生管理の向上の取組みを支援しました。また、辛子めんたいこ表示・衛生管理士認定制度に基づく試験の実施についても、技術的な支援を行いました。

5 食品衛生表彰制度

他の施設の模範となる食品衛生優良施設等を表彰しました。また、表彰施設の Web ページ等による広報等を行いました。

6 その他

生産者、農協及び福岡市が連携して実施する「農産物の安全・安心推進事業」の取組みの一つとして、出荷前の市内産農産物について残留農薬検査を実施しました。

検査対象	検査検体数	実施機関
野菜、果実	69 検体	食品衛生検査所

V 市民及び食品等事業者への情報提供並びにリスクコミュニケーション

1 市民及び食品等事業者への情報提供

食中毒の発生状況、違反食品の発見状況、一斉監視、収去検査の結果等の食品衛生に関する事業の実施結果を市ホームページで公表しました。また、パンフレット、ポスター、生活衛生情報に関する web 記事「暮らし上手のヒント」、市政だより等を活用し、食の安全に関する情報を広く提供しました。さらに、SNS を活用したプッシュ型の啓発等により、対象とする世代への集中的な啓発を行いました。

市民に対して、出前講座、バザー実施者向け講習会、保健所での検診を利用した講習会等の機会を捉えて食品の安全性に関する情報提供を行い、食品衛生に関する知識の普及を図りました。また、オンラインによる講習会等を開催することで、市民の受講機会の充実を図りました。

【SNS（Instagram、YouTube 等）を活用したプッシュ型啓発等の実施結果】

内容	対象世代	表示回数
食品衛生月間（8月）に関する情報	全世代	383,995
アニサキス食中毒予防	全世代	431,890
カンピロバクター食中毒予防	18～34 歳	400,615
ノロウイルス食中毒予防	全世代	384,617

【市民向け講習会実施結果】

	実施回数	受講者数
出前講座等	13	264
バザー講習会	27	1,413
保健所での検診を利用した講習会	34	613
その他の市民向け講習会	58	2,086
計	132	4,376

2 リスクコミュニケーション

(1) 福岡市食の安全・安心推進協議会

消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政関係者による「福岡市食の安全・安心推進協議会」を令和7年8月及び令和8年2月に開催し、本市の食の安全・安心の確保に関する施策について意見交換を行い、施策へ反映しました。

過去の議事の概要は福岡市ホームページでご覧いただけます※。

※  で検索

(2) 各課独自の事業

各課で独自に食品衛生に関するテーマを定め、市民参加型等の事業を実施しました。

【各課の主な事業】

	事業内容	実施状況
東衛生課	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	食中毒予防講習会実施 4回（194名）
	保育園職員と園児保護者に対するノロウイルス予防チラシの配付	ノロウイルス予防チラシの制作配付 （約100保育園、約10,000枚）
博多衛生課	デジタルサイネージ等による専門学校との食中毒予防啓発	博多駅前等のデジタルサイネージでの放映、X・LINE VOOM・Instagram等のSNSやYouTubeによる発信、ホームページに掲載
中央衛生課	子ども向け手洗い教室	1回（20名）
南衛生課	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	学内メール配信、学内ポスター掲示 （南区連携の7大学 約6,500名）
	ため蔵食ゼミ	区民向け講座 360人（16回） 事業者向け講座 74人（3回） X配信 9回

城南衛生課	小学生・園児向け手洗い教室	①手洗いチラシ及びオリジナルハンカチを区小学1年生に配布、小学校での手洗い教室実施 (10校、35回、1,130名) ②保育園・幼稚園での手洗い教室実施 (6回、643名)
	ふれあい城南フェスティバル	ブース来場者に対し食中毒予防クイズと啓発グッズ配布を実施。 (来場者約200名)
早良衛生課	手の洗い残しゼロチャレンジ	20回(延べ399名)
	食の安全塾 ～検査してみよう！あなたのお弁当～	5名
西衛生課	高校生向け食の安全安心スクール	食品衛生講座 2回(76名)
	ノロウイルス対策リーフレット等の配布	検診来訪者等へ22回(1,400人)
食品衛生検査所	野菜スタンプを使った参加・体験型イベント	1回(26名)
	市場の施設見学等(食品衛生検査所の役割の周知)	29回(1,741名)
食肉衛生検査所	市場の施設見学(食肉衛生検査所の役割の周知)	4回(20名)

Ⅵ 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員等の資質の向上を図るため、各種の研修を実施するとともに、厚生労働省等が行う外部研修に職員を派遣しました。

【本市が実施した研修一覧】

実施時期	研修会名	受講人数
6/13	新任食品衛生監視員研修会	28
7/4	食品衛生研究発表会	29
7/24、25	新任食品衛生監視員技術研修会	18
10/16、2/26	アニサキス寄生実態調査	6
11/28	食品衛生監視員有毒魚介類講習会	11
12/5、1/30、 2/27	鮮魚市場夜間監視実習	6
1/22、29	青果市場現場研修	6
2/20、3/12	外部講師を招いた HACCP に関する研修	40

【外部研修一覧】

実施時期	研修会名	受講人数
6/25、26	食品安全行政講習会（厚生労働省）	3
6/27	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 （厚生労働省）	1
7/10、11	都道府県等食品表示担当者研修（消費者庁）	5
7/25	FDSC 食品衛生精度管理セミナー（食品薬品安全セミナー）	2
8/18～9/1、 9/17～10/1	自治体職員向け ISO/IEC17025 研修会 （公益財団法人日本適合性認定協会）	2
8/29	九州地区食品衛生監視員協議会研修会 （九州地区食品衛生監視員協議会）	4
9/18、19	北部九州食中毒疫学調査研修会（福岡県）	9
10/23、24	全国食品衛生監視員研修会 （厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会）	1
11/4～6	HACCPシステムに係る講習会（南部：熊本県）	4
12/1～12	食品衛生監視指導研修（国立保健医療科学院）	1
12/16	自治体職員向け HACCP 研修会 （公益社団法人日本食品衛生協会）	1
1/15	自治体職員向け食肉及び水産食品の輸出に関する研修会 （株式会社 JTB）	1
1/21～23	HACCP 指導者養成研修会（健康食品）（九州ブロック） （厚生労働省）	1
1/22、23	食肉及び食鳥肉衛生技術研修（厚生労働省）	2
1/22、23	食肉及び食鳥肉衛生研究発表会（厚生労働省）	2
2/4～6	HACCPシステムに係る講習会（北部：佐賀県）	6
3/4～6	食中毒疫学研修会（NPO 法人岡山健康医学研究会）	3

【別表】 収去検査で発見した違反の概要

食品の種類	違反の内容	発見した実施機関
豚の腎臓	基準値を超える動物用医薬品（ドキシサイクリン）を検出	食肉衛生検査所
牛の腎臓	基準値を超える動物用医薬品（ペンシリン）を検出	食肉衛生検査所
鯨肉ベーコン	基準値を超える発色剤（亜硝酸根）を検出	博多衛生課
しょう油	表示不備（使用していない保存料（パラオキシ安息香酸）の記載）	博多衛生課
辛子明太子	表示不備（使用していない着色料（赤色3号）の記載）	博多衛生課
辛子明太子	表示不備（使用している発色剤（亜硝酸ナトリウム）の不記載）	博多衛生課
辛子明太子	表示不備（使用していない発色剤（亜硝酸ナトリウム）の記載）	博多衛生課
辛子明太子	表示不備（使用している発色剤（亜硝酸ナトリウム）の不記載）	博多衛生課

令和8年6月30日 公表

福岡市保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課

〒810-0073

福岡市中央区舞鶴2-5-1 あいれふ 10階

TEL 092-711-4277

FAX 092-406-5075
