



福岡100

何歳でも  
チャレンジできる  
未来のまちへ

福岡市保健医療局生活衛生部 〒810-8620 福岡市中央区天神1-8-1

生活衛生課 TEL 092-711-4273 FAX 092-733-5588 ✉ seikatsueisei.PHB@city.fukuoka.lg.jp

食品安全推進課 TEL 092-711-4277 FAX 092-733-5588 ✉ shokuhinanzan.PHB@city.fukuoka.lg.jp

福岡市ホームページ <https://www.city.fukuoka.lg.jp/>

発行: 令和5年2月 企画・制作/西日本新聞社 TEL 092-711-5460

人生100年時代を豊かに暮らすための健康・暮らし情報や  
イベントのお知らせをLINEで配信中!

福岡市LINE公式アカウント「受信情報」から「健康・暮らし等」を選択  
「友だち追加」はこちら▶



## この本について

家族には安全なものを食べて欲しい。

つつがなく暮らして欲しい。

知らなかったことや、新しい情報を発見すると

思わず誰かに教えたくありませんか。











そんな快適な暮らしの実現に役立つヒントを

詰め込んだ情報誌をつくっています。



## CONTENTS

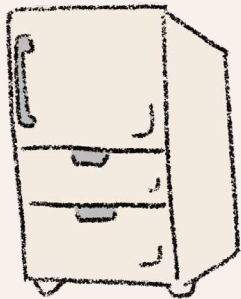
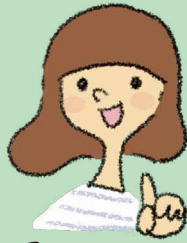
 ……暮らし  ……食べ物

-  この本について …………… 1
-  正しい保存方法を知って、  
美味しく安全に食べましょう …………… 3
-  普段からのカビ対策で  
快適な暮らしを …………… 5
-  保護犬・保護猫を家族として  
迎えるなら「あにまるぼーと」へ …………… 7
-  と畜場での「HACCP」を  
知っていますか? …………… 9
-  カンピロバクター食中毒  
鶏肉は十分に加熱して食べましょう …………… 11
-  アウトドアは  
防虫対策をして楽しもう! …………… 13
-  遺伝子組換え表示が  
新しくなります! …………… 15
-  アニサキスによる  
食中毒を知って予防しましょう …………… 17
-  よくある質問と問い合わせ先一覧 …………… 19



食品の保存にはコツがある!

# 正しい保存方法を知って、 美味しく安全に食べましょう



正しい食品の保存方法を知っていますか?  
間違った方法で保存をすると、細菌が増殖し、食中毒になることがあります。

適切な方法を知ること、食材を長持ちさせていつもの食事を美味しく安全に!

チェック!

上手な**買い物のコツ**を知ること大事!

**鮮度や表示**を確認することはもちろん、冷蔵・冷凍食品は**保冷バッグ**などを活用して持ち帰りましょう。温度が高くなると微生物が増えやすくなります。

帰宅したら冷蔵・冷凍食品はすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れ、他の食品も**適切な方法**で保存しましょう。



## 常温保存のポイント

☑直射日光や高温多湿を避け、冷暗所で保存

常温保存食品でも開封したら冷蔵庫に!

☑食品を直接床に置かないで  
ケースやかごなどに入れて保存

食品が汚れたり害虫が寄ってくる原因に!

☑シンクの下に食品を置かない

温度変化が激しく、湿気がこもる場所は避けて!



## 冷蔵保存のポイント

☑冷蔵庫内の適切な場所に保存

肉や魚は冷蔵庫の奥やチルド室に!

☑期限の短い食品は冷蔵庫の手前に保存

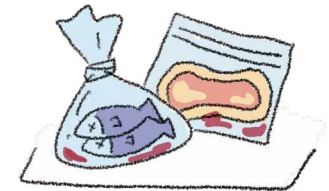
目立つ位置に置いて期限切れに注意!

☑肉や魚はビニール袋に入れて保存

肉や魚から出る汁(ドリップ)は細菌が増殖しやすいので他の食品につかないようにしましょう

☑期限内に食べ切る

細菌の多くは低温で増殖しにくいものの、死滅はしません  
冷蔵したからといって油断は禁物です

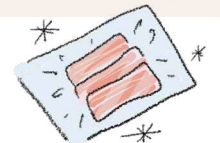


## 冷凍保存のポイント

☑空気を抜いて真空状態で冷凍

ラップや袋に空気が残っていると劣化の原因に!

解凍するときも汁(ドリップ)が他の食品につかないように注意しましょう



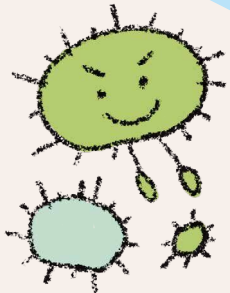
冷蔵庫の中を  
チェック!

- ☑何が入っているのか把握するために**整理整頓**を
- ☑冷蔵庫の詰め込みすぎに注意!**7割程度**を目安に
- ☑開封・開栓した食品は早めに食べ切る!  
ふせんなどに**開封日**を記入するのがおすすめ



キレイをしっかりキープ!

# 普段からのカビ対策で 快適な暮らしを



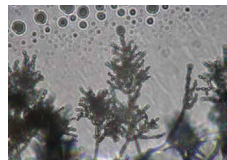
カビくんはジメジメした所が大好き。一度住み着いたら、まったり落ち着いてしまいます。

カビの発生を防ぐには室内の環境づくりが大切です。発生条件や対策方法を知り、予防することで、快適な暮らしができます。梅雨の時期だけでなく、普段から衛生的な住まいづくりを心がけましょう。

## そもそもカビとは?

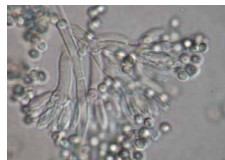
カビは30億年前から地球上に存在している微生物です。

発酵食品や医薬品(抗生物質)の製造等に利用され暮らしの役に立つこともありますが、病気や住居の汚染等、害を及ぼすこともあります。



●クロカビ (クラドスポリウム)

浴室や洗面所、エアコンなどでよく見かけるカビです。ぜん息などのアレルギーを引き起こす原因になります。



●アオカビ (ペニシリウム)

抗生物質の一種であるペニシリンの発見につながったカビです。チーズの製造に用いられることでも有名です。アレルギーの原因にもなります。

## カビの発生条件

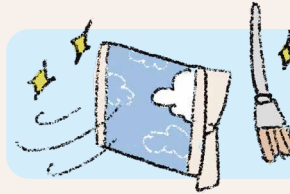
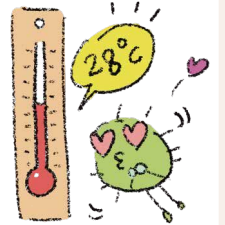


**温度** 20℃を超えると活発になり、28℃付近で最もよく繁殖。

**湿度** 湿度が高いほど繁殖しやすい。

**栄養源** ゴミ、アカ、汚れ等が栄養に。

**空気** 生育に酸素が必要。また、空気のとどんだ所は湿度がこもりやすいので注意。



掃除と換気でこれらをコントロールすることがカビ対策に効果的です!

## 住まいのカビ対策



### 浴室

- 入浴時に飛び散った汚れはカビの栄養源になるため、浴室を出るときは全体をシャワーで流しましょう。
- 入浴後には窓を開ける、換気扇を回すなど湯気はすぐに排気しましょう。
- 水蒸気の充満を防ぐため湯船にフタをするのも効果的です。

### キッチン

- 使用后、周りに飛び散った水や食品くずなどは、すぐに拭き取りましょう。
- 流し台の下も定期的に通気と掃除を行いましょう。

### エアコン

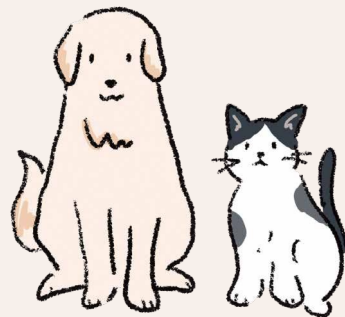
- 冷房を入れると内部が結露するので、使用後は送風に切り替えるなどして内部を乾燥させることが望ましいです。



知識をもってお迎えを!

## 保護犬・保護猫を家族として迎えるなら「あにまるぽーと」へ

「保護犬・保護猫」ってご存じですか? 保護犬・保護猫はペットショップの犬や猫たちと何が違うの? テレビ番組やCMで話題になっている保護犬・保護猫のことについて、考えてみませんか?



※あにまるぽーと…福岡市東部動物愛護管理センターの愛称です。

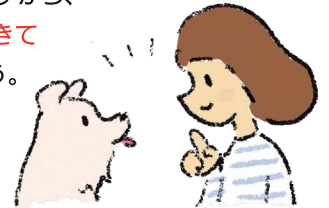
### 保護犬・保護猫とは?



迷子になり、飼い主の元に戻れなかった犬猫や、やむを得ない理由により飼い主から引き取られた犬猫などを保護犬・保護猫といいます。そんな犬猫たちを少しでも救うため、**保護犬・保護猫に新しい飼い主を探そう**という動きが全国的に広まりつつあります。「あにまるぽーと」は、そうした犬猫を新しい飼い主につなぐ活動(譲渡)を行っています。

### 保護犬・保護猫を迎える時の注意点は?

保護犬・保護猫に限らず、ペットを飼う場合は、飼育する動物についての**知識**を身につけ、適切なしつけや医療を受けさせる**覚悟**が必要です。特に保護犬・保護猫では、人や環境変化に慣れるのに時間がかかることもあるため、じっくりと向き合う時間を持つことも大切。家族を迎えるのですから、**経済的な見通し**や、**最期まで面倒をみる**、**一緒に生きていく**といった**覚悟があるのか**、しっかり考えましょう。「あにまるぽーと」では、譲渡時に個別講習を受けていただき、**受け入れをサポート**しています。



### 誰でも譲り受けができるの?

譲渡には**一定の条件**があります(終生飼育できること、ペット飼育可能物件で飼うこと、受け皿(※)を準備できること等)。他にも諸条件がありますので、詳しくは「あにまるぽーと」へ**ご相談**ください。

※受け皿とは: 飼い主がどうしても動物を飼育できなくなった場合に、代わりに譲り受けて飼ってもらう人。

### 譲り受けにお金はかかるの?

譲渡時には「あにまるぽーと」で**不妊去勢手術**、**マイクロチップ装着**、**ワクチン接種**等の処置を行い、**無料**でお渡ししています。

しかし、**譲渡後の犬猫の飼育に必要な費用は全て飼い主の負担**になります。高齢や持病のために**医療費**がかかる可能性もしっかり考えたうえで譲り受けましょう。

### 成犬・成猫のススメ

子犬・子猫に比べて、成犬・成猫は**大きさや性格**がある程度わかっているという**利点**があります。**自分の生活スタイルに合ったパートナー**の犬猫を探すには、成犬・成猫もおススメです。



犬猫の譲渡に関する情報は**こちら**

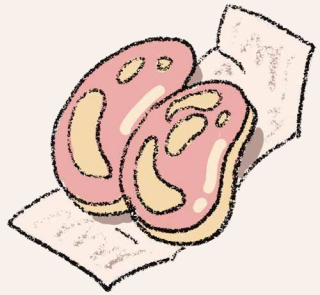
「ずっといっしょ」 <https://zuttoissho.com>





# 安全なお肉を届けるために と畜場での「HACCP」を知っていますか？

ハサップ



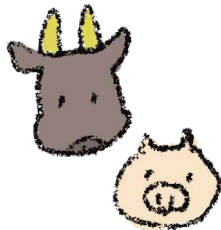
福岡市食肉衛生検査所では、と畜場が行う「HACCP」が適切に行われているかをチェックし、安全なお肉をお届けできるように努めています。

## 「HACCP (ハサップ)」ってなに？

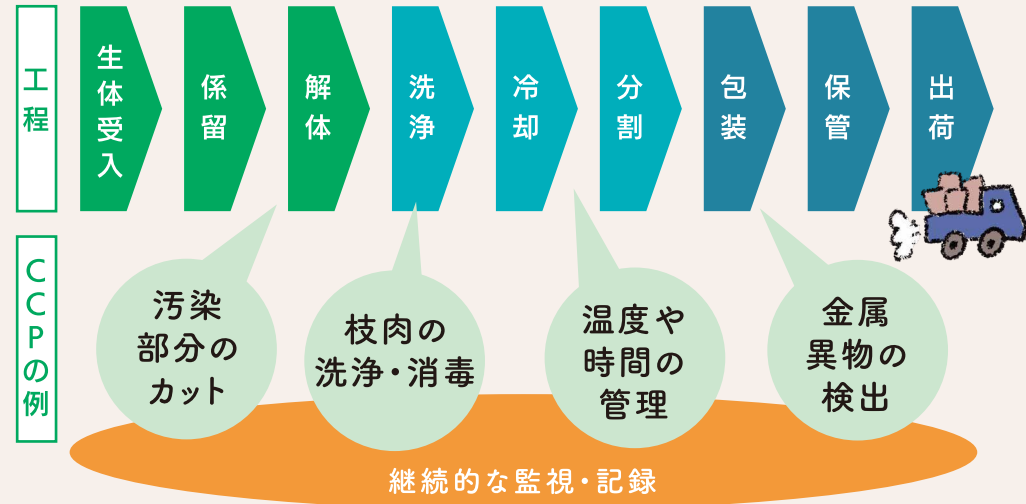
危害要因分析

重要管理点

HACCPはHazard Analysis and Critical Control Pointの略で、食品の安全性を確保するための衛生管理手法のことです。有害な微生物やガラス・プラスチックの破片などの危害要因を分析(HA)し、**製造工程のどの段階でどんな対策をすれば、より安全な製品を製造できるか**、工程の中で重要管理点(CCP)を定めます。これを継続的に監視・記録することで、製品の安全性を確保します。また、万が一問題が発生した場合でも、原因が特定しやすくなり、速やかに対応することができます。



## と畜場のHACCP



## 食肉衛生検査所は どんなところをチェックするの？

- 現場検査・・・施設環境・作業内容が衛生的であるかを、目視や機器を用いた測定にて確認
- 記録検査・・・CCPの継続的な監視や逸脱時の改善措置等が、きちんと記録されているか内容を確認
- 微生物試験・・・肉の一部を切り取って微生物試験を行い、細菌による汚染状況を確認



## 安全で美味しいお肉が食べられるように

食肉衛生検査所がHACCPの実施状況を定期的にチェックし、必要に応じてと畜場へ指導・助言をすることで協力し合いながら衛生管理の向上を目指しています。





新鮮でも危険!?

# カンピロバクター食中毒 鶏肉は十分に加熱して食べましょう

レアの焼き鳥などの加熱不十分な鶏肉料理や鶏刺しによるカンピロバクター食中毒が多発しています。

カンピロバクター食中毒は、鶏肉が新鮮であっても発生します。



## 「カンピロバクター食中毒」とは?

### ●どんな食中毒?

カンピロバクターという細菌に感染することで起こる食中毒。子どもや高齢者は重症化しやすいため、特に注意が必要です。

### ●主な症状

下痢、腹痛、発熱など。まれに、神経障害(ギラン・バレー症候群)を発症します。

### ●主な原因

生や加熱不十分な鶏肉を食べることで起こります。

カンピロバクターは、鶏などの腸管内に生息しており、鶏肉に加工するときに高い確率でつくため、新鮮な鶏肉であっても危険です。



## 家庭内でのカンピロバクター食中毒予防



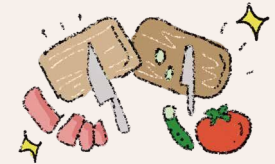
### 十分な加熱を!

目安は中心部を75℃で1分以上加熱。十分に加熱して食べましょう。



### 調理器具を使い分けて!

調理器具を介して他の食品に細菌がつかないように、調理器具の使い分けを。できない場合は、その都度きちんと洗って使いましょう。



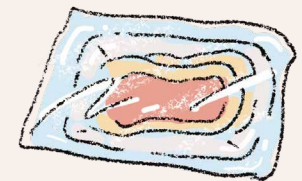
### 生肉を触ったらすぐ手洗いを!

生肉を素手で触ると、手に細菌がついてしまいます。触った後は、入念な手洗いを心がけましょう。



### 生肉を他の食品につけない!

生肉を購入した際や冷蔵庫で保存するときは、生肉や肉汁が他の食品につかないようにしましょう。



## 飲食店で食中毒が多発しています!

レアの焼き鳥などの加熱不十分なメニューや鶏刺しは避け、十分に加熱されているメニューを選びましょう。





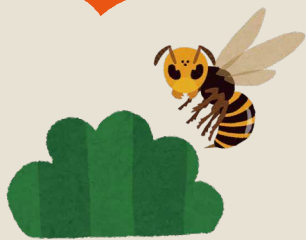
# 危険な虫に要注意 アウトドアは 防虫対策をして楽しもう！

野外には有害な虫がいることがあります。せっかくのハイキングやキャンプが、虫による被害で台無しにならないように、防虫対策をしてアウトドアを楽しみましょう。



気をつけて！

## 有害な虫



### ！スズメバチ

夏～秋にかけて活発に活動し、攻撃性が強いハチです。樹木の枝や土の中に巣を作ります。強い毒をもっており、刺されると強い痛み、赤い腫れを生じ、場合によってはアナフィラキシーショックを引き起こすおそれがあります。

### ！マダニ

日本全国どこにでも生息しており、特に春～秋に活動が活発になります。生息地は市街地や公園など身近な場所、中でも多いのは山や森、草むらです。動物や人に咬みついて吸血し、病原体を人間にうつすことがあります。



マダニ (吸血前)    マダニ (吸血後)

### ！その他

動物や人間の血を吸うアブ、ヒル、蚊のほかムカデなどの有害な虫がいます。山や森だけでなく公園や草むらなど身近な場所にも生息しています。

## 虫の被害から身を守るためのポイント

### 肌の露出は控えめに！

長袖・長ズボンのほか、帽子を被ったり、首にタオルを巻くなど肌の露出を控えましょう。虫除け剤も有効です。



### 黒い色はNG！

スズメバチは、特に黒い色に反応することが多いです。できるだけ黒い色の服の着用は避けましょう。マダニが付着した場合にも見つけやすい明るい色の服がおすすめです。

### 匂いにも注意！

香水やヘアスプレーなどの匂いを好む虫もいます。香りのあるものはできるだけ避けましょう。

### 直接触れないように！

害虫や知らない生き物は直接触れないように注意してください。また、地面に直接寝転んだり、座らないようにしましょう。マダニ等の虫がつくかもしれません。座るときは必ずシートを使用しましょう。

### 帰宅後も気をつけて！

家に入る前に衣服をはたき、脇の下や足の付け根、ひざの裏など、害虫がついていないかをしっかりチェックしましょう。帰宅後は早めに入浴し、脱いだ服はすぐに洗濯をしましょう。



## もしも！の時のポイント

### ハチに刺されたら？

刺された場所から離れ、刺されているところをきれいな水でよく洗い流します。処置した後、できるだけ速やかに医療機関で診察を受けてください。

### ダニに咬まれたら？

吸血中のマダニを取ると一部が皮膚内に残る場合がありますので、無理に取らず、皮膚科で処置を受けましょう。また、数週間程度は体調の変化に注意してください。発熱などの症状がでたら医療機関で診察を受けてください。

### 身近に生息している セアカゴケグモに注意！

背中とお腹に特徴的な赤色模様がある毒グモです。暖かい物陰を好み、側溝やベンチの裏などに生息します。発見したら殺虫スプレー（市販）を吹きつけて駆除してください。殺虫スプレーがない場合は、靴で踏みつぶしてください。



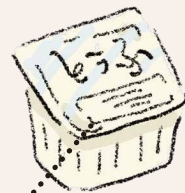


正しく知って、選択しよう！

# 遺伝子組換え表示が 新しくなります！



遺伝子組換え表示制度には、義務表示と任意表示があります。「大豆」と「とうもろこし」に関する任意表示は2023年4月1日から新しい制度になります。「遺伝子組換えでない」の表示は納豆や豆腐の食品表示でよくみかけます。今後の表示がどのように変わるのか知って、毎日の買い物に役立てましょう。



〈豆腐の表示例〉

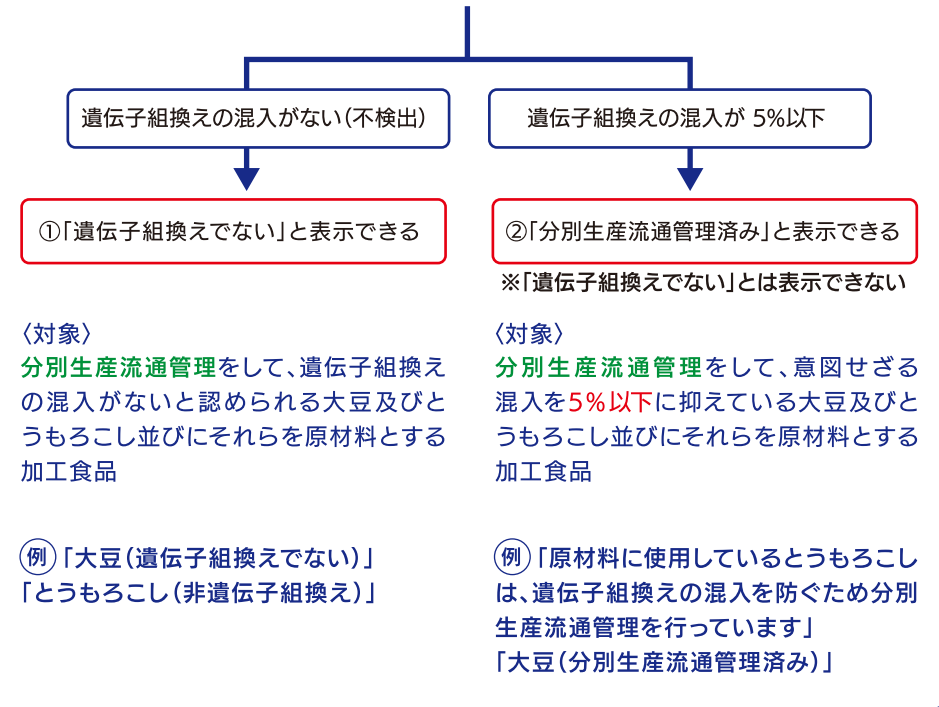
名称	もめん豆腐
原材料名	大豆(国産、 <u>遺伝子組換えでない</u> )/凝固剤
内容量	350g
消費期限	2023.4.1
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	〇〇株式会社 福岡市中央区天神▲丁目□ー■

※改正後の食品表示基準は2023年4月1日に施行されますが、それまでの間が表示切替えのための準備期間とされているため、既に表示が変わっている商品もあります。

## 新しい制度での表示方法について

これまで「遺伝子組換えでない」と表示することができたものは、条件により2つの表現に分かれます。

### 遺伝子組換えの混入がないよう、**分別生産流通管理**を行う



## 「分別生産流通管理」とは？

遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を、生産(農場)、流通(トラック、サイロ、コンテナ船等)及び加工(食品製造工場等)の各段階で混入が起こらないよう分別管理し、そのことが書類などにより証明されていることをいいます。

## 「意図せざる混入」とは？

「分別生産流通管理」が適切に行われた場合でも、遺伝子組換え農産物の一定の混入は避けられないことがあります。遺伝子組換え農産物が一定量混入してしまうことを「意図せざる混入」といいます。



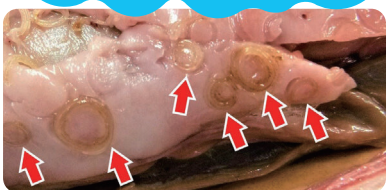
海の幸を安全に美味しく!

# アニサキスによる食中毒を知って予防しましょう

日本人の食生活では、お刺身や寿司など生で魚を食べるシーンが多くあります。生で食べる場合は、細菌やウイルスによる食中毒だけでなく、アニサキスなどの寄生虫による食中毒が起こる可能性があります。安全で安心な食事をするための知識を備えておきましょう。



## 「アニサキス症」とは?



アニサキスは寄生虫の一種で主に魚介類の内臓に寄生していることが多いです。アニサキス症は、魚介類に潜んでいるアニサキスを誤って口にしまい、アニサキスによって消化管が刺激されることで発症します。

## 原因になりやすい魚介類は?

サバ、サンマ、アジ、イワシ、ヒラメ、サケ、カツオ、イカ等の魚介類の刺身、冷凍処理をしていないシメサバなどの加工品です。

## どんな症状?

胃の痛み、吐き気、下痢などの激しい消化器症状が起こります。アニサキスは人間の体内では生存できないため、基本的には数日で症状は治まりますが、重篤なアレルギー反応にいたることも稀にあるので医療機関を受診しましょう。



## 「アニサキス症」の予防法は?

### ❗ 速やかな内臓処理

アニサキスは主に内臓に寄生していますが、時間経過とともに筋肉(可食部)内へ移動する場合があります。

魚を丸ごと1匹で購入したら、よく冷やして持ち帰り、すぐに内臓を取り除き洗いましょう。また、魚の内臓を生で食べることは避けましょう。



### ❗ 目視でよく確認を!

アニサキスは大きさが2-3cmなので目視で確認できます。手元を明るくしてよく確認しながら調理しましょう。また、アニサキスは白色で、白いまな板の上では見えづらい場合もあるので、注意しましょう。

### ❗ 「生食用(刺身用)」の表示のないものは生食しない

お店で購入する「生食用」の魚介類は厳しい衛生管理がされています。「生食用」の表示がない魚介類は加熱調理して食べましょう。



## ⚠ よくあるアニサキス対策の間違い ⚠

❌ **間違い!** アニサキスが付いていた魚介類は食べられない?  
アニサキスは加熱調理(中心温度70℃以上)で死滅します。内臓でアニサキスが見つかったも、加熱すれば食べられます。

❌ **間違い!** 酢や塩に漬ければ大丈夫?  
アニサキスは酸に強く、調味料などでは死滅しません。酸の強い胃の中でも数日は生きています。

❌ **間違い!** よく噛んで食べれば大丈夫?  
アニサキスはとても固く、噛みちぎるのは困難です。





# よくある質問と 問い合わせ先一覧



- 飲み水(井戸水、ビルやマンションの水道水)について教えてほしい
- シックハウス症候群について知りたい
- 住まいのダニやカビ等について教えてほしい



お住まいの区の  
保健福祉センター  
衛生課 **環境係** へ  
問い合わせを



- 購入食品にガラス片が入っていた
- 食中毒かもしれない
- 食品の表示について知りたい
- 地域のバザーで食品を出す場合の注意点を知りたい

お住まいの区の  
保健福祉センター  
衛生課 **食品係** へ  
問い合わせを

## 保健福祉センター衛生課 問い合わせ先

**東区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-645-1114  
(東保健所) ☎ 092-645-1112 ☎ 092-645-1111 ✉ eisei.HIWO@city.fukuoka.lg.jp

**博多区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-434-0007  
(博多保健所) ☎ 092-419-1125 ☎ 092-419-1126 ✉ eisei.HAWO@city.fukuoka.lg.jp

**中央区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-761-8280  
(中央保健所) ☎ 092-761-7351 ☎ 092-761-7356 ✉ eisei.CWO@city.fukuoka.lg.jp

**南区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-541-9914  
(南保健所) ☎ 092-559-5161 ☎ 092-559-5162 ✉ eisei.MWO@city.fukuoka.lg.jp

**城南区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-843-2662  
(城南保健所) ☎ 092-831-4219 ✉ eisei.JWO@city.fukuoka.lg.jp

**早良区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-822-5733  
(早良保健所) ☎ 092-851-6602 ☎ 092-851-6609 ✉ eisei.SWO@city.fukuoka.lg.jp

**西区** **環境係** **食品係** **FAX** 092-891-9894  
(西保健所) ☎ 092-895-7094 ☎ 092-895-7095 ✉ eisei.NWO@city.fukuoka.lg.jp

- 豚肉や牛肉がどんな検査をされているか、見てみたい



見学が  
できます

### 保健医療局食肉衛生検査所

☎ 092-651-3404 **FAX** 092-651-9015  
✉ shokuniku.PHB@city.fukuoka.lg.jp

- 鮮魚市場や青果市場などに流通している食品が、どんな検査をされているかを見てみたい



見学が  
できます

### 保健医療局食品衛生検査所

<鮮魚市場係>  
☎ 092-711-6440 **FAX** 092-711-6439  
<青果市場係>  
☎ 092-682-3922 **FAX** 092-682-6144  
✉ shokuhin.PHB@city.fukuoka.lg.jp

- 犬猫を譲り受けたい
- あにまるぽーとのふれあい広場ってどんなところ?
- センターのイベントについて知りたい

### あにまるぽーと (東部動物愛護管理センター)

☎ 092-691-0131 **FAX** 092-691-0132  
▶ 福岡市東区蒲田5-10-1  
(福岡市クリーンパーク東部北隣)  
✉ dobutsukanri.PHB@city.fukuoka.lg.jp



敷地内のふれあい広場では、飼い犬と散歩したり遊んだりできます  
(ドッグランではありません。事前の利用申請が必要です。)



- 「地域猫活動」について詳しく知りたい
- 野良猫が増えて困っているので、相談したい



### ふくおかどうぶつ相談室 (家庭動物啓発センター)

☎ 092-891-1231 **FAX** 092-891-1259  
▶ 福岡市西区内浜1-4-22  
✉ dobutsukanri.PHB@city.fukuoka.lg.jp

- 犬の登録や狂犬病予防注射に関する手続きについて教えてほしい
- 犬猫の行方不明、保護情報について問い合わせたい
- 福岡市に引っ越してきました。飼っている犬の手続きは必要ですか?

### あにまるぽーと (東部動物愛護管理センター)

### ふくおかどうぶつ相談室 (家庭動物啓発センター)



詳しくは  
福岡市動物愛護管理センターHP  
「わんにゃんよかネット」  
<https://www.wannyan.city.fukuoka.lg.jp/>

- セアカゴケグモを見つけたけど、どうしたらいいの？
- 大きなハチの巣があって心配だ
- 浄化槽のことを知りたい
- 家庭ごみの出し方を教えてほしい



お住まいの区の  
**生活環境課**へ  
問い合わせを

セアカゴケグモやハチの駆除は行っていませんが、駆除の方法について相談を受け付けています。

**東区役所生活環境課**

☎ 092-645-1024 FAX 092-632-8999  
✉ seikatsukankyo.HIWO@city.fukuoka.lg.jp

**博多区役所自転車対策・生活環境課**

☎ 092-419-1070 FAX 092-441-5603  
✉ seikatsukankyo.HAWO@city.fukuoka.lg.jp

**中央区役所生活環境課**

☎ 092-718-1092 FAX 092-718-1079  
✉ seikatsukankyo.CWO@city.fukuoka.lg.jp

**南区役所生活環境課**

☎ 092-559-5101 FAX 092-561-5360  
✉ seikatsukankyo.MWO@city.fukuoka.lg.jp

**城南区役所生活環境課**

☎ 092-833-4087 FAX 092-822-4095  
✉ seikatsukankyo.JWO@city.fukuoka.lg.jp

**早良区役所生活環境課**

☎ 092-833-4343 FAX 092-841-6687  
✉ seikatsukankyo.SWO@city.fukuoka.lg.jp

**西区役所生活環境課**

☎ 092-895-7054 FAX 092-882-2137  
✉ seikatsukankyo.NWO@city.fukuoka.lg.jp

**その他**

保健医療局保健環境研究所 ☎ 092-831-0660(代表) FAX 092-831-0726  
✉ k-kagaku.PHB@city.fukuoka.lg.jp

**WEB版「暮らし上手のヒント」もよろしくね!**

お出かけ先や、お友達の家など、どこでも「暮らし上手のヒント」が見られます。



スマートフォン・パソコンからのアクセスはこちら

暮らし上手のヒント 福岡市 検索



こちらからもアクセスできます

**Q その他、よくある質問 A**

**Q** 犬(猫)を飼っています。マイクロチップを装着しないといけませんか？

**A** 犬や猫へのマイクロチップの装着は、ブリーダーやペットショップは義務ですが、既に犬や猫を飼っている人は、努力義務になります。マイクロチップを装着することで迷子になった際や災害で離れてしまった際に飼い主を見つけやすいことや遺棄の防止になることが期待されています。災害時や迷子になった時のためにもマイクロチップを装着し、飼い主の変更や引っ越しの際は情報の変更を忘れないようにしましょう。

**Q** 「遺伝子組換えでない」と表示がない納豆は、遺伝子組換えの大豆が使用されているのですか？

**A** 遺伝子組換え農産物を使用していたり、遺伝子組換えと遺伝子組換えでない農産物を区別していないものを使用している場合は、「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」などの表示が義務付けられています。「遺伝子組換えでない」の表示は事業者が任意でできる表示なので、遺伝子組換えの大豆を使用していない場合でも、「遺伝子組換えでない」と表示されていない納豆もあります。

詳しくは

福岡市HP 遺伝子組換え表示制度  
[https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhi/nanzen-ansin/shokuhinhyouji2\\_3.html](https://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/life/syokuhi/nanzen-ansin/shokuhinhyouji2_3.html)



**Q** このコラムのような内容をもっと積極的に知りたいのですが、どうやったらこういう情報が手に入りますか？

**A** 福岡市では、暮らしに役立つ出前講座を無料で行っています。学びたいテーマや日時、場所なども相談できます。生活衛生課・食品安全推進課(裏表紙)へお気軽におたずねください。

テーマ例

- 「食」… 食中毒予防、食の安全安心確保のための福岡市の取り組み
- 「暮らし」… 井戸水やマンションの水道水、シックハウス症候群、住まいのダニ・カビ対策
- 「動物」… 地域猫活動、動物愛護

詳しくは

福岡市HP 出前講座  
<https://www.city.fukuoka.lg.jp/shicho/kocho/opinion/demaekouza/demaekouza.html>

