平成２６年度

福岡市食品衛生監視指導計画（案）

福岡市保健福祉局

目　次

第１　計画実施期間・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

第２　食の安全に関する福岡市の状況（平成２５年度）・・・・・・・・・・・ 1

第３　監視指導の実施体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

第４　平成２６年度監視指導計画の内容・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

Ⅰ　重点対策事項　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
１　食中毒対策の強化 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
２　食品表示の適正化対策 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
３　輸入食品対策 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
４　市民及び食品関連事業者との情報及び意見の交換（ﾘｽｸｺﾐｭﾆｹｰｼｮﾝ）・・ 6
５　地域特性に応じた食の安全安心対策 ・・・・・・・・・・・・・・・ 7

Ⅱ　監視指導の実施　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
１　重点的に監視指導を実施する事項 ・・・・・・・・・・・・・・・ 7
２　食品群ごとの供給行程における監視指導 ・・・・・・・・・・・・ 9
３　食品等取扱施設の監視指導（各区保健福祉ｾﾝﾀｰ）・・・・・・・・・・ 10
４　卸売市場の監視指導（食品衛生検査所・食肉衛生検査所）・・・・・・ 10
５　一斉監視の実施 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
６　違反事例，一斉監視結果等の公表 ・・・・・・・・・・・・・・・ 12

Ⅲ　食品等の検査（収去等検査計画）　・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
１　食品等の収去検査　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
２　違反食品の発見時　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
３　収去検査結果の情報提供　・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

Ⅳ　健康被害発生時の対応 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

Ⅴ　関係機関との連携 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

Ⅵ　食品関連事業者による自主的衛生管理の推進 ・・・・・・・・・・・・・・ 16

Ⅶ　人材の育成及び資質の向上（職員への研修）・・・・・・・・・・・・・・・ 17

Ⅷ　食品等の検査実施体制の確保 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

【別表等】
※　（別表１）　平成２６年度福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定　・・・・ 19
※　（別表２）　施設（業種）ごとの標準（目安となる）監視回数　・・・・・・・ 20
※　（別表３）　平成２６年度収去等検査計画　・・・・・・・・・・・・・・ 21
※　用語説明（五十音順）　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 23

第１　計画実施期間

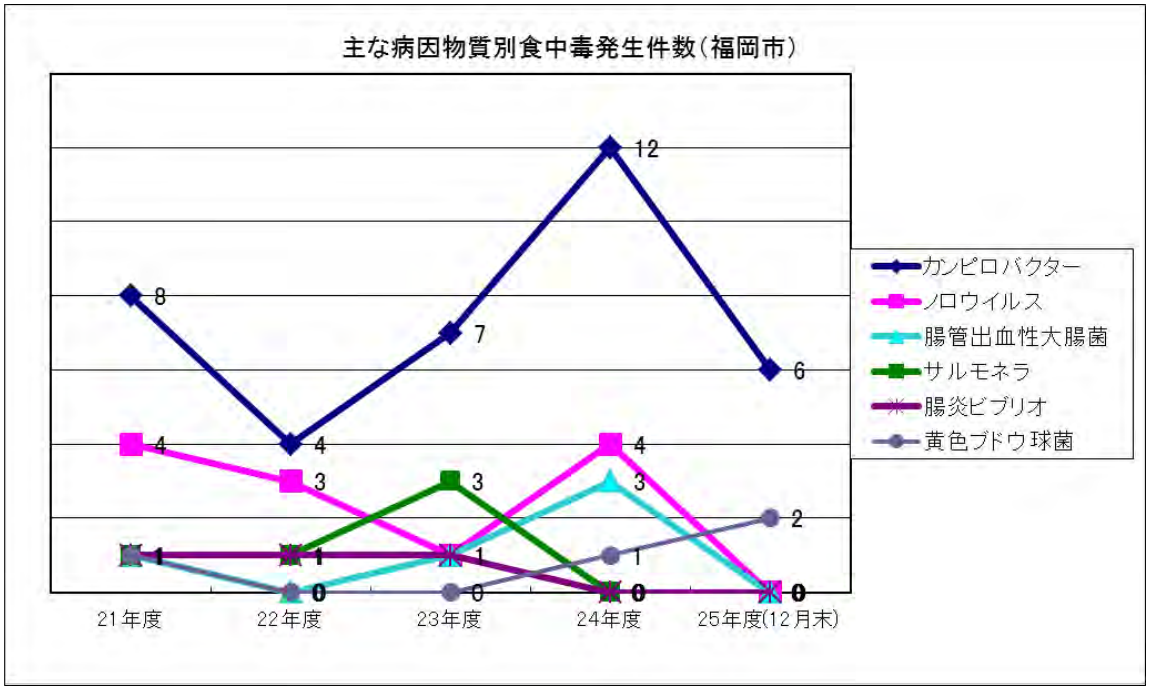
平成２６年４月１日から平成２７年３月３１日までの１年間

第２　食の安全に関する福岡市の状況（平成２５年度）

１　食中毒の発生状況（平成２５年４月～１２月）

発生件数　１１件，患者数　１５５人

	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ	黄色ﾌﾞﾄﾞｳ球菌	ｸﾄﾞｱ・ｾﾌﾟﾃﾝﾌﾟﾝｸﾀｰﾀ	ｳｪﾙｼｭ菌	ｱﾆｻｷｽ	合計
発生件数(件)	6	2	1	1	1	11
患者数(人)	36	55	45	18	1	155



※平成２４年度の数値は腸管出血性大腸菌 0157・カンピロバクター複合食中毒１件をそれぞれに含む

２　違反食品発見状況

（１）禁止されている食品の販売
- 有毒部位（肝臓等）が除去されてないハコフグの消費者への販売
- 有毒部位（ひれ）が除去されていないショウサイフグの消費者への販売　　等

（２）成分規格違反
- ソフトクリームから大腸菌群検出
- 生ウニから腸炎ビブリオ検出　　等

（３）残留基準違反
- 牛の筋肉から基準を超える動物用医薬品を検出
- ピーマン（国産）から基準を超える農薬を検出　　等

（４）表示違反
- 焼菓子のアレルギー物質の表示不備　　等

第３　監視指導の実施体制

保健福祉局食品安全推進課　　**事業方針の策定・連絡調整**

- 市が実施する施策の策定及び公表
- 市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換
- 庁内関係部局，関係自治体及び国との連絡調整

保健福祉センター衛生課（７区）　　**各区内の監視指導**

- 食品等取扱施設の監視指導
- 食中毒に関する調査
- 違反食品及び苦情食品に関する調査
- 食品関連事業者への衛生講習会の実施及び消費者への情報提供・意見交換
- 食品関連事業者による自主的衛生管理推進のための指導・助言
- 市民からの食品衛生に関する相談対応

食品衛生検査所　　**流通拠点の監視指導と検査**

- 鮮魚市場及び青果市場の監視指導
- 市場内流通食品の検査
- 市場内関係事業者への衛生講習会の実施及び消費者，生産者への情報提供

食肉衛生検査所

- 食肉市場（と畜場及び併設する食肉処理施設）の監視指導
- と畜検査（ＴＳＥスクリーニング検査等）
- 場内関係事業者への衛生講習会の実施及び消費者，生産者への情報提供

保健環境研究所　　**試験検査と研究**

- 市内流通食品の検査
- 食品の苦情に関する検査
- 食中毒に関する検査
- 実態調査や検査法の開発等の調査研究

第４　平成２６年度監視指導計画の内容

Ⅰ　重点対策事項

１．食中毒対策の強化
２．食品表示の適正化対策
３．輸入食品対策
４．市民及び食品関連事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）
５．地域特性に応じた食の安全安心対策

１　食中毒対策の強化

近年，肉類の生食が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が多く発生している。また，平成２４年に発生した浅漬による腸管出血性大腸菌集団食中毒では死者が出る事態となった。

調理従事者を介した大規模なノロウイルス食中毒も，冬季を中心に多く発生している。

そこで，これらの病因物質を中心に食中毒対策の強化を図る。

（１） カンピロバクター食中毒対策

生又は十分に加熱調理が行われていない肉類（鶏肉等）が原因と推定されるカンピロバクター食中毒を防止するため，飲食店等に対し，以下の事項について重点的に監視指導を行う

- 肉類の生食提供による食中毒リスクの周知及び生食用食肉以外の提供自粛
- 肉類の衛生的な取扱い
- 調理器具の使い分けや消毒の徹底
- 認定小規模食鳥処理施設における食鳥の衛生的な処理

また，消費者に対して，肉類の生食の危険性を周知し，肉類は中心部まで十分加熱して食べるよう注意喚起を行う。

（２） 腸管出血性大腸菌食中毒対策

①　生食用食肉提供施設等への規格基準遵守の徹底等

平成２３年１０月に設定された生食用食肉の規格基準の遵守について監視指導を行う。また，平成２４年７月に未加熱提供が禁止された牛肝臓についても，表示等の徹底について監視指導を行う。

②　浅漬製造施設等への重点指導

平成２４年に北海道で浅漬が原因とされる腸管出血性大腸菌集団食中毒が発生したことから，市内における漬物製造業者を把握し適切な指導を行うため，平成２５年に「福岡市漬物製造業に関する報告制度」を制定し，営業者に報告を求めることとした。浅漬を製造する営業者及び大規模施設（製造量 100kg/日）を中心に以下の事項の監視指導を行う。

・「漬物の衛生規範」（平成２５年１２月改正）に基づく監視指導
・浅漬の収去検査（抜き取り検査）

（３）ノロウイルス食中毒対策

近年，病院や高齢者施設，結婚披露宴会場となった飲食店やホテルなどの大量調理施設において，調理従事者からの二次汚染が原因と推定されるノロウイルスによる食中毒及び疑い事例が発生していることから，以下の事項について重点的に監視指導を実施する。

・調理施設における従事者の健康チェックと手洗い
・食品の十分な加熱
・高齢者施設等を対象とした衛生指導(予防と発生時の対応)
・ホテルなどの大量調理施設を対象とした講習会の実施（特に調理従事者からの二次汚染防止について注意喚起）

また，ノロウイルスを蓄積することがある二枚貝類のうち，生食用カキの収去検査を昨年度に引き続き実施する。

２　食品表示の適正化対策

消費者が食品を選ぶ上で重要な情報源である食品表示について，適正な表示の推進を図るため，関係行政機関と連携しながら，市内の食品関連事業者に対して食品表示に関する正しい知識の普及及び啓発に努める。

（１）食品関連事業者に対する監視指導

食品関連事業者への食品衛生講習会等を通して，期限表示，食品添加物表示等の適正記載について徹底を図る。

また，立入検査等において，科学的・合理的根拠なく消費期限を超えた期限の表示等，不適切な期限表示の有無について，製品又は加工品に関する記録等や製品の期限設定の一覧とその根拠が備え付けてあるか確認を行い，期限表示が適正になされるよう監視指導を行う。

違反を発見した場合は，改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。なお，違反が軽微な場合であって直ちに改善が図られるもの以外の違反については書面により改善を指導する。

（２）関係行政機関との連携

ＪＡＳ法，景品表示法等の食品表示関係法令を所管する行政機関と連携し，必要に応じて合同講習会や合同監視などを実施する。

（３）アレルギー物質表示の徹底

アレルギー物質表示は，食物アレルギー患者にとって健康被害に直結する重要な表示で

あることから，市内流通品の収去検査を通して，表示が義務づけられているアレルギー物質（卵・小麦・そば・乳・落花生・えび・かに）の適正表示のため，製造者及び加工者による使用原材料の点検及び確認の徹底を図る。

（４）市の特産品の適正表示

市の特産品として全国へ流通する辛子めんたいこ等の適正な表示の監視指導を行い，必要に応じて収去検査（抜き取り検査）を実施し，添加物等が適正に表示されているか確認を行う。

（５）生食用食肉等の適正表示

平成２３年１０月に，生食用食肉（生食用として販売する牛肉（内臓を除く。））に表示基準が定められ，「一般的に食肉の生食は食中毒のリスクがあること」及び「子供，高齢者，食中毒に対する抵抗力の弱い人は食肉の生食を控えること」等を表示することが義務づけられた。また，平成２４年７月には，牛肝臓について「加熱用であること」「調理時に中心部まで加熱する必要があること」及び「食中毒の危険があるため生では食べられないこと」等を情報提供するよう義務付けられた。

そこで，立入検査等において，生食用食肉や牛肝臓を提供又は販売する飲食店や販売店等に対し，適正に表示及び情報提供されているか監視指導を行う。

３　輸入食品対策

輸入食品には，日本では使用又は残存が認められていない農薬や動物用医薬品等が発見されることがあり，市民の輸入食品への不安は依然として高い。

そこで，輸入食品の安全性に対する不安を軽減するため，輸入農畜水産物や輸入加工食品の収去検査を計画的に実施し，検査結果等の情報提供を行う。

（１）輸入食品に係る情報提供

本市が実施した収去検査（抜き取り検査）や検疫所が実施したモニタリング検査等，輸入食品に係る検査の実施状況及びその違反状況等について情報提供を行う。

（２）関係行政機関との連携

九州地区の検疫所や他の自治体と輸入食品監視に係る情報を共有し，連携して効率的かつ効果的な収去検査（抜き取り検査）及び監視指導を行う。

（３）残留農薬・動物用医薬品・指定外添加物の検査の実施

輸入農産物や輸入畜水産物を中心に，残留農薬及び動物用医薬品検査を実施する。

また，輸入加工食品には，その製造国では使用が認められているものの日本では認められていない食品添加物（指定外添加物）が使用されているおそれがあるため，過去の違反事例等を勘案し，指定外添加物の検査を実施する。

４　市民及び食品関連事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

市民及び食品関連事業者が食品の安全性に関する知識と理解を深め，意見を表明することができるように，情報提供や意見交換の機会を積極的に提供するとともに，食品衛生法違反や不良食品，収去検査結果等の公表を行い，市民及び食品関連事業者との情報共有を図る。

（１） 食の安全安心推進協議会の開催

消費者，食品関連事業者，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開催し，食品の安全性を確保し食の安心を得ることができる都市の実現に向け，福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針に基づき実施する施策に関する協議や効果の検証等を行う。

（２）市民参加型のリスクコミュニケーション

校区や地域単位の研修会や意見交換会，施設見学会など，食の安全に関する情報提供や意見交換を行うため，市民参加型のリスクコミュニケーション事業を推進する。

また，市民等の求めに応じ，地域・団体等の集会に出向く出前講座（くらしのステップアップセミナー）を開催し，食中毒予防や食品表示などに関する情報提供や食に関する意見交換を実施する。

食の安全安心に関する勉強会

（３）肉類の生食の危険性に関する情報提供

生又は十分に加熱調理が行われていない肉類を原因とする食中毒を防止するため，消費者に対して，肉類の生食の危険性を周知し，中心部まで十分加熱して食べるよう注意喚起を行う。

（４）食品の放射性物質に関する情報提供

放射性物質に汚染された食品への不安を軽減するため，国や自治体等が実施している放射性物質の検査状況や食品衛生法の規定に基づく食品中の放射性物質に関する基準値を超過した食品の流通状況等について，適切に情報提供を行う。

（５）食の安全に関する情報提供

市ホームページ「福岡市食品の安全・安心情報」，「市政だより」，生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」，各種パンフレット等で，食の安全に関する情報をわかりやすく提供する。

くらし上手のヒント vol.1

（６）食品衛生監視指導計画及び実施状況の公表

年度ごとの福岡市食品衛生監視指導計画（案も含む。）及びその実施結果を公表し，市民及び食品関連事業者と意見交換や情報共有を行い，協働して市の施策の推進を図る。

５　地域特性に応じた食の安全安心対策

福岡市は都市と豊かな自然が近接しており，行政区域７区ごとに地域の特性がある。

そこで，各区保健福祉センターにおいて，区の地域特性に応じて，食品関連施設の監視指導を実施し，食の安全安心を推進する。

＜各区の主な特性＞

東区：広域流通食品製造業が多い。

博多区：博多駅・博多港・福岡空港があり，人や食品の九州の陸・海・空の窓口である。

中央区：九州一の商業地域で飲食店やデパート等が多い。

南区・城南区：都心に近い住宅地として生活のまちである。

早良区・西区：豊かな自然環境に恵まれ，調理施設を備えた社会福祉施設が多い。

Ⅱ　監視指導の実施

近年の食中毒の発生状況，違反食品の発見状況，食品の特性，食品取扱施設の規模等をもとに，危害発生リスクを考慮した重点指導事項を定め，効率的かつ効果的な監視指導を行う。

※　平成２６年度食品衛生監視指導計画の年間予定を別表１に示す。

１　重点的に監視指導を実施する事項

（１）肉類の生食提供施設の重点監視【重点対策１】

肉類を原因とする食中毒を防止するため，生食用食肉取扱施設及び生食用規格基準の無い肉類（例：鶏刺し，鶏たたき，鶏レバー等）を生又は加熱不十分な状態で提供する飲食店等に対し，以下の事項について重点的に指導を行う。

- 生食用食肉及び肉類の衛生的な取扱い
- 規格基準の無い肉類の生食用提供の自粛
- 肉類の生食提供によるリスクの周知
- 認定小規模食鳥処理施設における食鳥の衛生的な処理
- 調理器具の使い分けや消毒の徹底

（２）広域流通食品製造施設の重点監視

- 広域流通食品を製造する施設を中心に，衛生管理の推進及び適正表示の徹底を目的として，以下の事項について重点的に監視指導を実施する。
- 製品の適正表示
- 原材料の適正管理と適正使用（保存条件や使用期限の遵守等）
- 製造・加工・保管等に係る記録の作成，保存
- 自主検査の推進

（３）漬物製造施設の重点監視【重点対策１】

浅漬が原因とされる腸管出血性大腸菌集団食中毒が発生したことを受けて，平成２４年１０月に漬物の衛生規範が改正され，浅漬に対しては，製造時の低温管理や殺菌条件等の設定がなされた。「福岡市漬物製造業に係る報告制度」に基づき把握した浅漬製造施設及び大規模製造施設を中心に，衛生規範に基づいた監視指導を実施する。

（４）大量調理施設の重点監視【重点対策１】

ホテルの結婚披露宴会場や弁当製造工場等の大量調理施設で食中毒事故が発生した場合，大規模な健康被害につながることから，「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき，ＨＡＣＣＰの概念を取り入れた監視を行う。

（５）市の特産品等の重点監視【重点対策５】

① 市の特産品の衛生対策

市の特産品として全国へ流通する辛子めんたいこ等を製造販売する施設に対し，原材料や食品添加物の取扱い，適正な表示等について監視指導を行う。

② 屋台の衛生対策

「福岡市食品衛生条例」に定められた屋台営業者に関する規定が確実に遵守されるよう屋台の監視指導を定期的に実施するとともに，「福岡市屋台基本条例」に基づき食品衛生の採点結果を公表する等，関係部局との連携のもと，施設への監視指導や屋台営業者向け講習会を行い，屋台営業の適正化を図る。

屋台での生もの提供禁止ｽﾃｯｶｰ

（６）地域特性に応じた重点監視

区の地域特性に応じて，各区保健福祉センターにおいて，重点的に監視を行う食品関連施設を選定し，効果的な監視指導を行う。

２　食品群ごとの供給行程における監視指導

主な食品群ごとに，供給行程の各段階において，監視指導を実施する。

食品群	供給行程	監視指導項目
食肉 食鳥肉 食肉製品等	とさつ・解体施設	・と畜場へ搬入される獣畜等の食用不適食肉の排除 ・ＴＳＥ等検査の実施 ・収去検査の実施（動物用医薬品，残留農薬，細菌）
	製造・加工施設	・食肉処理施設における微生物汚染の防止 ・製造，加工に係る記録の作成及び保存 ・収去検査の実施（動物用医薬品，成分規格，食品添加物等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	・食肉等取扱業者における保存温度，衛生的な取扱い ・飲食店等における十分な加熱調理 ・収去検査の実施（成分規格，食品添加物等）
魚介類 水産加工品	採取業者	・生食用かきの自主検査の実施 ・生食用かきの収去検査の実施（動物用医薬品，細菌，貝毒，ノロウイルス）
	加工施設	・適正な保存温度，衛生的な取扱い ・フグの衛生的な処理 ・加工に係る記録の作成及び保存 ・収去検査の実施（成分規格，細菌等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	・有毒魚介類等の排除 ・適正な保存温度，衛生的な取扱い ・フグの衛生的な処理 ・加工に係る記録の作成及び保存 ・収去検査の実施（成分規格，細菌等）
食鳥卵 卵製品	鶏卵取扱施設（液卵製造施設，選別包装施設）	・新鮮な正常卵の受入れ ・洗卵時及び割卵時の汚染防止 ・製造，加工に係る記録の作成及び保存 ・汚卵，軟卵及び破卵の選別等検卵の実施 ・収去検査の実施（動物用医薬品，細菌）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	・適正な保存温度，衛生的な取扱い ・収去検査の実施（食品添加物，細菌等）
乳 乳製品	製造・加工施設	・製造行程及び加工行程における微生物汚染防止 ・製造，加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者における原材料及び製品の自主検査の実施 ・収去検査の実施（成分規格，動物用医薬品等）
	貯蔵・運搬・販売施設	・適正な保存温度，衛生的な取扱い ・収去検査の実施（成分規格，細菌等）
野菜，果実，穀類，豆類，種実類，茶等及びこれらの加工品	製造・加工施設	・生食用野菜，果実等の衛生管理 ・収去検査の実施（残留農薬，食品添加物等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	・生食用野菜，果実等の衛生管理 ・有毒植物等の市場からの排除 ・収去検査の実施（残留農薬，食品添加物，遺伝子組換え等）

３　食品等取扱施設の監視指導（各区保健福祉センター）

食品等取扱施設を，危害発生のリスクや重要度の高さに応じてランク分けし，危害発生防止や衛生管理向上を目的とした指導助言を行うための標準頻度(監視回数)の目安を設定して，効率的かつ効果的な監視指導を実施する。

【施設(業種)ごとの標準(目安となる)監視回数】・・・詳細を別表２に示す。

ランク	標準監視回数	対象施設（業態）
Ａランク	２回以上／年	大量調理施設，広域流通食品の製造販売施設等，危害発生リスクの高い施設
Ｂランク	１回以上／年	危害発生リスクの高い施設（Ａランク施設を除く。）
Ｃランク	１回以上 ／２～３年	衛生状態が優良で自主的衛生管理が推進されている施設（各種製造業，処理業除く。）
Ｄランク	実情に応じて随時	危害発生リスクの低い施設または業態

４　卸売市場の監視指導（食品衛生検査所・食肉衛生検査所）

食品の流通拠点である **鮮魚市場**，**青果市場**，**食肉市場** の各卸売市場の監視・指導を行い，不良・違反食品の排除を行う。

（１）鮮魚市場及び青果市場（食品衛生検査所）

せり売り開始前の夜間監視や早朝監視において，有毒・有害魚介類の排除，適正な温度管理，青果物の衛生的な取扱い，適正な表示等の確保のため，定期的に監視指導及び収去検査を行い，市場外への不良・違反食品の流通を防止する。また，仲卸店舗や関連施設での食品の取扱い，保管状況及び適正な表示について監視指導を行う。

鮮魚市場内の監視

青果市場内の監視

（２）食肉市場（食肉衛生検査所）

と畜検査員が，と畜場法に基づいて牛や豚等を１頭ごとに検査するとともに，と畜場に搬入される牛（４８か月齢超）及び羊について伝達性海綿状脳症（ＴＳＥ）対策を実施し，食用に適さない食肉の流通を防止する。

また，と畜場内及び併設の食肉処理施設の衛生確保を図るため監視指導を実施する。

伝達性海綿状脳症（ＴＳＥ）対策

- と畜場に搬入される牛（４８か月齢超）及び羊についてＴＳＥスクリーニング検査を実施
- 特定危険部位については，適切に除去を行う。

［特定危険部位：30 か月齢超の頭部(舌，頬肉を除く)・脊柱及び脊髄，全月齢の扁桃及び回腸遠位部(盲腸との接続部分から２ｍに限る)］

生体検査（牛）

生体検査（豚）

枝肉検査

５　一斉監視の実施

食品流通の季節変動等の特性を踏まえ，春期，夏期及び年末の期間に一斉監視を実施し，監視の結果，食品衛生法等に違反する事実が認められた場合は，直ちに改善指導や行政処分を行うとともに，改善措置状況の確認及び記録を適切に行う。

また，各期間を食品表示監視強化期間とし，食品表示の監視指導の徹底を図る。

なお，類似の事故や違反の発生など，同一の事案を対象とした監視指導が必要な場合にも，緊急対策として速やかに一斉監視等を実施し，危害発生の未然防止を図る。

（１）　春期食品一斉監視（４，５月）

春の花見シーズンやこれに続く大型連休までの行楽期に，弁当調製施設や飲食店等の営業施設の監視を強化する。また，例年この時期から細菌性食中毒の発生が増加することから，食中毒予防の啓発に努める。

（２）　夏期食品一斉監視（７月）

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ，高温多湿期における食中毒の発生を防止するため，食品の適切な保管管理について監視指導を行う。また，食品添加物を不適正に使用した食品の排除に努める。

（３） 年末食品一斉監視（１２月）

厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえ，年末年始に向け大量に流通する多種多様な食品に対し，製造，調理加工及び保管管理について集中的な監視を行い，不良・違反食品の排除に努める。

また，ノロウイルスやフグ毒による食中毒防止対策，市場衛生対策等の監視指導を重点的に実施する。

年末食品一斉監視

６ 違反事例及び一斉監視等の公表

食品衛生法等違反事例に関する情報を，四半期ごとに市ホームページで公表する。

また，春期・夏期・年末一斉監視の立入検査や収去検査等の監視指導結果及び指導・改善措置内容を一斉監視の実施の都度，公表する。

Ⅲ 食品等の検査（収去等検査計画）

市内で製造(生産)及び販売(流通)される食品について，製造施設や販売店，卸売市場などの食品供給行程の各段階で採取し，食中毒細菌や食品添加物，残留農薬等について検査を実施することにより，不良･違反食品を排除するとともに，当該食品を製造又は販売した施設に対し，改善策の指導・助言を行う。

また，原子力災害対策本部が定めた検査対象自治体（１都１６県）による食品中の放射性物質検査の安全性を補完するため，これらの自治体を産地とする農水産物及びそれらを主原料とする一次加工品の放射性セシウムの検査を行う。

１ 食品等の収去検査 ・・・・平成２６年度収去等検査計画を別表３に示す。

重点対策事項と連動して，平成２６年度は以下の食品又は項目の検査を重点的に実施する。

重点的に検査を実施する食品又は項目

- 残留農薬
- 動物用医薬品
- アレルギー物質
- 生食用食肉（規格基準の設定されていない鶏肉等を含む）
- 漬物（浅漬）
- 輸入食品
- 市の特産品（辛子めんたいこ，唐泊産生食用かき　等　）

（１）食中毒菌汚染実態調査

厚生労働省が実施する「食品の食中毒菌汚染実態調査」に参加して，市内で流通又は販売する野菜，肉類，漬物等の食品の細菌検査を行い，食品の食中毒菌汚染実態を把握する。

（２）保健福祉センター独自検査

収去検査の結果や通常監視の中で発見した食品衛生上の問題点，全国での違反食品の発見状況等を参考に，各区の特色に応じて実態調査や原因究明などの独自テーマを定めて検査を実施し，監視指導及び食品関連事業者の自主管理体制の推進の一助とする。

（３）リスクコミュニケーション事業に伴う試買検査

市民が消費者の視点で選び購入した食品について，食品添加物や残留農薬などの検査を実施し，市内に流通している食品の安全性を市民とともに確認する。

（４）残留農薬等の一日摂取量の調査

厚生労働省が実施する「食品残留農薬等一日摂取量実態調査」に参加し，日常の食事からどの程度の量の農薬を摂取しているかを把握するとともに，食品添加物についてもマーケットバスケット方式で一日摂取量を調査する。

２　違反食品の発見時

収去検査等の結果，違反事実が判明した場合には，当該違反食品が営業上使用・販売等されることのないよう，直ちに回収・廃棄等の措置を講じるとともに，当該違反食品の広域流通性及び違反内容の危害性，緊急性等から判断し，厚生労働省や消費者庁，関係する都道府県等と連携して，消費者が不良な食品を喫食することのないよう，対象食品，対象施設，違反した者の名称，違反内容等を速やかに公表し危害発生の未然防止に努める。

また，違反の原因究明，再発防止等の措置を講じるため，必要に応じ営業の禁止・停止等の行政処分を行う。

３　収去検査結果の情報提供

食品衛生法等に違反した食品の公表だけでなく，収去検査の結果が適正であった食品に関する情報についても，市ホームページで情報を提供する。

検査の結果，違反等がなかった食品の一覧表

Ⅳ　健康被害発生時の対応

１　食中毒等健康被害発生時

食中毒や違反食品等による健康被害発生の情報を探知した際には，直ちに保健福祉センターが患者の症状や喫食状況の調査を実施し，保健環境研究所等で食品残物や患者便などの検査を行うとともに，関係部局と緊密な連携を図り，被害の拡大防止及び迅速な原因究明に努める。

原因施設が特定された場合は，必要に応じて営業の禁止・停止等の行政処分を行い，施設の消毒，従事者に対する衛生教育等を実施することにより再発防止を図る。また，迅速に市民へ情報を提供し，被害の拡大防止や類似事故の発生防止に努める。

【大規模食中毒及び薬物中毒事案等への応急的対応】

・医療体制の確保（市民の生命保護を最優先に関係部局と連携し，診断・治療のための医療機関の確保等を行う。）

・人員体制の確保（所管区域の枠を越えた応援態勢により，速やかに被害拡大防止と原因究明のための対策を講ずる。）

・厚生労働省，国立感染症研究所等への協力要請（専門家チームの派遣等を要請し，疫学調査等に関し必要な支援を受ける。）

２　事件・事故発生時の公表

食中毒等の健康被害が発生した場合や広域又は多量に流通する違反食品等を発見した場合は，食品衛生上の危害発生・拡大防止の観点から，必要に応じ報道機関への情報提供や市のホームページへの掲載を行う。

Ⅴ　関係機関との連携

１　庁内の連携

（１）食の安全安心確保に関する庁内連絡会議

市民の食の安全安心を総合的に確保するため，市民局，環境局，農林水産局，教育委員会及び保健福祉局で構成する「福岡市食の安全安心の確保に関する連絡会議」を開催し，緊密な情報交換を行い一元的な対応を図る。

また，必要に応じ，鳥インフルエンザに関する連絡会議等において，情報交換や対策についての協議を行う。

（２）食中毒や不良食品等に関する情報共有

食中毒事件や違反食品及び苦情に伴う不良食品等に関して，保健福祉センターや保健環境研究所，消費生活センター等の関係機関が，相互に逐次情報交換を行い情報の共有化を図る。

（３）学校及び社会福祉施設における給食等の安全確保に係る連携

学校給食や社会福祉施設（保育所・特別養護老人ホーム等）における給食等に起因する食中毒などの事故を未然に防止するため，教育委員会や保健福祉局等の所管課と連携を図り，自主的衛生管理推進のための助言指導・支援を行う。

（４）市場流通食品の安全確保

中央卸売市場(鮮魚，青果，食肉)を流通する食品の安全性を確保するため，農林水産局の所管課と連携し，市場内の衛生管理の推進や不良食品の排除に努める。

（５）市内産農水産物の安全確保

農林水産局と連携を図り，市内で生産される農・水産物の安全性を確保する。

① 農産物(野菜・果実等)

農林水産局や生産者と事前調整のうえ，出荷前農産物の残留農薬の検査や農薬の使用履歴の点検を行い，安全性の確保を図る。

② 水産物（生食用かき）

市内で養殖される「生食用かき」について，漁業協同組合が行う出荷開始前・出荷期間中の自主検査，浄化処理及び表示等について，指導助言や検査を行い安全性の確保を図る。

２　厚生労働省及び関係自治体との連携

厚生労働省や関係自治体の食品衛生担当部局との連携を密にし，違反食品発見時や食中毒発生時における監視指導を効率的かつ効果的に実施することにより，被害拡大防止や不良食品の排除等の対策を的確に講じる。

３　農林水産省や関係自治体の農林水産部局との連携

農畜水産物などの安全性を確保するため，家畜伝染病予防法や農薬取締法を所管する関係自治体の農林水産部局と連携を図る。

４　消費者庁及び関係行政機関との連携

食品衛生法違反の速やかな公表や食品表示の適正化のため，消費者庁や消費生活センターと連携を図るとともに，食品衛生法以外の食品表示関係法令（ＪＡＳ法，景品表示法等）を所管する行政機関と連携し，適正表示対策を推進する。

５　近隣自治体との連携

福岡県や北九州市等の近隣自治体の食品衛生担当部局と積極的に情報交換を行い，効果的な監視指導を実施する。

Ⅵ　食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

食の安全安心を確保するため，食品関係事業者が自ら実施する衛生管理は必要不可欠であり，また食品関係事業者の責務でもある。

このため，次の施策を実施し事業者による自主的な衛生管理を推進する。

１　集団給食施設への支援

社会福祉施設等の集団給食施設における食中毒などの事故を未然に防止するため，衛生管理推進のための助言指導・支援を行う。

２　食品衛生責任者等の設置の徹底

各施設に食品衛生管理者や食品衛生責任者等の食品衛生に関して相当の知識を有する者を設置させ，製造，加工，調理等に関し自主的衛生管理の推進を図る。

３　責務規定遵守の徹底

食品関連事業者が食品に係る健康被害や違反（疑いを含む。）に関する情報を把握した場合は保健所長等へ速やかに報告を行うこと，原材料や製品等の自主検査を実施すること，製造に関する記録を作成･保存し，保健所長から要請があった場合には当該記録を提出することなど，食品関連事業者の責務規定の遵守について徹底を図る。

４　食品関連事業者向け衛生講習会の実施

食中毒の発生状況，法令等の施行・改正の概要など，食品衛生に関する最新情報を分かりやすく提供するため，食品衛生管理者や食品衛生責任者，食品関連事業施設の従事者を対象とした食品衛生講習会を実施する。事業者に対し，１回以上の受講を行うよう指導を徹底する。

また，新規開業者向けの衛生講習会を開催し，食品衛生法はもとより，ＪＡＳ法，労働保険法，消防法等の関係法令についても事業者へ周知を行い，法令遵守（コンプライアンス）意識の徹底を図る。

５　ＨＡＣＣＰ的手法による衛生管理の普及啓発

大量調理施設や広域流通食品の製造施設等危害発生リスクの高い施設に対しては，ＨＡＣＣＰ的手法による衛生管理の普及啓発に努め，安全な食品の提供を目的とした自主的衛生管理の推進を図る。

６　食品衛生指導員への支援

（公社）福岡市食品衛生協会では，協会所属の食品衛生指導員による営業施設への巡回指導や助言などを行っていることから，食品衛生指導員を対象に食品衛生知識の習得を目的とした研修会を定期的に実施するなど，自主的衛生管理の推進を支援する。

７　関連業界団体への支援

食の安全安心を確保する上で，食品事業者の自主的衛生管理の向上を積極的に推進している業界団体の役割は重要である。このため，業界団体への情報提供や研修会の開催などにより，その活動を側面から支援する。また，福岡（博多）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，業界団体（全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会）と協働して適正表示や衛生管理に取り組む。

辛子めんたいこ
表示・衛生管理の手引き

８　優良施設の表彰及び公表

衛生管理が優良な施設等を表彰し公表することによって，食品関連事業者の衛生意識の高揚を図る。

Ⅶ　人材の育成及び資質の向上（職員への研修）

関係職員（食品衛生監視員，と畜検査員，食鳥検査員等）は，監視・指導にあたって最新の衛生管理技術等が要求される。このため，食品衛生に携わる職員の資質向上を目的として，計画的に各種研修を実施するとともに，国が実施する研修会等へ派遣を行う。

１　食品衛生監視員（食鳥検査員を含む）を対象とした研修

・新任食品衛生監視員研修会（基礎的知識の習得）
・食品衛生に関する研究発表会（調査研究や事例の情報交換）
・フグ研修会（フグの種類鑑別や有毒部位等に関する専門的知識の習得）
・全国食品衛生監視員研修会研究発表会
・ＨＡＣＣＰに係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会
・国立保健医療科学院食品衛生管理研修　　・・・ほか

２　と畜検査員を対象とした研修

・全国食肉衛生検査所協議会各部会研修会
・食肉衛生技術研修会・衛生発表会　　・・・ほか

３　食品に係る検査担当職員を対象とした研修

・全国衛生化学技術協議会　　・・・ほか

Ⅷ　食品等の検査実施体制の確保

食品の安全性確保を目的とした監視指導を的確に実施するには，適正かつ迅速な検査を実施することが重要であることから，検査体制の確保と検査技術の維持及び向上に努める。

１　実施機関

・保健環境研究所：各区保健福祉センターが収去した市内製造・流通品等の検査
・食品衛生検査所：鮮魚市場及び青果市場内流通品の検査
・食肉衛生検査所：と畜場及び併設の食肉処理施設流通品の検査

２　検査結果の信頼性確保

検査結果の信頼性を確保するため以下の内部点検等を行う。

・内部点検（検査の適正実施の確認）
・精度管理（各検査機関内部での検査精度の検証）
・外部精度管理（外部機関による検査精度の検証）

３　機器整備と検査技術の向上

法令改正による新たな基準設定への対応や，より精度の高い検査を実施するため，必要な検査機器を計画的に整備する。

検査担当職員の検査技術の向上を図るため，相互の情報交換に努め，必要に応じ技術研修会等へ派遣を行う。

（別表1） 平成26年度福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
新規施設調査		←→											
通常監視	飲食店	（各施設の状況に応じ実施）											
	各種製造施設												
	各種販売施設												
	屋台監視	←→											
一斉監視	春期一斉監視	○	○										
	夏期一斉監視				○								
	年末一斉監視									○			
集団給食	学校給食施設	（各区の計画により実施）											
	社会福祉施設												
	病院給食施設												
	認可外保育施設等												
	事業所等												
イベント	どんたく		○										
	高校柔・剣道大会			○	○								
	長崎がんばらんば国体						○						
	筥崎八幡宮				夏越祭		放生会						
	十日えびす									南福岡	東公園		
	アジアマンス						○	○					
	その他イベント	←適宜実施→											
市場内監視	鮮魚市場	←→											
	青果市場												
	食肉市場	←→											
講習会等	食品等事業者向け	⇔ 主に実施				←→ 事業者等の要望により実施							
	新規開業者のための食品衛生講習会				←年5回実施→								
	食品衛生責任者養成講習会（指定機関実施）	←年12回実施→											
	くらしのステップアップセミナー	←適宜受付実施→											
食品衛生月間						○							
健康フェア								○					

（別表2） 施設（業種)ごとの標準(目安となる)監視回数

ランク	標準監視回数 (目安となる回数)	対象施設（業態)の概要	
A	2回以上／年	大量調理施設，広域流通品製造施設等，危害発生リスクの高い施設	
		(対象施設)	
		①飲食店営業	宴会場のある旅館，仕出し，弁当屋，大型飲食店等の大量調理施設※ ※同一メニューを1回300食又は1日700食以上調理し、提供するものをいう
		②各種製造業，処理業	大量又は広域流通食品製造施設（許可不要施設含む。）
		③集団給食施設	大量調理及び小児，老人等のハイリスクグループへの食品提供施設
		④食鳥処理法に基づく認定小規模食鳥処理施設	
		⑤総合衛生管理製造過程承認施設	
B	1回以上／年	危害発生リスクの高い施設（Aランク施設を除く。）	
		(対象施設)	
		①飲食店営業	食中毒発生リスクの高い食品（食肉の生食料理等）を提供する施設
		②各種製造業，処理業	Aランク以外の施設
		③集団給食施設	Aランク以外の施設
		④各種販売業	食中毒発生リスクの高い食品を販売する施設（許可不要施設含む。）
C	1回以上 ／2～3年	衛生状態が優良で自主的衛生管理が推進されている施設（各種製造業，処理業除く。）	
		(対象施設)	
		①飲食店営業	食中毒発生リスクが低い食品を提供する施設 Bランク施設の中で自主衛生管理の良好な施設
		②集団給食施設	A及びBランク施設の中で自主衛生管理の良好な施設
		③各種販売業	Bランク施設の中で自主衛生管理の良好な施設
D	実情に応じて 随時	危害発生リスクが低い施設又は業態	
		(対象施設)	
		①飲食店営業	スナック，カフェー等の主に飲み物提供施設
		②喫茶店営業	コーヒー・ジュース等の飲み物提供施設
		③各種販売業	食中毒発生リスクの低い食品を販売する施設
		④仮設・移動営業	
		⑤自動販売機	

監視回数の増減(施設に応じた監視)

各施設への監視指導の回数は、上記の業種ごとのランクを目安とするが、以下の内容を考慮して施設に応じた監視を実施する。

① 食品供給行程(製造，流通，販売など)の各段階での安全性の確保
② 各施設の規模や取扱食品の種類と数量及び製造・販売される食品の流通の範囲
③ 過去の食中毒及び違反食品等の原因施設の発生原因の評価に基づく施設改善状況
④ 営業の特殊性
⑤ 従来より施設の衛生管理状況が優良な施設(自主的衛生管理の推進状況)
⑥ 提供される食品の対象者
⑦ 提供される食品の調理・保存・包装方法の危害発生リスク

（別表3）　平成26年度収去等検査計画

①【市内製造・販売・流通品　】 検体採取機関：各区保健福祉センター

検査実施機関：保健環境研究所（一部食品衛生検査所）

※　放射性物質（放射性セシウム）の検査は民間検査機関に委託

食品分類	検査等の内容	予定検体数
魚介類	刺身の細菌やヒスタミンの検査，養殖魚介類の動物用医薬品の検査，フグの毒素や肉種鑑別，生食用かきの貝毒・ノロウイルス等の検査　等	113
魚介類加工品	辛子めんたいこや魚肉練り製品等の細菌及び添加物等の検査，魚介干物のヒスタミン検査　等	119
冷凍食品	冷凍食品の成分規格(細菌検査)・添加物検査　等	16
肉卵類及びその加工品	食肉・食鳥肉の細菌・抗生物質・動物用医薬品・残留農薬等の検査，食肉製品の細菌・添加物等の検査，鶏卵・液卵の細菌・抗生物質・動物用医薬品の検査，卵製品の細菌・添加物検査等	139
乳類及びその加工品	生乳・牛乳等の細菌(黄色ブドウ球菌産生毒素検査)・動物用医薬品・抗生物質・残留農薬等の検査，乳飲料の添加物検査，乳酸菌飲料やヨーグルト等の規格基準(細菌，成分等)の検査，チーズ・食用油脂の細菌・添加物の検査　等	44
アイスクリーム類及び氷菓	アイスクリームや氷菓等の規格基準(細菌，成分等)の検査	47
穀類及びその加工品	めん類の細菌及び添加物の検査，即席めんの油の酸化度，弁当そうざい類の細菌・添加物等の検査，米のカドミウムや残留農薬，小麦等の残留農薬　等	429
野菜類・果実及びその加工品	味噌・醤油等の添加物検査，野菜・果実・茶等の残留農薬，果実・野菜加工品の漂白剤，漬物や豆腐等の細菌及び添加物　等	228
菓子類	生菓子類の細菌及び添加物検査，ナッツ類や油菓子等のカビ毒検査や油の酸化度の検査　等	100
清涼飲料水	清涼飲料水(ミネラルウォーター含む)の成分規格(細菌・有害金属等)の検査　等	68
酒精飲料	果実酒・リキュール等の添加物(酸化防止剤，保存料等)の検査	7
氷雪	飲食用氷雪の規格基準(細菌）の検査	4
缶詰・瓶詰食品（ﾚﾄﾙﾄ食品）	保存試験(細菌検査)，保存料等の添加物，有害金属，水分活性等の検査	7
その他の食品	健康食品の有害金属等の検査 等	5
添加物及びその製剤	かんすいやタール色素製剤等の食品添加物の規格基準の検査	3
器具及び容器包装	合成樹脂容器の規格基準の検査，　割り箸の防かび剤	15
輸入食品	輸入食品の指定外添加物等の検査	92
アレルギー物質の検査	特定原材料（卵・小麦・乳・えび・かに・そば）の検査	51
保健所独自検査	食品衛生上の問題点に関し，独自に保健所がテーマを定め収去検査等を行う	210
食品試買検査	青果物，輸入冷凍野菜等の残留農薬，加工食品の食品添加物 等	130
	予定検体数の合計	1,827

【重点的に検査を実施する項目】（再掲・重複）

項目	検査対象品	予定検体数
残留農薬の検査	市場外流通の野菜・果実，小麦，大豆，茶，乳，冷凍野菜　等	100
動物用医薬品等の検査	養殖魚介類，食肉，乳，食鳥卵　等	85
アレルギー物質の検査	特定原材料（卵・小麦・乳・えび・かに・そば）の混入が予想される各種加工食品	51
食中毒菌汚染実態調査	食肉，カット野菜，漬物　等	199
輸入食品の検査	輸入冷凍野菜，輸入菓子，輸入缶詰・瓶詰食品，輸入食肉　等	113
本市の特産品の検査	辛子めんたいこ，唐泊産生食用かき，おきうと・ところてん	68

（別表3・続き）　平成26年度収去等検査計画

②【鮮魚・青果市場流通品】

検体採取機関：食品衛生検査所
検査実施機関：食品衛生検査所（一部保健環境研究所）
※　放射性物質（放射性セシウム）の検査は民間検査機関に委託

食品分類	検査等の内容	予定検体数
魚介類	魚介類の細菌，抗生物質，動物用医薬品，水銀，貝毒及びPCB等の検査，フグの毒素や肉種鑑別　等	238
魚介類加工品	魚肉練り製品等の細菌，添加物及びヒスタミンの検査　　等	80
野菜類・果実及びその加工品	青果物の残留農薬，防ばい剤及び細菌の検査，加工野菜，漬物の細菌検査　等	330
市内生産農産物	青果物の残留農薬検査(出荷前検査：農林水産局との共同事業)	70
食品以外の検査	鮮魚市場内で使用される浄化海水の検査	52
	鮮魚市場内の拭き取り検査	220
	予定検体数の合計	990

【重点的に検査を実施する項目】（再掲・重複）
※計画作成中

項目	検査対象品	予定検体数
残留農薬の検査	青果市場を流通する国産青果物，輸入青果物　等	270
動物用医薬品等の検査	鮮魚市場を流通する魚介類　等	100
食中毒菌汚染実態調査	青果市場を流通する野菜，漬物　等	40
輸入食品の検査	鮮魚及び青果市場を流通する輸入青果物，輸入魚介類　等	143

③【食肉市場流通品】

検体採取機関：食肉衛生検査所
試験実施機関：食肉衛生検査所（一部保健環境研究所）

	分類	検査内容	予定検体数※	抗生物質※
と畜検査	牛	・生体検査や解体前及び解体後検査による疾病の排除 ・病理学的検査，微生物学的検査，理化学的検査 ・TSEスクリーニング検査　　等	約23,500頭	約300頭
	豚		約133,000頭	約300頭
	馬		0	0
	めん羊(ヒツジ) 山羊(ヤギ)		0	0

※予定検体数：　と畜検査は，と場に搬入される牛や豚等の1頭ごとの全頭検査であるので，過去の実績からの予定処理頭数を記載
※抗生物質　：　投薬の疑いのある牛や豚について，収去検査を実施

モニタリング検査（実態調査）

	予定検体数			
	動物用医薬品			残留農薬
	抗生物質	合成抗菌剤	ペニシリン系等	
牛	20	20	10	10
豚	30	20	10	10
合計	50	40	20	20

枝肉等の拭き取り検査（大腸菌群，O157等の細菌検査）

	予定検体数
牛枝肉(胸部，臀部)	80
豚枝肉(胸部，臀部)	80
食肉カット工場内部	50

－－用語説明（五十音順）－－

【あ】

●遺伝子組換え食品

細菌等の遺伝子の一部を切り取って，その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり，別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい，この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については，平成１３年４月から安全性審査と表示が義務化され，安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されました。

平成２６年２月１日現在，大豆，じゃがいも，トウモロコシ，てんさい，わた，なたね，アルファルファ，パパイヤの８種類の農産物（１６９品種）と７種類（１５品目）の食品添加物について安全性審査を行い，人の健康に影響がないことが確認されています。

●ＨＡＣＣＰ（Hazard Analysis Critical Control Point）

ハサップ，ハシップ，ハセップと呼ばれており，原材料から製品に至る各製造工程の潜在的な危害を分析して，危害発生防止のための総合的な衛生管理を導入して製造を行う，食品事故等を予防するシステムです。食品衛生法では総合衛生管理製造過程と呼ばれ，このＨＡＣＣＰの衛生管理システムを導入・実施している食品製造施設からの申請により，厚生労働大臣が総合衛生管理製造過程承認施設として承認します。なお，承認の対象は，乳，乳製品，清涼飲料水，食肉製品，魚肉ねり製品，容器包装詰加圧加熱殺菌食品の６品目です。

【か】

●カンピロバクター

鶏や牛，ペットなどの腸管に棲むことから食品への汚染の機会が多い食中毒細菌で，少量の菌数で発症します。主な症状は，腹痛，下痢，発熱等で，まれに重篤な神経障害(ギランバレー症候群)を発症することがあり注意を要します。

●景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

過大な景品付き販売や虚偽・誇大な表示によって消費者の商品購買動機や商品選択を誤らせることのないよう，これらの行為を規制した法律です。不当な顧客誘引行為から消費者を保護することを目的としています。不当表示については，実際より著しく優良であると誤認させる「優良誤認」，実際の取引条件より著しく有利であると誤認させる「有利誤認」などがあります。

●公益社団法人福岡市食品衛生協会

食品衛生法の趣旨により，飲食に起因する食中毒，感染症その他の危害の発生を防止し，食品衛生の向上を目的に，昭和３７年に発足した団体です。食品衛生に関する普及啓発や営業施設の衛生保持に関する事業，食品衛生指導員活動，食品衛生責任者に対する衛生教育等を実施しています。

【さ】

●残留農薬

農作物や環境中に残る農薬やその代謝物です。農作物などの栽培・保存時に農薬を使用した場合，農薬は目的とした薬効を発揮し，徐々に分解・消失しますが，収穫までに全てがなくなるとは限らず，そのまま農作物に残り，食品や家畜の飼料として利用されることで，ヒトの口に入ることが考えられます。

●ＪＡＳ法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

食品衛生法とともに食品の表示を規制する法律で，農林物資の品質の改善・生産の合理化・取引きの単純公正化・使用又は消費の合理化を図ることと，適正表示によって一般消費者の選択に資することを目的に定められています。農林水産大臣が制定した日本農林規格による格付検査に合格した製品にＪＡＳマークを付けることを認めるＪＡＳ規格制度（有機食品の検査，認証も含む）と，品質表示基準に従った表示を全ての飲食料品に義務づける品質表示基準制度の２つの制度から成ります。

●施設基準

食品衛生法に基づき，都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について，業種別に営業施設の構造や食品取扱設備等について定めた基準です。

●収去（しゅうきょ）検査

食品衛生法第２８条に基づいて食品関係営業施設に食品衛生監視員が立ち入り，検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等を無償で採取し検査することをいいます。この検査により法の基準に適合した食品であるかなど，安全性を確認します。

●食品衛生監視員

食品衛生法で資格や権限等が定められている行政職員で，食品関係施設の許可及び監視指導，食中毒事故等の調査，営業者に対する衛生教育，市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

●食品衛生管理者

食品衛生法で食品の製造，加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品，魚肉ハム，ソーセージ等）を製造する営業施設に設置が義務づけられています。

●食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で，福岡市では，公益社団法人福岡市食品衛生協会が行う講習を修了した者の中から，協会長が任命しています。

現在，約３００人が主に営業者等への巡回指導，食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

●食品衛生責任者

福岡市食品衛生条例で営業施設への設置が義務づけられています。調理師等の有資格者の他，食品衛生責任者養成講習会で必要な課程を修了した者がなることができます。他の従事者に対して食品の取り扱い等についての指導を行い，施設全体の衛生管理を行わなければなりません。

●食品衛生法

飲食に起因する危害の発生を防止するとともに，国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。食品，添加物等の安全性確保のための規格や基準を設けています。

また，違反食品の発見や食中毒発生時には，被害の拡大防止と原因究明のため，違反品の回収・廃棄や営業の禁止・停止等の措置が図られるよう規定しています。

なお，都道府県等においては，食品衛生法に基づき，営業施設の施設基準や食品関連事業者が守るべき衛生上の基準を設けています。

●食品関連事業者

食品等の採取，製造，輸入，加工，販売等を行う事業者や集団給食施設等を運営する事業者のことです。

●生食用食肉

食品衛生法第１１条第１項に基づく規格基準において「牛の食肉（内臓を除く。）であって，生食用として販売するものに限る」と規定されており，食品衛生法第１９条第１項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（表示基準府令）においても対象の範囲は同じとされています。

●製造基準

食品衛生法に基づき，厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から，販売の用に供する食品の製造方法を定めた基準をいいます。

●成分規格

食品衛生法に基づき，厚生労働大臣が公衆衛生上の見地から，販売の用に供する食品の成分を定めた規格をいいます。

【た】

●腸管出血性大腸菌

動物の消化管に生息する大腸菌の一種で，猛毒のベロ毒素を産生し，激しい腹痛，水様性の下痢，血便などの症状を引き起こします。少量の菌で発症し，特に乳幼児や高齢者は，溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（意識障害など）を発症するなど重症化しやすく，危険な食中毒の原因菌です。

●動物用医薬品

動物用医薬品は，牛，豚，鶏等の畜産動物や養殖魚に対して，病気の予防や治療のために使用されるもので，抗菌性物質(抗生物質，合成抗菌剤)，内寄生虫剤，ホルモン剤等に分類されます。いずれの薬剤も対象動物に対する使用時期や使用量，休薬期間等の適正な使用法が定められています。

●と畜検査

牛，馬，豚，めん羊(ヒツジ)及び山羊(ヤギ)は，「と畜場法」により，と畜検査員（獣医師）が行う検査に合格しなければ食用にすることができません。食用に不適当な病気の家畜や病変部位を排除することにより，食肉の安全性を確保しています。

●と畜検査員

と畜場法に基づき，市長が任命する職員（獣医師）のことで，食肉衛生検査所において，と畜検査に従事しています。

●と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜処理の適正確保のために，公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じることにより，国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。

なお，「と畜場」とは，食用に供する目的で牛，馬，豚，めん羊(ヒツジ)及び山羊(ヤギ)をとさつし，又は解体するために設置された施設です。

●ＴＳＥ（伝達性海綿状脳症）（transmissible spongiform encephalopathy）

脳にスポンジ状の変化を起こす中枢神経系の疾病です。プリオンを病原体とする牛，羊，山羊等の疾患を総称してＴＳＥと言います。ＴＳＥには牛のＢＳＥも含まれます。

●ＴＳＥスクリーニング検査

食肉衛生検査所において，と畜場に搬入され食肉処理される牛や羊の脳（延髄）について，エライザ法（抗原抗体反応の一種で，病原体の有無を抗体に付いた酵素により色の変化として検出し，発色の度合いにより判定する方法）によるＴＳＥのスクリーニング検査を実施しています。この検査でＴＳＥを疑う結果が得られた場合は，さらに精密な確認検査（ウエスタンブロット法，免疫組織化学検査，病理組織検査）を実施し，最終的な診断を行います。

なお，検査の結果が確認されるまでの間，枝肉や内臓等の全ての部位は市場内に保管され，最終的にＴＳＥと診断されたものは出荷せず焼却処分となります。

【な】

●認定小規模食鳥処理施設

年間の食鳥の処理羽数が３０万羽以下の小規模の食鳥処理場で，厚生労働省令で定める基準に適合した施設として，都道府県知事等が認定した施設です。

●ノロウイルス

食中毒又は感染症の病因物質です。主な症状は，吐き気，嘔吐，下痢，腹痛，発熱(微熱)などで，感染してから通常 24 時間から 48 時間で発症します。

カキやシジミ等の二枚貝を生あるいは十分に加熱しないで食べたり，ノロウイルスに感染した食品取扱者の手指などを介して汚染された食品を食べたり（二次汚染）することによって，食中毒を引き起こします。

食中毒の防止には，食品を取り扱う前の手洗い，食材の十分な洗浄，食品中心部までの十分な加熱が重要です。また，二次汚染の防止として，食品取扱者の健康チェックを毎日行い，少しでも症状があるときは作業から外れるなどの対策も必要です。

【は】

●ＢＳＥ（牛海綿状脳症）（bovine spongiform encephalopathy）

ＢＳＥは，昭和６１年に英国で発見され，牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし，起立不能等の症状を示す遅発性かつ悪性の中枢神経系の疾病です。ＢＳＥの原因は，まだ十分に解明されていませんが，プリオンという通常の細胞タンパクが異常化したものが原因と考えられています。

●福岡市食品衛生条例

平成１２年に定めた条例で，食品衛生法に基づき，営業施設の内外の清潔保持，ねずみ・昆虫等の駆除，食品衛生責任者の設置その他公衆衛生上講ずべき措置について，必要な管理運営基準を定めています。

●放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のことをいいます。

東京電力㈱福島第一原子力発電所事故を受けて，平成２３年３月１７日に食品中の放射性物質について，暫定的な規制値（暫定規制値）が設定されていましたが，平成２４年４月１日から新たな基準値（規格基準に基づく新基準値）が施行されました。

●保存基準

食品衛生法に基づき，厚生労働大臣が公衆衛生の見地から，販売の用に供する食品の保存方法を定めた基準をいいます。

【ま】

●マーケットバスケット方式

食品添加物や農薬などを実際にどの程度摂取しているかを把握するため，スーパー等で販売されている食品を購入し，その中に含まれている食品添加物等の量を測り，その結果に国民健康・栄養調査に基づく食品の喫食量を乗じて摂取量を推定するものです。

【ら】

●リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し，消費者，食品関係事業者，学識経験者及び行政関係者が，食に関するリスクを認識，分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し，双方向の対話を図ろうとするものです。食品衛生に関する施策の参考とします。

平成２６年度　福岡市食品衛生監視指導計画

福岡市保健福祉局生活衛生部食品安全推進課
〒810-8620
福岡市中央区天神１－８－１
ＴＥＬ０９２－７１１－４２７７
ＦＡＸ０９２－７３３－５５８８