

平成26年度福岡市食品衛生監視指導計画（案）（概要）

1 平成26年度計画の重点対策事項（5項目）（P3～P7）

① 食中毒対策の強化

近年、食中毒が多く発生している病因物質を中心に、食中毒防止対策を行う。

- **カンピロバクター食中毒対策**
生または加熱不十分な食肉類（鶏刺し等）を提供する飲食店への監視指導、消費者への肉類の生食の危険性についての注意喚起 等
- **腸管出血性大腸菌食中毒対策**
生食用食肉提供施設等への規格基準遵守の徹底等
浅漬製造施設等への重点指導
- **ノロウイルス食中毒対策**
大量調理施設への重点指導、生食用かきの収去検査の実施 等

② 食品表示の適正化対策

食品表示の適正化のため、関係行政機関と連携して、事業者に対する監視指導を行う。

- **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**
製造者等への適正なアレルギー物質表示の指導、収去検査による表示の確認
- **生食用食肉等の適正表示等**
平成23年10月1日より表示が義務づけられた生食用食肉の適正表示の確認
平成24年7月1日に加熱を要する旨の表示又は情報提供が義務づけられた牛肝臓の適正表示等の確認

③ 輸入食品対策

輸入農畜水産物や輸入加工食品を中心に、残留農薬・動物用医薬品・指定外添加物等の検査を計画的に実施し、検査状況の情報提供を行う。

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

市民参加型のリスクコミュニケーション事業を実施し、食の安全に関する情報提供や意見交換を行うとともに、行政施策の透明性を高めてわかりやすい広報に努める。

⑤ 地域特性に応じた食の安全安心対策

区の特性に応じた食品関連施設の監視指導や住民とのリスクコミュニケーション事業に取り組む。

2 監視指導の実施（P7～P12, 別表1・2）

危害発生リスクを考慮した重点項目を定め、効率的かつ効果的な監視指導を行う。

重点的に監視指導を行う施設または食品

- ① 肉類の生食提供施設 ② 広域流通食品製造施設 ③ 漬物製造施設 ④ 大量調理施設
- ⑤ 市の特産品等（辛子めんたいこ・屋台等） ⑥ 地域特性に応じた食品関連施設・事業所

● 卸売市場の監視指導

- ・ 鮮魚及び青果市場：せり売り開始前の夜間監視や早朝監視、仲卸店舗等の監視
- ・ 食肉市場：一頭ごとのと畜検査、と畜場に搬入される牛・羊のTSE対策

● 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（4・5月）、夏期（7月）、年末（12月）の期間に一斉監視を実施し、食中毒の防止、不良・違反食品の排除、食品表示の適正化について、重点的に監視指導を行う。

3 食品等の検査（P12～P13, 別表3）

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、市内で製造（生産）及び販売（流通）される食品を採取して検査を実施し、不良・違反食品を排除する。

● 平成26年度検査予定数

- ・ 市内製造・販売・流通品（保健所）：1,827 検体
- ・ 鮮魚・青果市場流通品（食品衛生検査所）： 検体
- ・ 食肉市場流通品（食肉衛生検査所）：牛 約 23,500 頭、豚 約 133,000 頭

重点的に検査を実施する食品または項目

- ① 残留農薬 ② 動物用医薬品 ③ アレルギー物質
- ④ 生食用食肉（規格基準の設定されていない鶏肉等を含む） ⑤ 漬物（浅漬） ⑥ 輸入食品
- ⑦ 市の特産品（辛子めんたいこ、唐泊産生食用かき 等）

4 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進（P16～17）

各種の施策を実施し、食品関係事業者の責務である自主的な衛生管理を推進する。

● 新規開業者向け食品衛生講習会（平成20年度より実施）

福岡地域センター、福岡労働局、消防局、福岡市食品衛生協会と連携して、新規開業者向けの衛生講習会を開催し、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図る。

● 関連業界団体への支援（平成20年度より実施）

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、業界団体と協働して、適正表示や衛生管理に取り組む。