

## 福岡市食品衛生監視指導計画とは

福岡市食品衛生監視指導計画は、「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針」を踏まえ、監視指導や食品検査等を効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生法第24条の規定に基づき食中毒発生状況等の地域の実情を勘案し、年度ごとに策定するものです。

## 計画の概要

## 1 期間 平成27年4月1日～平成28年3月31日

## 2 監視指導、検査の実施体制及び関係機関との連携（P2～3）

食品安全推進課、保健福祉センター衛生課、食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び保健環境研究所がそれぞれ役割分担を踏まえ、連携し各事業を実施します。また、関係部局、関係機関、国等と連携を図りながら、食品衛生に関する情報交換や協議を行うことにより、食の安全安心の確保を図ります。

## 3 監視指導の実施（P4～8）

食品衛生法やその他関係法令に基づく規格基準、施設基準、管理運営基準等の遵守の徹底を図るため、食品関係施設に対し監視指導を実施します。

## (1) 重点監視

## ●食中毒対策

食肉等の生食による食中毒（カンピロバクター、腸管性出血性大腸菌等）やノロウイルス食中毒を未然に防止するために監視指導を実施します。また、鮮魚介類の寄生虫（クドア等）や自然毒（フグ等）による食中毒等を未然に防止するために普及啓発を行います。

## ●食品表示の適正化

市民が商品を選ぶ上で必要な情報源である食品表示の適正化のため、関係機関と連携して、食品関係事業者に対する監視指導を行います。

## ●輸入食品対策

輸入食品の安全性に対する不安を軽減するために、輸入農水産物や輸入加工食品の残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査を実施します。

## ●市特産品等への衛生対策

市の特産品である辛子めんたいこ等を製造、販売する施設及び福岡市の観光資源である屋台に対する監視指導を行います。

## (2) 一斉監視

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期並びに食品等の流通量が増加する春期及び年末において、食中毒防止や食品表示が適正に実施されるように、製造施設、大量調理施設、大規模販売店等を中心に立入検査及び収去検査を重点的に実施します。

## (3) 食品供給工程を通じた監視指導

食品の生産から市民への販売までの各供給工程において、食品衛生上の危害の発生を防止するために、食品群ごとに各供給工程に応じた監視指導を実施します。

## (4) 食品関係施設の監視指導

営業の種類、施設の規模、取扱品目等の危害発生のリスクや流通量、流通範囲等の重要度の高さに応じて施設のランク分け（A～D ランク）を行い、施設ごとの年間立入予定回数を設定し、効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

また、HACCP\*による工程管理を用いて衛生管理を行う施設について、監視指導を行います。

※微生物汚染、金属の混入等の危害要因を分析した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視・記録する工程管理のシステム

## (5) 卸売市場における監視指導

鮮魚・青果市場のせり売り開始前に夜間監視や早朝監視を実施します。また仲卸店舗等での食品の取扱いや保管状況等について監視指導を行います。

また、食肉市場に搬入される牛や豚を一頭ごとにと畜検査を実施するほか、羊・牛のTSEスクリーニング検査を実施します。

## 4 食品等検査の実施（P9）

食品等の安全性を確保するため、過去の違反等の発見状況や食品の特性を踏まえ、計画的に収去検査等を実施し、違反食品等の発見及び排除に努めます。

## ●平成27年度 検査予定件数

市内製造・販売流通品（1,690検体）、鮮魚青果市場流通品（930検体）、

食肉市場流通品（牛約23,500頭、豚：約133,000頭）

## (1) 重点的に検査を実施する食品又は項目

●生食用食肉●漬物（浅漬け）●アレルギー物質●残留農薬、動物用医薬品●輸入食品

●市の特産（辛子めんたいこ、おきうと等）

## (2) その他の検査

鮮魚、青果市場を流通する食品のうち原子力対策本部が定めた検査対象自治体（1都16県）を産地とする食品の放射性物質の検査等を実施します。

## (3) 違反時の対応

違反食品等の回収、廃棄等の措置を講じるとともに、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ます。また、違反の原因究明、再発防止等の措置を講じます。

## 5 食中毒等健康危害発生時の対応（P10）

各区保健福祉センター等の関係機関が緊密に連携し、調査を実施するとともに、食品、患者便等の検査を行い、迅速な原因究明に努め危害の拡大防止を図ります。原因施設に対しては、必要に応じて営業の禁止、停止等の行政処分等を行い、再発防止を図ります。

## 6 市民及び事業者への情報提供並びに意見交換（リスクコミュニケーション）（P10）

## (1) 市民や事業者への情報提供

食の安全安心に関する情報をホームページやパンフレット、生活衛生情報誌等により提供します。

## (2) リスクコミュニケーション

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ために、校区や地域単位の研修会や意見交換会、施設見学会等、食の安全に関する情報提供や意見交換を実施します。

## 7 自主的衛生管理の推進（P12）

事業者による自主的な衛生管理を推進するために、HACCPによる衛生管理の普及啓発、集団給食施設への助言指導等を行います。

## 8 人材の育成と資質の向上（P13）

食品衛生監視員等の資質の向上のため、新任研修、研究発表会等の各種研修を計画的に実施します。

## 【お問い合わせ先】

福岡市保健福祉局生活衛生部食品安全推進課

電話：092-711-4277、E-mail：shokuhinzen.PHWB@city.fukuoka.lg.jp