平成２７年度

福岡市食品衛生監視指導計画

福岡市保健福祉局

目　次

Ⅰ　はじめに　1

Ⅱ　実施期間　2

Ⅲ　監視指導，検査の実施体制及び関係機関との連携　2

Ⅳ　監視指導の実施　4

Ⅴ　食品等検査の実施　9

Ⅵ　食中毒等健康危害発生時の対応　10

Ⅶ　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）10

Ⅷ　食品関連事業者による自主的衛生管理の推進　12

Ⅸ　人材の育成と資質の向上　13

【別紙等】

別表１　平成２７年度福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定　14

別表２　食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導　15

別表３　平成２７年度年間収去等検査計画　16

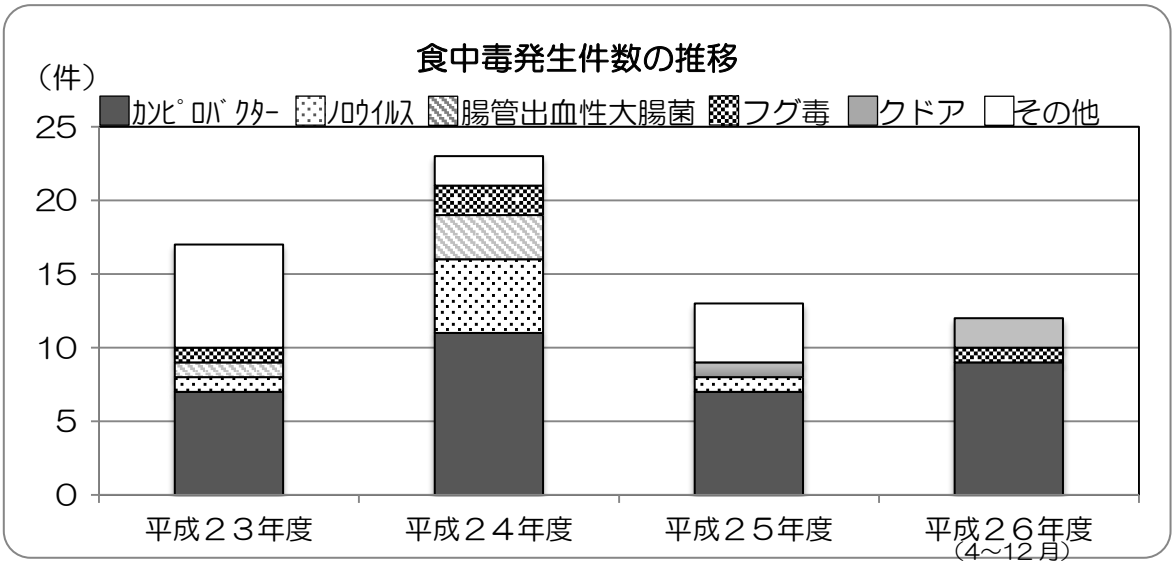
別　紙　用語説明　18

Ⅰ　はじめに

「平成２７年度福岡市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）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策定するものです。

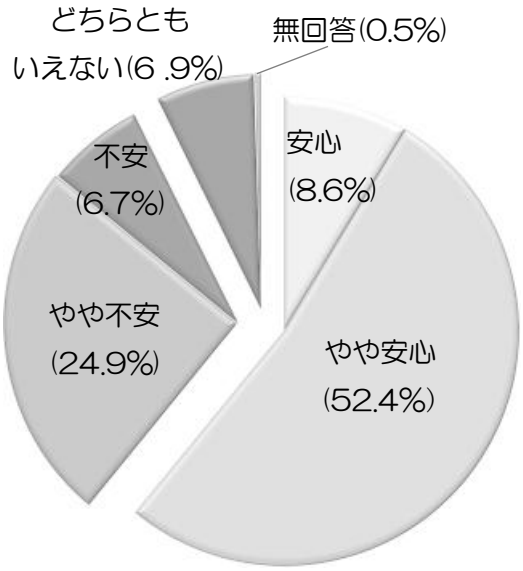
１　福岡市における食中毒の発生状況（平成２６年度　４～１２月）

	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ	クドア	フグ毒	合計
発生件数	9	2	1	１２
患者数	43	14	1	58

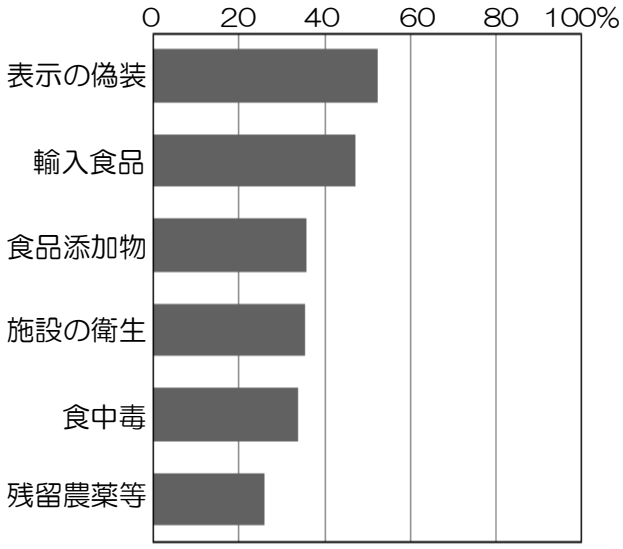


２　市政アンケート結果（平成２６年６月～７月実施分）（回答数：594）

（１）食に対してどう感じていますか



（２）食の安全性について特に不安を感じていることはなんですか（上位６項目）



Ⅱ　実施期間

平成２７年４月１日から平成２８年３月３１日まで

Ⅲ　監視指導，検査の実施体制及び関係機関との連携

１　監視指導の実施機関

福岡市では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，保健環境研究所及び保健福祉局食品安全推進課がそれぞれ以下の役割分担を踏まえ，連携し，各事業を実施します。（別表１）

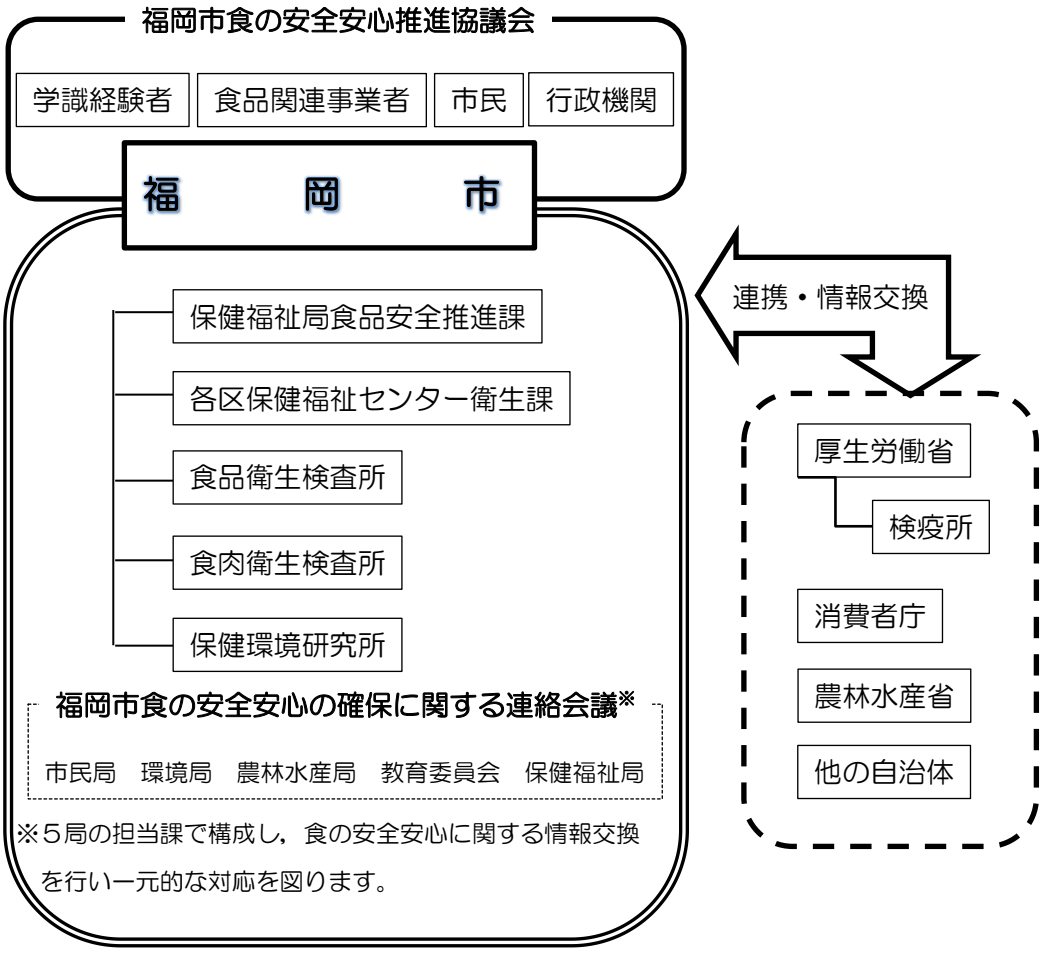
実施機関名	主な業務内容
保健福祉局 食品安全推進課	・市が実施する施策の策定及び公表 ・市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換 ・庁内関係部局，関係自治体及び国との連絡調整
各区保健福祉センター 衛生課	・営業の許可 ・食品等取扱施設の監視指導及び収去検査 ・食中毒・違反食品等の調査及び措置 ・衛生講習会 ・市民への情報提供及び意見交換 ・自主的衛生管理推進のための指導・助言 ・市民からの食品衛生に関する苦情相談対応
食品衛生検査所	・鮮魚市場，青果市場の監視指導及び収去検査 ・衛生講習会 ・市民及び生産者への情報提供
食肉衛生検査所	・食肉市場の監視指導及び収去検査 ・牛，豚等のと畜検査 ・衛生講習会 ・市民及び生産者への情報提供
保健環境研究所	・市内流通食品の検査 ・食中毒に関する検査 ・食品の苦情に関する検査 ・実態調査や検査法の開発等の調査研究

２　厚生労働省，消費者庁，都道府県等との連携体制

以下の体制により，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　福岡市食の安全安心推進協議会

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，市民，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，「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います。



４　試験検査体制の整備

業務管理基準に基づく内部点検，精度管理，外部精度管理調査，妥当性評価等により，試験検査に関する業務管理を適正に行い食品衛生検査施設における検査等の信頼性を確保します。

Ⅳ　監視指導の実施

１　重点監視

（１）食中毒対策

平成２６年度（4～12 月）に福岡市で発生した食中毒は１２件で，病因物質別では，カンピロバクターが９件，クドアが２件でした。

カンピロバクター食中毒は肉類の生食が原因と考えられるものが多く，例年冬季を中心に調理従事者を介した大規模なノロウイルスも発生しています。

そこで，食品による健康被害を未然に防止するため，以下の事項を中心として食中毒対策を実施します。

①　食肉の生食等による食中毒対策

食肉等による食中毒の病因物質であるカンピロバクター，腸管出血性大腸菌等は食肉等を十分に加熱することが効果的な食中毒対策です。また，牛ユッケ，牛タタキ等の生食用食肉（牛肉）については規格基準が制定され，牛肝臓については生食での提供が禁じられています。

そこで，飲食店等に対し以下の事項について監視指導を行います。

- 鶏肉等の生食提供による食中毒リスクの周知及び提供の自粛
- 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
- 生食用食肉（牛肉）の規格基準並びに生食用の馬肉及び肝臓の衛生基準の遵守

②　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等の事例が発生していることから，以下の項目について監視指導を行います。

- 調理従事者の健康管理・手洗いの徹底
- 施設や器具類の消毒の徹底・食材の十分な加熱

③　その他の食中毒対策

平成２４年度に浅漬けを原因とした大規模な食中毒事件が他都市で発生したことから，平成 25 年度に「福岡市漬物製造業に関する報告制度」を策定し，営業者から営業開始の報告を求め市内製造施設の把握を行っています。

そこで，浅漬けを製造する営業者及び大規模施設を中心に以下の事項について監視指導を行います。

- 「漬物の衛生規範」に基づく監視指導
- 浅漬け等の収去検査（抜き取り検査）

また，ふぐやきのこによる食中毒が例年発生していることや，近年全国的にヒラメの寄生虫（クドア）による食中毒が多数発生していることから，自然毒や寄生虫による食中毒予防について普及啓発を図ります。

食中毒予防パンフレット「これでバッチリ！ノロウイルス対策」
（監視指導に利用しているパンフレットの例）

（２）食品表示の適正化

食品表示は市民が商品を選ぶ上で重要な情報源ですが，食品の原産地表示，期限表示，原材料名の偽装やアレルギー表示の不備など食品表示に関する事件が後を絶たず，市民の食品表示に対する不信は大きいものとなっています。

そこで，市内を流通する食品の表示の適正化を図るため関係機関と連携をしながら，市内食品関連事業者に対して食品衛生法に基づき食品表示について監視指導を行いまる。

なお，平成２５年６月に公布された食品表示法が施行された後は，食品表示法に基づいて関係機関と連携し食品表示の監視指導を実施します。

（３）輸入食品対策

輸入食品では、日本では使用又は残存が認められていない食品添加物や農薬，動物用医薬品等が検出される事例がみられることなどから，市民の輸入食品へ対する不安は高い状況にあります。

そこで，輸入食品の安全性に対する不安を軽減するため，市内を流通する輸入農水産物や輸入加工品の残留農薬，動物用医薬品，食品添加物，指定外添加物等の収去検査を実施します。

（４）市の特産品等の衛生対策

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います。

また，本市の観光資源である屋台については，「福岡市食品衛生条例」で定める規定が確実に遵守されるよう定期的に監視指導を実施するとともに，平成 25 年度に施行された「福岡市屋台基本条例」に基づき，関係部局と連携し屋台営業者向け講習会や採点監視結果の公表を行います。

屋台の監視

屋台に掲示する
「生もの禁止ステッカー」

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（フードチェーン）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。（別表２）

４　食品関係施設の監視指導

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）食品関係施設の監視指導（各区保健福祉センター衛生課）

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を行い，危害発生防止や衛生管理向上を目的とした監視指導を行うための監視回数を設定し，効率的かつ効果的な監視指導を実施します。

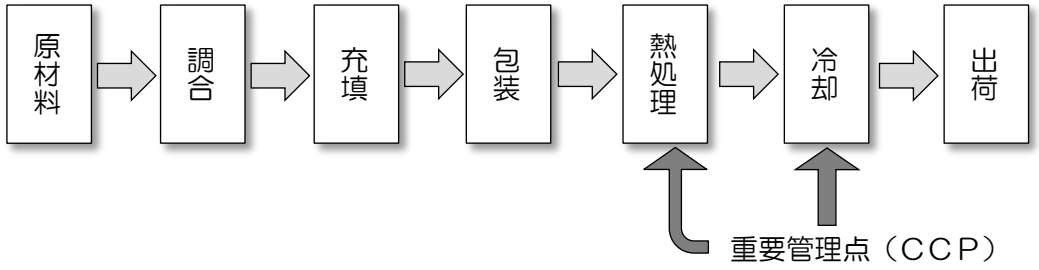
【ランクごとの監視予定回数】

ランク	監視予定回数	対象施設
Ａランク	１～２回以上／年	危害発生リスク等が非常に高い施設 （大量調理施設，広域流通食品製造業等）
Ｂランク	１回以上／１～３年	危害発生リスク等が高い施設 （Ａランク以外の製造業，飲食店等）
Ｃランク	１回以上／３～６年	危害発生リスク等が中程度の施設 （Ｂランク以外の飲食店，販売店等）
Ｄランク	必要に応じて随時	危害発生リスク等が低い施設 （Ｂ，Ｃランク以外の飲食店、販売店等）

（２）HACCP 導入型施設の監視指導（各区保健福祉センター衛生課）

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，HACCP の７原則１２手順に従い工程管理を実施するよう監視指導を行います。

HACCP による工程管理の例



原材料の受入れから出荷までの各工程ごとに，危害分析(HA)を行い，その結果に基づいて重要管理点を定め，これを連続的にモニタリングすることにより製品の安全を確保する。

（３）卸売市場における監視指導

違反食品等の市内への流入を防ぐため，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の監視指導を行います。

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，有害な魚介類，植物等が陳列されていないか，食品は適切な温度で管理されているか，食品は衛生的に取り扱われているか，食品の表示が適切か等を確認するとともに，収去検査を実施し市場外への違反食品等の流通を防止します。また，仲卸店舗や関連施設での食品の取扱い，保管状況や食品の表示について監視指導を行います。

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頭ごとにと畜検査を実施し，疾病や異常のある食肉を排除します。また，残留動物用医薬品検査等を実施するほか，牛枝肉等の拭き取り検査を実施し，腸管出血性大腸菌をはじめとする食中毒起因菌の汚染状態を把握するとともに，と畜解体や食肉処理の衛生的な作業を確保するために監視指導を行います。

と畜場に搬入される牛（４８か月齢超）及び羊については，伝達性海綿状脳症（ＴＳＥ）のスクリーニング検査等を行い，適切な TSE 対策を行います。

生体検査（牛）

生体検査（豚）

枝肉検査

Ⅴ　食品等検査の実施

市内で製造又は流通する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，計画的に細菌，食品添加物，残留農薬等について収去検査を実施し，違反食品等の発見及び排除に努めます。（別表３）

１　重点的に行う検査

収去計画の実施にあたり，以下の項目について重点的に実施します。

・生食用食肉の検査・漬物（浅漬）の検査・アレルギー物質の検査
・残留農薬，動物用医薬品に関する検査・輸入食品の検査・市の特産品の検査

２　その他の検査

鮮魚市場又は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を実施します。

また，各区の特色に応じて独自のテーマを定め検査を実施するとともに，国が実施する「食品の食中毒菌汚染実態調査」や「食品残留農薬等一日摂取量調査」に参加します。

３　違反時の対応

収去検査等の結果，違反事実が判明した場合には，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，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，消費者庁，関係する都道府県等と連携して，市民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ます。

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います。

トピックス

青果市場が統合移転します

平成２７年度末に青果市場，西部市場及び東部市場が統合されアイランドシティに移転します。

Ⅵ　食中毒等健康危害発生時の対応

食中毒や違反食品による健康危害発生の情報を探知した際は，各区保健福祉センター等の関係機関が緊密に連携し，患者の症状や喫食状況等の調査を実施するとともに，保健環境研究所等において食品，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，施設の消毒の指示や従事者に対する衛生教育等を行い再発防止を図ります。

Ⅶ　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)

市民及び食品関連事業者が，食品の安全性の確保に関する知識と理解を深め，意見を表明できるよう，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，不良食品，収去検査結果等の公表を行い，市民及び食品関係事業者との情報共有を図ります。

１　市民や事業者への情報提供

（１）ホームページによる情報提供

家庭における食中毒予防方法，違反食品の発見状況，苦情事例の紹介，食品中の放射性物質の検査結果等を提供します。また，大規模な食中毒等が発生した場合や重大な違反食品が判明した場合は事件の概要や状況を情報提供します。

福岡市食品の安全・安心情報　検索

（２）パンフレット等による情報提供

パンフレット，ポスター，生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」や「市政だより」等の広報誌を活用し，食の安全に関する情報をわかりやすく提供します。

食品衛生月間ポスター

情報誌「暮らし上手のヒント」

（3）講習会等による情報提供

市民向け講習会等で，食中毒の予防や衛生的な食品の取扱いなど，食の安全に関する知識の普及を図ります。また，事業者に対し食品衛生講習会や新規開業者向けの食品衛生講習会を開催し，食品衛生に関する最新情報等を提供することにより事業者の資質の向上を図ります。

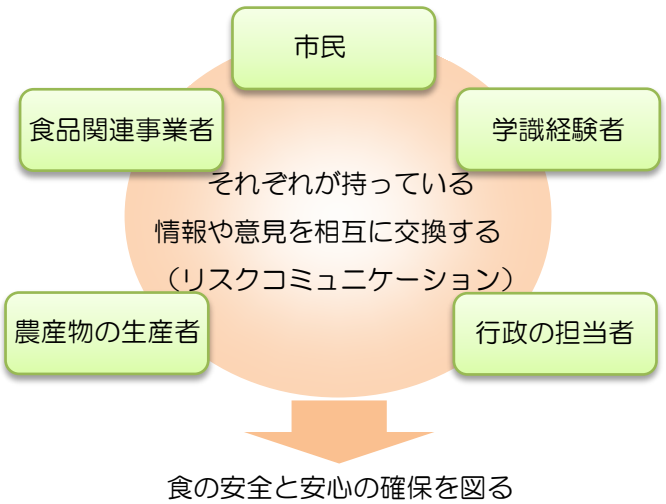
（4）食品衛生に係る事業の実施結果の公表

食品衛生監視指導計画及びその実施結果を公表します。また，春期，夏期及び年末に実施する一斉監視についてその結果を公表します。

2　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，施設見学会等，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します。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等を開催し，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します。

食の基礎知識講座



Ⅷ　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，食品関連事業者が自ら実施する衛生管理は必要不可欠であり，また食品関連事業者の責務です。

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します。

１　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ります。

２　ＨＡＣＣＰによる衛生管理の普及啓発

HACCP は，FAQ／WHO 合同食品規格委員会（コーデックス委員会）によりガイドラインが示され，国際標準として海外では広く普及が進んでいます。導入により食中毒の発生や違反食品の製造防止につながることや，輸出の際に他国から HACCP による衛生管理が求められることがあることから，HACCP 導入型の管理運営基準を定め市内の事業者が HACCP を段階的に導入できるよう助言等を行います。

３　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等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及び支援を行います。

４　食品衛生指導員への支援

(公社)福岡市食品衛生協会が食品衛生指導員を対象として実施する食品衛生知識の習得を目的とした研修会等へ講師の派遣を行い支援します。

５　業界団体との連携

食の安全安心を確保する上で，食品関連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す。業界団体への情報提供や研修会の開催等により，その活動を側面から支援します。また，福岡の特産品である辛子めんたいこの自主的衛生管理推進のため，全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が実施する食品添加物の適正使用，適正表示の実施等の取り組みに対して技術的支援を行います。

全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会と
福岡市が協働で作成した手引書

Ⅸ　人材の育成と資質の向上

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知識等が要求されます。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います。

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)
- 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の食品衛生関連の研修　等

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　等

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　等

【別表１】

平成２７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			○	○								
	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４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 ←→											
	出前講座等	←→ 適宜受付実施 ←→											
食品衛生月間						○							
健康フェア								○					

食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導

食品群	供給工程	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 ・製造又は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，食品添加物，細菌等）
	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及び衛生的な取扱い ・飲食店等における十分な加熱調理 ・収去検査の実施（食品添加物，細菌等）
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，貝毒及びノロウイルス）
	加工施設	・適正な保存温度及び衛生的な取扱い ・フグの有毒部位の適正な処理 ・加工に係る記録の作成及び保存 ・収去検査の実施（残留農薬，食品添加物，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 ・フグの有毒部位の適正な処理 ・加工に係る記録の作成及び保存 ・収去検査の実施（残留農薬，食品添加物，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 ・洗卵及び割卵時の汚染防止 ・製造又は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（動物用医薬品及び細菌）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	・適正な保存温度及び衛生的な取扱い ・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	・製造及び加工工程における微生物汚染防止 ・製造又は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（動物用医薬品，細菌等）
	貯蔵・運搬・販売施設	・適正な保存温度及び衛生的な取扱い ・収去検査の実施（食品添加物，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,遺伝子組み換え等)

平成２７年度　年間収去等検査計画

食品等分類	収去検体数	検査項目							
		細菌	食品添加物	残留農薬・動物用医薬品	アレルギー物質	遺伝子組換え食品	自然毒等※	放射性物質	その他の規格等検査
魚介類及びその加工品	207	○	○	○	○		○	○	○
肉卵類及びその加工品	150	○	○	○	○				○
乳類及びその加工品	32	○	○	○	○				○
アイスクリーム類及び氷菓	44	○	○	○	○				○
穀類及びその加工品	434	○	○	○	○	○			○
野菜類・果実及びその加工品	200	○	○	○	○	○		○	○
菓子類	105	○	○		○		○		○
清涼飲料水	70	○			○		○		○
輸入食品	120	○	○	○	○		○		○
上記以外の食品	100	○			○				
添加物及びその製剤	3								○
器具及び容器包装，おもちゃ	15								○
保健福祉センター独自収去	210	○	○	○	○	○	○		○
合計	1690								

※ 自然毒：フグ毒，貝毒，カビ毒　等

◎重点的に検査を行う項目（再掲）

	検体数	検査対象食品
生食用食肉	38	鶏肉（鶏刺し，鶏たたき），馬肉　等
漬物（浅漬）	82	漬物（浅漬）　等
アレルギー物質	50	加工食品全般
残留農薬・動物用医薬品	161	野菜・果実類，穀類，冷凍野菜，養殖魚介類，食肉，乳　等
輸入食品	120	輸入冷凍野菜，輸入菓子，輸入缶詰・瓶詰　等
市の特産品の検査	64	辛子めんたいこ，おきうと　等

平成２７年度　年間収去検等査計画（市場流通品）

【鮮魚・青果市場】

食品等分類	収去検体数	検査項目					
		細菌	食品添加物	残留農薬・動物用医薬品	自然毒等	放射性物質	その他の規格等検査
魚介類	238	○	○	○	○	○	○
魚介類加工品	80	○	○		○		
野菜類・果実及びその加工品	270	○	○	○		○	
市内生産農産物(出荷前)	70			○			
食品以外	272	○					○
合計	930						

◎重点的に検査を行う項目（再掲）

項目	検体数	検査対象食品
残留農薬	200	国産青果物，輸入青果物
動物用医薬品	100	養殖魚介類
食中毒の汚染実態調査	40	国産青果物（生食用野菜，漬物用野菜），浅漬け
輸入食品	133	輸入青果物，輸入魚介類　等

【食肉市場流通品】

	分類	検査内容	予定検体数	抗生物質検査数
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，微生物的検査，理化学的検査 ・TSEスクリーニング検査　等	23,500	約300
	豚		133,000	約300
	馬		0	0
	めん羊，山羊		0	0

◎モニタリング検査

	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）

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

【別紙】

ーー用語説明(五十音順)ーー

【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２７年１月１５日現在，じゃがいも，大豆，てんさい，トウモロコシ，なたね，わた，アルファルファ，パパイヤの８種類の農産物（２９９品種）と８種類（１８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。

【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。

●クドア・セプテンプンクタータ（*Kudoa septempunctata*）

ヒラメの筋肉中に寄生する粘液胞子虫の一種で，大きさが約 12μｍの胞子を形成します。クドアが寄生したヒラメの刺身または加熱不十分な調理物として食べることによって一過性のおう吐・下痢を引き起こします。-80℃2 時間以上，-20℃4 時間以上の冷凍状態で失活し，75℃5 分間の加熱処理によっても失活すると報告されています。

●公益社団法人福岡市食品衛生協会

食品衛生法に基づき，食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行い，食品事業者による自主的な食品衛生管理体制の確立と，そのことを消費者にまで広げることをサポートすることで，食品の安全性の確保という公衆衛生の一翼を担うことを目的とする昭和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。

●健康増進法

国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに，国民の健康の増進を図るための措置を講じ，国民保健の向上を図ることを目的に定められています。

栄養成分又は熱量に関する表示（栄養表示）をする際の栄養表示基準が定められています。

【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，人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連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，食中毒事件等の調査，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，魚肉ソーセージ等）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。

●食品表示法

食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するために，食品衛生法，ＪＡＳ法及び健康増進法に定められていた食品表示に関する規定を統合し，食品表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設された法律で，平成２５年６月に公布され平成２７年６月までに施行されます。

●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

動物の消化管に存在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，使用量，休薬期間等が定められています。

●特定危険部位

BSE の原因物質である異常プリオンが蓄積しやすい部位で，30 か月齢超の牛の頭部(舌，頬肉を除く。)，背柱及び背髄並びに全月齢の牛の扁桃及び回腸遠位部(盲腸との接続部分から２ｍに限る)が該当し，食用として利用することが禁止されています。

●と畜検査

牛，馬，豚，めん羊及び山羊は，「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（抗原抗体反応を用いた検査法の一種で，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)等で，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又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】

●ＨＡＣＣＰ

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

本手法は、原料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある生物的・化学的・物理的危害要因をあらかじめ分析（危害要因分析）します。製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危害要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、その工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、測定した値を記録します。これを継続的に実施することが製品の安全を確保する科学的な衛生管理の方法なのです。

この手法は、国連食糧農業機関（FAO: Food and Agriculture Organization）と世界保健機関（WHO: World Health Organization）の合同機関であるコーデックス委員会から示され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

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

伝達性海綿状脳症（ＴＳＥ； Transmissible Spongiform Encephalopathy）のひとつで，異常プリオンタンパク質が主に脳に蓄積し，脳の組織がスポンジ状となり，異常行動、運動失調などの神経症状を示し、最終的には死に至ります。

●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，等公衆衛生上講ずべき措置や食品衛生責任者の設置等の食品衛生に関して必要な事項を定めています。

●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（成分規格）が設定されました。

●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。

【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，食品関連事業者，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２７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