

平成28年度

福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果

福岡市

平成29年6月

● 目次 ●

I	はじめに	.....	1
II	監視指導の実施結果	.....	3
	1 重点的に行った監視指導の結果		
	2 その他の監視指導結果		
III	食品等の検査の実施結果	.....	7
	1 食品等収去検査		
	2 食品の食中毒菌汚染実態調査		
	3 保健所独自計画収去		
IV	食中毒等健康被害発生時の対応	.....	9
V	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
	1 市民や事業者への情報提供		
	2 リスクコミュニケーション		
VI	食品関連事業者による自主的衛生管理の推進	.....	11
	1 食品関連事業者等への助言指導		
	2 HACCPによる衛生管理の普及啓発		
	2 食品衛生指導員への支援		
	3 業界団体との連携		
VII	人材の育成及び資質の向上	.....	12

# I はじめに

食品の安全性確保に加え、食の安心を求める昨今の状況の変化を踏まえ、平成28年度福岡市食品衛生監視指導計画に基づき、食品関連施設への監視指導、食品等の検査、市民及び食品関連事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）、食品関連事業者による自主的衛生管理の推進等を実施しましたので、その結果について公表します。

## 1 概要

平成28年度は、食品関係営業施設 47,705 施設に対し、延べ 63,783 件の監視指導を実施しました。また、食品等の抜き取り検査（収去検査）は、3,309 検体について、2,374 件の理化学的検査及び 1,242 件の微生物学的検査を行いました。

監視指導については、特に、加熱不十分な鶏肉が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が多発していることから、当該食品を提供する施設に特化した監視指導を行うなど重点的に対策を実施しました。

また、食品関連事業者による自主的衛生管理の推進については、危害分析・重要管理点方式による衛生管理（以下「HACCP」という。）を制度化するという国の動向を見据え、HACCP 型衛生管理導入支援事業を実施し、市内の食品関連事業者に対し、HACCP 基本講習会の実施やコンサルタントの派遣による HACCP 導入支援を行いました。

## 2 監視総数

対象施設		施設数	監視件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業，喫茶店営業	24,131	14,122
	各種販売業	6,115	21,268
	各種製造業等	2,289	3,002
	小計	32,535	38,392
食品衛生法の許可を要しない施設 ※	集団給食施設	783	503
	各種販売業，製造業等	14,387	24,888
	小計	15,170	25,391
合計		47,705	63,783

※ 福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。

### 3 食品等の収去検査結果

食品等の分類	収去 検体数	理化学的検査		細菌学的検査	
		適	違反 ※2	適	違反 ※2
魚介類及び その加工品	410	249	3	312	0
肉卵類及び その加工品	1,574	1,396	6	201	0
乳類及び その加工品	23	23	0	23	0
アイスクリーム類 及び氷菓	41	5	2	38	3
穀類及び その加工品	137	63	0	95	0
野菜類・果実及び その加工品	748	401	2	362	0
菓子類	214	92	3	124	0
清涼飲料水	69	42	0	66	1
上記以外の食品	82	76	0	17	0
食品以外 ※1	11	11	0	0	0
合計 (うち輸入食品)	3,309 (221)	2,358 (197)	16 (1)	1,238 (28)	4 (0)

※1 「添加物及びその製剤」, 「器具及び容器包装」 及びおもちゃ

※2 違反内容の詳細は p.7 を参照

## Ⅱ 監視指導の実施結果

### 1 重点的に行った監視指導の結果

#### (1) 食中毒対策

##### ① カンピロバクター食中毒対策

カンピロバクター食中毒は、本市において発生件数が最も多く、加熱不十分な鶏肉が原因と考えられる事例が多いことから、焼き鳥屋、居酒屋、食肉販売店等の事業者に対し、加熱不十分な鶏肉の食中毒リスクの周知と、併せて食中毒リスクを低減するための具体的な対策についても指導を行いました。

また、カンピロバクター食中毒は20代での発生が多い傾向にあることから、若年層に特化した啓発を行いました。

#### 【事業者対策】

- ・対象

加熱不十分な鶏肉を提供している施設(H27年度の調査で把握した430施設)

- ・内容及び実績

1) カンピロバクター食中毒に特化した講習会(受講施設269施設)

2) 個別の衛生指導(立入施設数410施設)

#### 【消費者へのリスク周知】

- ・対象

市内大学21校及び専門学校27校

- ・内容及び実績

加熱不十分な鶏肉の喫食のリスクに関するパンフレットの配布、ポスター掲示、メール配信の実施

##### ② ノロウイルス食中毒対策

本市で作成したノロウイルス食中毒対策用パンフレット等を活用し、特に集団給食施設や大量調理施設を中心に、調理従事者の健康管理や手洗い方法、吐物処理に関する指導を行いました。

#### 【大量調理施設、給食施設の監視指導結果】

対象施設	衛生検査実施件数
弁当、仕出し、惣菜製造等の大量調理施設	66件
ホテル、旅館、大型宴会場等の大型調理施設	146件
学校・病院・社会福祉施設等の給食施設	618件

## (2) 食品表示の適正化

市内を流通する食品の表示について、食品表示法に基づく表示が適切に行われているか監視し、違反等の発見時には適切な指導を行うことで表示の適正化を図りました。

また、アレルギーや食品添加物の表示が適切に行われているかを確認するための収去検査を実施しました。

食品表示法に関する監視及び収去検査結果に基づき 149 件の指導等を実施しており、特に、収去検査でアレルギーの表示不備を発見した事例については、危害防止の観点から回収等命令（1 件）の行政処分を行いました。

食品表示の監視件数	5,398 件
食品表示に関する収去検査検体数	355 件（うち、違反件数 6 件）※

※ 違反内容の詳細は p.7 を参照

## (3) 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、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した。

また、検疫所が実施する輸入食品のモニタリング検査等で違反が発見された際は、検疫所や関係自治体と連携して、違反食品の流通を防ぎ、廃棄等の処分を行うことで輸入食品の安全性確保に努めました。

輸入食品に関する収去検査検体数	221 件（うち、違反件数 1 件）※
違反食品の流通防止に係る対応件数	6 件

※ 違反内容の詳細は p.7 を参照

### <違反食品の流通防止の主な内容>

- 検疫所のモニタリング検査で農薬の残留基準違反となった中国産ライチについて、流通状況調査及び回収の指導を行った。
- 検疫所のモニタリング検査で農薬の残留基準違反となった米国産セロリについて、回収及び廃棄の指導を行った。

## (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について、収去検査を実施し、食品の衛生状態や食品表示について確認を行い、その結果に基づいて適切な指導を実施しました。

また、市の観光資源である屋台の衛生確保のため、衛生検査を実施するとともに、警察や区役所維持管理課等の関係機関との合同監視を行うことで、屋台営業の適正化を図りました。

【市の特産品の収去検査】

検査対象食品	収去検査検体数
辛子めんたいこ, たらこ	45件 (うち, 違反件数2件) ※
おきうと	3件
唐泊産かき	5件

※ 違反内容の詳細は p.7 を参照

【屋台の監視指導】

屋台件数	118件
屋台監視件数	184件

## 2 その他の監視指導の結果

### (1) 一斉監視

食品の流通量が増加する春期行楽期や年末, 気温の上昇により食中毒の発生が懸念される夏期において, 食中毒防止や食品表示の適正化を目的として一斉監視を実施し, 違反等を発見した場合には指導を行い, 改善を図りました。

【実施期間】

- ・春期：平成28年 4月1日(金) から 5月 6日(金) まで
- ・夏期：平成28年 7月1日(金) から 7月31日(日) まで
- ・年末：平成28年 12月1日(木) から 12月31日(土) まで

【監視結果】

	監視件数	表示以外の違反 ※	表示の違反
春期	5,040	5	3
夏期	6,223	36	29
年末	6,312	33	25

※ 規格基準, 管理運営基準違反等

【収去検査結果】

	検査検体数	規格基準違反 ※	表示基準違反 ※
春期	266	0	2
夏期	302	2	0
年末	167	0	0

※ 違反内容の詳細は p.7 を参照

### (2) 卸売市場における監視指導

#### 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を実施し, 有毒・有害な魚介類や農産物の

排除, 食品の衛生的な取扱い, 適切な食品表示の実施等について指導を行いました。

また, 残留農薬や残留動物用医薬品の検査, 細菌検査等を実施し, 市場における食品の安全性の確保に努めました。

【監視結果】

監視件数	行政処分	指導等
37,957	0	84

【収去検査結果】

検査検体数	規格基準等違反	表示基準違反※
447	3	0

※違反内容の詳細は p.7 を参照

② 食肉市場（食肉衛生検査所）

と畜場法に基づき, 牛 21,134 頭, 豚 133,478 頭について1頭ごとに検査を行い, 疾病や異常のある食肉の排除を行いました。48 か月齢を超える牛 4,921 頭については, 牛海綿状脳症 (BSE) の検査を行い, 異常がある牛はありませんでした。

また, 残留動物用医薬品等について 1,371 検体の検査を行い, 残留基準値を超過した 6 件について廃棄の指導を行いました。(詳細は p.7 を参照)



### Ⅲ 食品等の検査の実施結果

#### 1 食品等収去検査

年間収去等検査計画に基づき、市内で製造された食品及び市内を流通する食品 3,309 検体を収去し、2,374 件の理化学的検査及び 1,242 件の細菌学的検査を実施しました。

収去検査により、20 件の違反（食品衛生法違反 14 件、食品表示法違反 6 件）の違反を発見し、違反食品の流通防止のための措置や製造施設等に対する再発防止のための改善指導を行いました。

##### 【食品衛生法違反内容】

食品の種類	違反の内容
清涼飲料水	大腸菌群陽性
ソフトクリーム（3件）	大腸菌群陽性
アイスクリーム	乳脂肪分不足
魚介類	基準値を超える動物用医薬品（リンコマイシン）を検出
野菜（2件※）	基準値を超える残留農薬（ルフェヌロン等）を検出
牛の腎臓（4件）	基準値を超える動物用医薬品（フリニウム等）を検出
豚の腎臓（2件）	基準値を超える動物用医薬品（アンピシリン）を検出

※ うち 1 件は輸入品（オクラ）

##### 【食品表示法違反内容】

食品の種類	違反の内容
辛子めんたいこ（2件）	表示にない着色料（法定タル色素 黄 4 号）を検出
アイスクリーム	乳脂肪分表示不備（表示の数値が検出値と異なる）
菓子	表示にない特定原材料（乳）を検出
菓子（2件）	表示にない着色料（法定タル色素 黄 4 号等）を検出

## 2 食品の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、生食用鶏肉やミンチ肉、浅漬け等の食品54検体について、腸管出血性大腸菌、サルモネラ、カンピロバクターなどの食中毒菌の検査を行いました。

### 【検査結果】

食品の種類	検体数	検査結果（陽性数）		
		サルモネラ属菌	腸管出血性大腸菌	カンピロバクター
生食用野菜	24	未実施	0	未実施
浅漬け	8	未実施	0	未実施
ミンチ肉・結着肉	10	0	0	未実施
生食用鶏肉等	12	1	0	1
合計	54	1	0	1

## 3 保健所独自計画収去

各区保健福祉センター（保健所）で、それぞれの区の特性や課題に応じて独自にテーマを定め、食品の検査や施設の拭き取り検査等を実施しました。

### 【保健所独自計画収去一覧】

区	テーマ
東区	高齢者施設の給食施設における未加熱野菜調理品の衛生管理状況調査
博多区	食品等取扱い施設における施設外設置トイレの衛生実態調査
中央区	小麦検出方法の改良並びに小麦アレルギー対応食品の実態調査
城南区	キュウリの洗浄方法の検討について
早良区	学園祭における調理の衛生状況調査について
西区	バイキング形式惣菜の衛生状態調査

## Ⅳ 食中毒等健康危害発生時の対応

平成28年度の食中毒発生状況は、発生件数28件、患者数476人で、死者数は0人でした。原因施設を特定したものについては、営業停止（11件）等の行政処分を行い、施設の消毒や従業員の衛生教育の実施等により、被害拡大及び再発防止を図りました。

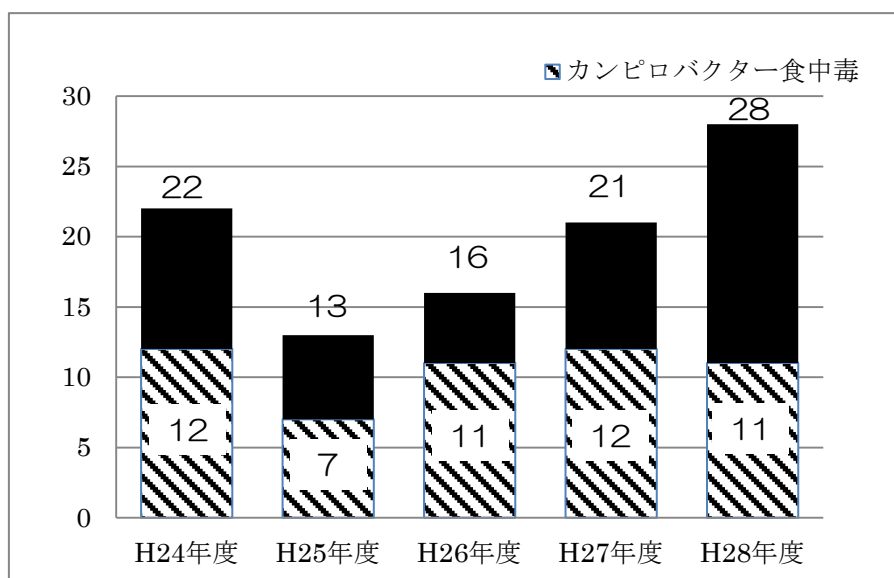
病因物質別では、カンピロバクターによる食中毒が11件と最も多く、これは全国的にも見られる傾向で、そのほとんどが生食用鶏肉等を食べたことが原因であると考えられることから、食品関連事業者に対する生食用鶏肉等の提供自粛の指導と消費者に対する危険性の周知を行いました。

食中毒の他、ノロウイルス等による感染症の発生時には感染症担当部門と連携し、被害拡大及び再発防止のために必要な助言を行いました。

【病因物質別食中毒発生件数】

病因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	11	312
アニサキス（寄生虫）	10	11
ノロウイルス	3	31
サルモネラ属菌	1	87
ウェルシュ菌	1	20
セレウス菌	1	9
黄色ブドウ球菌	1	6
合計	28	476

【過去5年間の食中毒発生件数】



## V 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)

### 1 市民や事業者への情報提供

食中毒の発生状況，違反食品の発見状況，一斉監視や収去検査の結果などの食品衛生に関する事業の実施結果を市ホームページで公表しました。

また，生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」，市政だより，Facebook「よかろーものの部屋」など様々な媒体を活用し，食の安全に関する情報を広く提供するとともに，出前講座，バザー実施者や保健所利用者を対象とした講習会など，機会を捉えて市民向けの講習会を開催し，食品衛生に関する知識の普及を図りました。

#### 【市民向け講習会実施結果】

	実施回数	受講者数
出前講座等	46	1,220
バザー講習会	65	2,720
保健所での検診を利用した講習会	86	1,863
その他の市民向け講習会	58	3,360
計	255	9,163

### 2 リスクコミュニケーション(リスコミ)

#### (1) 福岡市食の安全安心推進協議会

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」を平成28年7月と平成29年2月の2回開催し，カンピロバクター食中毒対策やHACCPによる衛生管理の普及等について意見交換を行いました。

議事の概要は，福岡市ホームページでご覧いただけます。

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinzen/shisei/kyougikai.html>

#### (2) 各区衛生課によるリスコミ事業

各区衛生課で独自に食品衛生に関するテーマを定め，市民参加型のリスコミ事業を実施しました。

#### 【各区の主なリスコミ事業】

区	事業内容	実施状況
東	事業者と区民を結ぶ参加型勉強会	3回シリーズ(のべ50名参加)
博多	食育スクール	3回シリーズ(のべ26名参加)
南	南区ため蔵食ゼミ	22回(のべ284名参加)
城南	食とくらしの安全教室	29回(のべ1,032名参加)
早良	みて，きいて，安心！食の安全塾	1回(18名参加)
西	食の安全安心スクール	①4回シリーズ (福岡女子高生のべ160名参加)
		②食品衛生講座2回 (西区内高校生のべ51名参加)

## VI 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

### 1 食品関連事業者等への助言指導

食品関連事業者や、社会福祉施設等の集団給食施設を対象に、食中毒予防や異物混入対策等に関する講習会を実施しました。また、初めて食品関連の営業を始める事業者に対しては、食品衛生をはじめとして、食品表示、労働保険、防災、食中毒の賠償保険など営業を行うにあたって必要となる事項等をまとめた総合的な講習会「新規開業者のための食品衛生講習会」を実施しました。

#### 【食品衛生責任者への講習会実施結果】

	実施回数	受講者数
食品関連事業者向け食品衛生講習会	331	16,710
集団給食向け講習会	19	1,978
新規開業者のための食品衛生講習会	4	173

### 2 HACCP による衛生管理の普及啓発

HACCP を用いた衛生管理の普及及び導入支援のため、「HACCP 型衛生管理導入支援事業」として、食品関連事業者向けに HACCP 基本講習会を3回(受講者数 168 名)実施するとともに、食品関連施設 2 施設に対し、民間コンサルタントを延べ16回派遣しました。

### 3 食品衛生指導員への支援

食品関連事業者の自主管理推進のため、(公社)福岡市食品衛生協会の食品衛生指導員の養成や研修会に講師を派遣する等の支援を行いました。

### 4 業界団体との連携

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、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会と共働して食品表示の適正化や衛生管理の推進に取り組みました。また、辛子めんたいこ表示・衛生管理士認定制度に基づく試験についても支援を行いました。

## Ⅶ 人材の育成と資質の向上

食品衛生監視員，と畜検査員等の資質の向上を図るため，各種の研修を実施するとともに，厚生労働省等が行う外部研修への職員の派遣を行いました。

### 【本市が実施した研修一覧】

研修会名		受講人数
5/30	新任食品衛生監視員研修	15
6/23～6/24	新任食品衛生監視員技術研修	12
7/8	食品衛生研究発表会	40
10/20	食品衛生監視員フグ研修	12
10/20, 21, 28	大規模食鳥処理場視察研修	8

### 【外部研修一覧】

研修会名		受講人数
5/25～5/26	食品安全行政講習会（厚生労働省）	2
5/27	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（厚生労働省）	2
6/6～7/1	食肉衛生検査研修（国立保健医療科学院）	1
8/30	九州地区食品衛生監視員協議会研修会（九監協）	3
10/12～10/14	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	2
10/17	食品衛生監視指導研修（国立保健医療科学院）	1
10/27	全国食品衛生監視員協議会研修会（厚生労働省，全監協）	1
11/16～11/18	総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会（宮崎県）	2
1/18～1/20	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	1
1/23～1/24	食肉衛生発表会及び食肉衛生発表会（厚生労働省）	2
1/25	食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省）	1
2/8～2/10	総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会（福岡県）	13
3/1～3/3	食中毒疫学研修会（岡山健康医学研究会）	4



---

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

---