

平成29年度

福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果

福岡市

平成30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 その他の監視指導の結果		
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	食中毒等健康危害発生時の対応	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 市民及び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	12
	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		
	3 食品衛生指導員への支援		
	4 業界団体との連携		
VII	人材の育成及び資質の向上	13

I はじめに

食の安全に加え、食の安心を求める昨今の状況の変化を踏まえ、平成29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並びに意見交換（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29年度は、食品関係営業施設 47,996 施設に対し、延べ 65,185 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（以下「収去検査」といいます。）は、3,009 検体について、2,134 件の理化学的検査及び 1,173 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、生又は加熱不十分な鶏肉等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対して、加熱が必要な鶏肉等は十分加熱して提供すること等の指導を重点的に行いました。

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ました。当該事業では、コンサルタントによる HACCP 基本講習会の開催及び食品関連事業者における HACCP 導入の取組に対する支援を行いました。

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	24,179	15,217
	各種販売業	6,218	21,250
	各種製造業等	2,296	3,381
	小計	32,693	39,848
食品衛生法の許可を要しない施設 ※	集団給食施設	797	537
	各種販売業、製造業等	14,506	24,800
	小計	15,303	25,337
合計		47,996	65,185

※ 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		微生物学的検査	
		適	違反 ※2	適	違反 ※2
魚介類及び その加工品	366	221	0	279	0
肉卵類及び その加工品	1,431	1,275	6	178	0
乳類及び その加工品	27	27	0	25	0
アイスクリーム類 及び氷菓	39	5	0	39	0
穀類及び その加工品	141	69	0	99	0
野菜類・果実及び その加工品	623	298	2	341	0
菓子類	197	86	1	116	0
清涼飲料水	78	48	0	74	3
上記以外の食品	97	86	0	19	0
食品以外 ※1	10	10	0	0	0
合計 (うち輸入食品)	3,009 (190)	2,125 (176)	9 (1)	1,170 (16)	3 (0)

※1 添加物及びその製剤，器具及び容器包装並びにおもちゃ

※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、生又は加熱不十分な鶏肉等が原因と考えられる事例が多いことから、焼鳥屋、居酒屋等の事業者に対し、生又は加熱不十分な鶏肉等の食中毒リスクを周知し、加熱が必要な鶏肉等は十分加熱して提供するように指導するとともに、鶏肉を飲食店等に販売する食肉販売店等に対し、加熱用の鶏肉を販売する際は加熱用の表示等を行うよう指導しました。

また、カンピロバクター食中毒は、10歳代及び20歳代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

生又は加熱不十分な鶏肉等を提供している施設（H28年度の調査で把握した494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110施設）
- 2) 個別の衛生指導（立入施設数419施設）

【消費者へのリスク周知】

・対象

市内大学等22校

・内容及び実績

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

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、特に集団給食施設及び大量調理施設を中心に、調理従事者の健康管理、手洗い方法及び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	監視指導実施件数
弁当、仕出し、惣菜製造等の大量調理施設	144件
ホテル、旅館、大型宴会場等の大型調理施設	75件
学校・病院・社会福祉施設等の集団給食施設	649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するとともに、アレルギー及び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。また、違反等の発見時には指導を行うことで表示の適正化を図りました。(129件の指導等を実施)

食品表示の監視件数	5,052 件
食品表示に関する収去検査検体数	321 件 (うち、違反件数 1 件)

(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及び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	190 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	8 件

<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値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動物用医薬品の残留基準値違反となった韓国産鮮養殖マスについて、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、食品の衛生状態及び食品表示の確認を行い、検査結果に基づいた指導を行いました。

また、市の観光資源である屋台に対して、食品衛生確保のための衛生検査を実施するとともに、屋台営業の適正化を目的とした警察、区役所維持管理課等との合同監視にも参加しました。

【市の特産品の収去検査】

検査対象食品	収去検査検体数	規格基準等違反
辛子めんたいこ、たらこ	40	0
おきうと	3	0
唐泊産かき	5	0

【屋台の監視指導】

屋台件数	113 件
屋台監視件数	195 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, 気温の上昇により食中毒の発生が懸念される夏期及び食品の流通量が増加する年末において, 食中毒防止及び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 29 年 4 月 1 日（土）から 5 月 7 日（日）まで
- 夏期：平成 29 年 7 月 1 日（土）から 7 月 31 日（月）まで
- 年末：平成 29 年 12 月 1 日（金）から 12 月 31 日（日）まで

【食品衛生に関する監視結果】

	監視件数	違反件数※
春期	5,543	5
夏期	5,945	9
年末	6,467	14

※ 管理運営基準違反等

【食品表示に関する監視結果】

	監視件数	違反件数
春期	3,941	15
夏期	3,940	11
年末	4,712	21

【食品衛生法に基づく収去検査結果】

	収去検体数	規格基準違反
春期	268	1
夏期	289	0
年末	169	1

【食品表示法に基づく収去検査結果】

	収去検体数	表示基準違反
春期	44	0
夏期	28	0
年末	21	0

(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・有害な魚介類及び農産物の排除、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、収去検査において理化学的検査及び微生物学的検査を実施し、市場における食品の安全性の確保に努めました。

【食品衛生に関する監視結果】

監視件数	指導等
39,090	40

【食品表示に関する監視結果】

監視件数	指導等
501	20

【食品衛生法に基づく収去検査結果】

収去検体数	規格基準等違反
334	2

【食品表示法に基づく収去検査結果】

収去検体数	表示基準違反
14	0

② 食肉市場（食肉衛生検査所）

と畜場法に基づき、牛 21,737 頭、豚 132,826 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。そのうち牛 15 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 1,251 検体の検査を行い、基準値を超えた 6 件について廃棄の指導を行いました。

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 3,009 検体を収去し、2,134 件の理化学的検査及び 1,173 件の微生物学的検査を実施しました。

収去検査により、12 件の違反（食品衛生法違反 11 件、食品表示法違反 1 件）を発見し、違反食品の流通防止のための措置及び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（3件）	大腸菌群陽性
オクラ	残留基準値を超える農薬（フルジオキシニル）を検出
パプリカ	残留基準値を超える農薬（エトキサゾール）を検出
牛の腎臓	残留基準値を超える動物用医薬品（セファゾリン）を検出
豚の腎臓（4件）	残留基準値を超える動物用医薬品（アピシリン等）を検出
豚の筋肉	残留基準値を超える動物用医薬品（マルボフロキサシ）を検出

【食品表示法違反内容】

食品の種類	違反の内容
菓子（カップケーキ）	表示にない着色料（黄5号）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、生食用野菜、浅漬け等の食品 60 検体について、腸管出血性大腸菌，サルモネラ，カンピロバクター等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	27	-	0	-
浅漬け	14	-	0	-
ミンチ肉・結着肉	14	2	0	-
生食用の鶏肉等	5	0	0	0
合計	60	2	0	0

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及び課題に応じて独自にテーマを定め、食品の検査、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	飲食店におけるトイレの衛生管理状況実態調査
博多区	飲食店における、ハンバーグ（ミンチ肉）の適正な調理及び提供方法について
南区	ポテトサラダ製造施設の衛生状態向上について
城南区	キュウリの殺菌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	飲食店の客席における冷水機の実態調査

Ⅳ 食中毒等健康危害発生時の対応

平成 29 年度の食中毒発生状況は、発生件数 20 件、患者数 518 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、必要に応じて営業停止（10 件）等の行政処分を行い、施設の消毒、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。

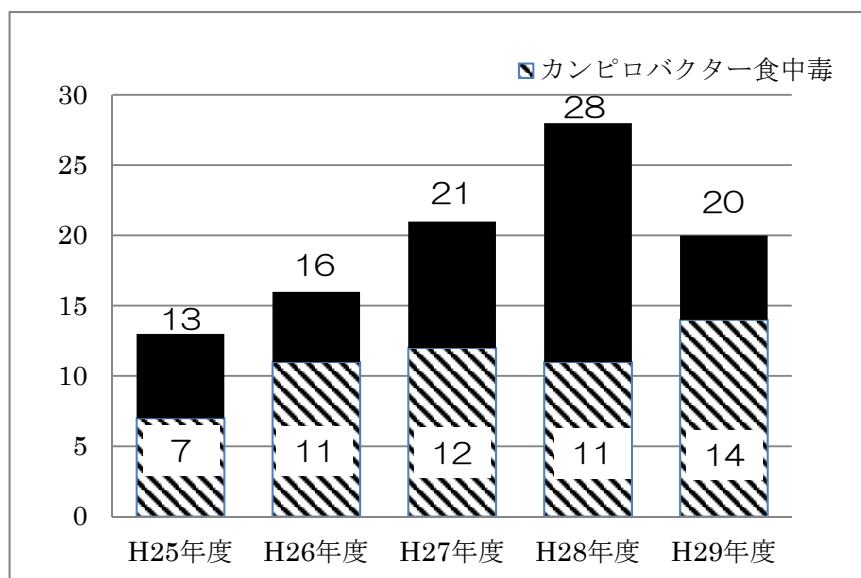
病因物質別では、カンピロバクターによる食中毒が 14 件と最も多く、そのほとんどが生又は加熱不十分な鶏肉等を食べたことが原因であることから、食品関連事業者に対して、加熱が必要な鶏肉は十分に加熱して提供するよう指導しました。

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	14	332
アニサキス（寄生虫）	3	3
ノロウイルス	1	73
サルモネラ属菌	1	5
病原性大腸菌（毒素原性大腸菌）	1	105
合計	20	518

【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 市民及び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，収去検査の結果等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「よかろーもんの部屋」等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，保健所利用者等を対象とした講習会等の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	43	961
バザー講習会	62	2,519
保健所での検診を利用した講習会	94	2,566
その他の市民向け講習会	69	3,841
計	268	9,887

2 リスクコミュニケーション

(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 29 年 7 月及び平成 30 年 2 月の 2 回開催し，カンピロバクター食中毒対策，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/shokuhinanzan/shisei/kyougikai.html>

(2) 各課独自の事業

各課で独自に食品衛生に関するテーマを定め、市民参加型等の事業を実施しました。

【各課の主な事業】

	事業内容	実施状況
東区 衛生課	事業者と区民を結ぶ参加型勉強会	4回（延べ78名）
	大学生向け食中毒予防啓発	①食中毒講習会3回（延べ228名） ②食中毒予防啓発メール配信 （計16,100人）
博多区 衛生課	食育スクール	3回（延べ15名）
中央区 衛生課	子ども食堂手洗い教室	1回（38名参加）
南区 衛生課	南区ため蔵食ゼミ	11回（延べ180名）
城南区 衛生課	食とくらしのリスクコミュニケーション	①食カレッジ 2回（延べ33名） ②食とくらしの安全教室 12回 （延べ227名）
	食中毒・感染症予防キャンペーン	①手洗い教室等 22回 （延べ1,949名） ②大学生向けカンピロバクター 啓発チラシ配布1回（500名）
	健康で快適な住まいづくり講演会	2回（延べ151名）
早良区 衛生課	みて、きいて、安心！食の安全塾	1回（32名）
西区 衛生課	食の安全安心スクール	①3回シリーズ（40名×3回） ②食品衛生講座4回（延べ73名）
食品衛生 検査所	市場の施設見学 （食品衛生検査所の役割の周知）	①施設見学会（102回 延べ2,288名） ②ベジフル感謝祭（11回 延べ483名）

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，社会福祉施設等の集団給食施設を対象に，食中毒予防，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，食品表示，労働保険，防災，食中毒の賠償保険等，営業を行う際に必要な事項に関する総合的な講習会「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	312	16,413
集団給食向け講習会	10	876
新規開業者のための食品衛生講習会	4	214

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 161 名)実施するとともに，HACCP による衛生管理の導入に取り組んでいる食品関連施設 2 施設に対して，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

食品関連事業者による自主管理推進のため，(公社)福岡市食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の養成講習会及び研修会への講師派遣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及び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 人材の育成及び資質の向上

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に職員を派遣しました。

【本市が実施した研修一覧】

日付	研修会名	受講人数
6/15	新任食品衛生監視員研修	27
7/3	食品衛生研究発表会	40
7/27～7/28	新任食品衛生監視員技術研修	13
10/26	食品衛生監視員フグ研修	8

【外部研修一覧】

日付	研修会名	受講人数
5/24～5/25	食品安全行政講習会（厚生労働省）	1
5/26	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
8/29	九州地区食品衛生監視員協議会研修会（九監協）	3
10/11～10/13	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	1
10/11～10/31	食品衛生危機管理研修（国立保健医療科学院）	1
10/26～10/27	全国食品衛生監視員協議会研修会 （厚生労働省，全監協）	1
11/15～11/17	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（熊本県）	2
1/22～1/23	食肉衛生技術研修会及び食肉衛生発表会（厚生労働省）	2
1/24	食鳥肉衛生技術研修会（厚生労働省）	1
2/7～2/9	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（佐賀県）	7
2/28～3/2	食中毒疫学研修会（岡山健康医学研究会）	5

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
