

令和元年度 福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果



 **福岡市**
保健福祉局

令和2年6月

目 次

I	はじめに	1
	1 概要	
	2 立入検査実績	
	3 食品等の収去検査結果	
II	重点事業の実施結果	3
	1 カンピロバクター食中毒対策	
	2 市の特産品等の衛生対策	
	3 HACCP の普及・推進	
III	監視指導の実施結果	7
	1 食品関連事業者（中央卸売市場を除く。）の監視指導	
	2 中央卸売市場の監視指導	
	3 市内包括的な監視指導	
	4 食品表示に関する監視指導	
	5 食中毒等健康危害発生時の対応	
	6 広域的な食中毒事案への対策強化	
IV	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 の普及・推進	
	3 食品衛生指導員への支援	
	4 農産物の出荷前残留農薬検査	
	5 業界団体との連携	
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）	13
	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	人材の育成及び資質の向上	15
	【別表】収去検査で発見した違反の概要	16

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、令和元年度福岡市食品衛生監視指導計画に基づき、食品関連事業者への監視指導、食品等の検査、市民及び食品関連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）、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

令和元年度は、食品関連事業者 48,589 施設に対し、延べ 59,018 件の立入検査を実施しました。また、食品等の抜き取り検査（以下「収去検査」といいます。）は、3,015 検体について、2,216 件の理化学的検査及び 1,030 件の微生物学的検査を行いました。

立入検査においては、鶏刺し、鶏のたたき、鶏レバーのレア焼き等の加熱不十分な鶏肉及び鶏の内臓肉（以下「加熱不十分な鶏肉等」といいます。）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、鶏肉及び鶏の内臓肉（鶏肉等）は十分に加熱して提供すること等の指導を重点的に行いました。

● 【参考】 監視指導の実施機関

対象	実施機関
食品関連施設（中央卸売市場除く）	各区保健福祉センター衛生課
中央卸売市場	食肉衛生検査所，食品衛生検査所

2 立入検査実績（総数）

対象施設		施設数	監視件数 ※2
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業，喫茶店営業	24,487	12,630
	各種販売業	6,199	19,555
	各種製造業等	2,433	3,105
	小計	33,119	35,290
食品衛生法の許可を要しない施設 ※1	集団給食施設	895	634
	各種販売業，製造業等	14,575	23,094
	小計	15,470	23,728
合計		48,589	59,018

※1 福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。

※2 立入検査を実施した件数を「監視件数」と表記する。以下同じ。

3 食品等の収去検査結果（総数）

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	339	194	—	241	—
肉卵類及びその加工品	1,589	1,425	20	160	—
乳類及びその加工品	21	21	—	21	—
アイスクリーム類及び氷菓	38	3	—	38	—
穀類及びその加工品	139	59	—	103	—
野菜類・果実及びその加工 品	538	295	2	257	—
菓子類	179	66	—	118	—
清涼飲料水	75	50	—	70	—
上記以外の食品	91	75	—	22	—
食品以外 ※1	6	6	—	—	—
合計 (うち輸入食品)	3,015 (188)	2,194 (174)	22 (—)	1,030 (17)	— (—)

※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 違反の概要は別表（p.16）のとおり

Ⅱ 重点事業の実施結果

市として特に重きをおいて推進する総合的な施策として、以下の4つの重点事業を実施しました。

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、その大部分が、加熱不十分な鶏肉等を喫食していることから、以下のことを実施しました。

(1) 加熱不十分な鶏肉等を提供している事業者への対策

講習会、立入検査等により、加熱不十分な鶏肉等を提供する危険性を周知し、鶏肉等は十分に加熱して提供すること等を指導しました（令和元年度当初時点での加熱不十分な鶏肉等提供事業者：450 施設）。

対策内容	実績
カンピロバクター食中毒対策講習会	4回（69 施設受講） ※1
施設への立入検査による個別の衛生指導	489 施設 ※2
加熱不十分な鶏肉等の収去検査	30 検体 ※3

※1 平成28年度から継続的に実施。令和元年度の受講対象は、過去に当該講習会を受講していない事業者。

※2 立入検査を実施した施設数。令和元年度当初に把握していた事業者に加え、年度途中で新たに把握した事業者も対象として立入検査を実施。

※3 食中毒菌の検出状況は、以下のとおり（重複して検出した検体あり）。検査結果を基に、事業者に対して鶏肉等の十分な加熱等を指導。

カンピロバクター：0 検体、サルモネラ属菌：5 検体、大腸菌：2 検体

(2) 食肉販売事業者への対策

鶏肉を取り扱う全ての食肉販売事業者等（包装済みの食肉のみを取り扱う事業者は除く。）に対し、加熱が必要な鶏肉には、加熱用である旨を表示や伝票等に記載して販売するよう指導しました。

対策内容	実績
鶏肉の表示等に関する指導チラシの配付	506 施設

(3) 若年層に着目した消費者へのリスク周知

カンピロバクター食中毒は、20歳代を中心とした若年層に患者が多い傾向があることから、若年層に対する周知を行いました。

対策内容	実績
市内大学等と連携した啓発パンフレットの配布、ポスター掲示、メール配信等	99 校

2 市の特産品等の衛生対策

(1) 屋台の衛生対策（屋台施設数：105 施設 ※）

市の観光資源である屋台に対し、立入検査等を実施しました。

対策内容	実績
屋台への立入検査	278 件
屋台に特化した講習会	計 2 回 (全施設受講)

※ 令和元年度末時点の許可取得施設数

(2) 辛子めんたいこの衛生対策

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、検査結果に基づく科学的な指導を実施するため、収去検査を実施しました。

検査対象	収去検体数	違反件数
辛子めんたいこ, たらこ	40 検体	0 件

(3) 輸入食品の衛生対策

市内を流通する輸入食品について、国内での使用が認められていない農薬や食品添加物等が使用されていないことを確認するため、収去検査を実施しました。

検査対象	収去検体数	違反件数
輸入食品	188 検体	0 件

(4) イベントでの衛生対策

G20 財務大臣・中央銀行総裁会議、ラグビーワールドカップ2019等の開催にあたり、ホテル・飲食店等の食事提供施設に対し、監視、衛生講習会を実施するとともに、関係者に提供される弁当の収去検査を実施し、衛生指導を行いました。

3 HACCPの普及・推進

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」といいます。）により、原則として全ての食品関連事業者が、HACCPに沿った衛生管理を実施することが制度化された（※）ことから、事業者が新たな制度に円滑に移行できるよう、以下のことを実施しました。

※ 施行：令和2年6月1日（経過措置期間：1年間（令和3年5月31日まで））

(1) 食品関連事業者へのHACCP制度化の周知

周知方法	実績
講習会等の機会を活用した周知	12,246 施設
施設監視時等における周知チラシ配付	5,259 施設

(2) 中央卸売市場鮮魚市場及び青果市場におけるHACCP導入支援

食品の流通拠点における重点的な取組みとして、平成29年度から卸業者等経営陣への働きかけ、市場内作業従事者の機運醸成などの視点から、段階的な導入支援を実施しています。令和元年度は、法改正の説明会、HACCP勉強会、卸業者が実施するHACCP会議での導入支援、体験型衛生講習会等の取組みを実施しました。

① 鮮魚市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数）
食品衛生法改正説明会	卸業者 仲卸業者	1回（58人）
HACCP勉強会	卸業者 仲卸業者 関連事業者	2回（43人）
体験型衛生講習会	卸業者 仲卸業者 関連事業者	2回（50人）

② 青果市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数）
卸業者のHACCP会議での導入支援	卸業者	13回（207人）
体験型衛生講習会	卸業者 仲卸業者	7回（232人）

(3) 食品衛生監視員の資質向上

食品関連事業者に対して指導を行う食品衛生監視員のHACCPに関する知識・技術を維持・向上させるため、以下の研修等に職員を派遣しました。

研修等	派遣人数
HACCP指導者養成研修会（厚生労働省）	2人
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養成講習会（長崎県，鹿児島県）	6人

Ⅲ 監視指導の実施結果

1 食品関連事業者（中央卸売市場を除く。）の監視指導（各区保健福祉センター衛生課）

食品衛生法，食品表示法，その他関係法令に基づく規格基準，施設基準，管理運営基準等の順守状況について確認するため，立入検査及び収去検査を実施し，その順守の徹底を指導しました。

（1）立入検査

営業の種類や施設の規模，取り扱う食品の種類等に基づいて施設ごとにランク分けを行うことで，効率的・効果的に立入検査を実施しました。

ランク (監視頻度)	対象施設	施設数 ※	監視件数
A (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)	782	984
B (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)	12,181	8,462
C (1回以上/4～6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)	12,546	3,405
D (必要に応じ随時)	危害発生リスク等が低い施設 (B，Cランク以外の販売店等)	22,875	8,839
計		48,384	21,690

※ 令和元年度末時点の施設数。総施設数から，中央卸売市場鮮魚市場内及び青果市場内の施設数を差し引いたもの。

（2）食品等の検査

① 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について収去検査を実施しました。

収去 検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
1,319	549	—	1,001	—

② 保健所独自計画検査

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、施設の拭取り検査等を実施しました。

【テーマ一覧】

区	テーマ
東区	大学祭におけるタピオカドリンクの衛生状況調査
城南区	キュウリが食品中の一般細菌数に与える影響について
早良区及び西区	食鳥肉のカンピロバクター属菌汚染度調査

2 中央卸売市場の監視指導

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において監視指導を実施しました。

(1) 鮮魚市場及び青果市場（食品衛生検査所）

① 立入検査

せり売り開始前の夜間監視や早朝監視を実施し、有毒・有害な魚介類及び不衛生な農産物の排除、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。

施設数 ※	監視件数
153	37,231

※ 令和元年度末時点の施設数

② 食品等の検査（収去検査）

市場内を流通する食品について収去検査を実施しました。その結果、2件の違反を発見し、違反食品の流通防止及び再発防止のための措置を講じました（違反の概要はp.16）。

収去 検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
288	257	2	29	—

(2) 食肉市場（食肉衛生検査所）

① 立入検査

と畜場及びと畜場に併設する食肉処理施設に対しHACCPに基づく衛生管理状況について監視を行いました。

対象施設	監視件数
と畜場	155件
と畜場併設の食肉処理施設	97件

② 食品等の検査

ア と畜検査及びTSEスクリーニング検査

搬入される牛及び豚全てについて、と畜場法に基づく検査を実施し、疾病や異常のある食肉の排除を行いました。また、必要に応じて、牛海綿状脳症対策特別措置法等に基づく伝達性海綿状脳症（TSE）スクリーニング検査を実施しました。

畜種	と畜検査頭数	TSEスクリーニング検査頭数
牛	23,353	11
豚	128,898	

イ 収去検査

治療歴から動物用医薬品の残留が疑われる牛及び豚について、収去検査により残留の有無を確認しました。その結果、20件の違反を発見し、違反食品の流通防止のための措置を講じました（違反の概要はp.16）。

収去検体数	理化学的検査	
	適	違反
1,408	1,388	20

3 市内包括的な監視指導（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、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（監視件数等は再掲）。

【実施期間】

- ・春期：平成31年 4月 1日（月）から令和元年 5月 6日（月）まで
- ・夏期：令和元年 7月 1日（月）から 7月31日（水）まで
- ・年末：令和元年 12月 1日（日）から 12月31日（火）まで

【食品衛生法に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
春期	4,987	1	240	—
夏期	6,184	48	282	1
年末	6,731	27	190	1

【食品表示法に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
春期	3,654	2	34	—
夏期	4,653	9	24	—
年末	4,703	14	7	—

4 食品表示に関する監視指導

販売店及び製造所に対する立入検査により、適切な食品表示に関する指導を実施しました。併せて、市内を流通する食品について、アレルギー及び食品添加物に関する収去検査を実施し、検査結果に基づいて表示適正化の指導を行いました（監視件数等は再掲）。

内容	実績 (監視件数, 収去検体数)
食品表示の立入検査	4,983 件
食品表示に関する収去検査	282 検体 (うち違反件数 0 件)

5 食中毒等健康危害発生時の対応

令和元年度の食中毒発生状況は、発生件数 26 件、患者数 206 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等の行政処分(12 件)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指導しました。

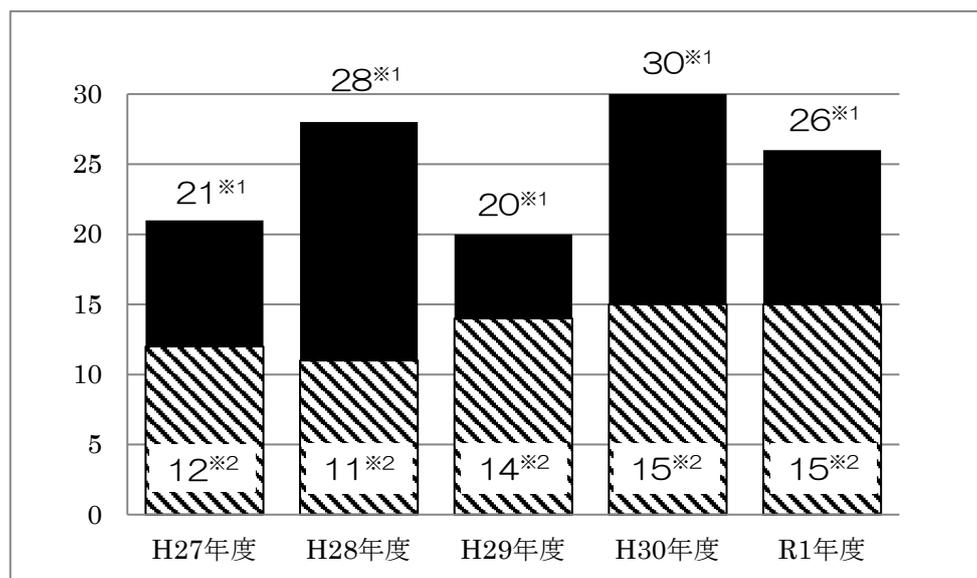
病因物質別では、カンピロバクターによる食中毒が 15 件と最も多く、そのほとんどが加熱不十分な鶏肉等を食べていることから、食品関連事業者に対して、鶏肉等は十分に加熱して提供するよう指導しました。

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、被害拡大防止のために必要な指導を行いました。

【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	15	97
アニサキス（寄生虫）	7	7
ノロウイルス	2	72
ヒスタミン（化学物質）	1	23
サルモネラ属菌	1	7
合計	26	206

【過去5年間の食中毒発生件数】



※1 総発生件数

※2 カンピロバクター食中毒発生件数

6 広域的な食中毒事案への対策強化

食品衛生法の規定に基づき設置された国，都道府県等で構成される「九州広域連携協議会」を活用し，広域食中毒発生時に国，都道府県等と円滑な情報共有，調査協力等が行えるよう連携・協力体制を整備しました。

IV 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，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。

講習会名称	実施回数	受講者数
食品関連事業者向け食品衛生講習会	306	16,464
集団給食向け講習会	19	1,534
新規開業者のための食品衛生講習会	2	123

2 HACCPの普及・推進（重点事業）

「Ⅱ 重点事業の実施結果」に記載した内容を実施しました。

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，公益社団法人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 農産物の出荷前残留農薬検査

生産者，農協及び福岡市が連携して実施する「農産物の安全・安心推進事業」の取組みの一つとして，出荷前の農産物について残留農薬検査を実施しました。

検査対象	検査検体数	実施機関
果物，野菜	74検体	食品衛生検査所
米	15検体	保健環境研究所

5 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が行う，食品表示の適正化及び衛生管理の向上の取組みを支援しました。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の実施についても，技術的な支援を行いました。

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	23	598
バザー講習会	50	2,381
保健所での検診を利用した講習会	66	1,350
その他の市民向け講習会	62	2,194
計	201	6,523

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」を令和元年8月及び令和2年1月に開催し，カンピロバクター食中毒対策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。

※ 福岡市ホームページURL

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

QRコード



(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	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	①食中毒講習会3回（延べ225名） ②食中毒予防啓発チラシ配布（約1万人）
	市民向け食品工場見学によるリスクコミュニケーション	2回（延べ34名）
博多区	食育スクール	3回（延べ18名）
	会社員のための健康情報定期便	チラシ発行 4回（約900事業所）、ホームページに掲載
中央区	子ども向け手洗い教室	5回（延べ224名）
南区	南区ため蔵食ゼミ	3回（延べ87名）
	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	学内メール配信、ホームルームでのチラシ配付、学内ポスター掲示各2回（延べ15,180名）
城南区	食とくらしのリスクコミュニケーション	①食のわくわく体験（26名） ②手洗い教室 8回（延べ1,039名） ③食とくらしの安全教室 ・施設見学会 9回（延べ161名） ・食品衛生講座 20回（延べ629名）
	健康で快適な住まいづくり講演会	1回（70名）
早良区	みて、きいて、安心！食の安全塾	1回（28名）
	手の洗い残しゼロチャレンジ	42回（延べ1,766名）
西区	食の安全安心スクール	①食品衛生講座、施設見学など3回（延べ120名） ②食品衛生講座 3回（延べ60名）
食品衛生検査所	市場の施設見学	19回（延べ442名）
	青果市場バックヤードツアー	8回（延べ156名）
	子ども向けの理科実験	3回（延べ59名）

VI 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
6/21	新任食品衛生監視員研修	17
7/5	食品衛生研究発表会	32
7/25~7/26	新任食品衛生監視員技術研修	11
8/20	食品表示法研修	23
12/5	食品衛生監視員フグ研修	4

【外部研修一覧】

日付	研修会名	受講人数
5/27~5/28	食品安全行政講習会（厚生労働省）	1
6/10~7/5	食肉衛生検査研修	1
6/18	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
7/29~7/31	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	1
10/24~10/25	全国食品衛生監視員研修会（厚生労働省，全国食品衛生監視員協議会）	2
11/26~11/28	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	1
12/19	対米等輸出食肉に係る指名検査員研修	1
1/20	食肉衛生技術研修（厚生労働省）	1
1/21	食肉及び食鳥肉衛生発表会（厚生労働省）	1
1/22	食鳥肉衛生技術研修（厚生労働省）	1
2/19~2/21	食中毒疫学研修会（岡山健康医学研究会）	2
2/19~2/21	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及び対米・対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会（鹿児島県）	2
2/26~2/28	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及び対米・対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会（長崎県）	4

【別表】 収去検査で発見した違反の概要

食品の種類	違反の内容	発見した実施機関
牛の腎臓（12件）	残留基準値を超える動物用医薬品（セファゾリン等）を検出	食肉衛生検査所
豚の腎臓（3件）	残留基準値を超える動物用医薬品（マルブチン等）を検出	食肉衛生検査所
豚の筋肉（3件）	残留基準値を超える動物用医薬品（マルブチン等）を検出	食肉衛生検査所
牛の筋肉（2件）	残留基準値を超える動物用医薬品（カルバマゼピン）を検出	食肉衛生検査所
オクラ	残留基準値を超える農薬（イソキサチン）を検出	食品衛生検査所
かつおな	一律基準を超える農薬（シメチジン）を検出	食品衛生検査所

令和2年6月29日 公表

令和2年7月28日 改定

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

TEL 092-711-4277

FAX 092-733-5588
