

平成24年度

福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果の概要

福岡市

平成25年6月

● 目次 ●

第1	はじめに	1
第2	食品等事業者に対する監視指導の実施	1
	1 立ち入り検査実施状況	
	2 食品等の検査	
	3 重点的な監視指導	
第3	重点対策事項	6
	1 食中毒対策	
	2 食品表示の適正化対策	
	3 輸入食品対策	
	4 食品衛生関係法令の遵守の徹底	
	5 緊急時の迅速な対応	
第4	一斉監視の実施	8
	1 春期食品一斉監視	
	2 夏期食品一斉監視	
	3 食品、添加物等の年末一斉監視	
第5	関係機関との連携	12
	1 庁内の連携	
	2 国、関係自治体等との連携	
第6	食品の試験検査実施体制の確保	12
	1 検査結果の信頼性確保	
	2 機器整備と検査技術の向上	
第7	食品等事業者による自主衛生管理の推進	13
	1 講習会の実施	
	2 衛生管理に関する指導助言	
	3 関連業界団体への支援	
第8	市民、食品等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)の実施	13
	1 市民等との情報及び意見の交換	
	2 広報媒体等による情報提供	
	3 事件・事故発生時の公表	
第9	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上(職員への研修)	16
【資料】		17

● 第1 はじめに ●

食品衛生法第24条第1項に基づき策定した「平成24年度福岡市食品衛生監視指導計画」に基づく監視指導結果の概要について、食品衛生法第24条第5項により公表します。

実施期間 平成24年4月1日から平成25年3月31日までの一年間

● 第2 食品等事業者に対する監視指導の実施 ●

1 立ち入り検査実施状況

(1) 各区保健福祉センター

各区保健福祉センター（保健所）の食品衛生監視員が、区内の飲食店や販売店、製造所及び学校や社会福祉施設等の給食施設に立ち入り、監視・指導を行いました。

【各区保健福祉センターの監視状況】

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	24,046	12,922
	各種販売業	6,189	4,100
	各種製造業	2,122	2,536
	小計	32,357	19,558
許可不要施設 (福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。)	集団給食施設	783	665
	各種販売業，製造業	14,399	7,622
	小計	15,182	8,287
総数		47,539	27,845

(2) 食品の流通拠点

食品衛生検査所，食肉衛生検査所の食品衛生監視員が，食品の流通拠点である鮮魚市場，青果市場，食肉市場の各卸売市場の監視・指導を行いました。

【食品衛生検査所の監視状況】

	施設数(再掲)	監視件数
鮮魚市場	156	28,522
青果市場	148	11,754
総数	304	40,276



青果市場内の監視

【食肉衛生検査所の監視状況】

食肉市場の開場日に、と畜場及び併設する食肉処理施設（食肉カット工場）の監視指導を行いました。

2 食品等の検査

（1）食品等の収去検査（各区保健福祉センター，食品衛生検査所，食肉衛生検査所）

市内に流通する食品等を 検体（国産品 3,032 検体，輸入品 383 検体）収去し，理化学検査を 2,327 検体，細菌検査を 1,480 検体実施しました。このうち 27 件（理化学検査 21 件，細菌検査 6 件）の違反を発見しました。

違反が判明した食品については，原因施設が市内にある場合は管轄の保健所が必要な処分や指導を行い，市外にある場合には製造所や輸入者を管轄する自治体に通知して，回収や廃棄などの必要な措置がとられました。

【食品等の収去検査結果】

品名	収去 検体数	理化学検査		細菌検査	
		検査適	違反件数	検査適	違反件数
魚介類	339	137	0	304	0
冷凍食品	43	40	2	22	0
生食用冷凍鮮魚介類	1	0	0	1	0
魚介類加工品	196	159	3	139	0
肉卵類及びその加工品	1347	1151	9	243	0
乳製品	29	28	0	28	0
乳類加工品	4	4	0	2	0
アイスクリーム類・氷菓	39	7	0	34	4
穀類及びその加工品	254	91	0	191	0
野菜類・果物及びその加工品	779	483	4	326	0
菓子類	172	92	3	78	0
清涼飲料水	50	21	0	44	1
酒精飲料	21	21	0	0	0
氷雪	3	0	0	2	1
水	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	29	29	0	3	0
その他の食品	81	34	0	54	0
添加物及びその製剤	4	4	0	0	0
器具及び容器包装	8	8	0	0	0
おもちゃ	7	7	0	0	0
乳	9	9	0	9	0
合計	3415	2325	21	1480	6
（うち輸入品）	(383)	(277)	(3)	(131)	(0)

【違反と措置内容】

<理化学検査>

①残留農薬に関連する違反

6件の違反（うち輸入品3件）を発見し、食品の廃棄の指示及び廃棄の確認並びに輸入者及び農産物の生産地を管轄する自治体へ通知を行いました。

(違反の内容)

- ・ にんじんから基準値を超える残留農薬を検出（1件）
- ・ きゅうりから基準値を超える残留農薬を検出（1件）
- ・ ふきから基準値を超える残留農薬を検出（1件）
- ・ 輸入冷凍きぬさやから基準値を超える残留農薬を検出（1件）
- ・ 輸入いんげんから基準値を超える残留農薬を検出（1件）
- ・ 輸入ブロッコリーから基準値を超える残留農薬を検出（1件）

②動物用医薬品に関連する違反

9件の違反を発見し、食品の廃棄命令（または食品の廃棄の指示）及び廃棄の確認を行いました。

(違反の内容)

- ・ 豚の筋肉から基準値を超える動物用医薬品を検出（1件）
- ・ 豚の腎臓から基準値を超える動物用医薬品を検出（5件）
- ・ 牛の筋肉から基準値を超える動物用医薬品を検出（1件）
- ・ 牛の腎臓から基準値を超える動物用医薬品を検出（2件）

③食品添加物に関連する違反

2件の違反を発見し、食品の販売中止及び表示の改善指示を行いました。

(違反の内容)

○表示違反

- ・ 魚肉ねり製品の着色料表示不備（1件）
- ・ 魚肉ねり製品の保存料及び着色料表示不備（1件）

④特定原材料（アレルギー物質）表示に関連する違反

4件の違反を発見し、食品の販売中止及び表示の改善指示を行いました。

(違反の内容)

○表示違反

- ・ 菓子類の特定原材料の表示不備（3件）
- ・ 魚介類加工品の特定原材料の表示不備（1件）

<細菌検査>

○大腸菌群等の検出

6件の違反を発見し、製造所や販売店に対して食品の廃棄や回収の指示及び再発防止の指導、並びに輸入者を管轄する自治体へ通知を行いました。

(違反の内容)

- ・アイスクリーム類から大腸菌群検出（4件）
- ・清涼飲料水から大腸菌群を検出（1件）
- ・氷雪から大腸菌群を検出（1件）

(2) と畜検査（食肉衛生検査所）

と畜検査員（獣医師）が、市場でと畜される全ての牛や豚の検査を行い、食用に適さない食肉の流通を防止しました。

また、市場内の衛生を確保するために、牛や豚の枝肉や従業員等の手指のふきとり検査などを実施し、その結果に基づき衛生指導を行いました。



生体検査（豚）

【と畜検査状況】

（単位：頭）

種別	牛	とく(※)	豚	めん羊
検査頭数	21,795	33	132,471	0
と殺解体禁止頭数	13	0	30	0
全部廃棄頭数	44	1	50	0

※ とく：12ヶ月齢未満の牛

(と殺解体禁止の理由の内訳)

牛：と殺前死亡（5頭）、尿毒症（3頭）、熱性諸症（3頭）、黄疸（2頭）

豚：と殺前死亡（25頭）、豚丹毒（5頭）

(全部廃棄の理由の内訳)

牛：牛白血病（34頭）、尿毒症（3頭）、水腫（2頭）、敗血症（2頭）

膿毒症（1頭）、腫瘍（1頭）、炎症又は炎症性産物による汚染（1頭）

とく：膿毒症（1頭）

豚：敗血症（33頭）、膿毒症（7頭）、豚丹毒（6頭）、白血病（3頭）、黄疸（1頭）

(3) 牛海綿状脳症 (BSE) 検査 (食肉衛生検査所)

と殺解体された全ての牛について BSE スクリーニング検査を行い、全て陰性であることを確認しました。また、異常プリオンたん白質の集積部位である特定危険部位について、焼却等の適切な措置を行いました。

※ 特定危険部位：頭部（舌及び頬肉を除く）、せき髄、回腸（盲腸との接続部分から 2m までの部分に限る）及びせき柱部位

【BSE スクリーニング検査状況】

BSE スクリーニング検査頭数	21,815 頭
陽性頭数	0 頭

(4) 各区保健福祉センター独自検査

各区保健福祉センターにおいて地域の実情等に応じた独自のテーマを定め検査(調査)を行い、検査(調査)結果に基づく指導を行いました。

＜テーマ＞

- ・ 東区内で流通している漬物の衛生調査について
- ・ 野菜の洗浄効果
- ・ 飲食店における製氷機の汚染実態調査について
- ・ 大規模弁当製造施設の衛生の向上について
- ・ 社会福祉施設の給食における衛生管理について
- ・ ヒラメにおけるクドア・セプトエンピクタータの寄生実態調査について

(5) その他の食品検査

農産物の安全・安心推進事業の一環として、農林水産局と連携し市内生産農産物の出荷前検査を実施しました。(青果物 70 検体, 米 15 検体)

(農産物の安全・安心推進事業)

市民に信頼される安全で安心な農産物の生産及び供給に役立てるため、生産者に対し、農薬使用基準の遵守及び防除履歴記帳の徹底を図るとともに、出荷前の残留農薬検査の実施や GAP (農薬生産工程管理) 等への取組を推進するため、本市農林水産局が実施している事業

※ 平成 22 年度に事業名変更 (旧事業名：「農産物安全信頼システム化事業」)

3 重点的な監視指導

大量調理施設や生菓子製造施設などの食中毒発生のリスクの高い施設を対象とし、HACCP 手法を用いたソフト面 (製造・調理行為と取扱い) 重視の監視・指導を実施しました。

重点指導※ . . . 3,411 件実施

※提供メニューとその調理(製造)工程から危害発生リスクの高いメニューを抽出し、工程のチェックを行い、危害の発生防止について指導助言を行う事業。

● 第3 重点対策事項 ●

1 食中毒対策

(1) 食品関連事業者への食品衛生講習会の実施

食品の製造業者・販売業者等への食品衛生講習会を342回開催し、食中毒予防等の啓発を実施しました。

(2) 食品関連施設への衛生検査等の実施

飲食店、食品の製造所等を対象に衛生検査、収去検査を実施し、食品衛生について監視を行うとともに、施設への立入時に食品衛生に関するチラシを配布し予防対策等の情報提供を行いました。

(3) 市民への予防啓発

市政だより、テレビ、ラジオ、ホームページ等により食中毒予防について情報発信を行い、また、市民向け食品衛生講習会等を通して、食中毒予防についての啓発活動を行いました。

(4) 食中毒による健康被害発生時の対応

食中毒による健康被害発生の情報を探知した際には、直ちに保健福祉センターが、患者の症状や喫食状況の調査及び原因施設と疑われる施設などの立入調査を実施するとともに、保健環境研究所等の検査機関で食品残物、患者便及び調理従事者便等の検査を行い、食中毒の病因物質の判明を行いました。

なお、調査を行っていく上で、関係機関及び部局と緊密な連携を図り、被害の拡大防止及び迅速な原因究明に努めました。

食中毒の原因施設と断定した施設に対しては営業停止命令を行い、施設の清掃消毒や従業員の衛生教育など原因の排除と再発防止を講じました。

また、報道機関等に対し関連情報の公表を行い、被害の拡大防止や類似事故の発生防止に努めました。

(福岡市の食中毒発生状況)

平成24年度の食中毒発生件数は22件（患者185名）でした。

【病因物質別食中毒発生状況】

	カンピロ バクター	ノロウイ ルス	腸管出血 性大腸菌	動物性 自然毒	黄色ブド ウ球菌	カンピロバクター・ O157 複合	植物性 自然毒	合計
件数	11	4	2	2	1	1	1	22
患者数	41	82	20	3	29	6	4	185

※ 月別、原因食品別の食中毒発生状況については、資料(P17)を参照

2 食品表示の適正化対策

食品の適正表示の推進を図るため、関係行政機関と連携しながら、市内の食品関連事業者に対して食品表示に関する正しい知識の普及に努めるとともに、市内流通品の収去検査を通して、食品の適正表示について徹底を図りました。

3 輸入食品対策

卸売市場等の流通拠点を中心に輸入食品に対する監視指導を実施するとともに、残留農薬及び動物用医薬品等の検査項目の拡充、指定外添加物（TBHQ等）の検査を実施しました。

4 食品衛生関係法令の遵守の徹底

食品関連事業者向け講習会を342回開催し、法令遵守（コンプライアンス）意識を高めるとともに、食品関連施設への立入検査等を行い、法令に定められた規定が守られているか監視を行いました。

5 緊急時の迅速な対応

違反事実を発見した場合は、速やかに改善指導、行政処分等の必要な措置を講じました。原因施設の所在地が市外の場合には、管轄する自治体に通知し、必要な措置を依頼しました。

違反のうち、要冷蔵品の常温販売、表示不備等については、口頭指導等により直ちに改善を確認しました。

なお、平成19年度より食品衛生法違反事例（食中毒の発生状況及び違反食品の発見状況）については、福岡市ホームページ上で公表を行っています。

【行政処分等件数】

	総数	営業禁停止命令	指導その他
件数	545	8	537

(主な違反と処分内容)

- ・食中毒事件の原因施設に対し営業禁停止を命令しました。
(営業停止7件, 営業禁止1件)

● 第4 一斉監視の実施 ●

食中毒の危険性が高まる時期や食品の流通量が多くなる時期（春期，夏期，年末）に一斉監視を実施したほか，全国規模のスポーツ大会等のイベント開催時に宿泊施設や弁当調製施設に関する情報を入手し，事前指導や当日の監視指導を実施しました。

また，各一斉監視期間を「食品表示監視強化月間」とし，期間中食品表示に関する重点的な監視・指導を実施しました。

1 春期食品一斉監視

春期行楽期には多くのイベント等が開催され，食品の流通量も増え，食品の取扱い等がおろそかになることが懸念されます。そこで，4月1日から5月5日まで，食品の安全性を確保するため，食品の関連施設（製造所や販売所）の監視や，食品の収去検査を重点的に行い，食品の衛生確保に努めるとともに，生肉の提供による食中毒予防のためのチラシを飲食店等に配布して，食中毒防止対策の啓発を行いました。

期間中に，食品衛生監視員が市内の食品関係営業施設（延べ5,867施設）の立入監視を実施し，市内に流通する食品247検体（国産品233検体，輸入品14検体）の収去検査を行いました。立入監視及び収去検査の結果，22件の食品衛生法違反を発見し，違反が発見された施設について，口頭指導等を行い，改善を確認しました。

また，腸管出血性大腸菌0157の汚染実態調査として，食肉などの収去検査を行いました。検査の結果，0157が検出された食品はありませんでした。

（主な違反と指導内容）

農薬等残留基準値違反（豚から基準値以上の抗菌性物質を検出）
→と畜検査時に違反が判明し，全部廃棄処分

食品の表示不備（無表示の弁当を販売）
→適切な表示を行うよう指導，その後改善を確認

【春期食品一斉監視立入検査結果】

対象施設		監視施設数	違反発見施設数	改善指導件数	行政処分件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業，喫茶店営業	965	7	7	0
	各種販売業	2,009	0	0	0
	各種製造業	259	4	4	0
	小計	3,233	11	11	0
許可不要施設 (福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。)	集団給食施設	30	0	0	0
	各種販売業，製造業	2,604	9	9	0
	小計	2,634	9	9	0
総数		5,867	20	20	0

【春期食品一斉監視収去検査結果】

	検査 検体数	違反 検体数	表示違反
国産品	233	3	1
輸入品	14	0	0

【腸管出血性大腸菌0157 汚染実態調査結果】

	検体数	陽性数
食肉及び食肉製品	17	0

2 夏期食品一斉監視

食中毒等の多発が懸念される夏期において、飲食に起因する危害の発生を未然に防止するため、7月2日から7月31日までの間、食品の衛生的な取り扱い、添加物の適正な使用、食品及び添加物の適正な表示等の実施について監視指導を強化しました。

期間中に、食品衛生監視員が市内の食品関係営業施設（延べ6,236施設）の立入監視を実施し、市内に流通する食品306検体（国産品260検体、輸入品46検体）の収去検査を実施しました。

立入監視及び収去検査の結果、27件の食品衛生法違反を発見し、違反が発見された施設について、指導を行い、改善を確認しました。

なお、期間中に発生した食中毒事件3件について、原因施設に対して管轄保健所が営業禁止処分を行い、食中毒の被害拡大防止を図るとともに、食中毒の再発防止等を指導しました。

また、期間中に果実や野菜などの26検体の腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を行いました。腸管出血性大腸菌が検出された食品はありませんでした。

（主な違反と指導内容）

食品表示の一部不備（食品添加物、期限表示、製造者表示の未記載等）
→表示違反の商品を撤去させ、適切な表示にするよう指導し、改善を確認

腸管出血性大腸菌0157食中毒の発生
→原因施設を営業禁止処分とし、施設及び器具の清掃消毒等を指導
その後、改善を確認し、営業禁止処分を解除した

【夏期食品一斉監視立入検査結果】

対象施設		監視施設数	違反発見施設数 (※1)	改善指導件数	行政処分件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業, 喫茶店営業	1,089	6	3	4(※2)
	各種販売業	2,020	8	8	0
	各種製造業	238	2	2	0
	小計	3,347	16	13	4
許可不要施設 (福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。)	集団給食施設	29	0	0	0
	各種販売業, 製造業	2,860	11	11	0
	小計	2,889	11	11	0
総数		6,236	27	24	4

(※1) 収去検査で違反を発見した食品, 食中毒事件を含む。

(※2) 営業禁止解除処分1件を含む。

【夏期食品一斉監視収去検査結果】

	検査検体数	違反検体数	成分規格違反	表示違反
国産品	260	3	0	3
輸入品	46	1	1	0

【腸管出血性大腸菌0157 汚染実態調査結果】

	検体数	陽性数
食肉及び食肉製品	4	0
魚介類及びその加工品	12	0
果実・野菜及びその加工品	10	0

3 食品, 添加物等の年末一斉監視

多種類の食品が短期間に大量かつ広範囲に流通する年末において, 飲食に起因する危害の発生を未然に防止するため, 12月3日から12月28日の間, 食品の衛生的な取り扱い, 食品添加物等の適正な使用, 適正な表示等について食品関係営業施設の年末一斉監視を実施しました。

期間中に, 食品衛生監視員が市内の食品関係営業施設(延べ5,902施設)の立入監視を実施し, 市内に流通する食品231検体(国産品187検体, 輸入品44検体)の収去検査を実施しました。

立入監視及び収去検査の結果, 64件の食品衛生法違反を発見し, 違反が発見された施設について, 指導を行い, 改善を確認しました。

食肉及び食肉製品20検体及び漬物10検体の腸管出血性大腸菌の汚染実態調査を行いました, 腸管出血性大腸菌が検出された食品はありませんでした。

(主な違反と指導内容)

食品表示の一部不備（食品添加物，製造者表示の未記載等）
 →表示違反の商品を撤去させ，適切な表示にするよう指導し，改善を確認
 また，市外の製造施設については管轄する自治体へ指導を依頼

保存温度が定められている食品（牛乳，豆腐等）の温度管理不良
 →商品の保管方法の改善を指導し，改善を確認

食肉の規格基準違反
 （豚の腎臓から基準値を超える抗生物質ドキシサイクリンを検出）
 →当該部位の廃棄を指示

【年末食品一斉監視立入検査結果】

対象施設		監視施設数	違反発見施設数	改善指導件数	行政処分件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業，喫茶店営業	1,093	2	2	0
	各種販売業	1,904	19	19	0
	各種製造業	259	1	1	0
	小計	3,256	22	22	0
許可不要施設 (福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。)	集団給食施設	77	0	0	0
	各種販売業，製造業	2,569	42	42	0
	小計	2,646	42	42	0
総 数		5,902	64	64	0

※収去検査で違反を発見した食品を含む。

【年末食品一斉監視収去検査結果】

	検査検体数	違反検体数	成分規格違反	表示違反
国産品	187	5	1	4
輸入品	44	0	0	0

【腸管出血性大腸菌(0157, 0111, 026)汚染実態調査結果】

食品の分類	検体数	陽性数
食肉及び食肉製品	20	0
漬物	10	0
計	30	0

● 第5 関係機関との連携 ●

1 市内の連携

- ・市内生産農産物の衛生確保のため、農林水産局と協力し出荷前検査等を行いました。
- ・市民の食の安全安心を総合的に確保するため、「福岡市食の安全安心の確保に関する連絡会議」を開催し、本市の食の安全安心に関する事業の相互協力・意見交換を行いました。

2 国、関係自治体等との連携

- ・違反食品や食中毒の関係施設等が市外の場合に、他都市食品衛生部局と連携して調査及び措置を行いました。
- ・九州農政局福岡農政事務所、福岡労働局、消防局、食品衛生協会と合同で、食品表示、労働保険、防災、食中毒の賠償保険などの新規開業者のための講習会を開催しました。
- ・福岡地域の食品表示に関して、九州農政局福岡農政事務所、福岡県との連絡会議に参加し、情報・意見を交換しました。
- ・九州地区の輸入食品に関して、福岡検疫所、九州各県・保健所設置市との連絡会議に参加し、情報・意見を交換しました。
- ・厚生労働省や九州各県・大都市等の自治体との連絡会議に参加し、食品に関する情報・意見を交換しました。

● 第6 食品の試験検査実施体制の確保 ●

1 検査結果の信頼性確保

検査結果の信頼性を確保するため、各検査機関において以下の精度管理等を行いました。

また、厚生労働省開催の食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会に参加し、検査施設の信頼性確保に係る情報収集に努めました。

- ・内部点検(検査の適正実施の確認)
- ・精度管理(各検査機関内部での検査精度の検証)
- ・外部精度管理(外部機関による検査精度の検証)

2 機器整備と検査技術の向上

より精度の高い検査を実施するため、検査機器を計画的に整備するとともに、検査担当職員の検査技術の向上を図るため、技術研修会等への派遣を行いました。

● 第7 食品等事業者による自主衛生管理の推進 ●

食品等事業者が自ら実施する日々の衛生管理の向上のため、講習会の実施や衛生管理に関する指導助言等を行いました。

1 講習会の実施

食品等従事者を対象とした講習会を実施し、食中毒の発生状況や防止策、法令の改正状況等、食品の安全性に関する最新情報について周知しました。

食品等事業者向け衛生講習会・・・342回実施、のべ 18,937名受講

また、新しく営業をはじめ食品関連事業者を対象に、食品衛生をはじめとして、表示などJAS法関連、労働保険、防災、食中毒の賠償保険など、食品事業者として知っておくべき事項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5回開催し、のべ418名が受講しました。

2 衛生管理に関する指導助言

食品関係事業者の自主的な衛生管理を推進させるため、大量調理施設や生菓子製造施設などの食中毒発生のリスクの高い施設を対象とし、HACCP手法を用いたソフト面（製造・調理行為と取扱い）重視の監視・指導を実施しました。

3 関連業界団体への支援

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、業界団体（全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会）と協働して適正表示や衛生管理に取り組みました。辛子めんたいこ表示・衛生管理士認定制度に基づく試験を実施し、本年度は73名に認定証を交付しました。



辛子めんたいこ 表示・衛生管理士認定証

● 第8 市民、食品等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)の実施 ●

1 市民等との情報及び意見の交換

次の事業を実施し、市民、食品等事業者との情報及び意見交換に努めました。

(1) 食の安全安心推進協議会

消費者、生産者、事業者及び学識経験者の委員による「食の安全安心推進協議会」を2回開催し、福岡市が実施する食の安全安心に関する事業、消費者・事業者・行政の意見交換会（リスクコミュニケーション）、平成25年度福岡市食品衛生監視指導計画及び肉の生食に関する危険性啓発の取組み等について意見を交換しました。

(2) 市民向け講習会

「食中毒の予防」「かしこい食品の選び方」等をテーマとした「くらしのステップアップセミナー」

一」や出前講座を 57 回開催し、のべ 1,589 名が参加しました。また、その他にも学校や保育園等でのバザー開設者等を対象とした講習会や保健所での乳幼児検診等を利用した食中毒予防の講習会などを 225 回実施し、のべ 9,555 名が参加しました。

(3) 各区の独自事業

区	事業内容	実施状況
東	食のリスクコミュニケーション (事業者と区民を結ぶ参加型勉強会)	4 回 (のべ 95 名参加)
博多	食の安全安心探検隊 (スーパーでの試買検査, 消費者・スーパー・行政による意見交換会)	3 回実施 (のべ 40 名)
	食育リーダー研修 (郷土料理や食中毒予防について学び, 地域で食育を推進するリーダーを育成する研修)	4 回実施 (のべ 69 名)
中央	食の安全・安心推進事業(手洗い実習)	17 回実施(のべ 761 名参加)
南	食の安全・安心推進事業「タメになるため蔵食ゼミ」 (食品工場, 検査機関等の施設見学, 意見交換)	5 回 (のべ 82 名参加)
城南	食中毒・感染症予防キャンペーン (保育園・幼稚園・小学生低学年向け手洗い指導)	44 回 (のべ 3,406 名参加)
	わくわく体験! 食の安全と食品検査★ (体験型勉強会)	2 回シリーズ (110 名参加)
	食とくらしの安全教室	38 回 (のべ 1155 名参加)
西	食の安全安心スクール (高校との共働, 学習会, スーパーでの試買検査)	4 回シリーズ (40 名参加)

(4) 施設見学

食肉市場, 鮮魚市場及び青果市場の施設見学や視察研修を行い, 食品の安全性などについての意見交換を行いました。

(5) 食品衛生月間行事（8月）

- ①各区衛生課，食品衛生検査所及び食肉衛生検査所が，独自に企画した参加型・体験型学習を実施しました。（各区衛生課においては（社）福岡市食品衛生協会との共催）

所属	内容	参加人数
東区	味噌作り体験，手洗い実習，食品衛生の啓発	親子 14 組 47 名
博多区	明太子工場見学と食中毒予防，正しい手洗い	親子 19 組 47 名
中央区	ソーセージ作り体験、手洗い実習と食品衛生のはなし	12 組 24 名
南区	ピザ・パン作り体験と食中毒予防，手洗い実習	親子 11 組 28 名
城南区	人工イクラ作り体験、手洗い実習、食品添加物や食品の表示の話	親子 11 組 28 名
早良区	そば作り体験、手洗い実習と食中毒の話	12 組 28 名
西区	パン作り体験、手洗い実習と食中毒予防講習	12 組 29 名
食品衛生検査所	手洗い実習，野菜を使った実験，	9 組 22 名
食肉衛生検査所	食肉市場見学	36 名

- ②料理教室を実施し，32名が参加しました。（都合により9月に実施）

テーマ：家庭で作るプロの味

食品安全推進課職員による食中毒に関する講話 ～食品衛生の話

料理実演 PATISSERIE Jacques によるフランス菓子調理

- ③各区役所等での食品衛生に関するパネル展示や街頭でのチラシ配布を行いました。

2 広報媒体等による情報提供

- ・福岡市ホームページに，食中毒防止や違反食品などの食品の安全性に関する記事を随時掲載しました。
- ・市政だよりに，食中毒の防止対策やリスクコミュニケーションの実施状況などの記事を随時掲載しました。
- ・テレビ，ラジオ等に出演し，食中毒防止等の食品の安全性に関する情報提供を行いました。
- ・フリーペーパーに生活衛生情報を連載し，連載終了後に掲載記事をまとめたものを生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」として発行しました。
- ・食中毒防止等に関する市民向け・事業者向けのチラシを随時作成し，配布しました。



暮らし上手のヒント vol.1

3 事件・事故発生時の公表

食中毒等の健康被害が発生した場合（疑い含む）や広域又は多量に流通する違反食品を発見した場合等に，報道機関への発表を行い情報提供に努めました。

● 第9 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上（職員への研修） ●

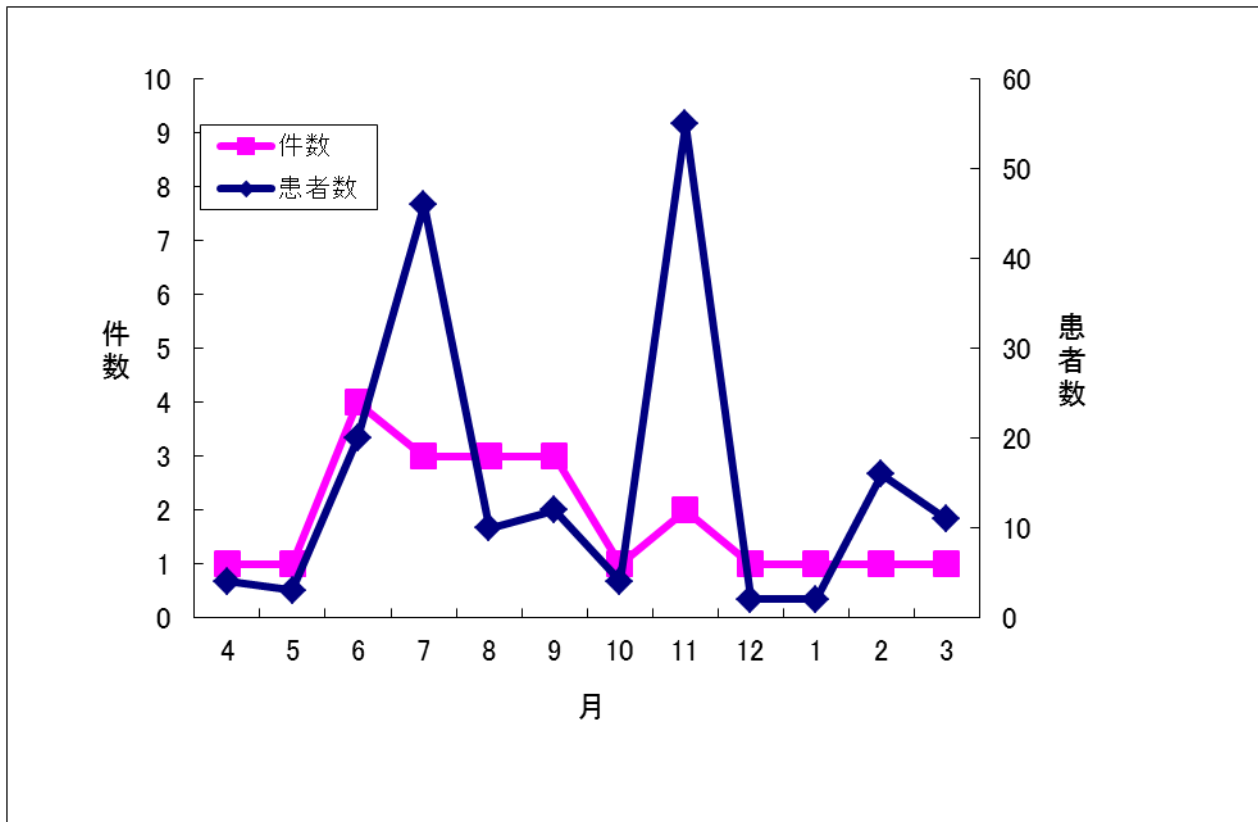
食品衛生監視員，と畜検査員，食鳥検査員等の資質の向上を図るため，各種の研修を実施または参加しました。

研修会名		受講人数
5/23	新任食品衛生監視員研修	14
6/28 他	新任食品衛生監視員技術研修会	11
7/6	食品衛生研究発表会	35
9/7	九州地区食品衛生監視員協議会研修会	5
9/26～28, 2/6～8	総合衛生管理製造過程承認施設の査察研修	12
10/20～21	全国食品衛生監視員研修会	1
4/12～13	食品安全行政講習会 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	2
11/13	ふぐの鑑別及び衛生に関する研修会	21
1/15～2/8	国立保健医療科学院食品衛生危機管理研修	1
1/21～24	食肉及び食鳥肉衛生技術研修会並びに衛生発表会	4
2/14～15	カビと食品衛生研修	40
2/27	食肉衛生検査所研修会	9
3/6～3/8	食中毒疫学研修会（初級）	4

(資料)

平成24年度福岡市食中毒発生状況

【月別食中毒発生状況】



【原因食品別食中毒発生状況】

	件数	患者数	病因物質
●原因食品等が判明したもの			
ツキヨタケ	1	4	植物性自然毒（ツキヨタケ）
クサフグ	1	2	動物性自然毒（テトロドトキシン）
●原因食事が判明したもの			
宴会料理等	4	82	ノロウイルス
仕出し弁当等	2	20	腸管出血性大腸菌
鶏料理等	2	4	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
仕出し弁当	1	29	黄色ブドウ球菌
魚の煮物	1	1	動物性自然毒（テトロドトキシン）
●原因不明	10	43	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(9件) カンピロバクター・0157 複合(1件)
計	22	185	