

平成26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27年6月

I	はじめに	1
II	重点対策事項	1
	1 食中毒対策の強化	
	2 食品表示の適正化対策	
	3 輸入食品対策	
	4 市民及び食品関連事業者との情報及び意見の交換	
	5 地域特性に応じた食の安全安心対策	
III	監視指導の実施	2
	1 重点的に監視指導を実施する事項	
	2 食品群ごとの供給工程における監視指導	
	3 食品等取扱施設の監視指導	
	4 卸売市場の監視指導	
	5 一斉監視の実施	
	6 違反事例及び一斉監視等の公表	
IV	食品等の検査	8
	1 食品等の収去検査	
	2 違反食品の発見時	
	3 収去検査結果の情報提供	
V	健康被害発生時の対応	10
	1 食中毒等健康被害発生時	
	2 事件・事故発生時の公表	
VI	関係機関との連携	11
	1 庁内の連携	
	2 厚生労働省及び関係自治体との連携	
	3 農林水産省及び関係自治体の農林水産部局との連携	
	4 消費者庁及び関係行政機関との連携	
	5 近隣自治体との連携	
VII	食品関連事業者による自主的衛生管理の推進	12
	1 集団給食施設への支援	
	2 食品衛生責任者等の設置の徹底	
	3 責務規定順守の徹底	
	4 食品関連事業者向け衛生講習会の実施	
	5 HACCP的手法による衛生管理の啓発普及	
	6 食品衛生指導員への支援	
	7 関連業界団体への支援	
	8 優良施設の表彰及び公表	
VIII	人材の育成及び資質の向上	13
IX	食品等の検査実施体制の確保	14
	1 検査結果の信頼性確保	
	2 機器整備と検査技術の向上	
	【資料】	15

## I 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 26 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 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までの一年間

## II 重点対策事項

### 1 食中毒対策の強化

#### (1) 食品関連事業者への食品衛生講習会の実施

飲食店営業者，食品製造業者・販売業者等への食品衛生講習会を 315 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。

### 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，指定外添加物について検査を実施しました。

### 4 市民及び食品関連事業者との情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

#### (1) 食の安全安心推進協議会の開催

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 27 年度福岡市食品衛生監視指導計画及び福岡市食品衛生条例の改正等について意見を交換しました。

#### (2) 市民参加型のリスクコミュニケーション

「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」や出前講座を 58 回開催し，のべ 1,763 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 86 回実施し，のべ 2,909 名が参加しました。



### 【リスクコミュニケーション実施状況】

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	2回（のべ40名参加）
博多	食の安全安心探検隊	3回（のべ38名参加）
	食育リーダー研修	3回（のべ39名参加）
南	南区ため蔵食ゼミ	7回シリーズ（27名参加）
城南	わくわく探検！食の安全と食品検査	1回（23名参加）
	食とくらしの安全教室	39回（のべ1,201名参加）
早良	鶏肉を安全においしく食べる勉強会	1回（19名参加）
西	食の安全安心スクール	3回シリーズ（40名参加）
東・中央	食のちょい勉強講座	2回シリーズ（のべ37名参加）

#### （3）肉類の生食の危険性に関する情報提供

消費者に対して、「くらしのステップアップセミナー」や出前講座で、肉類の生食の危険性を周知し、注意喚起を行いました。

#### （4）食品の放射性物質に関する情報提供

放射性物質の検査状況等について、市ホームページで情報提供を行いました。

#### （5）食の安全に関する情報提供

市ホームページ、「市政だより」、生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」等で、食の安全に関する情報提供を行いました。

#### （6）食品衛生監視指導計画及び実施状況の公表

年度ごとの福岡市食品衛生監視指導計画及びその実施結果を公表しました。

### 5 地域特性に応じた食の安全安心対策

各区保健福祉センターにおいて、区の地域特性に応じて、食品関連施設の監視指導や区民とのリスクコミュニケーション事業に取り組みました。

## III 監視指導の実施

### 1 重点的に監視指導を実施する事項

#### （1）肉類の生食提供施設の重点監視

生食用食肉取扱施設及び生食用規格基準のない食肉類を提供する飲食店等に対し、生食用食肉の取扱い、規格基準の無い肉類の生食提供の自粛及び生食肉提供によるリスクなどについて監視指導及び啓発を行いました。

#### （2）広域流通食品製造施設の重点監視

広域流通食品を製造する施設に対して、製品の適正表示、原材料の適正管理と適正使用、製造・加工・保管等に係る記録の作成・保存等について監視指導を行いました。

#### （3）漬物製造施設の重点監視

漬物製造施設に対して「漬物の衛生規範」に基づき、監視指導を行いました。

#### (4) 大量調理施設の重点監視

ホテルや弁当製造工場等の大量調理施設に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、監視指導を行いました。

#### (5) 市の特産品等の重点監視

本市特産品の辛子めんたいこについて、適正に表示が行われているか監視指導を行うとともに、添加物等が適正に表示されているか確認するために、収去検査を実施しました。

また、屋台における食品の提供状況等について監視指導を定期的に行いました。

#### (6) 地域特性に応じた重点監視

区の地域特性に応じて各区保健福祉センターにおいて、食品関連施設を選定し重点的に監視を行いました。

### 2 食品群ごとの供給工程における監視指導

食肉、魚介類、野菜などの食品群ごとに製造・加工施設や販売施設など流通の各段階において、監視指導を行うとともに、収去検査を実施しました。

### 3 食品等取扱施設の監視指導

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	24,054	12,885
	各種販売業	6,100	3,717
	各種製造業	2,190	2,707
	小計	32,344	19,309
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	758	725
	各種販売業，製造業	14,521	5,756
	小計	15,279	6,481
総数		47,623	25,790

### 4 卸売市場の監視指導

#### (1) 食品衛生検査所

せり売り開始前の鮮魚市場及び青果市場の夜間監視や早朝監視において、監視指導を実施しました。また、仲卸店舗等の監視指導を行いました。

#### 【監視状況】

対象	施設数（再掲）	監視件数
鮮魚市場	162	24,324
青果市場	128	11,498
総数	290	35,822



## (2) 食肉衛生検査所

と畜検査員が、牛及び豚を検査するとともに、BSEスクリーニング検査を実施しました。また、と畜場内及び食肉処理施設の監視指導を実施しました。



### 【と畜検査状況】

(単位：頭)

種別	牛	とく※	豚	めん羊
検査頭数	23,706	48	131,181	0
と殺解体禁止頭数	22	0	25	0
全部廃棄頭数	69	1	122	0

※ とく：12ヶ月齢未満の牛

#### (と殺解体禁止の理由の内訳)

牛(とくを含む)：と殺前死亡(14頭)、尿毒症(6頭)、黄疸(2頭)

豚：と殺前死亡(22頭)、豚丹毒(3頭)

#### (全部廃棄の理由の内訳)

牛：牛白血病(41頭)、敗血症(13頭)、黄疸(5頭)、腫瘍(4頭)、膿毒症(2頭)、尿毒症(2頭)、白血病(2頭)、炎症又は炎症性産物による汚染(1頭)

豚：敗血症(71頭)、豚丹毒(43頭)、膿毒症(5頭)、尿毒症(1頭)、黄疸(1頭)、白血病(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	合計	陽性
	7,125	0

## 5 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)に一斉に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整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 (4, 5月)

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6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5,587施設）の立入検査を実施し、市内を流通する食品274検体（国産品259検体、輸入品15検体）の収去検査を行いました。

立入検査及び収去検査の結果、16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, 0111, 026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)

- 無許可営業（飲食店営業の許可を取得せずに飲食物を提供）  
→営業を中止させ、許可を取得するように指導
  - 食品表示の欠落及び一部不備（期限、保存方法、加熱調理の必要性等の未記載）  
→適正な表示にするように指導し、改善を確認
- また、市外の製造施設については所管する自治体へ指導を依頼

【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	1,093	5	4	1
	各種販売業	1,840	2	2	0
	各種製造業	191	3	3	0
	小計	3,124	10	9	1
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	44	0	0	0
	各種販売業, 製造業	2,419	5	5	0
	小計	2,463	5	5	0
総数	5,587	15	14	1	

【春期食品一斉監視収去検査結果】

区分	検査検体数	違反検体数	成分規格違反	表示違反
国産品	259	1	0	1
輸入品	15	0	0	0

【腸管出血性大腸菌 0157 汚染実態調査結果】

区分	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（7月）

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1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6,659施設）の立入検査を実施し、市内を流通する食品387検体（国産品358検体、輸入品29検体）の収去検査を実施しました。

立入検査及び収去検査の結果、83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。

また、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査として、果実、野菜、食肉等の収去検査を行いました。検査の結果、0157、0111、026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)

- 食品表示の欠落及び一部不備（アレルギー、期限、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
- 保存温度が定められている食品（牛乳、冷凍食品、豆腐等）の温度管理不良  
→商品の保存方法の改善を指導し、改善を確認

【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	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	1,221	10	10	0
	各種販売業	2,055	16	16	0
	各種製造業	260	2	2	0
	小計	3,536	28	28	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	23	0	0	0
	各種販売業，製造業	3,100	54	54	0
	小計	3,123	54	54	0
総 数		6,659	82	82	0

【夏期食品一斉監視収去検査結果】

区分	検査検体数	違反検体数	成分規格違反	表示違反
国産品	358	1	0	1
輸入品	29	0	0	0

【腸管出血性大腸菌 0157 汚染実態調査結果】

区分	検体数	陽性数
食肉及び食肉製品	14	0
魚介類及びその加工品	7	0
漬物	4	0
果実・野菜及びその加工品	22	0
計	47	0



### (3) 年末食品一斉監視（12月）

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1日から12月26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5,500施設）の立入検査を実施し、市内を流通する食品205検体（国産品179検体、輸入品26検体）の収去検査を実施しました。立入検査及び収去検査の結果、59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。

また、腸管出血性大腸菌の汚染実態調査として、漬物の収去検査を行いました。検査の結果、0157、0111、026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）

- 食品表示の欠落及び一部不備（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、食肉製品、冷凍食品等）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

#### 【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	1,170	10	10	0
	各種販売業	1,673	17	17	0
	各種製造業	260	2	2	0
	小計	3,103	29	29	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	110	0	0	0
	各種販売業，製造業	2,287	28	28	0
	小計	2,397	28	28	0
総数		5,500	57	57	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】

区分	検査検体数	違反検体数	成分規格違反	表示違反
国産品	179	1	0	1
輸入品	26	1	1	0

#### 【腸管出血性大腸菌 0157 汚染実態調査結果】

区分	検体数	陽性数
漬物	15	0

## 6 違反事例及び一斉監視等の公表

食品衛生法等違反事例に関する情報を、四半期ごとに市ホームページで公表しました。また、一斉監視の立入検査や収去検査等の監視指導結果等を市ホームページで公表しました。

## IV 食品等の検査（収去等検査結果）

### 1 食品等の収去検査

市内に流通する食品等を 3,387 検体（国産 3,087 検体，輸入品 300 検体）収去し，理化学検査を 2,437 検体，細菌検査を 1,348 検体実施しました。このうち 14 件（理化学検査 10 件，細菌検査 4 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	284	137	1	214	0
冷凍食品	27	24	2	17	0
生食用冷凍鮮魚介類	2	0	0	2	0
魚介類加工品	172	145	3	126	0
肉卵類及びその加工品	1,491	1,304	3	217	0
乳製品	24	24	0	24	0
乳類加工品	4	4	0	4	0
アイスクリーム類・氷菓	44	8	0	44	0
穀類及びその加工品	163	81	0	114	0
野菜類・果物及びその加工品	821	504	0	418	0
菓子類	183	101	0	87	0
清涼飲料水	65	8	0	61	4
酒精飲料	22	22	0	0	0
氷雪	3	0	0	3	0
水	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	22	21	0	3	0
その他の食品	31	26	0	7	0
添加物及びその製剤	3	3	0	0	0
器具及び容器包装	8	8	0	0	0
おもちゃ	7	6	1	0	0
乳	11	11	0	7	0
合計	3,387	2,437	10	1,348	4
（うち輸入品）	(300)	(252)	(2)	(61)	(0)

## 【違反と措置内容】

### <理化学検査>

#### ①動物用医薬品に関連する違反

3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)

- ・牛の腎臓から基準値を超える動物用医薬品を検出（3件）

#### ②食品添加物に関連する違反

7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うとともに、製造所を管轄する自治体へ通知を行いました。

##### (違反の内容)

##### ○規格基準違反

- ・魚肉ねり製品から基準値を超える甘味料（サッカリンナトリウム）を検出（1件）
- ・冷凍食品から使用出来ない保存料（ソルビン酸）を検出（2件）
- ・魚介類から抗生物質（テトラサイクリン）を検出（1件）
- ・おもちゃから使用できない着色料を検出（1件）

##### ○表示違反

- ・魚肉ねり製品の甘味料（サッカリンナトリウム）の表示不備（1件）
- ・魚介類加工品の甘味料（サッカリンナトリウム）の表示不備（1件）

### <細菌検査>

#### ○大腸菌群等の検出

4件の違反を発見し、製造所等に対して再発防止等の指導を行いました。

##### (違反の内容)

- ・清涼飲料水から大腸菌群を検出（4件）

### (1) 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、市内で流通及び販売される野菜、肉類、漬物等の細菌検査を実施しました。

### (2) 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・提供されている生食用鶏肉の調査(東区)
- ・漬物におけるリステリア菌等の食中毒細菌の汚染実態調査(博多区)
- ・浅漬けの冷やしきゅうりの汚染実験(中央区)
- ・配達弁当製造施設の衛生の向上について(南区)
- ・弁当及びそうざいの大量調理施設の衛生向上について(南区)
- ・漬物の衛生状況調査について(早良区)
- ・漬物の小規模製造施設の衛生調査について(西区)

### (3) リスクコミュニケーション事業に伴う試買検査

市内流通品の安全性について市民と確認するために、消費者の目線で選び購入した食品について、食品添加物や残留農薬などの検査を実施しました。

### (4) 残留農薬等の一日摂取量の調査

厚生労働省が実施する「食品残留農薬等一日摂取量実態調査」に参加し、日常の食事からどの程度の農薬を摂取しているかについて調査を実施しました。

## 2 違反食品の発見時

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。なお、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。

## 3 収去検査結果の情報提供

収去検査の結果食品衛生法等に違反した食品だけでなく、収去検査において検査した項目に違反がなかったことを確認した食品についても、市ホームページで情報提供を行いました。

## V 健康被害発生時の対応

### 1 食中毒等健康被害発生時

食中毒等による健康被害発生の際には、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の検査を行い、食中毒の病因物質の究明を行いました。なお、調査を行うにあたり、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等を行い、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。

(福岡市の食中毒発生状況)

平成 26 年度の食中毒発生件数は 16 件（患者 168 名）でした。

【病因物質別食中毒発生状況】

※ 月別，原因食品別の食中毒発生状況については，資料(P16)を参照

	カンピロバクター	ノロ	クドア	フグ毒	合計
件数	11	2	2	1	16
患者数	53	100	14	1	168

## 2 事件・事故発生時の公表

食中毒発生時等に報道機関等に対し関連情報の公表を適切に行い，被害の拡大防止や類似事故の発生防止に努めました。

## VI 関係機関との連携

### 1 庁内の連携

(1) 食の安全安心の確保に関する庁内連絡会議

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) 食中毒や不良食品に関する情報共有

各区保健福祉センターや保健環境研究所，消費生活センター等の関係機関において，逐次情報交換を行い情報を共有しました。

(3) 学校及び社会福祉施設における給食等の安全確保に係る連携

教育委員会や保健福祉局の所管課等と連携し，学校給食や社会福祉施設に対し自主的衛生管理推進のための助言指導・支援を行いました。

(4) 市場流通食品の安全確保

農林水産局の所管課と連携し，中央卸売市場内の衛生管理の推進や不良食品の排除に努めました。

(5) 市内産農水産物の安全確保

農林水産局等と連携し，出荷前の農作物の残留農薬検査等を行うとともに，生食用かきについて自主検査，浄化处理等について指導助言や検査を行いました。

### 2 厚生労働省及び関係自治体との連携

厚生労働省や九州各県・大都市等の自治体と食品に関する情報・意見を交換し連絡を密にとり，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。

### 3 農林水産省及び関係自治体の農林水産部局との連携

家畜伝染予防法や農薬取締法を所管する関係自治体の農林部局との連携を図り、農畜水産物などの安全性の確保に努めました。

### 4 消費者庁及び関係行政機関との連携

消費者庁や消費生活センターと連携を図るとともに、JAS法や景品表示法を所管する行政機関と連携を図り食品表示の適正化に努めました。

### 5 近隣自治体との連携

福岡県や北九州市等の食品衛生部局と情報交換や連絡を密に行い、効率的な監視指導の実施に努めました。

## VII 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

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 集団給食施設への支援

社会福祉施設等の集団給食施設を対象とした講習会等を実施しました。

※集団給食施設向け衛生講習会・・・17回実施、のべ2,098名受講

#### 2 食品衛生責任者等の設置の徹底

食品等事業者に対し、食品衛生管理者や食品衛生責任者の設置の徹底について指導を行いました。

#### 3 責務規定順守の徹底

食品に係る健康被害に関する情報を把握した場合は、速やかに保健所長へ報告を行う等の食品関連事業者の責務規定順守について、講習会等で指導を行いました。

#### 4 食品関連事業者向け衛生講習会の実施

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・・・315回実施、のべ16,664名受講

また、新たに営業をはじめる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178名が受講しました。

#### 5 HACCP的手法による衛生管理の啓発普及

食品関係事業者の自主的な衛生管理を推進させるため、大量調理施設や食品製造施設等の食中毒発生のリスクの高い施設を対象とし、HACCP的手法を用いた衛生管理の啓発普及を行いました。

## 6 食品衛生指導員への支援

(公社)福岡市食品衛生協会に所属する食品衛生指導員を対象に食品衛生知識の習得を目的とした講習会の開催にあたり支援を行いました。

## 7 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。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。



辛子めんたいこ表示・衛生管理士認定証

## 8 優良施設の表彰及び公表

衛生管理が優良であった145施設及び10名を表彰し公表しました。

## Ⅷ 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
5/30	新任食品衛生監視員研修	10
6/19~6/20	新任食品衛生監視員技術研修会	9
7/14	きのこ研修	24
7/22	食品衛生研究発表会	38
8/28~8/29	食品安全行政講習会	2
9/5	九州地区食品衛生監視員協議会研修会	4
10/10	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会	1
10/20~10/31	食品衛生監視指導研修	1
10/24	と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会	1
10/24	食品衛生監視員フグ研修会	9
1/19~2/6	食品衛生危機管理研修	1
1/19~1/22	食肉衛生発表会及び食鳥肉衛生発表会	3
1/23	と畜場、食鳥処理場におけるHACCP導入研修会	2
2/18	HACCP研修	12
3/4~3/6	食中毒疫学研修会	4

## Ⅸ 食品等の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内部点検、精度管理、外部精度管理及び妥当性評価を実施しました。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職員を派遣し、検査施設の信頼性確保に係る情報収集に努めました。

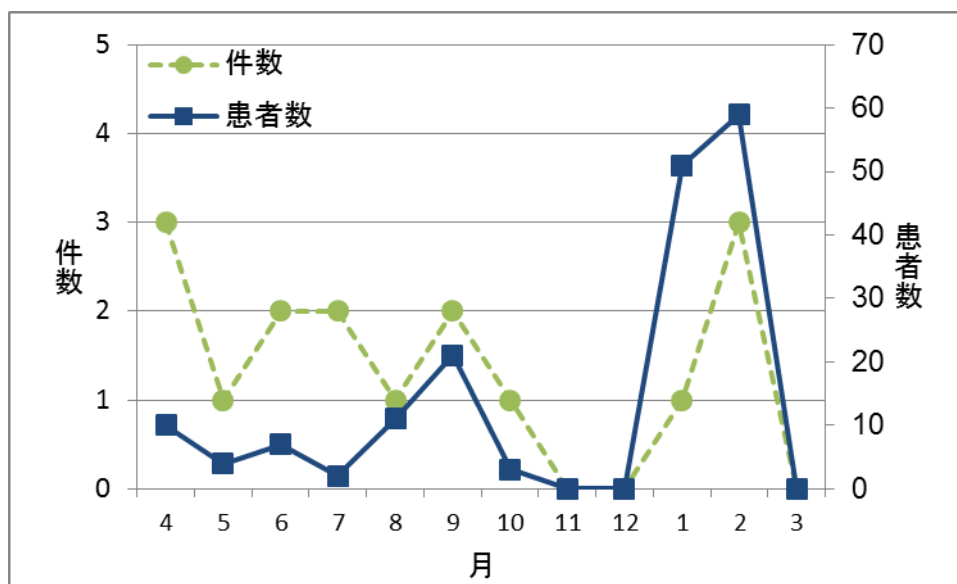
### 2 機器整備と検査技術の向上

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。



(資料)

【平成26年度 福岡市食中毒発生状況】



【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			
ヒラメ（刺身）	2	14	クドア・セプテンブクタータ
焼牡蠣（推定）	1	51	ノロウイルス
ふぐ鍋	1	1	ふぐ毒
●原因食事が判明したもの			
鶏料理等	6	25	カンピロバクター・ジェジュニ
●原因不明			
	6	77	カンピロバクター・ジェジュニ（5件） ノロウイルス（1件）
計	16	168	

---

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

---