

平成27年度

福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果

福岡市

平成28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		
	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 （公社）福岡市食品衛生協会との連携		
	2 食品関連事業者等への講習会		
	3 業界団体との連携		
	4 HACCP を用いた衛生管理の普及		
	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	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27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。

<概要>

平成27年度は、食品関係営業施設47,550施設に対し、延べ65,371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、3,255検体について、2,395件の理化学的検査及び1,191件の微生物学的検査を行いました。

特に、監視指導については、豚肉（内臓を含む。）の生食が禁止されたことや生又は加熱不十分な鶏肉（生食用鶏肉）が原因と考えられる食中毒が多発していることを受けて、食肉の取扱いがある施設や生食用鶏肉を提供する施設を対象として重点的に監視指導を実施しました。

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、管理運営基準として危害分析・重要管理点方式（以下「HACCP」という。）を用いて衛生管理を行う場合を追加した福岡市食品衛生条例を平成27年7月から施行するとともに、HACCP型衛生管理導入支援事業により、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。

<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	24,040	13,569
	各種販売業	6,064	21,662
	各種製造業等	2,214	3,231
	小計	32,318	38,462
食品衛生法の許可を要しない施設（※）	集団給食施設	760	651
	各種販売業、製造業等	14,472	26,258
	小計	15,232	26,909
合計		47,550	65,371

※ 福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む。

＜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	適	違反
魚介類及び その加工品	422	288	1	300	0
肉卵類及び その加工品	1,543	1,392	11	170	1
乳類及び その加工品	32	32	0	32	0
アイスクリーム類 及び氷菓	44	6	0	44	0
穀類及び その加工品	158	84	1	107	0
野菜類・果実及び その加工品	712	383	3	366	0
菓子類	177	92	1	84	0
清涼飲料水	70	10	0	66	4
上記以外の食品	79	73	0	17	0
食品以外（※）	18	18	0	0	0
合計 （うち輸入食品）	3,255 (269)	2,378 (243)	17 (0)	1,186 (38)	5 (0)

※ 「添加物及びその製剤」、「器具及び容器包装」及びおもちゃ

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 食肉の生食等による食中毒対策

平成27年6月から豚肉（内臓肉を含む。）の生食用としての提供・販売が禁止されたことを受けて、衛生検査実施時に食品関連事業者への周知を行いました。

また、生又は加熱不十分な鶏肉（生食用鶏肉）を喫食したことが原因と考えられる食中毒の発生が多いことから、生食用鶏肉の提供や販売を行わないよう指導を行いました。

生食用食肉提供施設等に対する衛生検査実施件数	322 件
生食用食肉の収去検査（細菌検査）検体数	34 検体

② ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒対策用パンフレット「これでバッチリ！ノロウイルス対策」等を使用し、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。

また、ノロウイルス食中毒や感染症が増加するシーズンに入る10月に、社会福祉施設等や集客施設を対象に、吐物処理の実習などのノロウイルス対策に関する研修会を実施しました（中央区実施事業）。

（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	62 件
ホテル、旅館、大型宴会場等の大型調理施設	95 件
学校・病院・社会福祉施設等の給食施設	727 件

（ノロウイルス食中毒研修会実施結果（中央区実施事業））

・対象者

①病院、社会福祉施設、保育園等の従事者（参加者 103 名）

②ホテル、興行場、結婚式場、デパート、大型スーパー等の集客施設の従事者（参加者 77 名）

・研修内容

①ノロウイルス食中毒及び感染症に関する講習会

②手洗い実習

③吐物処理実習

(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。

食品表示の監視件数	3,870 件（うち、指導件数 73 件）
食品表示に関する収去検査件数	459 件（うち、違反等件数 4 件）※

※詳細は p.7（食品表示法違反内容）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件数	269 件（うち、違反等件数 0 件）
違反食品の流通防止に係る対応件数	15 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成分規格違反（大腸菌群陽性）となった中国産レトルト食品について、回収及び廃棄の指導を行った。
- ・検疫所のモニタリング検査で成分規格違反（大腸菌群陽性）となった韓国産無加熱摂取冷凍食品について、回収及び輸出国積戻しの指導を行った。
- ・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中国産さといもについて、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、衛生検査や屋台営業ルールに関する採点監視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合同で監視を行うことで、屋台営業の適正化を図りました。

屋台営業ルール遵守状況（点数結果）については、福岡市ホームページでご覧いただけます。

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/doro-gesuido/dorokanri/shisei/saiten.html>

(市の特産品の収去検査)

検査対象食品	収去検査件数
辛子めんたいこ, たらこ	45 件
おきうと	4 件
唐泊産かき	5 件

(屋台の監視指導)

屋台件数	124 件
屋台監視件数	357 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 27 年 4 月 1 日(水) から 5 月 6 日(水) まで
- ・夏期:平成 27 年 7 月 1 日(水) から 7 月 31 日(金) まで
- ・年末:平成 27 年 12 月 1 日(火) から 12 月 28 日(月) まで

(監視結果)

	監視件数	表示以外の違反(※)	表示の違反
春期	4,822	3	10
夏期	6,421	49	17
年末	6,214	30	15

※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	282	0	0
夏期	358	0	0
年末	141	1(※)	0

※豚の腎臓の動物用医薬品残留基準値超過(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
39,646	0	79

(収去検査結果)

検査検体数	規格基準等違反	表示基準違反
427	1 (※)	0

※だいこんの残留農薬基準値超過 (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 23,499 頭、豚 137,529 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 6,772 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、残留動物用医薬品や残留農薬について 1,369 検体の検査を行い、残留基準値を超過した 11 件について廃棄の指導を行いました。

(3) HACCP 導入型施設の監視指導

平成 26 年 5 月 12 日付けで、厚生労働省が示す「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 (ガイドライン)」が改正されたことを受け、福岡市食品衛生条例を改正し、管理運営基準の一つとして「HACCP を用いて衛生管理を行う場合」を追加し、平成 27 年 7 月から施行しました。あわせて、「HACCP 導入型衛生管理に関する届出要綱」を定め、HACCP 導入型施設の把握に努めるとともに、HACCP を導入した施設及び導入を検討している施設に対する助言等を行いました。

(HACCP 導入型衛生管理開始届出受理状況)

業種	件数
飲食店営業	11
菓子製造業	3
そうざい製造業	1
魚肉ねり製品製造業	1
めん類製造業	1
乳製品製造業	2
乳処理業	2
許可を要しない食品製造業	1
合計	22

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 3,255 検体を収去し、2,395 件の理化学的検査及び 1,191 件の細菌学的検査を実施しました。

収去検査により、22 件の違反（理化学的検査 17 件、細菌学的検査 5 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（4件）	大腸菌群陽性
包装後加熱食肉製品	大腸菌群陽性
だいこん	基準値を超える残留農薬（EPN）を検出
うなぎ蒲焼	基準値を超える動物用医薬品（レバミゾール）を検出
牛の筋肉	基準値を超える動物用医薬品（テトサイクリン等）を検出
豚の筋肉	基準値を超える動物用医薬品（スルファモトキシ）を検出
牛の腎臓（5件）	基準値を超える動物用医薬品（セファゾリン等）を検出
豚の腎臓（4件）	基準値を超える動物用医薬品（ドキシサイクリン等）を検出

（食品表示法違反内容）

食品の種類	違反の内容
おにぎり	表示にない甘味料（サッカリンナトリウム）を検出
漬物	表示にない保存料（ソルビン酸）を検出
焼菓子	表示にない特定原材料（小麦）を検出
ポテトサラダ	表示にない保存料（ソルビン酸）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110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	58	未実施	0	未実施
浅漬け	28	未実施	0	未実施
ミンチ肉・結着肉	16	3	0	未実施
生食用鶏肉等	8	1	0	1
合計	110	4	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	東区内で流通している鮮魚介類の寄生虫の寄生実態調査
博多区	屋台で使用する溜め水の汚染実態調査
中央区	加熱不十分な焼鳥によるカンピロバクター感染のリスクについて
南区	飲食店における生食用鶏肉・加熱不十分な鶏肉の汚染状況調査と食中毒予防の啓発について
城南区	施設の衛生状態の確認 ～正しい手洗い並びに調理器具類の洗浄消毒について～
早良区	漬物の衛生状況調査について
西区	カットフルーツの衛生状態調査

Ⅳ 食中毒等健康危害発生時の対応

平成27年度の食中毒発生状況は、発生件数21件、患者数462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、営業禁止（1件）や営業停止（10件）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。

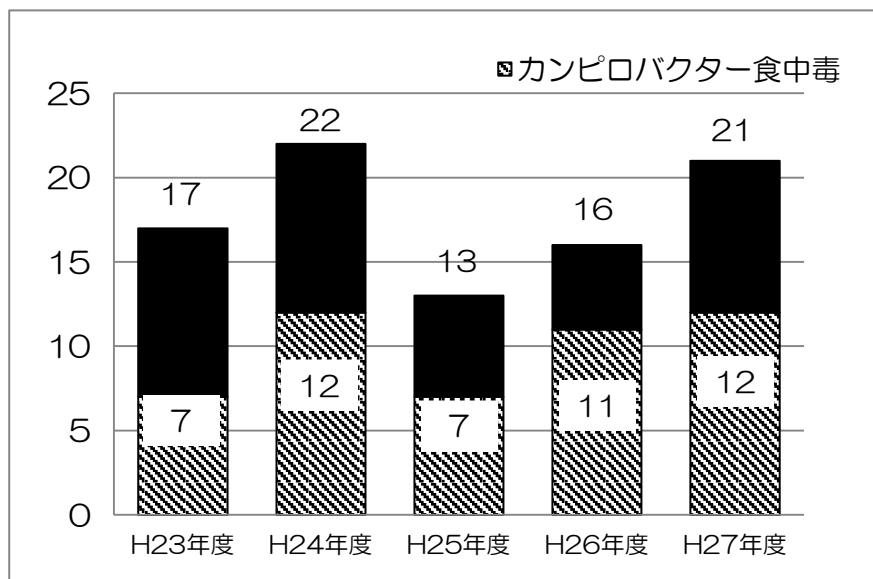
病因物質別では、カンピロバクターによる食中毒が12件と最も多く、発生件数の半分以上を占めていました。カンピロバクターによる食中毒は毎年多数発生しており、そのほとんどが生食用鶏肉等を食べたことが原因と考えられることから、食品関連事業者に対する生食用鶏肉等の提供自粛の指導と消費者に対する危険性の周知を行いました。

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	12	51
ノロウイルス	4	387
クドア（寄生虫）	2	5
アニサキス（寄生虫）	2	2
黄色ブドウ球菌	1	17
合計	21	462

（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	39	956
バザー講習会	52	2,344
保健所での検診を利用した講習会	42	838
その他の市民向け講習会	101	4,583
計	234	8,721

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(委員3名)、食品関連事業者(委員8名)、学識経験者(委員5名)及び行政関係者(委員3名)による「福岡市食の安全安心推進協議会」を平成27年7月と平成28年1月の2回開催し、HACCPによる衛生管理の普及や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。

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/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	2回シリーズ(延べ42名参加)
博多	食の安全安心探検隊	3回シリーズ(延べ41名参加)
	食育スクール	3回シリーズ(延べ93名参加)
南	南区ため蔵食ゼミ	6回シリーズ(延べ100名参加)
城南	食とくらしの安全教室	33回(延べ1,082名参加)
早良	みて、きいて、安心!食の安全塾	1回(22名参加)
西	食の安全安心スクール	3回シリーズ(高校1年生40名対象)
		4回シリーズ(高校2年生40名対象)

VI 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

1 (公社)福岡市食品衛生協会との連携

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。

2 食品関連事業者等への講習会

食品関連事業者を対象に、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。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、食品表示法関連、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。

また、集団給食施設の従事者等を対象に、講習会の実施や衛生管理に関する助言等を行いました。

(食品関連事業者等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(※)	315	16,664
集団給食向け講習会	17	2,098
新規開業者のための食品衛生講習会	4	192

※食品衛生責任者等の食品関連事業者が受講する市長が指定する講習会

3 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。

4 HACCP を用いた衛生管理の普及

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 99 名)実施するとともに、食品関連施設4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。

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
5/27	新任食品衛生監視員研修	22
6/18~6/19	新任食品衛生監視員技術研修	9
7/14	食品衛生研究発表会	44
10/22	食品衛生監視員フグ研修会	16
2/4	HACCP 指導者養成研修会及び食品衛生監視指導研修の伝達講習会	13

（外部研修一覧）

研修会名		受講人数
5/20~5/21	食品安全行政講習会（厚生労働省）	2
5/23	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）	1
8/28	九州地区食品衛生監視員協議会研修会（九監協）	3
10/19~10/30	食品衛生監視指導研修（国立保健医療科学院）	1
12/7~9	HACCP 指導者養成研修会（厚生労働省）	1
1/18~1/21	食肉衛生発表会及び食鳥肉衛生発表会（厚生労働省）	3
1/18~2/5	食品衛生危機管理研修（国立保健医療科学院）	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（長崎県）	6
3/2~3/4	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
