

I はじめに

「福岡市食の安全安心の確保に関する基本方針」（以下「基本方針」という。）では、福岡市は、『消費者（市民）が「食の安全安心」を得ることができる都市』，すなわち、『食品の安全性が確保されたうえで、食品関連事業者及び行政の安全性確保に関する取組みについて高い透明性が保たれ、消費者がそれを理解し、意見を表明することで、三者の信頼関係が構築されている都市』を目指すことを基本理念としています。

「平成 29 年度福岡市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、基本方針を踏まえ、監視指導等を効率的かつ効果的に実施するために、食中毒の発生状況や食品衛生をとりまく全国的な状況、福岡市の地域の実情等を勘案したうえで、食品衛生法第 24 条に基づき策定するものです。

平成 29 年度は、課題解決に向けた総合的な施策として、4つの重点事業を設定するとともに、「監視指導」、「食品関連事業者による自主管理推進」、「市民・食品関連事業者への情報提供及び意見交換」について計画を定めています。



II 実施期間及び対象区域

【実施期間】 平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日まで（別表 1）

【対象区域】 福岡市全域

Ⅲ 監視指導の実施体制等

1 監視指導の実施機関

福岡市では、食品安全推進課、各区保健福祉センター衛生課、食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び保健環境研究所がそれぞれ以下の役割分担を踏まえ、連携して各事業を実施します。

実施機関	主な業務内容
保健福祉局 食品安全推進課	<ul style="list-style-type: none">・市が実施する施策の策定及び公表・市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換・庁内関係部局、関係自治体及び国との連絡調整
各区保健福祉センター 衛生課	<ul style="list-style-type: none">・営業の許可・食品等取扱施設の監視指導・市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換・自主的衛生管理推進のための指導、助言・市民からの食品衛生に関する苦情相談対応
食品衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・鮮魚市場、青果市場における監視指導及び食品等の検査・市民、生産者等への情報提供
食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・食肉市場における監視指導及び食品等の検査・牛、豚等のと畜検査・市民、生産者等への情報提供
保健環境研究所	<ul style="list-style-type: none">・食品等の検査・食中毒に関する検査・実態調査や検査法の開発等の調査研究

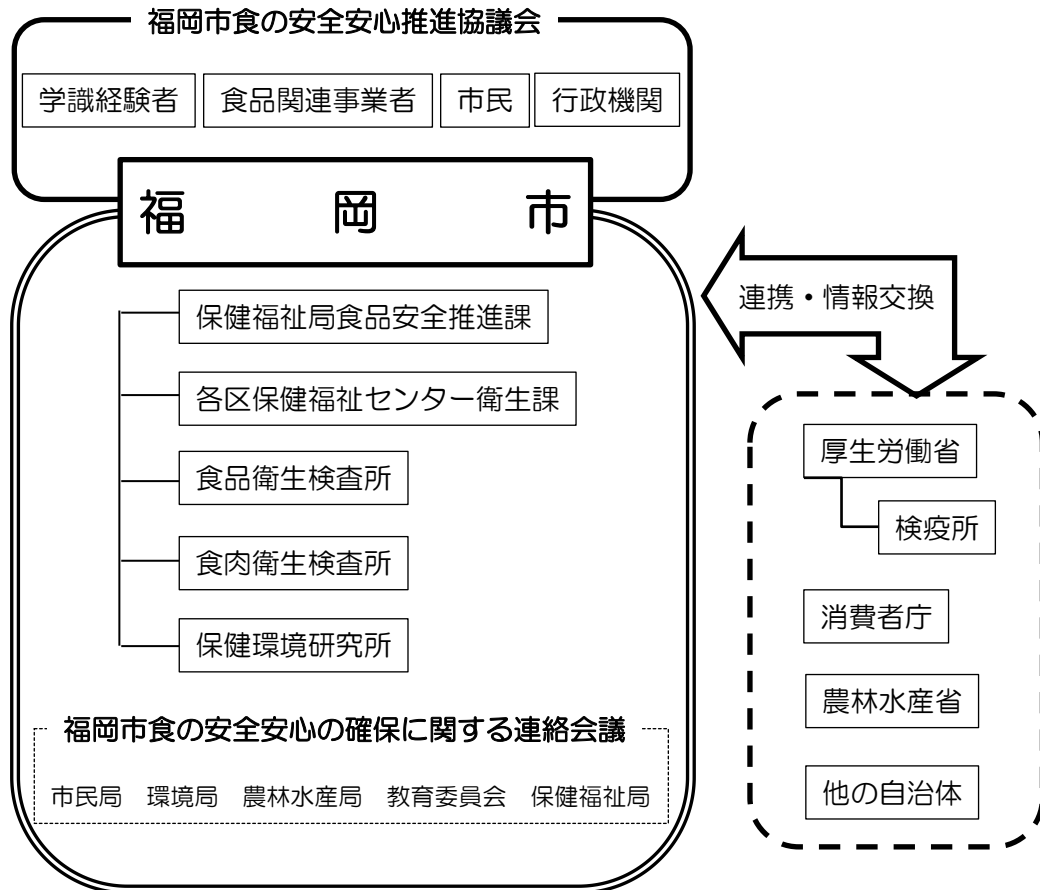
2 関係機関との連携体制

厚生労働省、消費者庁等の国の機関、福岡県や県内保健所設置市をはじめとした関係自治体等と連携を図りながら、食品衛生に関する情報交換や協議を行うことにより、食の安全安心の確保を図ります。

庁内では、市民局、環境局、農林水産局、教育委員会及び保健福祉局の担当課で構成する「福岡市食の安全安心の確保に関する連絡会議」により、食の安全安心に関する課題への一元的な対応を行います。

3 福岡市食の安全安心推進協議会

食品の安全性を確保し、食の安心を得ることができる都市の実現に向け、市民、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」を開催し、基本方針に基づき実施する施策に関する協議や効果の検証等を行います。



4 試験検査体制

食品衛生検査施設として、保健環境研究所、食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、食品等の試験検査体制を整備し、残留農薬・動物用医薬品、食品添加物等に関する検査や細菌学的検査を実施します。

また、内部点検や精度管理等の業務管理を適正に行い、食品衛生検査施設における試験検査の信頼性を確保します。

5 人材育成と資質の向上

食品衛生に携わる関係職員（食品衛生監視員，と畜検査員，食鳥検査員等）は，監視指導にあたって最新の衛生管理に関する知識等が要求されます。このため，関係職員の資質向上を目的として，計画的に各種研修を実施するとともに，厚生労働省等の関係機関が実施する研修会等への職員の派遣を行います。

また，各所属においても OJT や勉強会をとおして，必要な知識と技術の維持・向上に努めます。

（1）市が実施する主な研修

- ① 新任食品衛生監視員研修会：関係法令，食品衛生監視員業務に関する基礎研修
- ② 新任食品衛生監視員技術研修：食品検査等に関する基礎研修
- ③ 食品衛生研究発表会：調査研究や事例の情報交換
- ④ フグ研修会：フグの種類鑑別や有毒部位等に関する専門知識の習得

（2）主な派遣研修

- ① HACCP に関する研修
- ② 食中毒疫学に関する研修
- ③ 食肉衛生及び食鳥肉衛生に関する研修
- ④ 食品検査技術に関する研修
- ⑤ 食品検査の信頼性確保に関する研修

Ⅳ 重点事業

<食品関係イベント等における衛生対策>

福岡市では、都心部に市役所西側ふれあい広場や天神中央公園、JR博多駅前広場等のイベントスペースを抱え、大型の食品関係イベントが多数開催されています。また、夏祭り等の地域イベント（以下「バザー等」という。）も市内各地で頻繁に実施されている状況です。

屋外で調理を行う場合、設備が整った飲食店等で調理を行う場合と比べ、施設や設備が簡易なものとなることから、周囲の環境からの汚染、手洗いの不足、不適切な温度管理等の食品衛生上の問題が生じやすくなるため注意が必要です。

そのため、福岡市では、食品関係イベントやバザー等における食中毒予防を目的として、以下の取組みを行います。

1 事前審査及び指導の徹底

各区保健福祉センター衛生課において、食品関係イベントに関する営業許可申請に対する事前審査時に、施設基準の遵守の他、食品の十分な加熱、手洗いの励行などの従事者への衛生教育の徹底、その他衛生上必要な事項について指導を行います。

また、バザー等の実施者からのバザー開設届受理時には、実施する内容に応じて、的確な食品衛生上の助言を行うとともに、必要に応じて、バザー実施者に対する食品衛生講習会を実施します。

2 現地指導の強化

食品関係イベントの開始前や実施期間中に、現地における監視を積極的に実施し、提供される食品の安全性確保に努めます。

食品関係イベントで食中毒発生！

平成28年春の大型連休期間中に福岡市で開催された食品関係イベントで、患者数266名のカンピロバクター食中毒が発生しました。

原因となった出店事業者は、営業許可申請時や担当保健所による現地確認の際に、鶏肉の十分な加熱についての指導を受けていましたが、加熱が不十分な「鶏ささみ寿司」、「鶏むね肉のたたき寿司」を提供していました。

Ⅳ 重点事業

〈市の特産品等の衛生対策〉

福岡市は、平成 25 年度に「福岡市屋台基本条例」を施行し、「屋台」がまちのにぎわいや人々の交流の場を創出し、観光資源の効用を有していることを踏まえ、その効用の活用及び屋台営業の適正化を図っています。

また、「辛子めんたいこ」は、福岡の特産品として全国的に知名度が高く、土産物等として全国に広く流通しています。

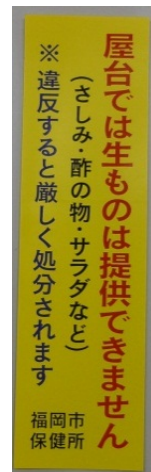
このような福岡市の観光資源や特産品の衛生を確保することを目的として、以下のことに取り組みます。

1 屋台の衛生対策

営業時間中の定期的な監視を実施し、福岡県特殊形態営業に関する取扱要領に定める施設の基準及び福岡市食品衛生条例に定める措置の基準が遵守されているかについて確認を行うとともに、福岡市屋台基本条例に基づき、関係部局と連携し屋台営業者向け講習会や施設監視を実施します。



屋台の監視



屋台に掲示するステッカー

2 辛子めんたいこの衛生対策

収去検査の中でも特に重点的に行う検査として位置づけ、製品や原材料が衛生的に取り扱われているか、食品添加物の使用は適切か、適正な表示がなされているかについて確認します。

また、自主的衛生管理推進のため、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が実施する衛生管理、適正表示の実施等の取組みに対して技術的支援を行います。



全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会と福岡市が共働で作成した手引書

Ⅳ 重点事業

<HACCP の普及・推進>

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会（厚生労働省）最終とりまとめでは、「食品の衛生管理の国際標準となっている HACCP による衛生管理について、制度として位置付け、定着を図っていくことが必要である。」とされています。

HACCP による衛生管理の普及は、市内の食品関連事業者の衛生管理の水準を高め、市民の食の安全安心の確保につながるものであることから、福岡市では、平成 27 年に「福岡市食品衛生条例」を改正し、食品関連事業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準として、HACCP により衛生管理を行う場合の基準を規定しました。また、HACCP により衛生管理を行う施設を把握し、必要な助言や指導を行うことを目的として、「HACCP 導入型衛生管理に関する届出制度」を平成 27 年度から開始しました。

将来的な HACCP の制度化（義務化）を見据え、国の動向を注視し、食品関連事業者への確に情報提供を行うとともに、食品関連事業者の HACCP に関する理解を深め、導入を推進することを目的として、以下の取組みを行います。

1 HACCP 導入支援のためのコンサルタント派遣

HACCP を導入しようとする食品関連事業者のうち市が選定した事業者に対し、コンサルタントを派遣して、HACCP 導入の支援を行います。コンサルタントの派遣には、保健所等の食品衛生監視員が同行し、行政の立場から必要な助言を行うとともに、導入までの経過や問題点等を整理し、その他の施設への導入支援に活用します。

2 HACCP の周知のための講習会

HACCP に関する知識や必要性の周知のため、食品関連事業者を対象とした講習会を実施します。

3 食品衛生監視員の資質の向上

厚生労働省等が行う研修や内部研修により、HACCP の普及・推進や、すでに HACCP による衛生管理を行っている施設に対する技術的助言等を行う食品衛生監視員の知識・技術の向上を図ります。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の製造・加工工程のすべての段階において発生しうる危害をあらかじめ分析 (Hazard Analysis) し、危害の防止につながる特に重要な工程 (Critical Control Point) を連続的・継続的に監視することで、製品の安全性を確保する衛生管理の手法

V 監視指導の実施

1 監視指導の基本方針

監視指導にあたっては、食品衛生法やその他関係法令に基づく規格基準、施設基準、管理運営基準等について確認し、その遵守の徹底を指導します。

また、食品の生産から市民への販売までの各供給工程において、食品衛生上の危害の発生を防止するため、食品群ごとに各供給工程に応じた監視指導を実施します。（別表2）

2 食品関連施設（中央卸売市場を除く。）の監視指導

（1）実施機関

各区保健福祉センター衛生課

（2）立入検査

営業の種類、施設の規模、取扱品目等に基づく危害発生リスク、流通量、流通範囲等の重要度の高さに応じて施設のランク分けを行い、ランク毎の立入検査予定回数に応じて効果的かつ効率的に実施します。（別表3）

また、立入検査の際には、食中毒等の健康危害の発生未然防止を目的として、施設の特성에合わせた指導を行います。

【主な食中毒対策】

① カンピロバクター食中毒対策（重点事業）

対象：生食用鶏肉等を提供する飲食店、食肉販売店等

指導内容：生食用鶏肉等の提供自粛、鶏肉の十分な加熱、二次汚染の防止等

② ノロウイルス食中毒対策

対象：ホテル、宴会場、大規模弁当製造施設等の大量調理施設
病院、社会福祉施設、学校給食施設等

指導内容：手洗いの徹底、調理従事者の体調管理等

③ 腸管出血性大腸菌食中毒対策

対象：加熱不十分な食肉を提供する施設

病院、社会福祉施設、学校給食施設等

指導内容：食肉の十分な加熱、生食用食肉の規格基準の遵守、
調理従事者の体調管理、加熱調理を行わない食材の消毒等

④ その他の食中毒対策

生食用魚介類提供施設に対し、寄生虫（アニサキス、クドア・セプテンブクタータ）や腸炎ピブリオによる食中毒対策について指導を行います。

また、弁当製造施設、大量調理施設等に対し、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌等による食中毒対策について指導を行います。

(3) 食品等の検査

また、食品等の分類毎に検体数及び検査項目を定め、計画的に収去検査を実施し、違反食品等の発見及び排除に努めます。(別表4)

① 重点的に行う検査

年間収去検査計画のうち、特に重点的に行う検査を以下のとおり定めて実施します。(別表4)

(ア) 生食用鶏肉等

重点事業として実施するもの。

(主な検査項目)

- ・細菌検査：カンピロバクター・ジェジュニ/コリ，サルモネラ属菌

(イ) 辛子めんたいこ

重点事業として実施するもの。

(主な検査項目)

- ・細菌検査：生菌数，大腸菌群，腸管出血性大腸菌
- ・理化学検査：発色剤，着色料

(ウ) 路上弁当

路上で販売される弁当による食中毒予防を目的として、収去検査、販売時の衛生状況の確認、製造所の指導を行い、総合的かつ効果的な指導を行うもの。

(主な検査項目)

- ・細菌検査：生菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌

(エ) 輸入食品

市民の関心が高いため、過去に違反事例がある食品を中心に実施するもの。

(主な検査項目)

- ・理化学検査：保存料，甘味料，着色料，残留農薬・動物用医薬品

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、市内を流通する食品の食中毒菌汚染実態の把握を行います。

③ 保健所独自計画収去

各区の特性や課題に応じて、各区保健福祉センター衛生課が独自のテーマを定めて検査を実施し、各区の課題解決や衛生水準の向上を図ります。

(4) 食品表示（衛生事項）の監視指導

販売店での食品表示の確認、収去検査による表示内容の科学的な確認、製造所での指導等により、市内で製造される食品や市内を流通する食品の表示の適正化を図ります。

3 中央卸売市場における監視指導

市場外への違反食品等の流通を防ぐため、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す。（別表3、別表5）

（1）鮮魚市場及び青果市場（実施機関：食品衛生検査所）

通常監視及びせり売り開始前の夜間監視や早朝監視において、有毒、有害な魚介類や植物等が取り扱われていないか、食品の温度管理や衛生的な取扱い及び食品表示が適正に行われているか等について確認を行うとともに、残留農薬や動物用医薬品、食中毒菌等について収去検査を実施し、市場外への違反食品等の流通を防止します。

また、仲卸店舗や関連施設においても、食品の衛生的な取扱いや表示について監視指導を実施します。

（2）食肉市場（実施機関：食肉衛生検査所）

と畜検査員がと畜場法に基づいて、牛や豚1頭ごとにと畜検査を実施し、疾病や異常のある食肉を排除します。また、残留動物用医薬品検査等を実施するほか、牛枝肉等の拭き取り検査を実施し、腸管出血性大腸菌をはじめとする食中毒起因菌の汚染状態を把握するとともに、と畜場及び食肉処理場における HACCP に基づく衛生管理について、必要な助言、指導を行います。

と畜場に搬入される牛及び羊については、牛海綿状脳症対策特別措置法等の関連法令に基づき、必要と判断される場合に伝達性海綿状脳症（TSE）のスクリーニング検査を行います。

4 一斉監視

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期並びに食品等の流通量が増加する春期及び年末において、食中毒対策や食品表示が適切に実施されるよう、製造施設、大量調理施設、大規模販売店等を中心に監視指導を集中的に実施します。

5 違反発見時等の対応

（1）立入検査及び収去検査により違反を発見した場合の対応

① 措置

立入検査により食品衛生法等の違反を発見した場合は、その場において改善指導を行うとともに、軽微な違反で直ちに改善が図られるもの以外の違反については、食品衛生指導票等の文書により改善を指導し、必要に応じて営業停止等の行政処分を行います。

収去検査により違反を発見した場合は、違反食品が販売され、又は営業上使用されることがないように、食品関連事業者に対し、回収、廃棄等の措置を講じさせるとともに、広域流通食品や輸入食品については、厚生労働省、消費者庁等の関係省庁や関係自治体と連携し、違反食品の排除に努めます。また、違反の原因を究明し、再発防止を図ります。

② 公表

食品衛生法等に基づく処分等を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大を防止するため、違反した者の名称、対象食品、対象施設、違反内容等を速やかに公表します。

(2) 食品の安全性に関する市民等からの情報提供等への対応

市民等から異物混入事案や表示に関する疑義等の食品の安全性に関する情報提供等があった場合は、速やかに原因究明のための調査を行い、食品関連事業者に対し必要な指導を実施します。

(3) 食品関連事業者による自主回収への対応

食品関連事業者から「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」(施行日：平成29年4月1日)に基づく自主回収着手報告書の提出があった場合は、自主回収が適切に実施されるよう指導を実施するとともに、自主回収に関連する情報を市ホームページで公表し、市民への情報提供を行います。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

(1) 措置

食中毒等の食品に起因する健康危害発生の情報を探知した際は、各区保健福祉センター等の関係機関が緊密に連携し、患者の症状や喫食状況等の調査に関する疫学的な調査を実施するとともに、保健環境研究所等において食品、患者便等の検査を行い、迅速な原因究明に努め、危害の拡大防止を図ります。

原因施設に対しては、必要に応じて営業の禁止、停止等の行政処分等を行い、施設の消毒の指示や従事者に対する衛生教育等の実施により再発防止を図ります。

(2) 公表

食中毒等の食品に起因する健康危害を探知した場合は、危害の発生状況や拡大の可能性等を考慮したうえで、市民に対して必要な情報提供を行います。

また、健康危害の原因施設を特定し、行政処分等を行った場合は、原因施設の名称、違反内容、措置内容等について公表し、危害の拡大防止や同様の危害に関する情報の積極的な探索を図ります。

VI 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

食の安全安心を確保するために、食品関連事業者が自ら実施する衛生管理は必要不可欠です。また、自主的衛生管理は食品関連事業者の責務でもあります。

このため、次の施策を実施し、事業者による自主的衛生管理の推進を図ります。

1 食品衛生責任者等への講習会の実施

福岡市食品衛生条例では、施設ごとに食品衛生責任者を設置することを定めています。また、食品衛生責任者の責務として、市が行う講習会又は市長が指定する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることを規定しています。

市は、食品衛生責任者等に対して、法令改正等の情報、食中毒等の発生状況、衛生管理に関する事項等についての講習会を実施することで、事業者の自主的衛生管理の推進を図ります。

2 HACCP の普及・推進（重点事業）

HACCP による衛生管理は、食品関連事業者の自主的衛生管理の水準の向上につながるものであることから、HACCP に関する講習会の実施や HACCP 導入支援のためのコンサルタント派遣等により HACCP の普及・推進を図ります。

3 給食施設への支援

病院、社会福祉施設、学校等の給食施設における食中毒等の事故を未然に防止するため、講習会や現地での助言等を行うことで、自主的衛生管理の推進を支援します。

4 食品衛生指導員への支援

公益社団法人福岡市食品衛生協会では、食品衛生指導員が会員施設等を巡回指導することで、自主的衛生管理の推進に取り組んでいます。

市は、同協会が実施する食品衛生指導員の研修会等への講師の派遣等により、自主的衛生管理の推進に対する取組みへの支援を行います。

5 農産物の出荷前検査

生産者、JA、福岡市等が協力して実施する「農産物の安全・安心推進事業」の取組みの一つとして、出荷前の農産物の残留農薬検査を実施し、生産者の農薬の適正使用に関する技術的な支援を行います。

6 業界団体との連携

食の安全安心を確保するうえで、食品関連事業者の自主的衛生管理の向上を積極的に推進している業界団体の役割は重要です。

市は、食品衛生に関する情報の提供や研修会の開催等により、その活動を側面から支援します。

Ⅶ 市民・食品関連事業者への情報提供及び意見交換

市民及び食品関連事業者が、食の安全安心の確保に関する知識と理解を深め、意見を表明できるよう、情報提供や意見交換（リスクコミュニケーション）の機会を積極的に提供するとともに、食品衛生に関する行政の施策の実施状況の公表を行い、市民及び食品関連事業者との情報共有を図ります。

1 市民や食品関連事業者への情報提供

(1) ホームページによる情報提供

福岡市ホームページの「福岡市食品の安全・安心情報」において、主に以下のことについて情報提供を行います。

- ① 食中毒や違反食品に関する報道発表資料
- ② 食中毒の発生状況及び違反食品の発見状況
- ③ 食品衛生に係る事業の計画及び実施結果
- ④ 苦情事例の紹介
- ⑤ 食品関連事業者による自主回収情報

(2) パンフレット等による情報提供

パンフレット、ポスター、生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」や「市政だより」等の広報誌を活用し、食の安全に関する情報をわかりやすく提供します。

また、福岡市保健福祉局フェイスブックページ「よかろーもんの部屋」で、食品衛生に関する情報をリアルタイムに発信します。

(3) 講習会等による情報提供

市民向け講習会等で、食中毒の予防や衛生的な食品の取扱いなど、食の安全に関する知識の普及を図ります。また、新規に営業許可を取得する食品関連事業者に対し、新規開業者向けの食品衛生講習会を開催し、食品衛生に関する情報等の提供を行います。

2 リスクコミュニケーション

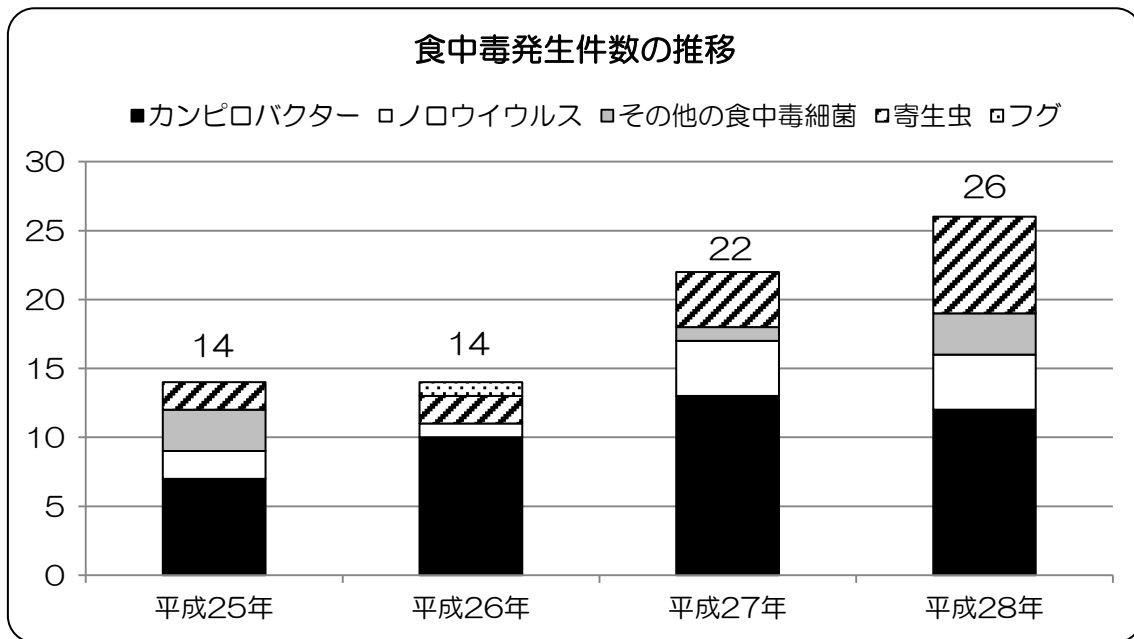
各区衛生課や検査機関において、地域の特性、市民等の関心、食品衛生に関する最新のトピックス等に応じたテーマを定めて、研修会、意見交換会、施設見学会等を実施することにより、食の安全に関する情報提供や意見交換を行います。

また、食の安全に関する重要な事項については、食品安全委員会、厚生労働省等の関係機関と連携し、意見交換会を開催します。

Ⅷ 資料

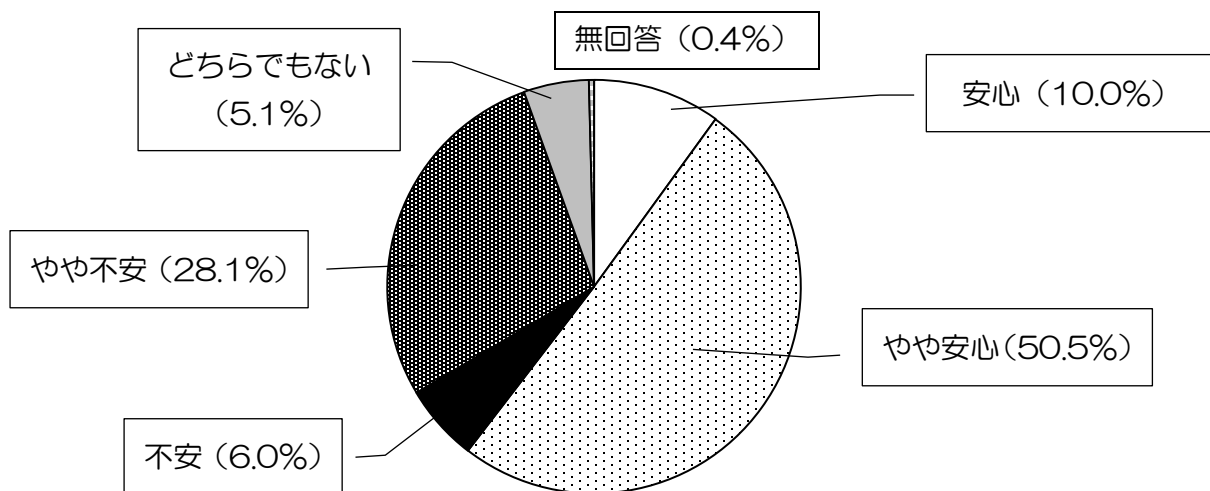
1 福岡市における食中毒の発生状況

	カンピロバクター	アヒサキス	ノロウイルス	セリウム菌	ウエルシュ菌	ブドウ球菌	合計
発生件数	12	7	4	1	1	1	26
患者数	315	8	186	9	20	6	544

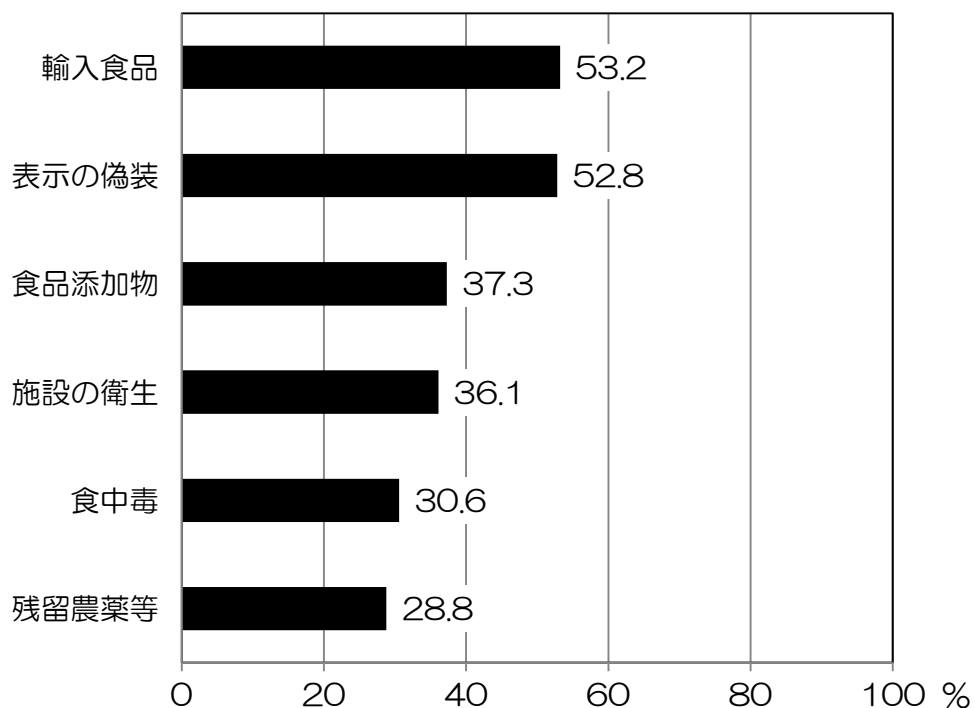


2 市政アンケート結果（平成28年度実施）（回答数：549）

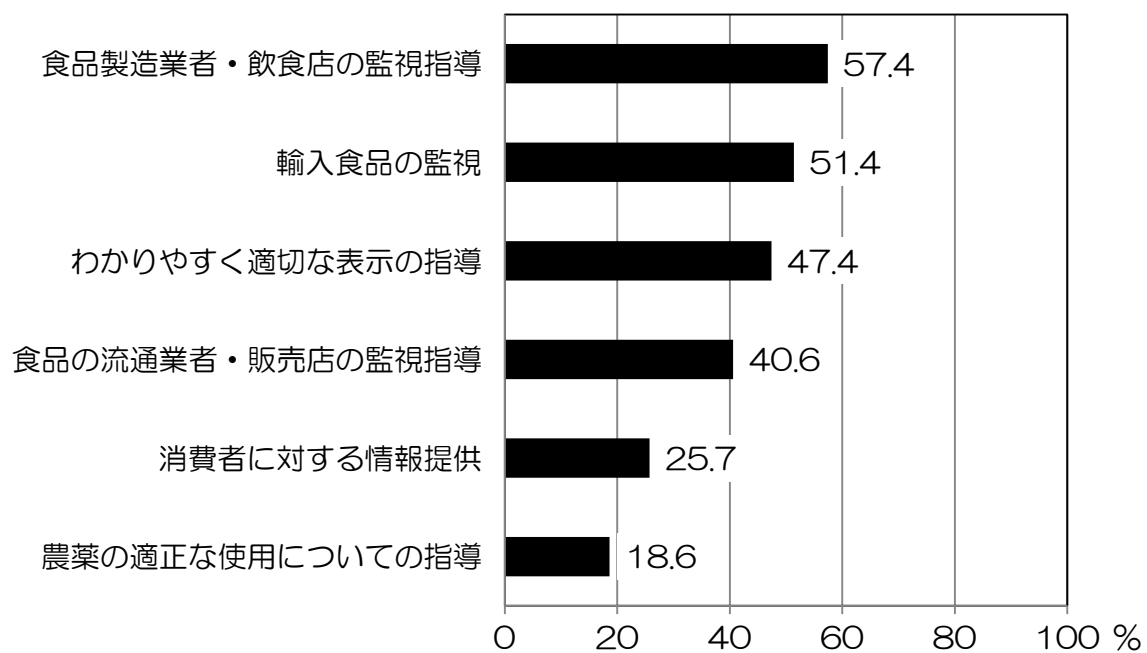
（1）食に対してどう感じていますか



(2) 食の安全性について特に不安を感じていることは何ですか（複数回答）
（上位6項目）



(3) 食の安全確保のため、福岡市にさらに力を入れてほしいこと（複数回答）
（上位6項目）



食品供給工程（フードチェーン）を通じた監視指導

食品群	供給工程	監視指導項目
食肉 食鳥肉 食肉製品等	とさつ・解体施設	<ul style="list-style-type: none"> と畜場へ搬入される獣畜等の食用不適食肉の排除 TSE等検査の実施 収去検査の実施（残留農薬・動物用医薬品，細菌）
	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理施設における微生物汚染の防止 製造又は加工に係る記録の作成及び保存 収去検査の実施（残留動物用医薬品，食品添加物，細菌等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 食肉等取扱業者における保存温度及び衛生的な取扱い 飲食店等における十分な加熱調理 収去検査の実施（食品添加物，細菌等）
魚介類 水産加工品	採取業者	<ul style="list-style-type: none"> 生食用かきの収去検査の実施（動物用医薬品，細菌，貝毒及びノロウイルス）
	加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な保存温度及び衛生的な取扱い フグの有毒部位の適正な処理 加工に係る記録の作成及び保存 収去検査の実施（動物用医薬品，食品添加物，細菌等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 有毒魚介類等の排除 適正な保存温度及び衛生的な取扱い フグの有毒部位の適正な処理 加工に係る記録の作成及び保存 収去検査の実施（残留動物用医薬品，食品添加物，細菌等）
食鳥卵 卵製品	鶏卵取扱施設 （液卵製造施設， 選別包装施設）	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な正常卵の受入れ 洗卵及び割卵時の汚染防止 製造又は加工に係る記録の作成及び保存 汚卵，軟卵及び破卵の選別等検卵の実施 収去検査の実施（残留動物用医薬品，細菌）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な保存温度及び衛生的な取扱い 収去検査の実施（食品添加物，細菌等）
乳 乳製品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 製造及び加工工程における微生物汚染防止 製造又は加工に係る記録の作成及び保存 食品等事業者における原材料及び製品の自主検査の実施 収去検査の実施（残留動物用医薬品，細菌等）
	貯蔵・運搬・販売施設	<ul style="list-style-type: none"> 適正な保存温度及び衛生的な取扱い 収去検査の実施（食品添加物，細菌等）
野菜，果実， 穀類，豆類， 種実類，茶等 及びこれらの 加工品	製造・加工施設	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜，果実等の衛生管理 収去検査の実施（残留農薬，食品添加物等）
	貯蔵・運搬・販売・調理施設	<ul style="list-style-type: none"> 生食用野菜，果実等の衛生管理 有毒植物等の市場からの排除 収去検査の実施（残留農薬，食品添加物，遺伝子組み換え等）

立入検査対象施設数等

【立入検査対象施設数及び年間立入検査予定回数（中央卸売市場を除く。）】

ランク	監視頻度	対象施設	施設数 * 1	回数 *2
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)	890	1,335
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)	12,541	6,271
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)	13,631	2,726
D	必要に応じて 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)	20,568	2,057
合計			47,630	12,389

*1 施設数は平成 28 年 12 月 31 日現在

*2 立入検査予定回数は, 平成 28 年度末施設数によって変動する。

【立入検査対象施設数（中央卸売市場）】

業種	施設数 *1
魚介類販売業	61
魚介類せり売り営業	2
食肉処理業	3
野菜果物販売業	36
その他の施設 *2	47

*1 施設数は平成 28 年 12 月 31 日現在

*2 食品の冷凍又は冷蔵業 (4), 喫茶店営業 (6), 乳類販売業 (2), 食肉販売業 (1)
そうざい製造業 (1), 氷雪製造業 (1), そうざい販売業 (1), その他の食品販売業 (31)

平成29年度 年間収去等検査計画（中央卸売市場を除く。）

食品等分類	収去検体数	検査項目						
		細菌	食品添加物	残留農薬・動物用医薬品	アレルギー	遺伝子組換え食品	自然毒等※	その他の規格等検査
魚介類及びその加工品	235	○	○	○	○		○	○
肉卵類及びその加工品	45	○	○	○	○			○
乳類及びその加工品	24	○	○	○	○			○
アイスクリーム類及び氷菓	39	○	○		○			○
穀類及びその加工品	468	○	○	○	○			○
野菜類・果実及びその加工品	101	○	○	○	○	○	○	○
菓子類	135	○	○		○			○
清涼飲料水	70	○	○		○		○	○
輸入食品	96		○	○	○		○	○
上記以外の食品	97	○	○		○			○
添加物及びその製剤	2		○					○
器具及び容器包装、おもちゃ	8							○
合計	1,320							

※ 自然毒：フグ毒、貝毒、カビ毒 等

◎重点的に検査を行う項目

食品項目	検査項目
生食用鶏肉等	カビ・バクテリウム・ジエネーリ，サルモネラ属菌，腸管出血性大腸菌 等
辛子めんたいこ	生菌数，大腸菌群，腸管出血性大腸菌，発色剤，着色料 等
路上弁当	生菌数，大腸菌群，黄色ブドウ球菌 等
輸入食品	保存料，甘味料，着色料，残留農薬，残留動物用医薬品 等

◎その他の検査

検査名	検体数	検査項目
食品の食中毒菌汚染実態調査	72	大腸菌，腸管出血性大腸菌，サルモネラ属菌，カビ・バクテリウム・ジエネーリ
保健福祉センター独自収去	210	目的に応じて必要な項目

平成29年度 中央卸売市場における食品等検査計画

【鮮魚市場・青果市場】

食品等分類	検体数	検査項目					
		細菌	食品添加物	残留動物用医薬品 残留農薬	自然毒等	放射性物質	その他の規格等検査
魚介類	226	○	○	○	○	○	○
魚介類加工品	50	○	○				
野菜類・果実及びその加工品	298	○	○	○		○	
市内・市外産農産物（出荷前）	140			○			
食品以外	283	○					○
合計	997						

◎重点的に検査を行う項目（再掲）

項目	検体数	検査対象食品
残留農薬	265	国産青果物，輸入青果物
残留動物用医薬品	100	養殖魚介類
食中毒菌汚染実態調査	15	国産青果物（生食用野菜，漬物用野菜）
輸入食品	134	輸入青果物，輸入魚介類 等

【食肉市場】

◎と畜検査

分類	検査内容	検体数
牛	<ul style="list-style-type: none"> 生体検査や解体前及び解体後検査による疾病の排除 病理学的検査，微生物的検査，理化学的検査 TSEスクリーニング検査 等 	約24,300
豚		約142,100
馬		0
めん羊，山羊		0

◎収去検査（病畜・投薬歴がある家畜を対象とした抗生物質検査）

分類	抗生物質検査検体数
牛	約500
豚	約300
合計	約800

◎収去検査（健康家畜を対象としたモニタリング検査）

	検体数			
	残留動物用医薬品			残留農薬
	抗生物質	合成抗菌剤	ペニシリン系等	
牛	20	20	10	10
豚	20	20	10	10
合計	40	40	20	20

◎枝肉等の拭き取り検査（大腸菌群，O157等の細菌検査）

拭き取り部位	検体数
牛枝肉（胸部，臀部）	80
豚枝肉（胸部，臀部）	80
食肉カット工場内部	50
合計	210

関係法令等

【法律】

- 食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生上必要な規制その他の措置等を定めた法律

- 食品表示法

食品の表示の基準等を定め、表示の適正を確保することで、国民の健康の保護・増進、食品の生産・流通の円滑化、消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与することを目的とした法律

- 食品安全基本法

食品の安全性の確保に関する基本理念、施策の策定に係る基本的な方針等を定めた法律

- と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生上必要な規制その他の措置等を定めた法律

- 食鳥処理の規制及び食鳥検査に関する法律

食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、食鳥処理の事業に関する公衆衛生上の必要な規制その他の措置、食鳥検査の制度等について定めた法律

- 牛海綿状脳症特別措置法

牛海綿状脳症の発生の予防、まん延の防止のための特別の措置等を定めた法律

【条例】

- 福岡県食品衛生法施行条例

食品衛生法に規定する営業の施設の基準等を定めた条例

- 福岡県食品取扱条例

食品衛生法以外に福岡県が定める食品の販売及び製造の営業の許可、施設の基準等を定めた条例

- **福岡県ふぐ取扱条例**

ふぐの取扱い、ふぐ処理師に関する事項等を定めた条例

- **福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例**

食品の安全性の確保に関する基本理念，施策の策定に係る基本的な事項を定めた条例で，食品関連事業者による食品の自主回収の届出等が規定されている。

- **福岡市食品衛生条例**

食品衛生法の規定に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準その他食品衛生に関し必要な事項を定めた条例

- **福岡市屋台基本条例**

屋台が福岡のまちと共生する持続可能な存在となることを目的として，屋台の効用の活用及び屋台営業の適正化に関する基本理念等を定めた条例

【その他】

- 関係政省府令・規則
- 県関係規則
- 市関係規則

—用語説明(五十音順)—

【あ】

●遺伝子組換え食品

細菌等の遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術を遺伝子組換え技術といい、この技術を応用して品種改良した農産物又はそれを原料とした食品を遺伝子組換え食品といいます。遺伝子組換え食品については、平成13年4月から安全性審査と表示が義務化され、安全性未審査の遺伝子組換え食品やこれを原材料に用いた食品については輸入や販売等が禁止されました。

平成28年7月11日現在、じゃがいも、大豆、てんさい、トウモロコシ、なたね、わた、アルファルファ、パパイヤの8種類の農産物(306品種)と11種類(24品目)の食品添加物について安全性審査を行い、人の健康に影響がないことが確認されています。

●衛生事項

食品表示法で定められた表示事項のうち、国民の健康の保護を図るために必要な事項で、主なものには、添加物、賞味・消費期限、保存方法、アレルギー等があります。

【か】

●カンピロバクター・ジェシュニ/コリ

鶏や牛、ペットなどの腸管に棲むことから食品への汚染の機会が多い食中毒細菌で、少量の菌数で発症します。主な症状は、腹痛、下痢、発熱等で、まれに重篤な神経障害(ギラン・バレー症候群)を発症することがあり注意を要します。

●管理運営基準

食品関連事業者が公衆衛生の確保のために講ずべき措置の基準で、主なものには、営業の施設の清潔保持、防虫防そ、食品の衛生的な取扱い、使用水の管理等に関する基準があります。

●規格基準

公衆衛生の見地から厚生労働大臣が定めた食品、添加物等の成分の規格及び食品、添加物の製造等を行う際の基準で、規格又は基準に合わない食品、添加物等の製造、販売等が禁止されています。食品そのものの成分の規格である成分規格、添加物の使用基準、農薬等の残留基準、食品の製造・加工・保存基準等があります。

●クドア・セプテンブクタータ (*Kudoa septempunctata*)

ヒラメの筋肉中に寄生する粘液胞子虫の一種で、大きさが約12 μ mの胞子を形成します。クドアが寄生したヒラメの刺身又は加熱不十分な調理物を食べることによって一過性のおう吐・下痢を引き起こします。冷凍処理(-80℃で2時間以上又は-20℃で4時間以上)又は加熱処理(75℃で5分間以上)によって病原性が失われることが確認されています。

●公益社団法人福岡市食品衛生協会

食中毒等の危害の発生を防止するための諸事業を行うとともに、食品の質の向上を図り、食品関係事業者及び消費者に対して広く食品衛生思想の普及啓発等を行うことで、公衆衛生の向上と国民の健康増進に寄与することを目的として、昭和37年に設立された団体です。食品衛生に関する普及啓発や営業施設の衛生保持に関する事業、食品衛生指導員活動、食品衛生責任者等に対する衛生教育等を実施しています。

【さ】**●残留農薬**

農作物や環境中に残る農薬やその代謝物です。農作物などの栽培・保存時に農薬を使用した場合、農薬は目的とした薬効を発揮し、徐々に分解・消失しますが、収穫までに全てがなくなるとは限らず、そのまま農作物に残り、食品や家畜の飼料として利用されることで、人の口に入ることが考えられます。

●施設基準

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に営業施設の構造や食品取扱設備等について定めた基準です。

●収去(しゅうきょ)検査

食品衛生法第28条及び食品表示法第8条に基づいて食品関連営業施設に食品衛生監視員が立ち入り、検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等を無償で採取し検査することをいいます。この検査により法の基準に適合した食品であるかなど、安全性を確認します。

●食品衛生監視員

食品衛生法で資格等が定められている行政職員で、食品関係施設の許可及び監視指導、食中毒事件等の調査、営業者に対する衛生教育、市民に対する食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

●食品衛生指導員

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して設けられた制度で、福岡市では、公益社団法人福岡市食品衛生協会が行う講習を修了した者の中から、協会長が任命しています。

現在、約300人が営業者等への巡回指導、食品衛生知識の普及啓発等の活動をしています。

●食品衛生責任者

福岡市食品衛生条例で営業施設への設置が義務づけられています。調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会で必要な課程を修了した者になることができます。他の従事者に対して食品の取扱い等についての指導を行い、施設全体の衛生管理を行わなければなりません。

●食品関連事業者

食品等の採取、製造、輸入、加工、販売等を行う事業者や集団給食施設等を運営する事業者のことです。

●生食用食肉

食品衛生法第11条第1項に基づく規格基準において「牛の食肉（内臓を除く。）であって、生食用として販売するものに限る」と規定されています。

【た】

●腸管出血性大腸菌

動物の消化管に存在する大腸菌の一種で、猛毒のベロ毒素を産生し、激しい腹痛、水様性の下痢、血便などの症状を引き起こします。少量の菌で発症し、特に乳幼児や高齢者は、溶血性尿毒症症候群（HUS）や脳症（意識障害など）を発症するなど重症化しやすく、危険な食中毒の原因菌です。

●動物用医薬品

動物用医薬品は、牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の予防や治療のために使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫剤、ホルモン剤等に分類されます。いずれの薬剤も対象動物に対する使用時期、使用量、休薬期間等が定められています。

●と畜検査

牛、馬、豚、めん羊及び山羊は、「と畜場法」により、と畜検査員（獣医師）が行う検査に合格しなければ食用にすることができません。食用に不適当な病気の家畜や病変部位を排除することにより、食肉の安全性を確保しています。

●と畜検査員

と畜場法に基づき、市長が任命する職員（獣医師）のことで、食肉衛生検査所において、と畜検査に従事しています。

【な】

●農産物の安全・安心推進事業

生産者による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（農業生産工程管理）等への取組みを推進することにより、市内産農産物の安全性を確保することを目的として、生産者、市内農業協同組合、福岡県等と協力して福岡市が行う事業です。

●ノロウイルス

食中毒及び感染症の病因物質です。主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱（微熱）等で、感染してから通常24時間から48時間で発症します。

カキやシジミ等の二枚貝を生又は十分に加熱しないで食べたり、ノロウイルスに感染した食品取扱者の手指などを介して汚染された食品を食べたり（二次汚染）することによって、食中毒を引き起こします。

食中毒の防止には、食品を取り扱う前の手洗い、食材の十分な洗浄、食品中心部までの十分な加熱が重要です。また、二次汚染の防止として、食品取扱者の健康チェックを毎日行い、少しでも症状があるときは作業から外れるなどの対策も必要です。

【は】

●放射性物質

放射線を出す能力（放射能）を持つ物質のことをいいます。東京電力(株)福島第一原子力発電所事故を受けて、平成23年3月17日に食品中の放射性物質について、暫定的な規制値（暫定規制値）が設定されていましたが、平成24年4月1日から新たな基準値（成分規格）が設定されました。

【ら】

●リスクコミュニケーション

食の安全に関する情報を公開し、消費者、食品関連事業者、学識経験者及び行政関係者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。食品衛生に関する施策の参考とします。

【A～Z】

●HACCP

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis and Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。

本手法は、原料の入荷・受入から製造工程、さらには製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある生物的・化学的・物理的危険要因をあらかじめ分析（危険要因分析）します。製造工程のどの段階で、どのような対策を講じれば危険要因を管理（消滅、許容レベルまで減少）できるかを検討し、その工程（重要管理点）を定めます。そして、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法などを定め、測定した値を記録します。これを継続的に実施することで製品の安全を確保する科学的な衛生管理の方法です。

この手法は、国連食糧農業機関（FAO: Food and Agriculture Organization）と世界保健機関（WHO: World Health Organization）の合同機関であるコーデックス委員会から示され、各国にその採用を推奨されている国際的に認められたものです。

●TSE（伝達性海綿状脳症）（transmissible spongiform encephalopathy）

脳にスポンジ状の変化を起こす中枢神経系の疾病です。プリオンを病原体とする牛、羊、山羊等の疾患を総称してTSEと言います。牛のTSEを牛海綿状脳症（BSE: bovine spongiform encephalopathy）といい、BSEに罹患した牛は、異常行動、運動失調などの神経症状を示し、最終的には死に至ります。

●TSEスクリーニング検査

と畜場に搬入され処理される牛や羊がTSEに罹患していないか確認するために、脳（延髄）を検体としたエライザ法（抗原抗体反応を用いた検査法の一つで、病原体の有無を抗体に付いた酵素により色の変化として検出し、発色の度合いにより判定する方法）により行う検査です。

なお、この検査でTSEを疑う結果が得られた場合は、さらに精密な確認検査（ウエスタンブロット法、免疫組織化学検査、病理組織検査）を実施し、最終的な診断を行います。

平成 29 年度 福岡市食品衛生監視指導計画

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
