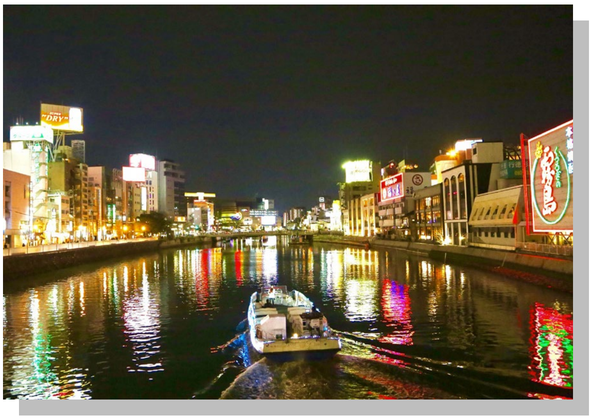
令和３年度

福岡市食品衛生監視指導計画

実 施 結 果



福岡市

保健医療局

令和４年６月

目　次

Ⅰ　はじめに　・・・・・　１
１　概要
２　立入検査実績（総数）
３　食品等の収去検査結果（総数）

Ⅱ　重点事業の実施結果　・・・・・　４
１　HACCP の導入状況の確認をはじめとする法改正への対応
２　カンピロバクター食中毒対策
３　市の特性に合わせた衛生対策

Ⅲ　監視指導の実施結果　・・・・・　８
１　食品等事業者（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　食品等事業者による自主的衛生管理の推進　・・・・・１３
１　食品衛生責任者等への講習会の実施
２　食品衛生指導員への支援
３　農産物の出荷前残留農薬検査
４　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）　・・・・・１４
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　・・・・・１６

【別表】収去検査で発見した違反の概要　・・・・・１７

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３年度福岡市食品衛生監視指導計画に基づき、食品等事業者への監視指導、食品等の検査、市民及び食品等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）、食品等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。

なお、令和３年度は新型コロナウイルス感染症の影響で、当初計画していた事業の一部が実施できませんでした。

1　概要

令和３年度は、食品等事業者 41,568 施設に対し、延べ 48,374 件の立入検査を実施しました。また、食品等の抜取り検査（以下「収去検査」といいます。）は、2,570 検体について、2,077 件の理化学的検査及び 493 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生食又は加熱不十分な鶏肉及び鶏の内臓肉（以下「鶏刺し等」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、鶏刺し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。

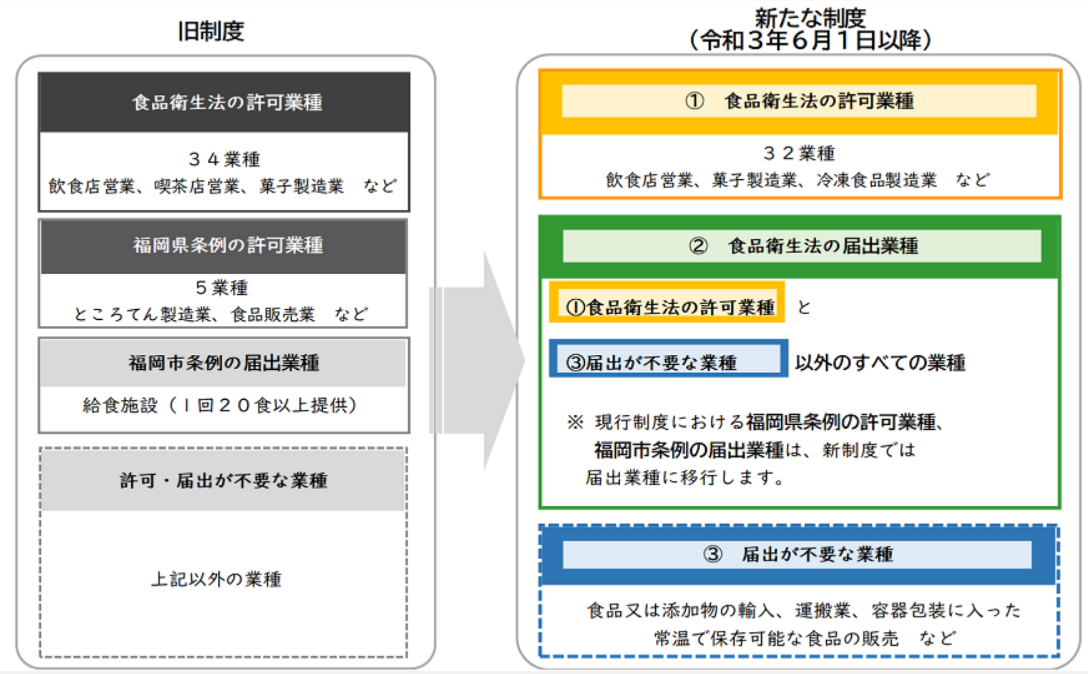
【参考】監視指導の実施機関

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

【参考】令和３年６月１日の食品衛生法改正の概要（許可関連）

①　営業許可業種の見直し（再編）　　②　営業届出制度の創設

※　法改正に伴い、福岡県食品取扱条例に基づく営業許可制度は廃止



２　立入検査実績（総数）

（１）食品衛生法改正前（令和３年４月１日から５月 31 日まで）

対象施設		施設数 ※2	監視件数 ※3
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業、喫茶店営業	24,598	1,091
	各種販売業	6,415	2,966
	各種製造業等	2,675	461
	小計	33,688	4,518
食品衛生法の許可を要しない施設　※1	集団給食施設	901	26
	各種販売業、製造業等	14,680	3,452
	小計	15,581	3,478
合計		49,269	7,996

※１　福岡県食品取扱条例の許可を要する施設を含む
※２　令和３年５月末時点の施設数
※３　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。

（２）食品衛生法改正後（令和３年６月１日から令和４年３月 31 日まで）

対象施設		施設数 ※2	監視件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業　※1	23,945	5,267
	各種販売業	1,426	13,679
	各種製造業等	3,139	2,414
	小計	28,510	21,360
食品衛生法の届出を要する施設	各種販売業	12,068	18,494
	各種製造・加工業	191	38
	集団給食施設	654	213
	上記以外のもの	145	273
	小計	13,058	19,018
合計		41,568	40,378

※１　食品衛生法改正前の喫茶店営業許可施設を含む
※２　令和３年度末時点の施設数

３　食品等の収去検査結果（総数）

食品等の分類	収去検査検体数	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	253	116	1	135	1
肉卵類及びその加工品	1,712	1,653	10	49	－
乳類及びその加工品	21	12	－	9	－
アイスクリーム類及び氷菓	4	－	－	4	－
穀類及びその加工品	98	37	－	61	－
野菜類・果実及びその加工品	303	179	－	124	－
菓子類	97	18	－	79	－
清涼飲料水	20	1	－	19	－
上記以外の食品	62	50	－	12	－
食品以外　※1	－	－	－	－	－
合計 （うち輸入食品）	2,570 （114）	2,066 （106）	11 （－）	492 （8）	1 （－）

※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.17）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３つの重点事業を実施しました。

１　ＨＡＣＣＰの導入状況の確認をはじめとする法改正への対応

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」により、原則として全ての食品等事業者が、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）食品等事業者への対応

①　「HACCP に基づく衛生管理」対象事業者への対応

令和２年度のＨＡＣＣＰ未導入事業者に対して、施設監視等の機会をとらえ導入指導を行いました。

年度	令和元年度	令和２年度	令和３年度
対象施設数	30	27	27
うち、導入済み施設数	20	26	27
導入率	66.7%	96.3%	100%

②　「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者への対応

営業許可申請、施設監視等の機会をとらえ導入指導を行いました。

年度	令和３年度
対象施設数	28,510
導入済み許可施設数	6,577
導入率	23.1%

（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３年度は、HACCP 講習会、卸業者が実施する HACCP 会議での導入支援、衛生管理計画作成の支援や運用に対する助言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（参加人数等）
HACCP 講習会	卸業者 仲卸業者	３回　（60 人）
衛生管理計画作成の支援	卸業者 仲卸業者ほか	45 施設
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導	仲卸業者	32 施設

② 青果市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数等）
HACCP 講習会	卸業者	４回　（126 人）
衛生管理計画作成の支援	卸業者 仲卸業者	36 施設
卸売業者 HACCP 会議出席	卸業者	８回

（3）食品衛生監視員の資質向上

食品等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が参加しました。

研修等	参加人数
自治体職員向け HACCP 研修会（オンライン開催）	6
対米及び対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会（オンライン開催）	4
HACCP 研修（初級）（オンライン及び対面開催）	12

２　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例年多く、その大部分が、鶏刺し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）鶏刺し等を提供している事業者への対策

立入検査等により、鶏刺し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３年度末時点での対象施設：408 施設）

対策内容	実績
施設への立入検査による個別の衛生指導	218 施設

（２）食肉販売事業者への対策

鶏肉を取り扱う食肉販売事業者等（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	223 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	98 校

３　市の特性に合わせた衛生対策

（１）屋台の衛生対策（屋台施設数：106 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	166 件
屋台に特化した講習会	１ 回

（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。（違反の概要はｐ.17）

検査対象	収去検体数	違反件数
辛子めんたいこ、たらこ	34 検体	１検体

（３）イベントでの衛生対策

新型コロナウイルス感染症の影響で東京オリンピック・パラリンピック関連イベントや市内各種イベントが中止になってしまいましたが、その他開催された市内イベントについて、衛生指導を行いました。

（４）テイクアウト等の衛生対策

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を受け、新たにテイクアウト等による食品の提供を開始した飲食店を中心に、テイクアウト食品等の収去検査を実施し、検査結果に基づき必要な衛生指導を実施しました。

検査対象	収去検体数	違反件数
テイクアウト食品等	16 検体	―

Ⅲ　監視指導の実施結果

１　食品等事業者（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立入予定回数を設定することで、効率的・効果的に立入検査を実施しました。

対象施設	立入予定回数	施設数※	監視件数
HACCP に基づく衛生管理の対象施設 （大規模事業場）	３年間で１回以上 ※HACCP 未導入施設は年１回以上	27	17
HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対象施設 （飲食店、そうざい製造業、パン製造施設、その他小規模な事業業） ※届出施設を除く	７年間で１回以上	28,483	7,291
集団給食施設 （学校給食、社会福祉施設、病院給食施設、認可外保育施設、事業所等）		654	239
鶏刺し等の提供・販売施設	年１回以上	408 （再掲）	218 （再掲）
前年度の食中毒、違反食品等の原因施設		23 （再掲）	21 （再掲）
上記以外	必要に応じて随時	12,404	2,972

※　令和３年度末時点の施設数

（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 検査検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
688	230	1	457	－

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	サバにおけるヒスタミン生成速度について
博多区	食品に残存する消毒副生成物に関する研究

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
154	37,671

※ 令和３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、１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.17）

収去検査検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
227	191	－	35	1

（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	187 件
と畜場併設の食肉処理施設	189 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	27,841	4
豚	123,604	

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、10 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.17）

収去検査検体数	理化学的検査	
	適	違反
1,655	1,645	10

３ 市内包括的な監視指導（一斉監視）

気温が高く食品が傷みやすい夏期や、食品等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製造施設、大量調理施設、大規模販売店等の一斉監視を実施し、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】

・夏期：令和３年　７月 １日（木）から　７月 31 日（土）まで
・年末：令和３年 12 月 １日（水）から 12 月 31 日（金）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
夏期	4,890	2	270	2
年末	5,175	9	237	2

【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
夏期	3,863	－	32	－
年末	1,296	20	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、アレルゲン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	2,346 件
食品表示に関する収去検査	157 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３年度の食中毒発生状況は、発生件数 25 件、患者数 111 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（7 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。

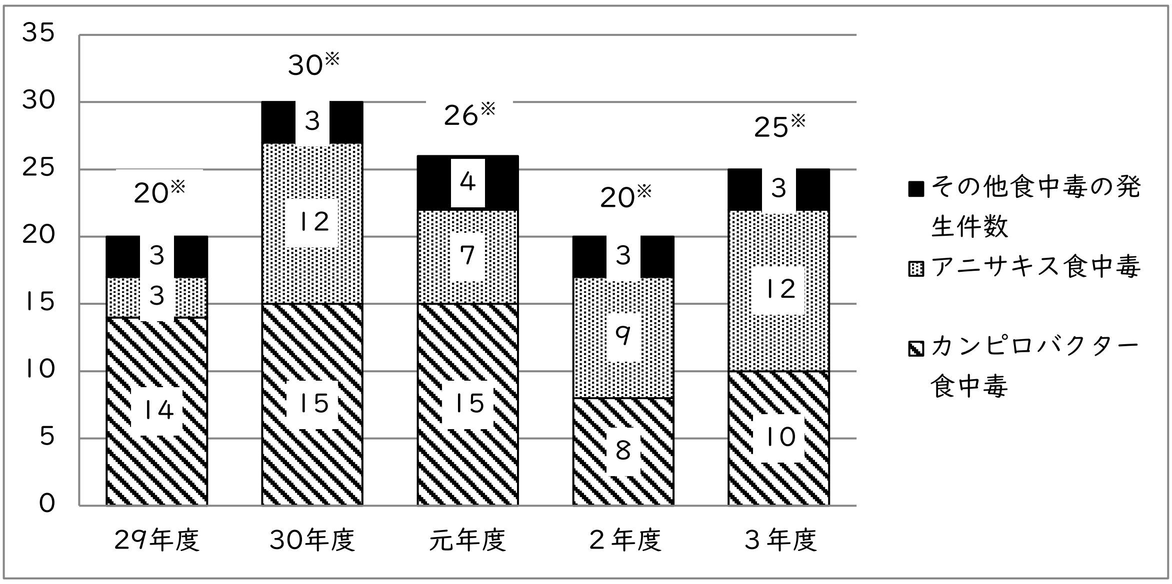
病因物質別では、令和３年度は令和２年度に引き続きアニサキス（寄生虫）による食中毒が 12 件と最も多い食中毒でした。なお、アニサキスは魚介類に寄生しているため、食品等事業者に対して、刺身等の生で提供する場合は、目視による確認を徹底するなどの指導を行いました。

食中毒の他、感染症が疑われる事例が発生した場合は、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
アニサキス（寄生虫）	12	13
カンピロバクター	10	29
ノロウイルス	2	44
ヒスタミン（化学物質）	1	25
合計	25	111

【過去５年間の食中毒発生件数】



※　総発生件数

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　食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1　食品衛生責任者等への講習会の実施

食品衛生責任者を対象に法改正等の情報、食中毒等の発生状況、衛生管理に関する事項等について講習する実務講習会を開催したほか、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を開催しました。なお、令和３年度から事業者の利便性の向上及び新型コロナウイルス感染症対策のため e-ラーニング（オンライン）で講習会を受講できるように整備しました。

講習会名称	対面式		オンライン
	実施回数	受講者数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	13	119	2,777
食品衛生講習会（上記以外）	27	463	641

2　食品衛生指導員への支援

食品等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。

3　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、出荷前の市内産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	72 検体	食品衛生検査所

4　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	5	160
バザー講習会	2	26
保健所での検診を利用した講習会	12	76
その他の市民向け講習会	6	111
計	25	373

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、食品等事業者、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」を例年実施していますが、令和３年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響のため実施していません。

過去の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

（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	食中毒予防講習会 １回（14名）
	保育園職員と園児保護者を対象にノロウイルス予防チラシの配布	ノロウイルス予防チラシの制作配付 （約100保育園、約10,000枚）
博多区	食育スクール	３回（延べ20名）
	会社員のための健康情報定期便	チラシ発行　3回 約 900 事業所に印刷物及び電子データで送付、ホームページに掲載
中央区	子ども向け手洗い教室	１回（約110名）
	食品衛生講座	１回（約10名）
南区	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、学内ポスター掲示 （南区７大学　延べ7680名）
城南区	食とくらしのリスクコミュニケーション	①大学と共働で「栄養」と「食中毒予防」に関する啓発チラシを作成し検診等で配布、ＨＰ掲載 ②手洗いチラシ・オリジナルハンカチを区小学１年生に配布 ③手洗い・衛生に関する動画を、区ＨＰ、市福岡チャンネル等に掲載、区役所で放映
早良区	手の洗い残しゼロチャレンジ	10回（延べ659名）
西区	高校生向け食の安全安心スクール	食品衛生講座　１回（38名）
	大学生・地域住民向け食の安全安心啓発	カンピロバクター食中毒予防啓発動画を作成し、学生ポータルサイト等で配信。 その他、区ＨＰやフェイスブック、市福岡チャンネル等で配信。
食品衛生検査所	高校生を対象とした課題検討型リスクコミュニケーション	１回（20名）
	市場の施設見学 （食品衛生検査所の役割の周知）	６回（723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
7月	食品衛生研究発表会（書面開催）	14
11/11	食品衛生監視員フグ研修	16
12/ 6､9､16､17	HACCP 研修（初級） （オンライン及び対面）	12

【外部研修一覧】

日付	研修会名	受講人数
6/24	都道府県等食品表示担当者研修 （消費者庁）	1
6月	食品安全行政講習会（動画配信） （厚生労働省）	1
7月	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会 （動画配信）（厚生労働省）	1
8月	九州地区食品衛生監視員協議会研修会（書面開催） （九州地区食品衛生監視員協議会）	2
8月から随時	自治体向け HACCP 研修会（オンライン開催） （（公社）日本食品衛生協会）	6
11/24-26	全国食品衛生監視員研修会（書面開催） （厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会）	2
1/25-27	食肉及び食鳥肉衛生研究発表会（書面開催） （厚生労働省）	1
1/25-27	食肉衛生技術研修（書面開催） （厚生労働省）	1
1/25-27	食鳥肉衛生技術研修（書面開催） （厚生労働省）	1
3/2	対米及び対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会（オンライン開催） （佐賀県、熊本県）	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（６件）	残留基準値を超える動物用医薬品（ｾﾌｧｿﾞﾘﾝ等）を検出	食肉衛生検査所
豚の腎臓（４件）	残留基準値を超える動物用医薬品（ﾍﾞﾝｼﾞﾙﾍﾟﾆｼﾘﾝ）を検出	食肉衛生検査所
たらこ	使用基準を超える発色剤（亜硝酸ナトリウム）を検出	保健福祉センター衛生課
生かき	成分規格を超えるE.coli（最確数）を検出	食品衛生検査所

令和４年６月 30 日　　公表

福岡市保健医療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