

令和 2 年度
福岡市食品衛生監視指導計画

目 次

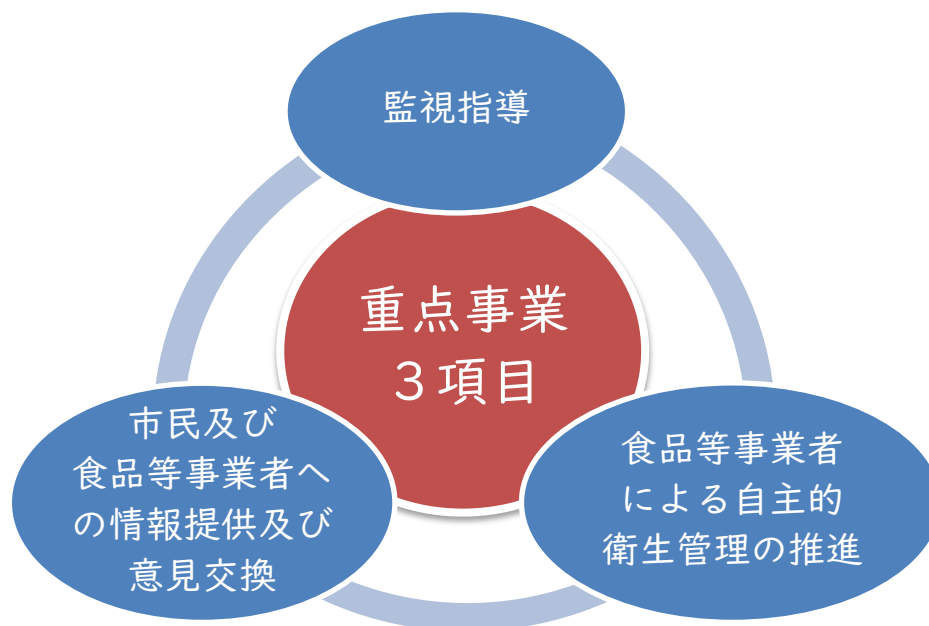
I	はじめに	1
II	実施期間及び対象区域	1
III	監視指導の実施体制等	2
IV	重点事業	4
V	監視指導の実施	7
VI	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	11
VII	市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換	12
VIII	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	13
【別表及び別紙】		
別表1	令和2年度福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定	14
別表2	食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導（主なもの）	15
別表3	令和2年度食品等検査計画	16
別紙1	福岡市における食中毒の発生状況（令和元年（平成31年））	17
別紙2	関係法令等	18
別紙3	用語説明	20

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、食に関する施策を進めるにあたっての基本理念を、「消費者（市民）が『食の安全安心』を得ることができる都市」としています。すなわち、食品の安全性が確保されたうえに、食品等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しています。

「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、この基本方針を踏まえ食品衛生法（以下「法」という。）第24条に基づき策定する法定計画で、監視指導等を効率的かつ効果的に実施するために、食品衛生をとりまく全国的な状況及び福岡市の地域の実情を勘案して策定するものです。

令和2年度の監視指導計画では、「監視指導」、「食品等事業者による自主的衛生管理の推進」、「市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換」について計画を定めるとともに、特に重きをおいて推進する施策として、3つの重点事業を設定しました。



II 実施期間及び対象区域

【実施期間】 令和2年4月1日から1年間（別表1）

【対象区域】 福岡市全域

Ⅲ 監視指導の実施体制等

Ⅰ 実施機関及び業務内容

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連携して業務を実施します。

食品衛生検査所，食肉衛生検査所及び保健環境研究所での試験検査にあたっては，試験検査の信頼性を確保するため内部点検，精度管理等の業務管理を適正に行い，残留農薬・動物用医薬品，食品添加物等に関する検査及び微生物学的検査を実施します。

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・庁内関係部局，関係自治体及び国との連絡調整・市民及び食品等事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換
各区保健福祉センター 衛生課	<ul style="list-style-type: none">・営業の許可・食品等事業者の監視指導・自主的衛生管理推進のための指導及び助言・市民及び食品等事業者からの食品衛生に関する相談対応・市民及び食品等事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換
保健福祉局 食品衛生検査所	<ul style="list-style-type: none">・鮮魚市場及び青果市場における全開場日の監視指導・各市場に設けた検査施設における市場内流通食品の検査・市民，生産者等への情報提供
保健福祉局 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，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
環境局 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・検査法の開発等の調査研究

2 関係機関との連携体制

(1) 広域連携協議会

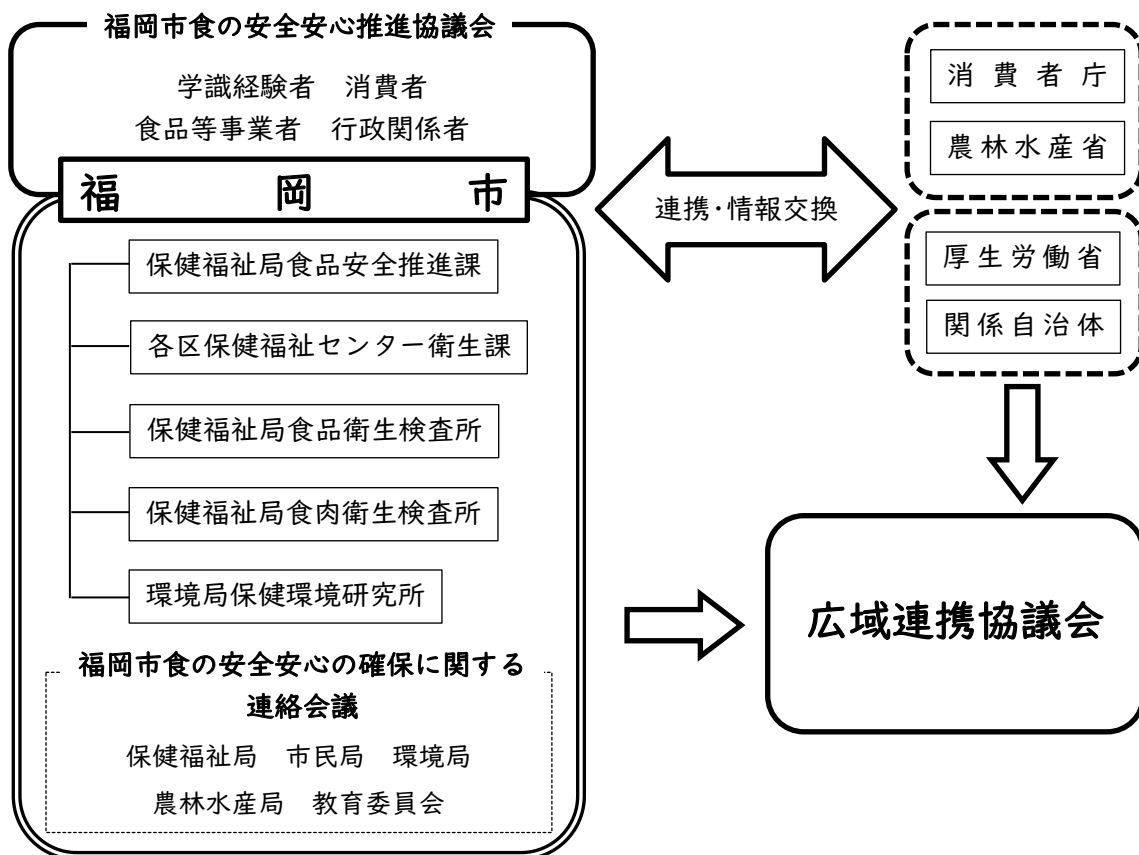
食品衛生法の規定に基づき設置された、国、都道府県等その他関係機関で構成される「広域連携協議会」を活用し、平常時から監視指導の実施にあたっての連絡及び連携体制を整備するとともに、複数の都道府県等が関係する広域食中毒事案等が発生した場合は、関係機関等と緊密に連携し、危害の拡大防止のために必要な対策を講じます。

(2) 福岡市食の安全安心推進協議会

食品の安全性を確保し、市民が食の安心を得ることができる都市の実現に向け、学識経験者、消費者、食品等事業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。

(3) 福岡市食の安全安心の確保に関する連絡会議

庁内における関係部局の連携協力のため、保健福祉局、市民局、環境局、農林水産局及び教育委員会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」を設置し、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。



IV 重点事業

<HACCP に沿った衛生管理の義務化への対応>

食品衛生法改正に伴い，原則として全ての食品等事業者は，経過措置期間経過後の令和3年6月1日から，従来の一般衛生管理に加え，HACCPに沿った衛生管理を開始する必要があります（下部コラム参照）。市内事業者が義務化に円滑に対応できるよう，以下の取組みを行います。

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

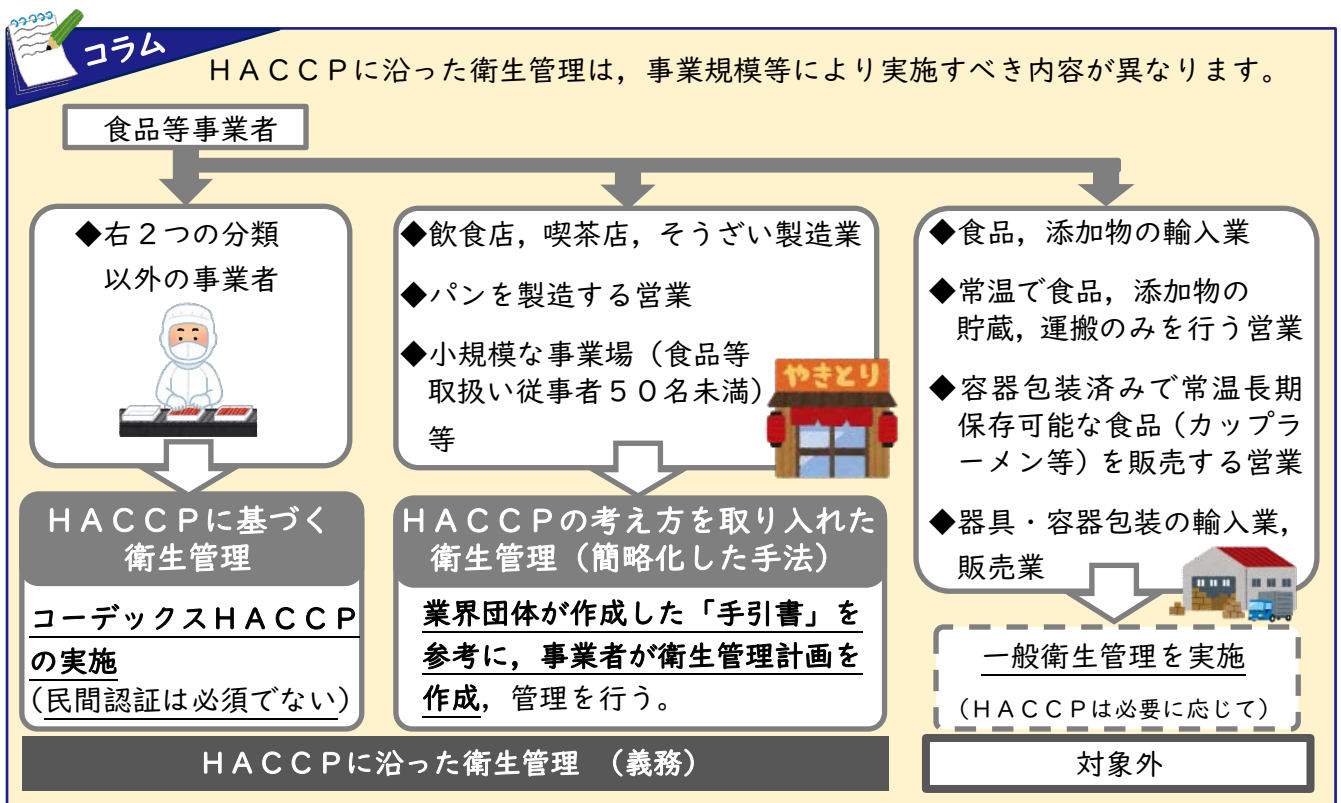
HACCP導入状況を個別に把握し，必要に応じて施設立入り等により導入指導を実施します。

(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

HACCPに特化した講習会の開催等により，制度化の周知及び導入指導を実施します。

2 食品衛生監視員の資質の向上

厚生労働省等が行う研修への参加，内部研修等を通じて，HACCPに関する食品衛生監視員の知識及び技術の向上を図ります。



IV 重点事業

<カンピロバクター食中毒対策>

令和元年（平成31年）に福岡市で発生した食中毒は24件で、うち13件がカンピロバクター食中毒でした。また、全国的にもカンピロバクター食中毒が多発しており、その大部分は鶏刺し、鶏のたたき、鶏レバーのレア焼き等の加熱不十分な鶏肉及び鶏の内臓肉（以下「鶏刺し等」という。）が原因であると考えられています。

このことを踏まえ、以下のことについて重点的に取り組みます。

1 鶏刺し等を提供する事業者への対策

(1) 既存事業者に対する監視指導の強化

年に1回以上の立入検査により、鶏刺し等の危険性について周知徹底を図るとともに、必要な事項を指導します。

- ・表示等に加熱用である旨が記載された鶏肉は、十分加熱して提供すること
- ・鶏肉の衛生的な取扱い（温度管理、時間管理等）
- ・二次汚染の防止（手洗い、調理器具の使い分け、消毒の徹底等）

なお、指導には積極的に科学的根拠を取り入れることとし、学術文献、各種調査報告等を広く参照するとともに、本市でも実態調査を実施する等、関連する知見や情報の収集に努めます。

(2) 新規営業許可取得時の啓発・指導の強化

営業許可申請時に、鶏刺し等を取り扱う意向のある事業者に対し、許可時の施設監視等の機会を活用して、鶏刺し等の危険性について周知徹底を図るとともに、必要な指導を実施します。

2 食肉販売事業者等への対策

食肉販売事業者等に対し、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す。

3 若年層に着目した市民啓発の実施

福岡市における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にあることから、市内の大学等と連携して若年層に対する啓発を行います。

V 監視指導の実施

1 監視指導の基本方針

法令等に基づく規格基準，施設基準，管理運営基準その他関係法令に基づく規定の遵守状況を確認し，不適切な施設に対しては指導を徹底します。

また，農林水産物の生産から食品の販売までの食品供給の行程（フードチェーン）において，食品衛生上の危害の発生を防止するため，食品群ごとに食品供給行程に応じた監視指導を実施します（別表2）。

2 監視指導の内容

平常時には，各実施機関が役割を分担しつつ相互に連携しながら，市内の食品等事業者に対して監視指導を実施します。また，食中毒が多発する時期等には，一斉監視の期間を定め，食品等事業者に対する監視指導を強化します。

(1) 食品等事業者（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

食中毒等の健康危害の発生防止のため，営業の種類，取り扱う食品，施設規模等事業者の特性に応じた指導を行います。

【主な指導内容】

ア カンピロバクター食中毒対策（重点事業）

対象：鶏刺し等を提供する施設，食肉販売事業者

指導内容：鶏刺し等の危険性の周知徹底，鶏肉への加熱用の表示等の徹底等

イ 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

ウ 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

エ アニサキス食中毒対策

対象：生食用魚介類提供施設

指導内容：速やかな内臓除去，目視でのアニサキス虫体除去の徹底等

オ その他の食中毒対策

イベントやお祭りなどで食品を提供する施設に対しては，開催前の事前指導

に加え、期間中にも必要に応じて現地を巡回して、食品の不衛生な取扱いが行われないよう監視指導に努めます（重点事業）。

③ 食品等の検査

市内を流通する食品等の衛生上の実態を把握するため、食品等の分類毎に検体数及び検査項目を定めて収去検査を行い、検査結果を監視指導に活かします（別表3）。

④ 食品表示の監視指導

販売店及び製造所に対する指導のほか、添加物、アレルゲン、遺伝子組換え食品等が正しく表示されているか収去検査で科学的に確認することで、市内で製造される食品及び市内を流通する食品の表示の適正化を図ります。

(2) 中央卸売市場における監視指導

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す。

① 鮮魚市場

ア 実施機関

食品衛生検査所

イ 実施内容

開場日はすべて食品衛生監視員による巡回監視を実施し、必要に応じて指導を行います（毎日午前8時～、週1回午前0時～（せり前）、必要に応じて午前6時～）。

さらに、入荷した鮮魚介類等の収去検査や施設のふき取り検査等を実施し、安全な食品の流通を確保します（別表3）。

【主な指導内容】

- ・有毒な魚介類の排除
- ・食品等の衛生的取扱い
- ・適正な食品表示

【主な検査内容】

- ・養殖魚介類の動物用医薬品検査
- ・生食用鮮魚介類の細菌検査
- ・施設の衛生指導のための細菌検査

② 青果市場

ア 実施機関

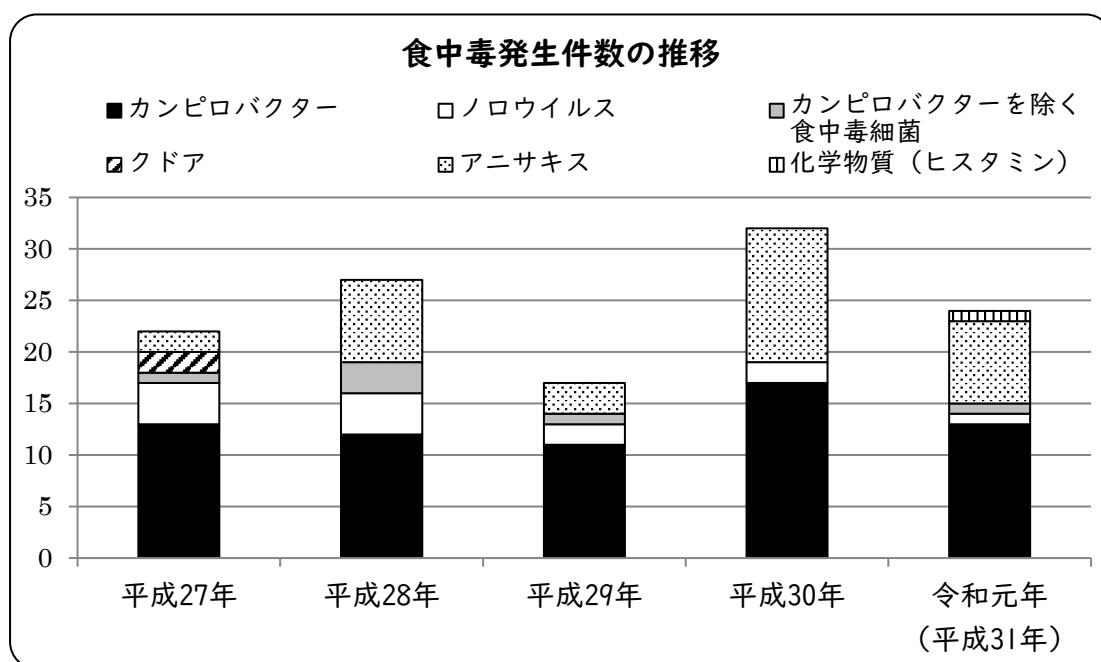
食品衛生検査所

イ 実施内容

開場日はすべて食品衛生監視員による巡回監視を実施し、必要に応じて指導を行います（毎日午前8時～、月1～2回午前6時～（せり前）、必要に応じて午前7時～）。

福岡市における食中毒の発生状況（令和元年（平成31年））

	カンピロバクター	アニサキス	ノロウイルス	サルモネラ属菌	化学物質 (ヒスタミン)	合計
発生件数	13	8	1	1	1	24
患者数	83	8	29	7	23	150



●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

●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

()

0.5 nm

cm

24

60

70

-20

13

11 12

44

322

19

されています。

食品そのものの成分規格，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punk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

食品衛生に関する正しい知識の普及啓発を行い，食品等事業者による自主的な食品衛生管理体制の確立と，そのことを消費者にまで広げることをサポートすることで，食品の安全性の確保という公衆衛生の一翼を担うことを目的とする法人です。食品衛生指導員による自主衛生管理の推進に関する事業，食品営業施設の衛生管理に関する事業，食品衛生思想の普及向上に関する事業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のことを指します。農作物などの栽培・保管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，公衆衛生に与える影響が著しい営業について，福岡県が条例で，業種別に建物の構造，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，食品衛生監視員が食品等事業者から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，食品等事業者の監視指導，食中毒事件等の調査，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，同協会長が任命しています。

現在，約230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を義務づけています。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。

●食品等事業者

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

と畜場法により、牛、馬、豚、めん羊及び山羊は、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あり、ノロウイルスに汚染されたカキ、シジミ等の二枚貝を生又は十分に加熱しないで食べた場合や、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場合に食中毒になります。主な症状は、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱等で、感染してから通常 24 時間から 48 時間で発症します。

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止すること、食品は中心部までしっかり加熱すること（85℃～95℃で 90 秒以上）が重要です。

【ら】

●リスクコミュニケーション

消費者、事業者、行政担当者などの関係者の中で情報や意見をお互いに交換しようというものです。

具体的には、関係者が会場などに集まって行う意見交換会、新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）など双方向性のあるもののほか、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組に含まれます。

【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あり、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から食品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表された国際的にも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、運動失調等の神経症状を示し、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。

令和 2 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
