令和８年度

福岡市食品衛生監視指導計画

福岡市

保健医療局

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　9

Ⅵ　食品等事業者による自主的衛生管理の促進　14

Ⅶ　市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換　15

Ⅷ　食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上　16

【別表及び別紙】

別表１　福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定　17

別表２　食品供給行程（フードチェーン）を通じた主な監視指導　18

別表３　立入検査計画　19

別表４　食品等検査計画　20

別紙１　福岡市における食中毒の発生状況（令和７年）　21

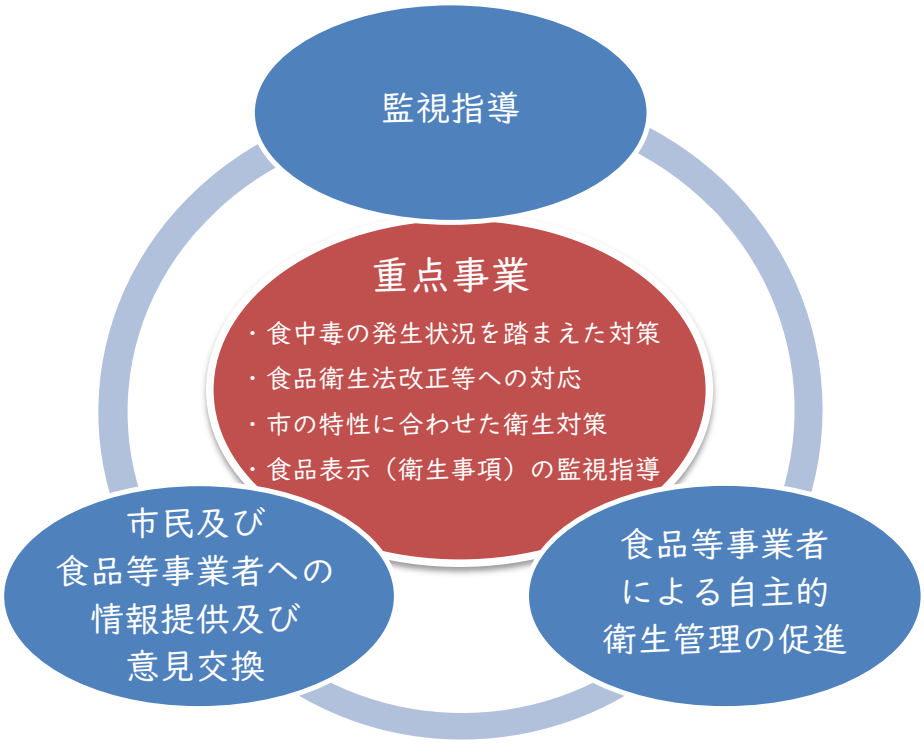
別紙２　関係法令等　22

別紙３　用語説明　24

Ⅰ　はじめに

「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、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、食品衛生を取り巻く全国的な状況及び福岡市の実情を勘案して策定するものです。

令和８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促進」及び「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、特に重きを置いて推進する施策として、「食中毒の発生状況を踏まえた対策」、「食品衛生法改正等への対応」、「市の特性に合わせた衛生対策」及び「食品表示（衛生事項）の監視指導」の４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８年４月１日から１年間

【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

保健所（食品安全推進課・各衛生課）、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。

実施機関		主な業務内容
保健所	食品安全推進課	・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
	各衛生課	・営業の許可、営業の届出受理 ・食品等事業者の監視指導 ・自主的衛生管理促進のための指導及び助言 ・食中毒、違反食品等の調査及び措置 ・市民及び食品等事業者からの食品衛生に関する相談への対応 ・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
食品衛生検査所		・鮮魚市場及び青果市場における監視指導及び食品等の検査 ・違反食品等の調査及び措置 ・市民及び食品等事業者への食品衛生に関する情報提供 ・内部点検、精度管理等による検査の業務管理 ・検査法の開発等の調査研究
食肉衛生検査所		・牛、豚等のと畜検査 ・食肉市場における監視指導及び食品等の検査 ・違反食品の調査及び措置 ・市民及び食品等事業者への食品衛生に関する情報提供 ・内部点検、精度管理等による検査の業務管理 ・検査法の開発等の調査研究
保健環境研究所		・食品等の検査 ・食中毒に関する検査 ・内部点検、精度管理等による試験の業務管理 ・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

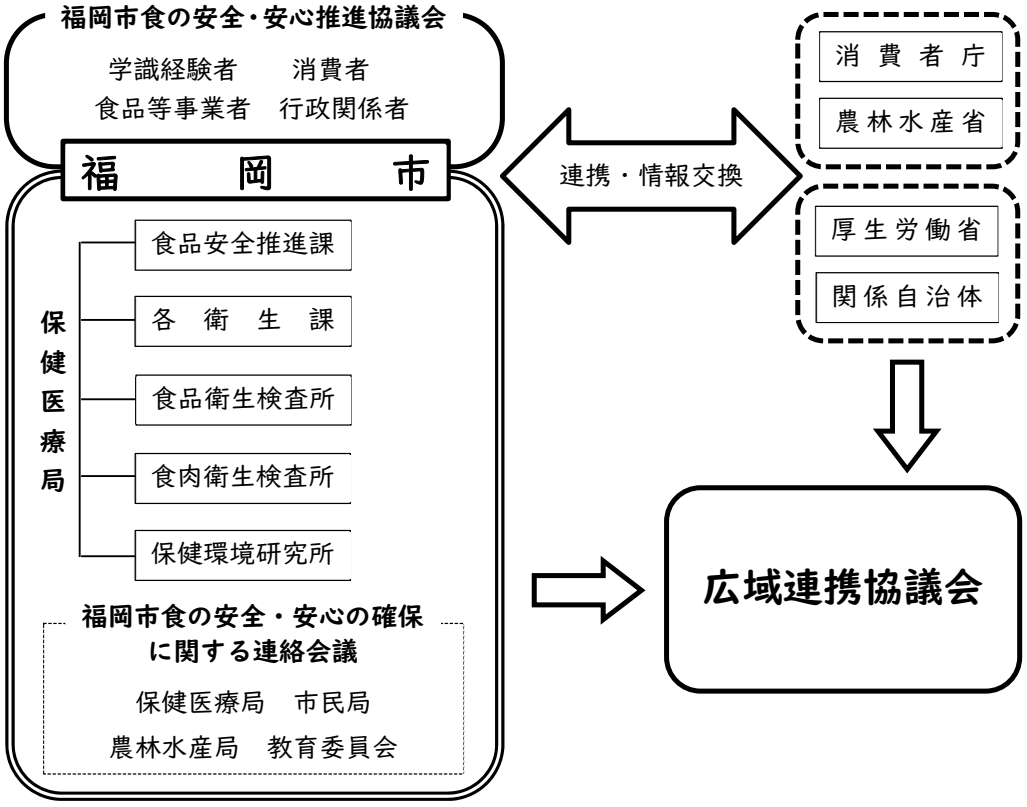
法に基づき設置された、国、都道府県等その他関係機関で構成される「広域連携協議会」を活用し、平常時から監視指導の実施にあたっての連携協力体制を整備するとともに、複数の都道府県等が関係する広域食中毒事案等が発生した場合は、関係機関等と緊密に連携し、危害の拡大防止のために必要な対策を講じます。

（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、市民が食の安全・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、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

庁内の関係部局（保健医療局、市民局、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」において情報共有を図り、市民の食の安全・安心を総合的に確保します。



Ⅳ　重点事業

＜食中毒の発生状況を踏まえた対策＞

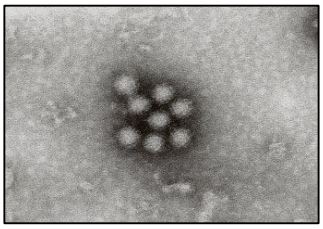
令和７年に福岡市で発生した食中毒は 36 件でした。そのうち、ノロウイルス食中毒は 12 件、カンピロバクター食中毒は 12 件、アニサキス食中毒は８件で、これら３つが本市で発生した食中毒全体の約９割を占めていました（別紙１）。そこで、これらの病因物質に着目し、以下１、２及び３のことについて重点的に取り組みます。

１　ノロウイルス食中毒対策

ノロウイルス食中毒の原因の多くは、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介した食品への二次汚染です。また、ノロウイルス食中毒は１件あたりの患者数が多く、大規模化しやすいという特徴があります。そこで、以下のことに取り組みます。

（１）事業者に対する指導

食中毒が特に大規模化しやすいホテル、結婚式場、弁当製造施設等の大量調理施設や、高齢者等の抵抗力が弱い方に食事を提供する社会福祉施設への立入検査を実施し、手洗いの徹底、調理従事者の健康管理など、ノロウイルス食中毒対策の適切な実施を確認するとともに、必要な指導を行います。



ノロウイルスの顕微鏡写真

（２）啓発の実施

SNS やホームページ等を活用し、食品の十分な加熱、調理前の手洗い、調理器具の消毒など、消費者及び食品等事業者に対してノロウイルス食中毒対策の啓発に努めます。



画像：ブラックジャックによろしく 佐藤 秀峰

漫画「ブラックジャックによろしく」の素材を活用し、ノロウイルス食中毒の予防啓発動画を作成しました。
YouTube で公開中です。

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の大部分は鶏刺し、タタキ、レア焼き等の加熱不十分な鶏肉及び鶏の内臓肉（以下「加熱不十分な鶏肉」という。）が原因であると考えられています。そこで、以下のことに取り組みます。

（１）事業者に対する指導

①　加熱不十分な鶏肉を提供する事業者への対策

ア　既存事業者に対する監視指導の強化

原則として年に１回以上の立入検査を実施し、加熱不十分な鶏肉による食中毒のリスクについて周知徹底を図るとともに、必要な指導を行います。

・鶏肉及び鶏の内臓肉は中心部まで十分加熱して提供すること

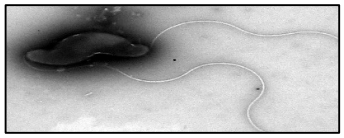
・二次汚染の防止（手洗い、調理器具の使い分け、消毒の徹底等）など

イ　新規営業許可申請時の啓発・指導の強化

営業許可申請時に、加熱不十分な鶏肉を取り扱う意向のある事業者に対し、実地調査等の機会を活用して、加熱不十分な鶏肉の危険性について周知徹底を図るとともに、必要な指導を行います。

②　食肉販売事業者等への対策

食肉販売事業者等に対し、鶏肉及び鶏の内臓肉は、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。



カンピロバクターの顕微鏡写真

（２）カンピロバクター食中毒に関する知見や情報の収集

科学的根拠を取り入れた効率的な監視指導を行うため、本市の食中毒事案（食中毒疑い事案含む）発生時の調査結果を集約し、食中毒の発生要因の解析や指導効果等の検証を行います。また、学術文献や各種報告等を広く参照し、関連する知見や情報の収集に努めます。

（３）若年層に着目した市民啓発の実施

カンピロバクター食中毒の患者は、20 歳代を中心とした若年層に多い傾向にあることから、市内の大学等と連携し、留学生を含む学生に対する啓発を行います。また、YouTube などの SNS を活用したプッシュ型の啓発に取り組みます。



カンピロバスターズ
（カンピロ食中毒予防キャラクター）
の活躍が、YouTube で公開中です。

3　アニサキス食中毒対策

アニサキス食中毒は、アニサキス（寄生虫）が寄生している鮮魚介類を、虫体除去等が不十分なまま生で食べることにより起こります。

そこで、以下のことに取り組みます。

（１）事業者に対する指導

生食用鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店等に対し、チラシ配布や監視等によりアニサキス食中毒のリスクについて周知するとともに、冷凍処理、速やかな内臓除去、目視による虫体の除去等によるアニサキス食中毒対策の徹底について、動画等を活用して指導します。



アニサキス虫体の写真

（２）啓発の実施

家庭での調理の際も同様に、速やかな内臓除去、目視による虫体の除去等により食中毒の予防が図れることから、SNS やホームページ等を活用し、消費者に対してアニサキス食中毒の注意喚起及び予防方法の啓発に努めます。

アニサキス食中毒の予防啓発動画を YouTube で公開中です。



＜食品衛生法改正等への対応＞

１ HACCP の導入確認及び指導

平成 30 年６月の食品衛生法改正（以下「法改正」という。）により、令和３年６月１日以降は、従来の一般衛生管理に加え、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が原則全ての事業者に義務付けられています。食品等事業者に対し、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理が適切に実施されるよう導入状況の確認及び導入指導を行います。

（１）既存食品等事業者への HACCP に沿った衛生管理の導入状況の確認

① 「ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理」対象事業者への対応

ＨＡＣＣＰの外部検証として、コーデックスＨＡＣＣＰの７原則に基づいた衛生管理が適切に実施されているかを立入検査で確認し、必要に応じて改善を指導します。

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

立入検査等によりＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の導入状況を確認し、必要に応じて改善を指導します。

（２）新規食品等事業者への HACCP に沿った衛生管理の導入指導

営業許可申請、営業届出等の機会を捉え、導入指導を行います。

（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への参加、内部研修等を通じて、ＨＡＣＣＰに関する知識及び技術を習得し、資質の向上を図ります。

２ PFAS（PFOS 及び PFOA）の成分規格設定への対応

令和７年６月に食品、添加物等の規格基準が一部改正され、「ミネラルウォーター類のうち殺菌又は除菌を行うもの」について、PFOS 及び PFOA に係る成分規格が設定されました。

そこで、対象のミネラルウォーター類を製造する事業者に対し、成分規格の設定について周知するとともに、製品の収去検査を実施することで、製品が成分規格に適合しているかを確認します。

＜市の特性に合わせた衛生対策＞

- 福岡市では、「屋台」がまちににぎわいや人々の交流の場を創出し、観光資源としての効用を有していることを踏まえ、平成 25 年度に福岡市屋台基本条例（以下「屋台条例」という。）を施行し、その効用の活用及び屋台営業の適正化を推進しています。
- 「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。
- 福岡市では、市外からの来訪者が増加する大規模なイベントが多数開催されます。

このような福岡市の特性を踏まえて、以下のことに取り組みます。

1　屋台の衛生対策



屋台の監視状況

法に規定される公衆衛生上必要な措置及び福岡県「特殊形態営業に関する取扱要綱」に定める施設の基準の遵守状況について、営業時間中に監視するとともに、屋台条例に基づき、関係部局と連携して屋台営業者向け講習会及び合同指導を実施します。

2　辛子めんたいこの衛生対策



辛子めんたいこ
表示･衛生管理ハンドブック
〔めんたいこ協議会作成〕

「全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会」（以下「めんたいこ協議会」という。）による自主的衛生管理、適正表示の推進等の取組みに対して、技術的支援を行います。

また、収去検査等で、製品の衛生状況、食品添加物の使用状況及び表示について確認し、必要な指導を行います。

3　イベントでの衛生対策

放生会、十日えびす等のイベントの開催にあたり、関係する食品等事業者に対して、開催前の事前指導に加え、期間中も適宜現地を巡回して、食品が衛生的に取り扱われるよう監視指導に努めます。

＜食品表示（衛生事項）の監視指導＞

令和 7 年度、コンビニチェーン店において、おにぎり等店内調理品の期限延長を行っていたことが全国各地で判明したことから、再発防止のため、店内調理を行うコンビニエンスストアを対象に、期限表示等の食品表示が適正に行われているかを立入検査により確認します。また、不適正な表示を発見した場合は、食品表示法等関係法令に基づき表示の是正の指導を行い、指導後は改善状況の確認を行います。

Ⅴ　監視指導の実施

1　監視指導の基本方針

法に基づく規格基準及び公衆衛生上必要な措置、福岡県食品衛生法施行条例に基づく施設基準、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の指導を徹底します（別表１）。

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の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、ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況及び施設基準等の遵守状況につい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

保健所（各衛生課）

②　実施内容

ア　食中毒対策

飲食に起因する衛生上の危害の発生防止のため、営業の種類、取扱食品、施設規模等事業者の特性に応じた立入検査計画を定め、必要な指導を行います。

イ　ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の実施状況の確認

ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理の分類（ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理、ＨＡＣＣＰの考え方を取り入れた衛生管理）に応じた立入検査計画（別表３）を定め、実施状況を確認し、必要な指導を行います。

ウ　食品等の検査

食品等の分類ごと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４）。また、内部点検、内部精度管理、外部精度管理調査への参加等による業務管理を実施し、検査の信頼性確保に努めます。

エ　食品表示の監視指導

製造所及び販売店に対して監視指導を行うとともに、食品添加物、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

開場日は全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４）。



監視の様子（鮮魚市場）

【主な指導内容】

・有毒な魚介類の排除
・食品等の衛生的な取扱い
・適正な食品表示

【主な検査内容】

・生食用鮮魚介類の細菌検査
・養殖魚介類の動物用医薬品検査
・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

開場日は全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））

さらに、入荷した野菜及び果実の残留農薬の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４）。

【主な指導内容】

・カビの付着や腐敗など不衛生な野菜及び果実の排除
・温度管理等の衛生的な取扱い
・適正な食品表示



検査の様子（青果市場）

【主な検査内容】

・野菜及び果実（国産・輸入）の残留農薬
・輸入果実等の食品添加物（防ばい剤）

③　食肉市場

ア　実施機関

食肉衛生検査所

イ　実施内容

搬入される全ての牛及び豚について、と畜場法に基づく検査を実施し、疾病や異常のある食肉や副生物（胃、心臓等）を排除します。

また、全開場日にと畜検査員及び食品衛生監視員による巡回監視を実施するとともに、定期的にＨＡＣＣＰ関連文書の確認や枝肉の微生物検査を行い、必要に応じて指導を行います（ＨＡＣＣＰの外部検証）。

【主な指導内容】

・と畜場及び食肉処理施設における施設設備等の衛生管理
・食肉の衛生的な取扱い
・ＨＡＣＣＰ計画の評価及びＨＡＣＣＰ関連文書の適正管理

【主な検査内容（別表４）】

・と畜検査並びにそれを補完する微生物検査、理化学検査及び病理検査
・牛及び豚の動物用医薬品検査
・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）検査
・枝肉の微生物検査



生体検査の様子
（食肉市場）



検体切取りの様子
（食肉市場）

（３）食中毒が多発する時期等における監視指導（一斉監視）

気温が高く食品が傷みやすい夏期や、食品の流通量が増加する年末に、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、大規模販売店等に対する監視指導を集中的に実施します。

3　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

立入検査で法令等の違反を発見した場合は、食品等事業者に対して、直ちに改善指導を行うとともに、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、食品等事業者に対し、回収、廃棄等の措置を講じさせるとともに、違反の原因を究明し、再発防止を図ります。広域流通食品及び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て対応します。

②　公表

ア　法令等に基づく行政処分を行った場合は、食品衛生上の危害の状況を明らかにするため、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。

イ　食品表示法に基づく指示等を行った場合は、その旨を公表します。

ウ　収去検査等により違反を発見した場合であって、その食品に起因する健康被害が生じるおそれが高い場合は、対象食品、違反内容等を速やかに公表し、市民へ注意喚起を行います。

（２）市民等からの食品の安全性に関する相談への対応

市民等から異物混入等の食品の安全性に関する相談があった場合は、速やかに原因究明のための調査を行い、食品等事業者に対し必要な指導を実施します。

（３）食品等事業者による自主回収への対応

食品等事業者から食品衛生法及び食品表示法に基づく自主回収の報告を受けた場合は、速やかに食品衛生申請等システムを利用して厚生労働省又は消費者庁に報告するとともに、必要に応じて食品等事業者への指導を行います。

あわせて、「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」に基づく自主回収の報告を受けた場合は、自主回収情報を市ホームページで公表するとともに、食品等事業者に必要な指導を行います。

4　食中毒等発生時の対応

（１）措置

食中毒等の発生を探知した場合は、保健所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疫学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、迅速な原因究明及び被害の拡大防止を図ります。

原因施設に対しては、必要に応じて営業停止等の行政処分を行い、施設の消毒の指示、従事者に対する衛生指導の実施等により再発防止を図ります。

なお、複数の都道府県等が関係する広域事案については、関係自治体等と緊密な連携を図るため、広域連携協議会を活用するなど、必要な協議、情報共有等を行います。

（２）公表

食中毒等の食品衛生上の危害が発生した場合は、危害の発生状況等に応じて、市民に対して必要な情報を提供します。

また、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ます。

Ⅵ　食品等事業者による自主的衛生管理の促進

食品の安全性を確保するためには、食品等事業者が自ら実施する衛生管理は必要不可欠であり、また、責務でもあります。

食品等事業者による自主的衛生管理の促進を図るため、以下のことに取り組みます。

1　食品衛生責任者等への講習会の実施

原則として、全ての営業者が施設ごとに食品衛生責任者を定めること、食品衛生責任者は都道府県知事等が行う講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めることが法に規定されています。食品衛生責任者は、公衆衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めなければなりません。

福岡市では、食品衛生責任者が定期的に受講する講習会として、食品衛生責任者実務講習会を開催し、食中毒の発生状況、衛生管理に関する事項等の情報を提供するほか、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を開催します。また、講習会の開催にあたっては、食品等事業者の利便性向上のため、動画配信や Web 会議システムを活用します。

2　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、適宜現地での助言等を行います。

3　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、食品衛生指導員が市内の食品関係施設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。福岡市は、同協会が実施する食品衛生指導員の研修会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。

4　業界団体との連携

食品の安全性を確保する上で、食品等事業者の自主的衛生管理の向上を積極的に促進している業界団体の役割は重要です。福岡市は、食品衛生に関する情報の提供、研修会への講師派遣等により、その活動を支援します。

5　食品衛生表彰制度

優良な取組みを行う食品等事業者を表彰するとともに、表彰施設の広報に取り組み、食品等事業者による自主的衛生管理の促進を図ります。

上記のほか農薬の適正使用推進のための取組みとして、生産者、農業協同組合、福岡県等と連携して実施する「農産物の安全・安心推進事業」において、出荷前の農産物の残留農薬検査を農林水産局と連携して実施します。

Ⅷ　市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換

市民及び食品等事業者が、食品の安全性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、食品衛生に関する施策の実施状況の公表を行い、市民及び食品等事業者との情報共有を図ります。

1　市民及び食品等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「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　食中毒及び違反食品に関する情報

②　食品衛生に係る事業の計画及び実施結果

③　ＨＡＣＣＰの制度化等法改正に関する情報

（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、生活衛生情報の Web 記事「暮らし上手のヒント」、「市政だより」等を活用し、食品の安全性に関する情報をわかりやすく提供します。また、SNS や動画配信等を活用し、食品衛生に関する情報を随時発信します。

（3）講習会等による情報提供

食品等事業者や学園祭等のバザーで飲食物を提供する市民に対し、講習会の開催や動画配信による啓発等を実施することで、食中毒の予防、食品の衛生的な取扱い等の食品の安全性に関する知識の普及を図ります。

YouTube で食中毒予防に関する動画を公開中です。

ノロウイルス食中毒予防

バザーにおける食中毒予防

2　リスクコミュニケーション

地域の特性、市民の関心度、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、意見交換会、市民向けの講座（出前講座）、施設見学会等を実施することにより、食品の安全性に関する情報提供や意見交換を行います。

また、食中毒が発生しやすい８月を「食品衛生月間」とし、ポスター掲示や体験教室の開催により、市民・事業者への普及・啓発を図ります。



リスクコミュニケーションの様子

Ⅷ　食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生に係る関係職員（食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等）は、食品衛生に関する最新の知識等が求められます。このため、計画的に内部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職員を派遣することで、必要な専門知識の習得及び監視技術の向上を図ります。

また、各所属で日常的に実施するＯＪＴ（On the Job Training：仕事を通じた職員の指導・育成）や必要に応じて実施する独自の勉強会のほか、関係所属が協力して横断的に実施する研修を通じて、人材育成に取り組みます。

（１）主な内部研修

①　新任食品衛生監視員研修：関係法令、食品衛生監視業務等に関する基礎研修
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　ふぐ研修会：ふぐの種類鑑別、有毒部位等に関する専門知識習得のための研修
④　外部講師を招いた研修：食品衛生監視員のスキルアップを目的とした、外部講師による研修



研修の様子

（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

【別表１】

福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定

実施項目		実施内容	対象施設
新規施設調査		通年で立入検査を実施	新規営業許可申請施設（約 4,000 施設） ※法改正により新規営業許可として取り扱われる既存食品等事業者は除く
ＨＡＣＣＰの導入指導及び実施状況の確認		【新規食品等事業者】 通年で、営業許可申請等の機会を捉え実施 【既存食品等事業者】 通年で、立入検査※等機会を捉え実施 ※別表３（立入検査計画）に基づく	ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の対象施設（大規模事業場）（27 施設） 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場）（約 47,000 施設）
食中毒対策	ノロウイルス食中毒対策	通年で、立入検査、文書送付、講習会等の機会を捉え実施	ホテル、結婚式場、弁当製造施設等の大量調理施設、社会福祉施設等
	カンピロバクター食中毒対策		加熱不十分な鶏肉提供施設、食肉販売施設
	アニサキス食中毒対策		生食用鮮魚介類提供施設
	イベントでの食中毒対策	イベント開催前の事前指導及びイベント開催中の立入検査により実施	放生会、十日えびす等イベントでの食品提供施設
食品表示の監視指導		通年で立入検査を実施	食品等製造施設、食品等販売施設
一斉監視		夏期、年末に立入検査を実施	食品等製造施設、大量調理施設、大規模販売店等
市場	鮮魚市場	立入検査を実施	鮮魚市場内施設
	青果市場	立入検査を実施	青果市場内施設
	食肉市場	立入検査を実施	と畜場、食肉市場内施設
食中毒、違反食品等に係る調査		事案発生時に実施	食中毒、違反食品等原因施設
食品等の検査		通年で収去検査※を実施 ※別表４（食品等検査計画）に基づく	食品等製造施設、食品等販売施設

実施項目	名称	実施内容
食品等事業者の自主的衛生管理の促進	食品衛生責任者実務講習会	通年、食品衛生責任者を対象に実施
	食品等事業者向け食品衛生講習会	食品等事業者からの依頼に応じて実施
リスクコミュニケーション	食品衛生月間行事（８月）	ポスター掲示、体験教室の開催
	出前講座	市民からの依頼に応じて実施

【別表２】

食品供給行程（フードチェーン）を通じた主な監視指導

食品群	供給行程	監視指導項目※
食肉、 食鳥肉、 食肉製品等	とさつ、解体施設	・と畜場での食用不適食肉の排除 ・ＴＳＥ等検査の実施 ・鶏肉の表示、伝票等への加熱用である旨の記載 ・収去検査の実施（動物用医薬品、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	製造、加工施設	・鶏肉の表示、伝票等への加熱用である旨の記載 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・収去検査の実施（動物用医薬品、食品添加物、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	貯蔵、運搬、 販売、調理施設	・適正な温度管理及び衛生的な取扱い ・鶏肉の表示、伝票等への加熱用である旨の記載 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ・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） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
魚介類及び 水産加工品	製造、加工施設	・適正なふぐ処理（有毒部位の除去） ・収去検査の実施（動物用医薬品、食品添加物、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	貯蔵、運搬、 販売、調理施設	・有毒魚介類等の排除 ・適正なふぐ処理（有毒部位の除去） ・適正な温度管理及び衛生的な取扱い ・収去検査の実施（動物用医薬品、食品添加物、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
食鳥卵	鶏卵取扱施設 （選別包装施設）	・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 ・収去検査の実施（動物用医薬品、細菌） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	貯蔵、運搬、 販売、調理施設	・適正な温度管理及び衛生的な取扱い ・収去検査の実施（食品添加物、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
乳及び 乳製品	製造、加工施設	・収去検査の実施（動物用医薬品、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	貯蔵、運搬、 販売施設	・適正な温度管理及び衛生的な取扱い ・収去検査の実施（食品添加物、細菌等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
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	・生食用野菜、果実等の衛生管理 ・収去検査の実施（農薬、食品添加物等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進
	貯蔵、運搬、 販売、調理施設	・有毒植物等の排除 ・生食用野菜、果実等の衛生管理 ・適正な温度管理及び衛生的な取扱い ・収去検査の実施（農薬、食品添加物等） ・衛生管理計画の作成、実施状況の記録及び保存の推進

※監視指導項目のうち「実施」とあるのは市が主体、それ以外のものは食品等事業者が主体である。

【別表３】

立入検査計画

対象施設	立入予定回数	立入予定施設数
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）	9
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） ※営業届出施設を除く	６年間で１回以上※1	5,000
集団給食施設 （学校給食施設、社会福祉施設、病院給食施設、認可外保育施設、事業所等）		130
加熱不十分な鶏肉等の提供・販売施設	年１回以上※2	300
前年度の食中毒、違反食品等の原因施設	年１回以上	16
上記以外	適宜	－

※１　医療法に関連する施設については、同法に基づく監視と連動して立入を実施する。
※２　鶏肉の取扱い状況に応じて立入頻度の緩和措置あり。

食品等検査計画

◎収去検査等

	食品等分類	検体数	検査項目						
			細菌	食品添加物	残留農薬動物用医薬品	アレルゲン※１	遺伝子組換え食品	自然毒※２	その他の規格等※３
食品等事業者（中央卸売市場を除く）	魚介類及びその加工品	179	○	○	○	○		○	○
	肉卵類及びその加工品	36	○	○	○	○			○
	乳類及びその加工品	5	○	○	○	○			○
	アイスクリーム類及び氷菓	63	○	○		○			○
	穀類及びその加工品	480	○	○	○	○			○
	野菜類・果実及びその加工品	54	○	○	○	○	○		○
	菓子類	137	○	○		○			○
	清涼飲料水	77	○	○		○			○
	輸入食品	71		○	○	○			○
	上記以外の食品	86	○	○		○			○
	器具及び容器包装	12							○
中央卸売市場 鮮魚市場	魚介類及びその加工品	70	○		○			○	○
	場内で使用される水及び氷	320	○						○
	施設等のふき取り	110	○						
中央卸売市場 青果市場	野菜及び果実	130		○	○				
	出荷前農産物の検査	140			○				
	施設等のふき取り	33	○						
中央卸売市場 食肉市場	牛及び豚の枝肉、腎臓	800			○				
	牛及び豚の枝肉	120	○						
検体数		2,923							

※１ 区ごとの実情に応じて食品を選定します（「上記以外の食品」に検体数を計上）。

※２ 自然毒：フグ毒、貝毒

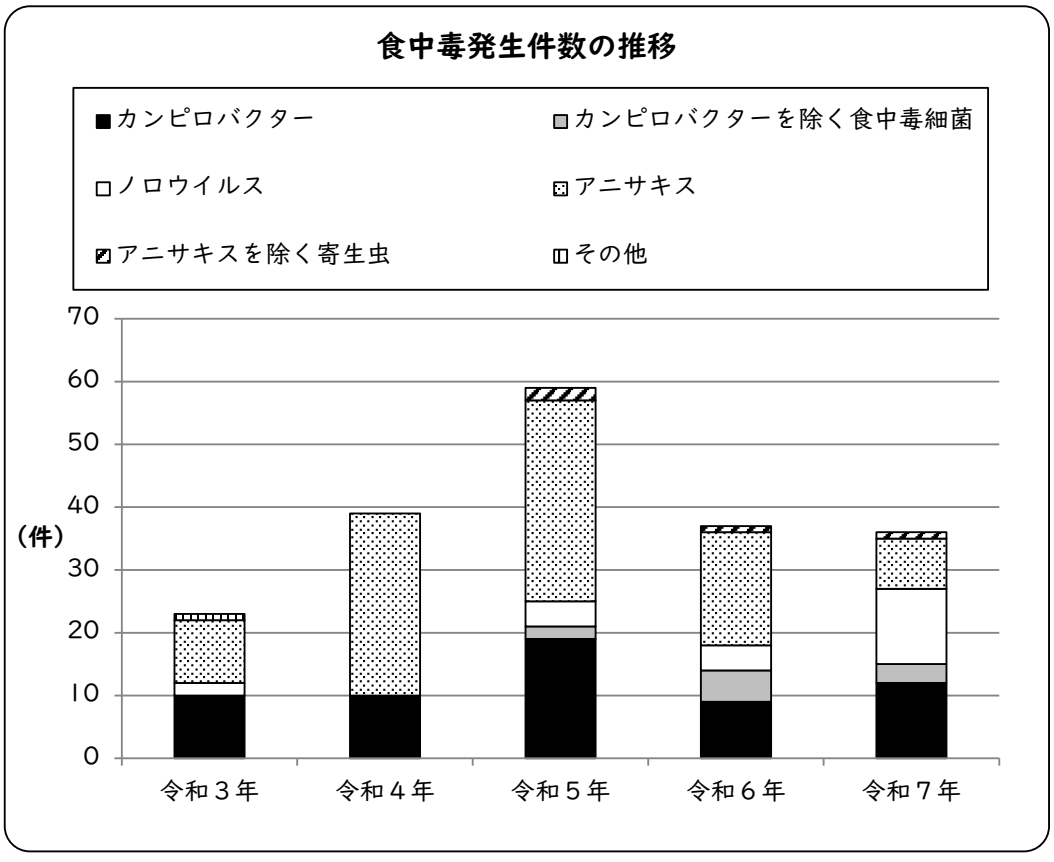
※３ その他の規格等：ヒスタミン、重金属等

◎と畜検査（中央卸売市場食肉市場）

分類	検体数	検査内容
牛	24,300	・生体検査や解体前及び解体後検査 ・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
豚	142,100	

福岡市における食中毒の発生状況（令和７年）

	発生件数（件）	患者数（人）
ノロウイルス	12	241
カンピロバクター	12	31
アニサキス	8	9
ウエルシュ菌	1	31
腸管出血性大腸菌	1	4
セレウス菌	1	3
クドア・セプテンプンクタータ	1	3
合計	36	322



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

※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、大幅な改正がなされ、令和３年６月１日から HACCP に沿った衛生管理の義務化、新たな営業許可・営業届出制度等が施行された。

● 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

● 食鳥処理の事業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

● 牛海綿状脳症対策特別措置法

牛海綿状脳症（ＢＳＥ）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
　食品衛生法の規定に基づく営業の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】

● アニサキス

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種であり、その幼虫（アニサキス幼虫）は、長さ２～３cm、幅は 0.5～１mm くらいの白色の少し太い糸のような形状です。アニサキス幼虫は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類の内臓に寄生しますが、魚介類の鮮度が落ちると内臓から筋肉に移動します。アニサキス幼虫が寄生している魚介類を生で食べると食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

アニサキス幼虫は、料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは死滅しません。アニサキス幼虫を死滅させるためには、加熱（60℃数秒、70℃以上では瞬時）又は冷凍（-20℃で 24 時間以上）処理が必要です。加熱・冷凍処理を行わず、アニサキス食中毒を予防するには、新鮮な魚を選び速やかに内臓を取り除く、目視で確認してアニサキス幼虫を除去する等の対策が必要です。

● 遺伝子組換え食品

ある生物が持つ遺伝子（DNA）の一部を、他の生物の細胞に導入して、その遺伝子を発現（遺伝子の情報をもとにしてタンパク質が合成されること）させる技術のこと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こ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食品表示が義務化され、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。

● ウエルシュ菌

ウエルシュ菌は、ヒトや動物の腸管内、土壌、下水、食品又は塵埃等自然界に広く分布している細菌です。ウエルシュ菌食中毒は、主に腹痛と下痢等の症状を起こしますが、発熱や嘔吐はほとんどみられません。原因食品としては、カレー、シチュー、及びパーティー・旅館での複合調理食品によるものが多く、特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多くみられます。

【か】

● カンピロバクター・ジェジュニ、カンピロバクター・コリ

鶏や牛、豚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。

● 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。

● クドア・セプテンプンクタータ（*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 12μｍ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。

● ゲノム編集技術応用食品（ゲノム編集食品）

特定の機能を付与する目的で、人工酵素を使って狙ったＤＮＡ配列を切断し、特定のＤＮＡ配列を改変する技術をゲノム編集技術といい、この技術を利用して作られた食品がゲノム編集食品です。

ゲノム編集食品の食品衛生上の取扱いについては、国の「ゲノム編集技術応用食品及び添加物の食品衛生上の取扱要領」で定められており、ゲノム編集食品は、基本的に厚生労働省への届出を経て、安全性に関する情報が公表されます。

● 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。

● 公衆衛生上必要な措置の基準

食品衛生法で定められた基準で、原則すべての食品等事業者はこの基準に従い、一般的衛生管理に加え、ＨＡＣＣＰ（※「ＨＡＣＣＰ」参照）に沿った衛生管理の実施が求められます。

【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、業種別に施設の構造、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。この検査により食品衛生法の基準等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的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。

● 食品衛生責任者

食品衛生法施行規則で、営業を行う者は食品衛生責任者を定めることとされています。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がなることができます。また、衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努め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。

● セレウス菌

セレウス菌は、土壌、空気及び河川水等の自然環境をはじめ、農産物、水産物及び畜産物などの食料、飼料等に広く分布している細菌です。セレウス菌食中毒は、その臨床症状から嘔吐型と下痢型の二つに分けられます。原因食品としては、穀類及びその加工品（焼飯類、米飯類、麺類等）が最も多く、次いで複合調理食品（弁当類等、調理パン）です。

【た】

● 腸管出血性大腸菌

家畜や人の腸内に存在する大腸菌のうち、人に下痢等の消化器症状や合併症を起こす病原大腸菌の一種で、食中毒及び感染症の病因物質として知られています。

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）等の重篤な症状に至ることがあります。

● 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介類に対して、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）、寄生虫駆除剤、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

市内産農産物の安全性を確保するため、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実施している事業です。

● 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ることがあります。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。

【は】

● ヒスタミン

ヒスタミンは、食中毒の原因となる化学物質で、アミノ酸であるヒスチジンから生成されます。遊離のヒスチジンは、白身の魚に比べてサバ、マグロ、イワシ等の赤身の魚に多く含まれています。これらの魚を常温に放置する等、不適切な管理が行われた結果、細菌が増殖し、この細菌が持つヒスチジン脱炭酸酵素によって、遊離ヒスチジンからヒスタミンが生成します。

ヒスタミンは熱に安定であることから、一度生成されると加熱調理によっても分解されず、食中毒の原因となります。ヒスタミンは、魚やその加工品のほか、ワインやチーズ等の発酵食品にも含まれていることがあります。

【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間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みに含まれます。

【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際食糧農業機関（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。

● PFAS

PFAS（ピーファス）とは、主に炭素とフッ素からなる化学物質で、１万種類以上の物質があるとされています。PFAS の一種である PFOS(ピーフォス)は、半導体用反射防止剤・レジスト(電子回路基板を製造する際に表面に塗る薬剤)、金属メッキ処理剤、泡消火薬剤などに、同じく PFAS の一種である PFOA（ピーフォア）は、フッ素ポリマー加工助剤(他のフッ素化合物を製造する際に、化学反応を促進させるために添加する薬剤)、界面活性剤などに使われてきました。

なお、清涼飲料水のうちミネラルウォーター類について、殺菌又は除菌を行うものにおける食品衛生法に基づく成分規格として、PFOS 及び PFOA が設定されており、その基準値は PFOS 及び PFOA の合算値として 0.00005 mg/L(50 ng/L)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にり患した牛は、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、羊及び山羊がＴＳＥにり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種で、病原体の有無を抗体に付け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８年度　福岡市食品衛生監視指導計画

福岡市保健医療局保健所地域衛生部食品安全推進課
〒810-0073
福岡市中央区舞鶴２－５－１
TEL：092-711-4277
FAX：092-406-5075