

福岡市食の安全・安心に関する主な事業一覧

食の安全・安心に関する施策体系分類

食品の安全性の確保	
1	生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保
1.1	生産段階における食品の安全性確保の推進
1.2	流通拠点における食品の安全性確保の推進
1.3	製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進
1.4	食品等検査の実施
1.5	適正な食品表示の推進
2	食品関連事業者の自主的衛生管理の促進
2.1	事業者への情報提供
2.2	HACCPに沿った衛生管理の推進
2.3	自主回収報告制度の活用
2.4	事業者の自主的衛生管理の支援
2.5	人材育成、養成の支援
3	危機管理事案への対応
3.1	食中毒発生時、違反食品発見時の対応
3.2	危機管理体制の整備
4	職員の人材育成と資質の向上
4.1	研修会等への参加
食の安全・安心に係る信頼関係の構築	
1	市民への情報提供
1.1	情報発信の充実
1.2	相談への対応
1.3	食育の推進
2	リスクコミュニケーションの充実
2.1	消費者・食品関連事業者・行政による相互理解の推進
2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進
2.3	市民の意見を反映した施策の実施

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績	
1	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	1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.3 製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.3-(1)	製造所、飲食店、販売店における監視指導	営業施設に対する立入検査	食品取扱施設に立入り、衛生状態を確認し、不適切な取扱いを行う事業者に対し指導を行う。	継続	・食品衛生法の許可を要する31,480施設に対し、延べ28,083回立入調査を実施 ・食品衛生法の届出を要する15,801施設に対し、延べ20,566回立入調査を実施
2		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【安全】1-1.3-(1)	製造所、飲食店、販売店における監視指導	カンピロバクター及びアニサキス食中毒対策	カンピロバクター食中毒及びアニサキス食中毒の発生を未然に防ぐため、加熱不十分な鶏肉等の提供を行う施設や生鮮魚介類提供施設等に対して立入調査を実施し、食中毒の発生リスクの周知と、より衛生的な同食品の取扱いについて指導を行う。	継続	・加熱不十分な鶏肉等の提供施設への立入検査による個別の衛生指導：251施設 ・魚介類の提供等を行う施設への立入検査による個別の衛生指導：269施設
3		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【安全】1-1.3-(1)	製造所、飲食店、販売店における監視指導	弁当製造施設等における食中毒対策	大量調理を行う弁当製造施設等に対して収去検査を実施することで、細菌による汚染状況等を確認し、指導を行う。	強化	大規模弁当製造施設や保育園等に配食を行う弁当製造施設の収去検査を重点的に実施
4		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【安全】1-1.3-(1)	製造所、飲食店、販売店における監視指導	大規模イベント等への対応	大規模イベント等の開催時に、宿泊施設、飲食店、弁当調製施設等の衛生管理の監視指導を行う。	継続	令和6年度全国高等学校総合体育大会におけるお成り等について、食品を提供する関係施設に対して監視指導を行った。
5		各衛生課			【安全】1-1.3-(2)	集団給食施設等への助言・指導	集団給食施設(学校給食)などに対する立入検査	学校、保育所、社会福祉施設などの集団給食施設等に立入り、衛生状態の確認やノロウイルス食中毒等の予防のアドバイスを行う。	継続	対象施設793件に対し、延べ233回立入調査を実施
6		各衛生課			【安全】1-1.3-(2)	集団給食施設等への助言・指導	子ども食堂開設者へのアレルギー事故防止等の情報提供	子ども食堂の開設届出時に、アレルギー事故防止等に係る情報提供、助言を行う。	継続	新規開設32施設に実施
7					【安全】1-1.3-(6)	地域の特性・特産品に関する衛生対策	辛子めんたいこ業界との共働	辛子めんたいこ業界と共働して、辛子めんたいこの適正表示や衛生管理の自主的な取り組みを技術的側面から支援する。	継続	適正表示研修会、衛生管理の取り組み、検定試験等について技術的側面から支援を実施
8		各衛生課			【安全】1-1.3-(6)	地域の特性・特産品に関する衛生対策	屋台に対する監視指導	屋台の衛生状態の向上を図るため、関係各課と合同で立入検査や講習会を開催する。	継続	対象施設108施設に対し、延べ478回立入調査を実施 屋台に特化した講習会：2回
9		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所 保健科学課	1.4 食品等検査の実施		【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	収去検査	市内の製造所や販売店で食品を抜き取り、細菌、食品添加物、残留農薬等の検査を行い、食品の安全性及び適正表示を確認する。	継続	理化学検査1,486件、微生物学的検査949件を実施し、4件の違反を発見
10		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所 保健科学課			【安全】1-1.4-(3)	調査研究	カンピロバクター及びアニサキス食中毒対策	鶏肉等の汚染実態調査及びカンピロバクター、アニサキス食中毒発生状況の解析	継続	カンピロバクター食中毒、アニサキス食中毒の患者発生状況や原因食品の解析
11		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所	1.5 適正な食品表示の推進		【安全】1-1.5-(1)	適正な表示の推進	食品表示の適正化	市内で製造・販売・流通する様々な食品について、食品表示法に基づく適切な表示が行われるよう、食品関連事業者等に対し適切な指導を行い、国や他自治体から情報回付された情報についても、適宜調査等を行う。	継続	食品表示法(品質事項)対応状況 被疑情報に基づく調査等の件数9件 指導等措置件数 39 件 ※調査等は食品衛生検査所が単独で実施したものを含む。 食品表示法(衛生事項)対応状況 立入検査 2,813件 指導等措置件数 103件
12		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所 保健科学課			【安全】2-2.1	事業者への情報提供	カンピロバクター及びアニサキス食中毒対策	カンピロバクター食中毒及びアニサキス食中毒の発生を未然に防ぐため、事業者に対しリスク周知を行う。	継続	食肉販売事業者等への指導チラシ配付：1,153施設 魚介類の提供等を行う事業者への指導チラシ配布：1,054施設
13		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【安全】2-2.1	事業者への情報提供	食品衛生に関する講習会	食品衛生に関する最新情報を提供するため、食品等事業者や集団給食施設を対象とした衛生講習会を実施する。	継続	実務講習会(食品衛生責任者が対象) 対面式：20回、受講者328人 オンライン：受講者2,368人 衛生講習会(食品衛生責任者以外が対象) 対面式：40回、受講者902人 オンライン：受講者718人
14		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所		2.2 HACCPに沿った衛生管理の推進	【安全】2-2.2	HACCPに沿った衛生管理の推進	HACCPに沿った衛生管理導入指導及び実施状況の確認	食品衛生法改正に伴い制度化されたHACCPによる衛生管理が適切に実施されるよう市内事業者に対しHACCP導入指導及び実施状況の確認を行う。	継続	HACCP導入状況 ・「HACCPに基づく衛生管理」対象事業者：100% ・「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者(許可施設)：69.5%
15		各衛生課		2.4 事業者の自主的衛生管理の支援	【安全】2-2.4	事業者の自主的衛生管理の支援	公益社団法人福岡市食品衛生協会への支援	自主管理体制の確立等を目指して組織された団体である(公社)福岡市食品衛生協会に技術的支援等を行う。	継続	講習会等への講師派遣
16		各衛生課			【安全】2-2.4	事業者の自主的衛生管理の支援	食品衛生関係表彰	食品衛生思想の普及向上を図るため、食品衛生功労者・食品衛生優良施設を表彰する。	継続	福岡市長表彰 食品衛生功労者 4名 食品衛生優良施設 1施設
17		各衛生課		2.5 人材育成、養成の支援	【安全】2-2.5	人材育成、養成の支援	食品衛生責任者養成講習会	食品衛生責任者を養成する講習会を開催する。 (実施機関は(公社)福岡市食品衛生協会)	継続	受講者：2,736名 (会場座学方式1,766名、e-ラーニング方式970名)

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系				施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績	
18	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	3 危機管理事案への対応	3.1 食中毒発生時、違反食品発見時の対応	【安全】3-3.1-(1)	食中毒発生時、違反食品発見時の対応	違反食品の流通防止	食品衛生法及び食品表示法に違反した食品が市内に流通した際に、必要な流通状況調査や、行政指導、行政処分(回収、提供中止等)を行い、違反食品を排除する。		継続	・本市の収去にて発見した違反食品の件数:4件
19		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【安全】3-3.1-(1)	食中毒発生時、違反食品発見時の対応	食中毒などの健康被害発生時の調査	食中毒による健康被害発生のおそれのあるとき、患者調査、施設調査を行い、被害拡大防止、原因究明に努める。		継続	食中毒事件が38件(患者数:311名)発生し、13件について営業禁止命令等の行政処分を実施
20		感染症対策課 各衛生課			【安全】3-3.1-(1)	食中毒発生時、違反食品発見時の対応	関係課との連携	感染症対策課と相互に連携し、迅速に調査を行う。		継続	・AppSuite(アプリ)を活用し、感染症対策課と患者情報を迅速に共有 ・感染症対策課と合同での立ち入り調査実施
21				3.2 危機管理体制の整備	【安全】3-3.2-(2)	関係機関との連携	他自治体等との連携	国の機関や他自治体と連携して、食中毒、違反食品等の調査を行う。		継続	随時実施
22					【安全】3-3.2-(2)	関係機関との連携	国及び他自治体との連絡会議等	国の機関や他自治体との情報共有などを目的として、各種連絡会議に参加する。		継続	各種連絡会議に参加し、情報共有を実施。
23		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所 保健科学課	4 職員の人材育成と資質の向上	4.1 研修会等への参加	【安全】4-4.1	研修会等への参加	食品衛生監視員研修	食品衛生監視員の資質の向上を図るため各種講習会などを開催するほか、国や他自治体が開催する講習会等へ職員を派遣する。		継続	内部研修:6回、延べ126名受講 外部研修:15回、延べ34名受講
24		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	SNSやホームページによる食品の安全性に関する情報提供	福岡市公式LINEアカウントやホームページ等で食品の安全性に関する情報を提供する。		継続	トピックスや記者投げ込み資料を適宜掲載 違反食品等の情報を四半期毎に掲載
25		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	広報誌、講習会、SNS等による情報発信、イベントの開催	生活衛生に関する情報や行政の取組を紹介した記事の作成、配布。 出前講座、保健所での乳幼児健診等講習会の開催 SNS、ホームページ等による情報発信 食品衛生月間(8月)における各種イベント開催		継続	web 記事制作・掲載:7 本 (58,129PV) 市民向け講習会開催:回数:144回、参加者:4,520名 福岡市公式SNSアカウントでの情報配信 食品衛生月間における各種イベント開催
26		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	カンピロバクター及びアニサキス食中毒対策	カンピロバクター食中毒及びアニサキス食中毒の発生を未然に防ぐため、消費者に対し、SNS等も活用し注意喚起を行う。		継続	・若年層への重点的な啓発 (市内大学等と連携した啓発パンフレット配布、ポスター掲示等111校) ・福岡市公式LINEアカウント及びXによる注意喚起 ・YouTube広告を活用した啓発(250, 000PV)
27		各衛生課			【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	バザー開設者に対する衛生講習	地域で開催されるバザーや模擬店等で提供される食品の衛生確保のため、講習会を開催する。		継続	対面による講習のほか、オンライン会議システム、YouTubeを活用し、適宜実施
28		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所		1.2 相談への対応	【信頼】1-1.2	相談への対応	苦情処理	食品に関する苦情や相談を受け付け、調査を行う。		継続	苦情届出件数582件に対応
29		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所	2 リスクコミュニケーションの充実	2.3 市民の意見を反映した施策の実施	【信頼】2-2.3	市民の意見を反映した施策の実施	パブリック・コメント	食品衛生監視指導計画等に対する市民意見の募集を実施し、意見を反映する。		継続	令和7年度食品衛生監視指導計画案への意見募集(2月実施)
30		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所			【信頼】2-2.3	市民の意見を反映した施策の実施	福岡市食の安全・安心推進協議会	食品関連事業者、消費者等を構成委員として、「食の安全・安心の確保に関する基本方針」に基づき実施する事業の事前協議、結果の検証等を行う。		継続	開催回数:2回
31		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所 保健科学課			【信頼】2-2.3	市民の意見を反映した施策の実施	食の安全・安心の確保に関する連絡会議	食の安全・安心を総合的に確保するため、庁内関係各局が連携協力し、情報の共有化を図る。		継続	開催回数:1回

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績		
32	食肉衛生検査所		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.2 流通拠点における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.2-(1)	中央卸売市場における衛生対策	検査データのフィードバック事業	家畜生産者、家畜診療獣医師および家畜保健衛生所へ検査データのフィードバック	継続	116件	
33					【安全】1-1.2-(1)	中央卸売市場における衛生対策	監視・指導	食肉市場内の衛生監視・指導	継続	巡回監視(現場検査):317回 記録検査:12回 細菌検査:125検体	
34				1.4 食品等検査の実施	【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	と畜検査	福岡市中央卸売市場食肉市場に搬入される牛・豚等のと畜検査(とさつ禁止命令措置を含む。)	継続	牛:28,181頭 豚:113,858頭	
35					【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	牛・めん羊・山羊のTSE検査	福岡市中央卸売市場食肉市場にてとさつ・解体される牛・めん羊・山羊のTSE(伝達性海綿状脳症)検査	継続	7頭 生体検査において、原因不明の行動異常又は神経症状を呈するものについて検査を実施	
36					【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	残留有害物検査	市場外へ流通前の食肉の動物用医薬品・農薬等の検査	継続	抗生物質検査(牛豚):841検体 モニタリング検査(牛豚):24検体	
37					【安全】1-1.4-(2)	検査施設の業務管理の実施	検査結果に対する信頼性確保	福岡市の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領に基づく精度管理	継続	試験法の妥当性評価:動物用医薬品 相互点検 指定品による精度管理(細菌、動物用医薬品) 外部精度管理(細菌、動物用医薬品)	
38					【安全】1-1.4-(3)	調査研究	検査の充実	残留動物用医薬品の検査項目を拡充し、効果的な検査を実施	継続	高度分析機器(LC/MS/MS)を用いた残留動物用医薬品検査項目及び検査法の検討	
39					【安全】1-1.4-(3)	調査研究	研究の推進	実態調査及び検査方法に関する技術研究	継続	枝肉の細菌汚染調査 腫瘍組織の病理組織学的検索	
40			4 職員の人材育成と資質の向上	4.1 研修会等への参加	【安全】4-4.1	研修会等への参加	検査能力、技術等の向上	技術研修会、学会等への参加により、最新の検査技術を習得することにより検査技術の向上を図る。	継続	全国食肉衛生協議会各部会(病理、理化学、微生物) 計3回 九州地区食肉衛生検査所協議会研修会 1回 全国食肉衛生技術研修会 1回	
41					【安全】4-4.1	研修会等への参加	知識・技術の向上	研修等により、食品の衛生・安全確保を担う職員の知識・技能の向上を図る	継続	福岡県食肉衛生及び家畜衛生研究会 病理(所内研修実施2回) 理化学(所内研修実施2回) 微生物(所内研修実施5回)	
42			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	市民啓発事業	見学者等への事業説明	継続	市場見学者等への業務紹介 4回(53名) 出前講座 2回(51名)	

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績		
43	食品衛生検査所		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.2 流通拠点における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.2-(1)	中央卸売市場における衛生対策	監視・指導	鮮魚市場・青果市場内の監視・指導	継続	監視対象施設数:152 延監視件数(実働):33,751 違反件数:36 食用不適魚等発見件数:0	
44				1.4 食品等検査の実施	【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	食品の検査	市場内流通食品等の検査	継続	検査検体数:932(うち収去検査232) 延検査項目数:57,260 法違反:1	
45					【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	検査の充実	残留農薬等のポジティブリスト制に伴い、公定法に定められた一斉分析法を導入し、より効果的な検査を実施する。	継続	検査可能項目: 動物用医薬品:37、残留農薬:240	
46					【安全】1-1.4-(2)	検査施設の業務管理の実施	検査結果に対する信頼性確保	福岡市の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領に基づく精度管理	継続	外部精度管理への参加:麻痺性貝毒1項目、残留農薬6項目 指定した試験品による精度管理:細菌3項目、残留農薬6項目	
47					【安全】1-1.4-(3)	調査研究	研究の推進	実態調査及び検査方法に関する技術開発	継続	アニサキス寄生実態調査:127件 果実類の規格基準の改定に伴う残留農薬の部位別検出値に関する調査	
48			2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	2.1 事業者への情報提供	【安全】2-2.1	事業者への情報提供	食品関連事業者への衛生講習会等の実施	衛生講習会等の実施により、食品関連事業者の衛生思想を向上し、自主管理による食の安全確保を図る。	継続	講習会の実施:3回、参加人数:58名 食品衛生の相談:10件	
49				2.2 HACCPに沿った衛生管理の推進	【安全】2-2.2	HACCPに沿った衛生管理の推進	福岡市中央卸売市場のHACCP導入支援、運用支援	鮮魚・青果市場の卸売会社、主要な仲卸会社に対するHACCP取組開始のための支援、運用の支援	継続	HACCP運用状況確認:76施設	
50			3 危機管理事案への対応	3.2 危機管理体制の整備	【安全】3-3.2-(2)	関係機関との連携	他自治体等との情報交換	他自治体の食品衛生行政、食品検査に関する会議出席等による情報交換	継続	全国市場食品衛生検査所協議会 ・全国大会(奈良):参加人数3名 ・九州ブロック会議(書面開催) ・九州ブロック活性化事業:参加人数6名 ・他都市からの視察受け入れ:1回、参加人数:2名	
51		各衛生課 食品衛生検査所 食肉衛生検査所	4 職員の人材育成と資質の向上	4.1 研修会等への参加	【安全】4-4.1	研修会等への参加	検査技術等の向上	研修等により、最新の検査技術を修得し、検査技術の向上を図る。	継続	LC/MS/MS、GC/MS/MS等の実技研修:4回、延べ参加人数名9名	
52					【安全】4-4.1	研修会等への参加	検査能力の向上	技術研修会、学会等への参加	継続	食品衛生学会等:28回、延べ参加人数67名	
53					【安全】4-4.1	研修会等への参加	知識・技術の向上	研修等により、食品の衛生・安全確保を担う職員の知識・技能の向上を図る。	継続	新任食監研修等への参加:5回、延べ参加人数12名	
54			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	消費者等への情報提供	消費者等への情報提供により、消費者の食に対する「安全・安心」の確保を図る。	継続	食品衛生月間行事:8月1日～8月3日、延べ参加人数:160名 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(課題解決案の実施):1回、参加人数:15名 施設見学会:28回、参加人数:1765名	

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績	
55	保健環境研究所 保健科学課		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.4 食品等検査の実施	【安全】1-1.4-(1)	食品等検査の実施	食品の検査	市内流通食品の検査	継続	食品添加物等検査382検体、延べ項目数2,246項目 食品細菌検査 906検体、延べ項目数2,471項目 残留農薬等検査69検体、延べ項目数11,044項目
56					【安全】1-1.4-(2)	検査施設の業務管理の実施	検査結果に対する信頼性確保	福岡市の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要領に基づく精度管理	継続	試験法の妥当性評価の実施 指定する試験品による精度管理:残留農薬1回、動物用医薬品1回、重金属1回、食品添加物2回、特定原材料1回、細菌検査14回 外部精度管理:残留農薬1回、動物用医薬品1回、重金属2回、食品添加物2回、特定原材料2回、遺伝子組換え食品1回、細菌検査11回
57					【安全】1-1.4-(3)	調査研究	研究の推進	行政施策への反映を目指し、福岡市保健環境研究委員会の助言も仰ぎながら、実態調査や検査方法に関する技術開発を行っている。	継続	・3層固相ミニカラムを用いた農産物中の残留農薬迅速一斉分析法の確立 ・新規妥当性確認ガイドラインに対応した食品添加物一斉分析法の開発
58			3 危機管理事案への対応	3.1 食中毒発生時、違反食品発見時の対応	【安全】3-3.1-(1)	食中毒発生時、違反食品発見時の対応	検査の充実拡充	健康に係る危機管理等への機能を強化し、食中毒・有症相談検査を実施する。	継続	食中毒・有症相談検査:細菌461検体、ウイルス220検体、理化学23検体
59			4 職員の人材育成と資質の向上	4.1 研修会等への参加	【安全】4-4.1	研修会等への参加	知識・技術等の向上	技術研修会・学会への参加により、検査技術の向上を図る	継続	全国衛生化学技術協議会、九州衛生環境技術協議会、衛生微生物技術協議会、日本食品衛生学会学術講演会等会場・WEB開催計18回、延べ参加人数35名
60			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食品の安全性に関する情報提供	保健環境研究所HPによる情報提供や、ほかんけんだよりの配布、学会誌への投稿	継続	食品衛生情報誌(メサージュ)の発行及びHPへ掲載(3回) 分析化学雑誌への投稿
61							市民啓発事業	・ほかんけん研究者体験:市民を対象として、保健に関する実験や観察などを通じて、これらの分野に親しむ機会と学習の場を提供する。 ・出前講座(食品添加物の話)の開催	継続	・ほかんけん研究者体験 ・出前講座(食品添加物の話):3回

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系				施策・事業名	事業の説明	昨年度(令和6年度)の事業実績	
62	東衛生課		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	東区食の安全・安心のためのリスクコミュニケーション	若年層のカンピロバクター食中毒や保育園でのノロウイルス集団感染を防止するため、東区の大学や保育園を対象に啓発を行う。 また、食品工場見学会を実施する。	継続	・大学生を対象とした食品衛生講習会の実施とカンピロバクター食中毒予防啓発(4回、469人) ・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(約100施設・10,000枚)
63	博多衛生課		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	会社員のための健康情報定期便	健康課と連携して食中毒予防や健康に関するチラシを作成し、博多区内の50名以上の従業員がいる事業所に送付する。	継続	年1回発行。822事業所に印刷物又はメールマガジンを送付した(印刷物発行数:551部)。
64							デジタルサイネージによる専門学校との食中毒予防啓発	専門学校と連携して、食中毒予防に関する啓発動画を作成し、デジタルサイネージやSNSによる情報発信を行う。	新規	—
65	中央衛生課		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.3 製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.3-(2)	集団給食施設等への助言・指導	食の安全・安心推進事業	子ども食堂の開設者・事業者向けのアレルギー事故防止等に関する講習会の実施	継続	・子ども食堂の開設者向けの食中毒予防・アレルギー事故防止講習会(1回実施、8名参加)
66			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食の安全・安心推進事業	子ども食堂利用者(子ども)に対する手洗い実習の実施	継続	・子ども食堂利用者等の子ども向け手洗い講習会(1回実施、10名参加)
67							食の安全・安心推進事業	バザー、イベント主催者へ食中毒予防の指導、情報提供を行う	継続	イベント開催における窓口及び現地指導(219件) バザー開催における窓口指導(66件)
68							食の安全・安心推進事業	食品衛生月間(8月)における食中毒予防の重点啓発	継続	・食品衛生月間におけるチラシ・パンフレット配布(1,163部) ・食中毒予防のパネル展示
69							食の安全・安心推進事業	子どもを持つ保護者や若年層に対し食肉の生食による食中毒予防啓発を行う	継続	・消費者対象講習会(3回実施、72名参加)
70							食の安全・安心推進事業	手洗い実習を交えたわかりやすい衛生講習会を行う	継続	・手洗い実習を交えた衛生講習会(1回実施、18名参加)
71	南衛生課		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	大学と連携して、学生及び教職員を対象にカンピロバクター食中毒予防啓発を行う。	継続	学内メール配信、学内ポスター掲示(南区連携の7大学 約6,700名)
72							南区ため蔵食ゼミ	区民が抱く食に対する不安を解消するとともに、食の安全に関する正しい情報を提供するため、事業者や学校等と連携し、食の安全安心確保に関する地域に根ざした市民啓発事業を実施するもの。	継続	区民向け講座 452人(20回) (うち2回はオンライン講座) 事業者向け講座 249人(4回) X(旧ツイッター)配信 18回

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名	事業の説明		昨年度(令和6年度)の事業実績	
73	城南衛生課		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食とくらしのリスクコミュニケーション	食中毒予防啓発チラシ等の作成・配付	継続	・健診来庁者向けチラシ配付
74					【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食とくらしのリスクコミュニケーション	小学生、保育園・幼稚園児向けの手洗い教室開催等	継続	・小学校での手洗い教室実施、ハンカチ・チラシの配布(28回、903人) ・保育園・幼稚園での手洗い教室実施(手洗啓発紙芝居活用)(8回、806人)
75					【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食とくらしのリスクコミュニケーション	市民参加による体験型勉強会やバザー講習会の開催	継続	・子どもと保護者向け体験型勉強会開催(1回、9組18名) ・バザー講習会実施(6回241名)
76	早良衛生課		2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	2.5 人材育成、養成の支援	【安全】2-2.5	人材育成、養成の支援	社会福祉施設の自主衛生管理推進	食中毒対策等について、講習や体験型のプログラムを実施	継続	インターネット動画を活用したオンライン講習会の実施(案内数348施設)
77			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	若者や働き盛りの層を対象とした情報提供	若者層を中心に特にカンピロバクター食中毒対策に関する情報提供を複数の手法により行う。	継続	・総合図書館でのポスター掲示(8月)
78							手の洗い残しゼロチャレンジ	ノロウイルス等の食中毒対策として、食品事業者やバザー等の食品取扱い者に対して、正しい手洗い方法を指導する。	継続	手洗いチェッカーによる手洗い指導 19回実施、実施人数676名
79			2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	早良区食のリスクコミュニケーション事業	市民を対象とした、食品衛生に関する情報提供や意見交換を行う食のリスクコミュニケーション事業を実施することで、市民の食品衛生に関する知識や理解を深め、安全で健康な食生活に活かしてもらう。	継続	・公募による検査キットの郵送事業として1回実施。 早良区内在住の小中学生とその保護者8組参加 ・検査キットの配布事業として、離乳食教室等を利用し実施。22回317名に配布
80	西衛生課		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	食の安全安心スクール	食中毒予防に関する啓発動画を作成し活用する	継続	・アニサキス食中毒予防啓発動画を作成し、YouTube動画広告配信 ・バザー、カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスの食中毒予防啓発動画を福岡チャンネルで配信
81			2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	食の安全安心スクール	学生や地域住民を対象に正しい手洗い方法や食に関する情報等を提供し、意見交換を通して正しい判断ができる消費者を育成する講座を実施する	継続	・福岡市立福岡女子高校 2回実施 73名参加 ・九大祭実行委員会 131名参加

食の安全・安心の確保に関する主な事業一覧(主管課別)

番号	主管課	左記以外の担当課	施策体系			施策・事業名		事業の説明	昨年度(令和6年度)の事業実績		
82	医薬務・衛生推進課		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.3 製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.3-(3)	健康食品に対する監視指導	健康食品買上調査	表示、広告等から医薬品成分の含有が疑われる健康食品を購入し、医薬品成分の含有の有無について検査分析を行う	継続	検査検体数:10 うち、医薬品成分を検出した検体:0	
83					【安全】1-1.3-(3)	健康食品に対する監視指導	医薬品・医療機器等一斉監視指導	薬局開設者及び医薬品の販売業者に対し、健康食品等の広告等において医薬品的な効能効果を標ぼうしていないか監視、指導を行う	継続	監視件数:277(薬局:161件、店舗販売業:116件) うち、指導件数:0	
84	消費生活センター		1 市民への情報提供	1.2 相談への対応	【信頼】1-1.2	相談への対応	消費者相談	消費者からの相談、苦情に対して助言、情報提供、斡旋(相談者に代わって事業者と交渉)を行う。	継続	随時 食品関連相談:878件	
85	健康危機管理課		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.3 製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.3-(2)	集団給食施設等への助言・指導	福岡市特定給食施設研修会	給食施設の栄養士・調理師を対象に知識や技術の向上を図る研修会を実施	継続	・動画をオンライン配信(全3回) ・上記のうち「食の安全・安心の確保」に関するものとして、「給食施設における衛生管理等」「食物アレルギーの対応について」を各1回実施。	
86	地域保健課		1 市民への情報提供	1.3 食育の推進	【信頼】1-1.3	食育の推進	健康・食育パートナーズの登録事業(福岡市「健康・食育サポート店」登録事業)	健康・食育パートナーズの普及啓発(福岡市「健康・食育サポート店」の普及啓発(R1.9まで))	継続	広報チラシの配布及び普及啓発	
87	農業振興・イノベーション等対策担当		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.1 生産段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.1-(1)	農業生産工程管理(GAP)の推進	農産物の安全・安心推進事業	市民に信頼される安全で安心な農産物の生産及び供給に資するため、生産者に対し、農業使用基準の遵守、防除履歴の記帳の徹底及び、GAPの推進を図る。	継続	GAPの推進 市民への啓発・PR 出荷前残留農薬検査(野菜等70検体) 連絡会議1回、担当者会議1回	
88					【安全】1-1.1-(2)	家畜伝染病(鳥インフルエンザ等)の発生予防、蔓延防止の対策	福岡市特定家畜伝染病防疫対策連絡会議	特定家畜伝染病(口蹄疫、鳥インフルエンザ)の発生に備え、防疫対策や食品の安全対策などが適切に行えるよう情報交換や対策の検討を行う。	継続	連絡会議:1回	
89	政策企画課		2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	農地見学会	農地見学希望者の受け入れ	継続	農地見学会:4か所(69人)	
90	水産振興課		2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	見て・来て・食べて・浜の活性化推進事業	水産物及び水産加工品の魅力を消費者に発信し、浸透させることを目的とした市漁協の取組みを支援する。	継続	・漁業体験1回	
91	市場課	各衛生課、食品衛生検査所、食肉衛生検査所	2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	食肉市場見学	食肉市場見学希望者の受入れ	継続	見学希望者の受入れ :92団体(495名)	
92	鮮魚市場		2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	鮮魚市場見学	鮮魚市場見学希望者の受入れ	継続	見学希望者の受入れ :17団体(327名)	
93	青果市場		2 リスクコミュニケーションの充実	2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	【信頼】2-2.2	生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進	青果市場見学	青果市場見学希望者の受入れ	継続	見学希望者の受入れ:35団体(2,751名)	
94	給食運営課		1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.1 生産段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.1-(1)	農業生産工程管理(GAP)の推進	市外産出荷前残留農薬検査	市外産の農産物が市場へ出荷される前に検査用に採取し、残留農薬の検査を行う	継続	市外産出荷前残留農薬検査:9検体	
95			1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	1.3 製造・加工、流通、販売段階における食品の安全性確保の推進	【安全】1-1.3-(2)	集団給食施設等への助言・指導	定期衛生検査	給食施設への立入検査	継続	単独校調理場148校に年3回実施し、衛生状態の確認及び改善指導を行った	
96			1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	【信頼】1-1.1-(1)	市民への情報提供	ホームページでの学校給食情報の提供	ホームページで献立表、食材の産地、検査結果等の情報を提供する	継続	ホームページで献立表、食材の産地、検査結果等の情報を提供した	
97			2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	2.5 人材育成、養成の支援	【安全】2-2.5	人材育成、養成の支援	調理業務員等研修会	衛生管理の研修	継続	オンラインにより開催	
98	人材育成課		2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	2.5 人材育成、養成の支援	【安全】2-2.5	人材育成、養成の支援	栄養教諭一年次研修 栄養教諭、学校栄養職員研修	新規採用者への衛生管理の研修 新規採用者を含む、全栄養教諭、学校栄養職員への衛生管理、食に関する指導、労務災害等の研修	継続	・栄養教諭、学校栄養職員研修については、オンライン研修を2回実施。 ・栄養教諭一年次研修については、対面研修を2回実施。内容は、衛生管理・栄養教諭の役割・食に関する授業について	