



福岡市保健福祉局生活衛生部 〒810-8620 福岡市中央区天神 1-8-1

生活衛生課 TEL 092-711-4273 FAX 092-733-5588 ✉ seikatsueisei.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

食品安全推進課 TEL 092-711-4277 FAX 092-733-5588 ✉ shokuhinanzan.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

福岡市ホームページ <https://www.city.fukuoka.lg.jp/>

発行：令和2年2月 企画・制作／西日本新聞社 TEL 092-711-5460

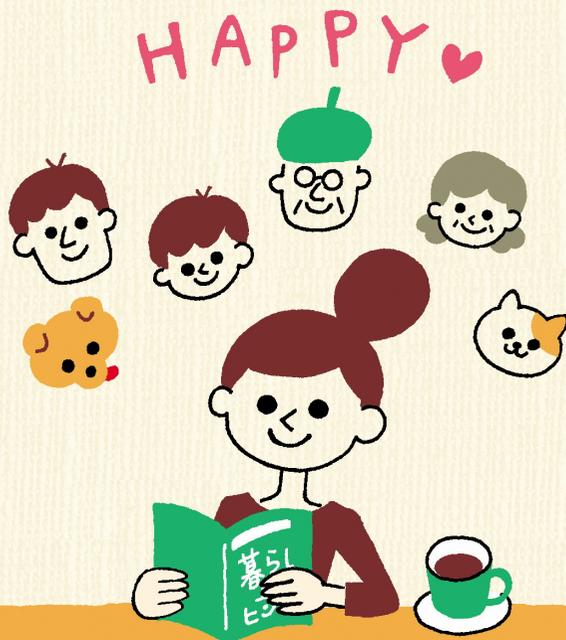
福岡市

この冊子について

家族には安全なものを安心して食べてほしい。
つつがなく暮らしてほしい。

そんな快適な暮らしの実現に役立つヒントを
この一冊に詰め込みました。

知らなかったことや、新しい情報を発見すると
思わず誰かに教えたくありませんか。



Contents



この冊子について.....	1
食 肉は中までしっかり加熱して、おいしく安全に.....	3
暮 セアカゴケグモ、どんなことに気をつけたらいいの? ...	5
食 CSF(豚コレラ)は、人にはうつらない!	7
食 効果的な殺菌方法や食中毒予防の3原則をチェック ...	9
食 フグの処理はプロにお任せを	11
暮 まつげエクステは美容師&届け出のあるサロンで.....	13
食 食品選びに役立つ「食品表示」を読み解こう!	15
暮 犬猫との「出会いの場」が身近に	17
よくある質問と問い合わせ先一覧	19



思わず教えたくなる！イイコト ①



“生”“半生”で食べるのはとても危険！

肉は中までしっかり加熱して、
おいしく安全に



牛や鶏、豚など動物の体の中には食中毒菌が生息していて、解体処理する時に菌が肉の表面に付着することがあります。菌が付いた肉を十分に加熱せず食べると、食中毒になるおそれがあります。



肉に付いている食中毒菌とは？ どんな症状？

食中毒の症状は、原因となった病原体によって異なります。



病原体	腸管出血性大腸菌 (O157など)	カンピロバクター	E型肝炎ウイルス
主な動物種	牛	鶏、牛、豚	豚、イノシシ、シカ
主な原因食品	加熱不十分な焼き肉やハンバーグ	鶏刺しや鶏たたき、加熱不十分な鶏肉料理	イノシシやシカなどの生肉、加熱不十分な豚肉料理
潜伏期間	4~8日	1~7日	15~50日
症状	腹痛、下痢、血便【重症化するおそれ】	下痢、腹痛、発熱【神経障害につながるおそれ】	発熱、全身倦怠感、腹痛、黄疸

肉の食中毒を防ぐには、どうしたらいい？



食中毒菌やウイルスは熱により死滅するので、十分な加熱により食中毒を防ぐことができます。以下の予防のポイントを知って安心しておいしく食べましょう。

食中毒予防のポイント

Point 1 生肉に触った後は手をよく洗う

Point 2 調理器具は肉用とその他用に分ける

Point 3 生肉を扱う箸やトングと、食べる箸は分ける

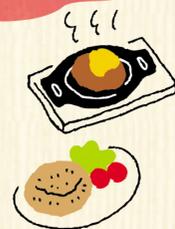
Point 4 肉は中心部の赤みが消えるまでしっかり加熱する

Point 5 生肉に触れた付け合わせの野菜もしっかり加熱する

75℃以上の熱で1分以上が目安

ひき肉調理品や加工肉は特に注意！

ひき肉を使ったハンバーグやメンチカツなどの「ひき肉調理品」、骨の周りから削り取った端肉や内臓肉を結着して作った「成形肉」、金属刃などを使って肉の筋や繊維を切断して肉を柔らかくした「テンダライズ処理の肉」は、内部まで食中毒菌が入っている可能性があります。火が通っているかどうか、肉汁や断面の色できちんと確認しましょう。



福岡市では
カンピロバクター
食中毒が
多発しています



近年、鶏刺しや鶏たたきなど加熱不十分な料理を食べて「カンピロバクター食中毒」になるケースが多くなっています。病気に対する抵抗力が弱い子どもや高齢者は症状が重症化しやすいので特に注意が必要です。

思わず教えたいくなる！イイコト ②



どこで見つけてもおかしくない！

特定外来生物のセアカゴケグモ、

どんなことに気をつけたらいいの？



セアカゴケグモは、もともと日本に生息していなかった毒グモです。福岡市内では2007年に東区で初めて発見されました。繁殖力が強いので、生息域が拡大しており、現在では市内のどこで見つけてもおかしくない状況です。

毒はあるけどおとなしい。目印は赤色模様

海外から日本に持ちこまれた特定外来生物のセアカゴケグモ。毒は持っていますがおとなしい性格で、自ら攻撃することはありません。しかし、かまれることもあるので見つけても素手で絶対に触らないようにしましょう。背中とおなかの赤色模様が特徴です。

セアカゴケグモ (メス)

おなか側



- 全体はツヤのある黒色
- 背中に帯状模様
おなかに砂時計模様
- おしり側が丸くて大きい
- 成体(メス)は体長約1cm
- 足の長さを含めると3~4cm

背中側



きけん

屋外の暖かい物陰を好み、巣を張る。
夏から秋は特に注意を



セアカゴケグモの巣と卵のう

セアカゴケグモは、側溝のふた、ベンチの下、エアコン室外機の下、外に置いている靴やサンダルの中など、屋外の暖かい場所の物陰、隙間を好みます。巣の形は不規則で、卵のうに入った袋「卵のう」を作ります。特に夏から秋にかけて動きが活発になるので、注意が必要です。

日頃から注意しておきたいこと

- 庭の手入れや掃除をするときは、軍手やビニール製の手袋、靴下を着用する
- 屋外に出っぱなしの靴やサンダルを履くときは、中にクモが入っていないか確認する

きけん



ゴケグモ類の駆除の仕方

Point 1

素手で触らないよう、軍手やビニール製の手袋などを着用する



Point 2

市販の家庭用スプレー式殺虫剤(ピレスロイド系)を吹きかける



Point 3

殺虫剤がない場合は、靴で踏みつぶす



Point 4

卵のうは、割り箸でつまんでビニール袋に入れ、殺虫剤を十分に吹き付けて袋の口を縛り、靴で踏みつぶした後、燃えるごみとして捨てる



ハイロゴケグモ

セアカゴケグモの仲間ハイロゴケグモも海外原産の特定外来生物。灰色または褐色の丸い胴体で、おなかには赤い砂時計模様があります。卵のうはこんぺいとう形。セアカゴケグモ同様に毒があるので注意。



かまれた時はすぐに洗って、急いで病院へ

セアカゴケグモにかまれると痛みを感じ、かまれた所が赤くなります。発熱・吐き気・頭痛の症状が出ることがあり、高齢者や子どもは重症化するおそれもあります。

かまれてしまった場合は、かまれた場所をすぐに水や温水で洗い流し、できる限り早く医療機関で医師の診察を受けましょう。



ゴケグモ類についてもっと知りたいときは

ホームページ「セアカゴケグモ・ハイロゴケグモにご注意ください!」で詳しく紹介しています。

● 福岡市ホームページ

福岡市 ゴケグモ 検索

● 環境省ホームページ

環境省 ゴケグモ 検索



思わず教えたくなる！イイコト ③



CSF(豚コレラ)は豚やイノシシの病気

豚には恐ろしい病気だけど

人にはうつらない!



2018年9月、岐阜県でCSF(豚コレラ)の発生が確認されました。「コレラ」という名前に不安を感じる人もいますが、人に感染することはないのでご安心を。CSFにかかった豚の肉も流通しません。

CSFってどんな病気?

CSFはCSFウイルスによる豚やイノシシ特有の病気です。感染力が強く、豚で高い致死率を示しますが、人に感染することはありません。

仮にCSFにかかった豚を食べたとしても、人体に影響はありません。



感染豚の肉は流通しません

福岡市食肉市場(と畜場)では、福岡市食肉衛生検査所の獣医師が1頭ずつ全ての豚を検査しています。「生体検査」「解体前検査」「解体後検査」の3つの厳しい検査に合格した肉だけが検印を押されて流通します。



国内では26年ぶりに発生しました

CSFは、畜産業界への影響が甚大であることから「家畜伝染病」に指定されています。2018年9月に岐阜県の養豚農場で発生が確認されたのは、国内では1992年以来26年ぶりのこと。それ以降、複数の府県に感染が拡大したため、防疫措置が強化されており、CSFワクチンの接種も開始されています。

ASF(アフリカ豚コレラ)の感染も世界で広がっています

ASFは、CSFとは別の病気ですが、CSFと同様に豚とイノシシの病気で、発生すると畜産業界に甚大な影響があります。近年、アフリカ、ヨーロッパ、アジアと世界中で感染が広がっています。日本では2019年11月現在発生していませんが、発生地域から不法に持ち込まれたハムやソーセージなどの食肉製品からウイルスの遺伝子が見つかっています。日本へのウイルスの侵入を防ぐため、発生地域からの食肉製品の持ち込みは禁止されています。



まさかキュウリで食中毒?!
効果的な殺菌方法や
食中毒予防の3原則をチェック



キュウリなどの生野菜が原因で食中毒が発生したことがあることを知っていますか？食中毒予防の3原則を正しく実践して食中毒を防ぎましょう。

野菜もしっかり洗浄・殺菌



肉や魚だけでなく、生野菜などでも食中毒を引き起こすことがあり、2012年には白菜の浅漬け、2014年には花火大会の露店で提供された冷やしキュウリによる集団食中毒が発生しています。

野菜もしっかり洗浄・殺菌をすることが大切です。効果的な殺菌方法として、食品用殺菌剤次亜塩素酸ナトリウムを用いる方法や、短時間の熱水処理ブランシングがあります。



キュウリは熱湯で湯通して殺菌

キュウリの表面はデコボコしているため、流水で洗ったり次亜塩素酸ナトリウムで洗浄したりしても、完全には殺菌しきれないことがあります。キュウリの殺菌にはブランシングが効果的です。実験的にブランシングした後に残る細菌の数を計測したところ、検出下限値未満まで減少しました。

効果的なキュウリの殺菌方法

Step 1
流水で洗う

Step 2
沸騰した水(95~100℃)で10秒間湯通し

Step 3
食感が損なわれないよう、すぐに水道水で30秒程度、冷却する

※長期保存を目的とした殺菌方法ではありません

食中毒予防の3原則をチェック

1 細菌をつけない

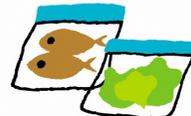
- 調理の際はこまめに手洗い・消毒をする



- 手指に傷がある時などは使い捨てのビニール手袋を着用する



- 食材ごとに包装して保存する



- 調理器具はしっかり洗浄・殺菌をする



2 細菌を増やさない

- 食品を長時間常温に放置しない



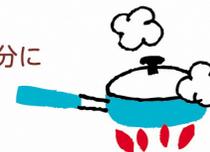
- 前日調理を避ける



- 冷蔵庫内の温度を10度以下にする

3 細菌をやっつける

- 中心まで十分に加熱する





思わず教えたくなる！イイコト 5



釣ったフグは食べない！



素人の調理は絶対にダメ！

フグの処理はプロにお任せを



福岡県では、「ふぐ処理師」しかフグを処理できないのはなぜでしょうか。知っているようで知らないフグ毒のこと。フグによる食中毒は毎年、全国でも発生しています。死亡例も報告されており、そのほとんどが素人調理によるものです。フグの処理はプロに任せて、九州の冬の味覚であるフグをおいしく頂きましょう。

「ふぐ処理師」はフグのプロの証し



福岡県では、フグは「ふぐ処理師」の免許を持った人しか処理できません。フグの種類や毒のある部位を正しく理解して適正に処理しなければ、有毒部位を食べた場合フグ毒による症状が現れ、死に至ることもあるからです。

「ふぐ処理師」はフグの有毒部位を除去する実技試験と、筆記試験に合格した人が持っている、フグのプロの証しです。

フグ毒には解毒剤なし



ピリっときたら、すぐ119番！

フグ毒の正体はテトロドトキシンです。テトロドトキシンは、神経をまひさせる神経毒です。誤って有毒部位を食べてしまうと、食後20分～3時間程度の短時間でしびれやまひが現れ、重症の場合は呼吸困難で死亡することがあります。

フグ毒の解毒剤はなく、対症療法しかありません。病院では一般的に、人工呼吸による呼吸の確保や、胃洗浄などを行います。

フグ毒は
壊れません



フグの体のどの部位に毒があるかは、フグの種類によって異なります(何と全身有毒のフグもあります!)。その毒の強さは猛毒とされる青酸カリの1,000倍以上。煮ても焼いても、通常の加熱では壊れません。

青酸カリの
約1,000倍!



フグを見分けるのはとても難しい



フグは種類によって有毒部位が異なります。日本では22種類が食用のフグとして認められていて、その種類によって、食べられる部位が異なります。スーパーなどに並ぶ、比較的身近なシロサバフグ(カナトフグ)は、筋肉、皮、精巢が食べられますが、そのシロサバフグとそっくりなドクサバフグは全身有毒です。

また、2種類のフグが交雑した雑種のフグも発見されており、交雑種の場合、親に当たるフグと同じ部位に毒があるとは言い切れません。フグを素人の目で見分けることは困難です。釣ったフグを自分で調理したり、人にあげたりするのはやめましょう。

シロサバフグ



▲筋肉、皮、精巢は食べられる

ドクサバフグ



▲全身有毒

トラフグ



▲筋肉、皮、精巢は食べられる

マフグ



▲筋肉、精巢は食べられる

シロサバフグとドクサバフグ、トラフグとマフグはそっくり!

福岡市ホームページ「フグの取扱いについて」で詳しく紹介しています。 [福岡市 フグの取扱い 検索](#)



思わず教えたいくなる！イイコト 6



“キレイ”のために知っておきたい！ まつげエクステができるのは 美容師&届け出のあるサロンだけ

“キレイ”を目指す女性のニーズが高いまつげエクステーション(まつげエクステ)。もはや美容の定番と言っていいほど身近な施術となっています。健康被害のリスクがあることも事実なので、きちんと内容を理解しておきましょう。



まぶたの腫れ、目の充血など健康被害も



まつげエクステでは、グルーと呼ばれる専用の接着剤を使って、人工のまつげを自分のまつげに1本ずつ装着していきます。グルーには瞬間接着剤と同じような成分が含まれているため、まぶたの腫れや目の充血といったアレルギー症状を引き起こすことがあります。

その他にも、結膜炎や角膜炎などの健康被害が報告されています。

健康被害 症例

- ・アレルギー症状(目の充血、まぶたの腫れなど)
- ・結膜炎、角膜炎
- ※症状の有無は体調や体質にも左右されます



そのサロン、大丈夫？ 施術の前は慎重に



目の周辺は皮膚が薄く、粘膜と接しているため非常にデリケートです。健康被害に遭わないために、施術前に以下のポイントを確認し、実施するかどうか慎重に考えましょう。

保健所に届け出済みのサロン(美容所)ですか？

保健所では、サロンの構造や設備などの衛生状態、美容師の従事状況などを確認し、「美容所検査確認済通知書」を交付しています。



担当者は美容師ですか？

まつげエクステの施術をするには、美容師免許(国家資格)が必要です。民間の協会や団体の資格だけではできません。



検査済みサロンや美容師だと分かる掲示物がありますか？

サロン内には保健所の検査確認番号や美容師の氏名、免許番号などを掲示するよう義務づけられています。



施術前に薬剤などについて十分な説明がありますか？

まつげエクステとの相性は個人差があります。体調や体質などに関するカウンセリングが充実しているサロンを選びましょう。グルーに対するアレルギー反応の有無は、パッチテストで確認できます。



担当者の手洗いや使用器具の消毒はされていますか？

感染症を防ぐためにも衛生管理は重要です。使用器具は客1人ごとに消毒するよう、美容師法で規定されています。



異常を感じたら
すぐに眼科へ



近年、まつげエクステのトラブルが増加しています。重症化すると視力が低下するなどの可能性もあります。少しでも異常を感じたらすぐに眼科に相談しましょう。



思わず教えたくなる！イイコト ⑦



知ってる？表示の新ルール

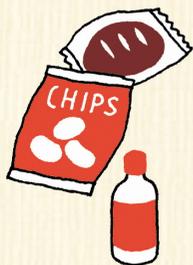
食品選びに役立つ

「食品表示」を読み解こう！



包装やパッケージに記されている食品表示を見ると、その食品についての情報を詳しく知ることができます。表示のルールは2015年に変わり、より分かりやすくなりました(2020年3月31日までに製造された加工食品は以前のルールでも認められています)。

「食品表示」を読み解いて、食品選びに役立てましょう。



全ての加工食品に栄養成分表示

原則として、全ての加工食品に栄養成分の表示が義務化され、どの栄養成分がどのくらい含まれているのかが一目で分かるようになりました。「熱量」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」の5つの成分が表示されています。

栄養成分表示の例



栄養成分表示(1袋当たり)	
熱量	●●kcal
たんぱく質	●●g
脂質	●●g
炭水化物	●●g
食塩相当量	●●g



アレルギー物質や添加物も分かりやすく

近年は食品が多様化し、卵を含まないマヨネーズ風調味料のように名称からではアレルギー物質の有無を判断し難い食品が開発されています。そこで、新たな食品表示制度ではアレルギー物質の表示に関するルールが見直されました。

また、どれが添加物が判別しやすくなり、原料の原産地についての情報も得られるようになりました。

食品表示の例

① アレルギー表示

原則として原材料ごとに()内に記載されます。原材料欄の最後にまとめて表示されることもあります。

新ルールにより、今までは原材料にアレルギー物質が含まれると理解できるとして省略できた食品(例:マヨネーズの「卵」など)もアレルギー表示されるようになりました。

名 称	スナック菓子
② 原材料名	小麦粉(国内製造)、植物油脂、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、膨張剤、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	50g
賞味期限	2020.12.13
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
製 造 者	A株式会社 福岡県福岡市〇〇区〇〇

③ 原料原産地表示

国内で製造される加工食品には、使用割合が一番高い原材料に製造地や原産地が記載されています。
※2022年3月末までは食品メーカー等が準備する猶予期間です

② 原材料名

原材料に占める重量の割合が高い順に表示されています。

④ 添加物

以前のルールでは、原材料と添加物に区切りがなく、どれが添加物なのか分かりにくくなっていました。

新ルールでは、原材料とは別枠で表示したり、原材料名の枠内で「/」や改行などの明確な区切りを設け、その後に表示したりするようになりました。



消費者庁のホームページで詳しく紹介してあります。

知っておきたい食品の表示 消費者庁 検索



思わず教えたくなる！イイコト 8



殺処分ゼロを目指す新たな取り組み

譲渡サポート店制度で 犬猫との「出会いの場」が身近に

福岡市は、犬猫の殺処分ゼロに向けてさまざまな取り組みを進めています。2019年9月には、適切な譲渡に協力するペットサロンなどを認定する「譲渡サポート店制度」をスタート。譲渡を待つ犬猫の情報などを紹介するホームページもリニューアルしました。



ペットサロンやホテル11店を認定

「譲渡サポート店制度」とは、福岡市動物愛護管理センターの譲渡犬猫を預かり、飼い主探しをサポートする店舗を、福岡市が認定する制度です。

譲渡を希望する人はこれまで東区蒲田にある東部動物愛護管理センターに足を運んでいましたが、ペットサロンやペットホテルなど市内の認定店11店でも、新しい飼い主を待つ犬猫と“出会える”ことになりました。



このマーク
が目印！



サポート店情報はホームページで確認



同制度は、ホームページ「ずっといっしょ.com」で分かりやすく紹介しています。認定店舗や譲渡犬猫の情報も写真入りで掲載。譲渡手続きの流れも確認できます。



譲渡手続きの主な流れ

① センターまたはサポート店に連絡

② 譲渡前講習を受け、マッチング(相性確認)

③ センター職員による飼育環境調査

④ 譲渡時講習

⑤ 譲渡成立



「ずっといっしょ」のアクションを

「ずっといっしょ.com」は、市民の質問に答えるペット相談室、しつけ講習会などのイベント情報、犬猫を家族として迎えるためのポイントなど、ペットとずっと一緒に暮らすために役立つ情報を掲載しています。子犬や子猫のミルクボランティア募集や地域猫活動なども紹介。さまざまな取り組みを知り、殺処分ゼロを実現するアクションを！

※ミルクボランティアについては22ページのQ&Aを参照



譲り受ける前に

ペットを飼い始めることは、新しい家族を迎えることと同じです。譲り受ける前に、ペットと幸せに暮らすことができるか、自分に問い掛けてみましょう。

- 最期まで面倒を見られますか？
- 万が一飼いきれなくなったり、「受け皿」になる人はいますか？ など



よくある質問と 問い合わせ先一覧



- 飲み水（井戸水、ビルやマンションの水道水）について教えてほしい
- シックハウス症候群について知りたい
- 住まいのダニやカビ等について教えてほしい

お住まいの区の
保健福祉センター
衛生課 環境係 へ
問い合わせを

- 食品を購入したら、ガラス片が入っていた。どうしたらいいの？
- 地域のパザーで食品を出す場合の手続きを知りたい
- 食品の表示のことを知りたい

お住まいの区の
保健福祉センター
衛生課 食品係 へ
問い合わせを

保健福祉センター衛生課 問い合わせ先

東区 (東保健所)	環境係 ☎092-645-1112 ☎092-645-1111	食品係 ☎092-645-1112 ☎092-645-1111	FAX 092-645-1114 ✉ eisei.HIWO@city.fukuoka.lg.jp
博多区 (博多保健所)	環境係 ☎092-419-1125 ☎092-419-1126	食品係 ☎092-419-1125 ☎092-419-1126	FAX 092-434-0007 ✉ eisei.HAWO@city.fukuoka.lg.jp
中央区 (中央保健所)	環境係 ☎092-761-7351 ☎092-761-7356	食品係 ☎092-761-7351 ☎092-761-7356	FAX 092-761-8280 ✉ eisei.CWO@city.fukuoka.lg.jp
南区 (南保健所)	環境係 ☎092-559-5161 ☎092-559-5162	食品係 ☎092-559-5161 ☎092-559-5162	FAX 092-559-5149 ✉ eisei.MWO@city.fukuoka.lg.jp
城南区 (城南保健所)	環境係 ☎092-831-4219	食品係 ☎092-831-4219	FAX 092-843-2662 ✉ eisei.JWO@city.fukuoka.lg.jp
早良区 (早良保健所)	環境係 ☎092-851-6602 ☎092-851-6609	食品係 ☎092-851-6602 ☎092-851-6609	FAX 092-822-5733 ✉ eisei.SWO@city.fukuoka.lg.jp
西区 (西保健所)	環境係 ☎092-895-7094 ☎092-895-7095	食品係 ☎092-895-7094 ☎092-895-7095	FAX 092-891-9894 ✉ eisei.NWO@city.fukuoka.lg.jp

- 豚肉や牛肉がどんな検査をされているか、見てみたい



見学が
できます

保健福祉局食肉衛生検査所

☎092-651-3404 **FAX** 092-651-9015
✉ shokuniku.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

- 鮮魚市場や青果市場などに流通している食品が、どんな検査をされているかを見てみたい



見学が
できます

保健福祉局食品衛生検査所

<鮮魚市場係>
☎092-711-6440 **FAX** 092-711-6439
<青果市場係>
☎092-682-3922 **FAX** 092-682-6144
✉ shokuhin.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

- 犬猫の行方不明、保護情報について問い合わせたい
- 犬猫を飼えなくなった場合どうしたらよいか
- 犬猫を譲り受けたい
- あにまるぼーとのふれあい広場ってどんなところ？

あにまるぼーと
(東部動物愛護管理センター)

☎092-691-0131 **FAX** 092-691-0132
▶ 福岡市東区蒲田 5-10-1
(福岡市クリーンパーク東部北隣)
✉ dobutsukanri.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

敷地内のふれあい広場では、飼い犬と散歩したり遊んだりできます(リードを放すことができるドッグランではありません)。犬のしつけ方相談も行っていますので、お気軽にお問い合わせください。



- 「地域猫活動」について詳しく知りたい
- 野良猫が増えて困っているので、相談したい



ふくおかどうぶつ相談室
(家庭動物啓発センター)

☎092-891-1231 **FAX** 092-891-1259
▶ 福岡市西区内浜 1-4-22
✉ dobutsukanri.PHWB@city.fukuoka.lg.jp

- 犬の登録や狂犬病予防注射に関する手続きについて教えてほしい
- 犬猫のしつけについて相談したい



あにまるぼーと
(東部動物愛護管理センター)

ふくおかどうぶつ相談室
(家庭動物啓発センター)

- セアカゴケグモを見つけたけど、どうしたらいいの？
- 大きなハチの巣があって心配だ
- 浄化槽のことを知りたい
- 家庭ごみの出し方を教えてほしい



お住まいの区の
生活環境課へ
問い合わせを

セアカゴケグモやハチの駆除は行っておりませんが、駆除の方法について相談を受け付けています。

東区役所生活環境課

☎ 092-645-1024 FAX 092-632-8999
✉ seikatsukankyo.HIWO@city.fukuoka.lg.jp

博多区役所自転車対策・生活環境課

☎ 092-419-1070 FAX 092-441-5603
✉ seikatsukankyo.HAWO@city.fukuoka.lg.jp

中央区役所生活環境課

☎ 092-718-1092 FAX 092-718-1079
✉ seikatsukankyo.CWO@city.fukuoka.lg.jp

南区役所生活環境課

☎ 092-559-5101 FAX 092-561-5360
✉ seikatsukankyo.MWO@city.fukuoka.lg.jp

城南区役所生活環境課

☎ 092-833-4087 FAX 092-822-4095
✉ seikatsukankyo.JWO@city.fukuoka.lg.jp

早良区役所生活環境課

☎ 092-833-4343 FAX 092-851-2680
✉ seikatsukankyo.HIWO@city.fukuoka.lg.jp

西区役所生活環境課

☎ 092-895-7053 FAX 092-882-2137
✉ seikatsukankyo.NWO@city.fukuoka.lg.jp

その他

環境局保健環境研究所 ▶ ☎ 092-831-0660 (代表) / FAX 092-831-0726
✉ hokanken.EB@city.fukuoka.lg.jp

よくあるQ&A

Q このコラムのような内容をもっと積極的に知りたいのですが、どうやったらこういう情報が手に入りますか？

A 福岡市では、くらしに役立つ出前講座を無料で行っています。学びたいテーマや日時、場所なども相談できます。生活衛生課・食品安全推進課(背表紙)へお気軽におたずねください。

テーマ例

「食」(食中毒予防、食の安全安心確保のための福岡市の取り組み)
「くらし」(井戸水やマンションの水道水、シックハウス症候群、住まいのダニ・カビ対策)
「動物」(地域猫活動、動物愛護)

Q ミルクボランティアとは何ですか？ 

A 犬猫の殺処分ゼロを目指す取り組みの1つで、市民ボランティアの力を借りて、離乳前の子猫を飼育する事業です。

福岡市東部動物愛護管理センターでは、収容される犬・猫のうち、ほ乳が必要な子犬・子猫を一時的にご家庭で預かり生後2カ月ごろまで育ててくださる「ミルクボランティア」を募集しています。一時預かり期間が終了した子犬・子猫はセンターへお返しいただき、新しい飼い主に譲渡します。

ボランティアの主な条件

- 市内または近郊にお住まいであること
- 犬・猫の飼育が認められているお住まいであること
- 原則として、動物の世話を終日できること
- ペットを飼っている場合、ペットの感染症予防(ワクチン接種など)をしていること
- 成犬・成猫を飼っている場合は、不妊・去勢手術が済んでいること

ボランティアの内容

- 2～3時間おきのほ乳
- 排泄の補助(おしりを刺激して、排泄を促します)
- 成長の記録
- 子犬・子猫の人への順化(スキンシップを通して、人に馴れさせていただきます)

※必要な物資(ミルク・ケージなど)は全て支給または貸与されます



ボランティア活動までの流れ

お申し込み

- 1 電話で福岡市東部動物愛護管理センターにお申し込み
☎ 092-691-0131
- 2 「登録申請書」「申請チェック票」を同センターに提出(郵送・ファクス・メール)

登録

- 1 ミルクボランティア研修会の受講(面接あり)
 - 2 飼育環境調査(職員がご自宅に伺います)
 - 3 登録完了
- OK 

お世話

- 1 センターから電話などでお世話を依頼
- 2 お預け
- 3 期間が終了したらセンターが引き取り



web版「暮らし上手のヒント」もよろしくね!

お出かけ先や、お友達の家など、どこでも「暮らし上手のヒント」が見られます!

スマートフォン・パソコンからのアクセスは...

暮らし上手のヒント 福岡市 検索 

こちらからもアクセスできます

