

# 平成 31 年度 福岡市食品衛生監視指導計画



福岡市保健福祉局



## 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                                   | 7  |
| VI       | 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進                      | 12 |
| VII      | 市民及び食品関連事業者への情報提供及び意見交換                   | 13 |
| VIII     | 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上                       | 14 |
| IX       | 資料                                        | 15 |
| 【別表及び別紙】 |                                           |    |
| 別表 1     | 平成 31 年度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）を通じた監視指導                   | 18 |
| 別表 3     | 立入検査対象施設数等                                | 19 |
| 別表 4     | 平成 31 年度食品関連施設（中央卸売市場を除く。）における<br>収去検査等計画 | 20 |
| 別表 5     | 平成 31 年度中央卸売市場における収去検査等計画                 | 21 |
| 別紙 1     | 関係法令等                                     | 22 |
| 別紙 2     | 用語説明                                      | 24 |

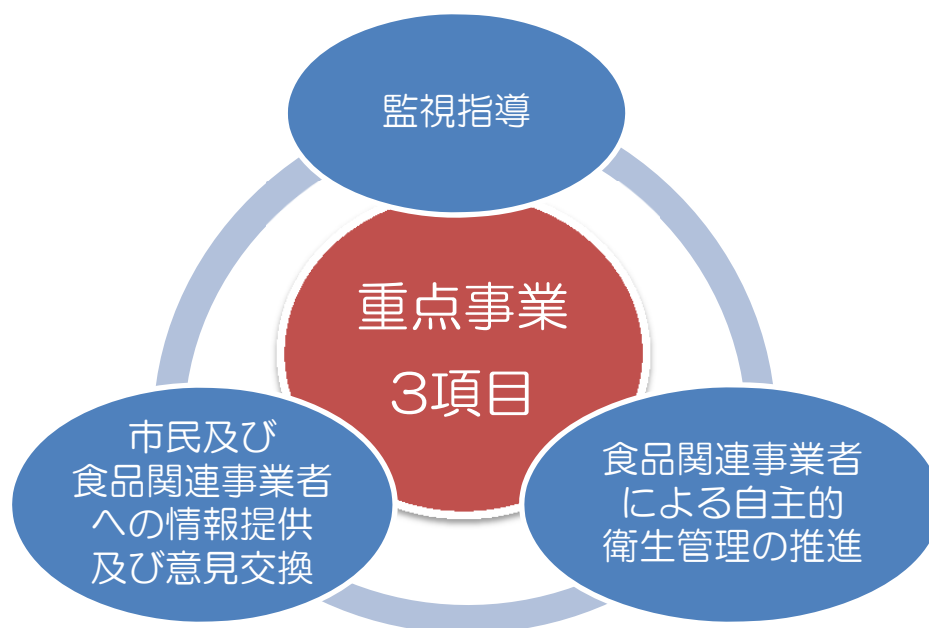


## I はじめに

「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、食品関連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。

平成 31 年度の監視指導計画では、「監視指導」、「食品関連事業者による自主的衛生管理の推進」、「市民及び食品関連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】 平成 31 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

#### 1 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<br>食品安全推進課  | <ul style="list-style-type: none"><li>・市が実施する施策の策定及び公表</li><li>・市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換</li><li>・庁内関係部局，関係自治体及び国との連絡調整</li></ul>                                               |
| 各区保健福祉センター<br>衛生課 | <ul style="list-style-type: none"><li>・営業の許可</li><li>・食品等取扱施設の監視指導</li><li>・市民及び食品関連事業者への食品衛生に関する情報提供及び意見交換</li><li>・自主的衛生管理推進のための指導及び助言</li><li>・市民及び食品関連事業者からの食品衛生に関する相談対応</li></ul> |
| 保健福祉局<br>食品衛生検査所  | <ul style="list-style-type: none"><li>・鮮魚市場及び青果市場における全開場日の監視指導</li><li>・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</li><li>・市民，生産者等への情報提供</li></ul>                                                     |
| 保健福祉局<br>食肉衛生検査所  | <ul style="list-style-type: none"><li>・食肉市場における監視指導，食品等の検査</li><li>・牛，豚等のと畜検査</li><li>・市民，生産者等への情報提供</li></ul>                                                                         |
| 環境局<br>保健環境研究所    | <ul style="list-style-type: none"><li>・食品等の検査</li><li>・食中毒に関する検査</li><li>・検査法の開発等の調査研究</li></ul>                                                                                       |

## 2 関係機関との連携体制

### (1) 広域連携協議会

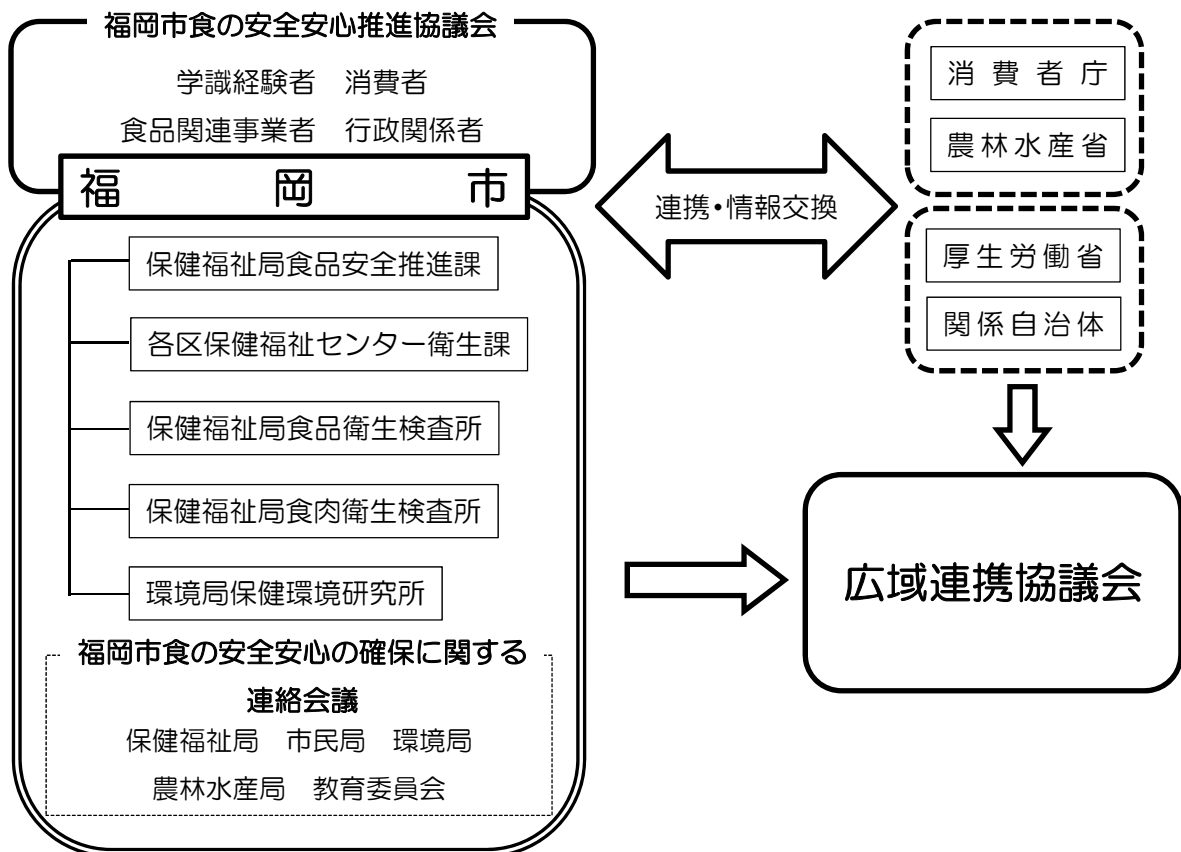
平成 30 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律（以下「改正法」という。）において規定された，国，都道府県等その他関係機関により構成される「広域連携協議会」を活用し，平常時から監視指導の実施にあたっての連絡及び連携体制を整備するとともに，複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案等が発生した場合は，関係機関等と緊密に連携し，拡大防止のための必要な対策を講じます。

### (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，食品関連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

### ＜カンピロバクター食中毒対策＞

平成30年に福岡市で発生した食中毒は32件で、うち17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「加熱不十分な鶏肉等」という。）が原因食品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 加熱不十分な鶏肉等を提供する食品関連事業者に対する講習会の実施

加熱不十分な鶏肉等を提供する食品関連事業者を対象に、カンピロバクター食中毒対策を中心とした講習会を実施し、加熱不十分な鶏肉等を提供する危険性について説明します。

#### 2 加熱不十分な鶏肉等を提供する施設への監視指導の強化

年に1回以上の立入検査を実施し、以下のことについて重点的に指導を行います。

- ・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）

#### 3 鶏肉の加熱に関する表示等の指導

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。

#### 4 食品の抜き取り検査の強化

加熱不十分な鶏肉等を対象とした、食品の抜き取り検査（以下「収去検査」という。）を行い、カンピロバクターによる汚染実態を調査するとともに、検査結果を踏まえた指導を実施します。

- ・食肉販売店等からの収去：30検体

#### 5 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。

## Ⅳ 重点事業

### ＜市の特性に合わせた衛生対策＞

○福岡市では、「屋台」がまちの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。

○市民アンケートでは、「食」の安全について特に不安を感じていることとして、輸入食品が回答の上位にあげられています。

○市外からの来訪者が増加する大規模な国際会議、スポーツイベント等が開催されます。

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

福岡県特殊形態営業に関する取扱要領に定める施設の基準及び福岡市食品衛生条例（以下「市食品条例」という。）に定める措置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監視を実施します。

（施設数：99 施設 [平成 31 年 1 月 1 日現在]）

- ・営業時間中（夜間）の監視：1～2回以上／年
- ・屋台条例に基づく屋台講習会及び合同監視：各 1 回／年



屋台の監視状況

#### 2 辛子めんたいこの衛生対策

全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が実施する衛生管理、適正表示の実施等の取組みに対して、職員派遣等による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ます。（収去検体数：38 件）



共働で作成した手引書

#### 3 輸入食品の衛生対策

市内を流通する輸入食品について、国内での使用が認められていない農薬や食品添加物等が使用されていないか収去検査で確認するとともに、市のホームページ等を通じて結果を公表します。（収去検体数：87 件）

#### 4 イベントでの衛生対策

G20 財務大臣・中央銀行総裁会議、ラグビーワールドカップ 2019 等の開催にあたり、ホテル・飲食店等に対する衛生指導を行います。

## Ⅳ 重点事業

### ＜HACCP に沿った衛生管理の制度化への対応＞

改正法において、原則として全ての食品関連事業者が、一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理を実施することが制度化されました。

本制度化は、改正法の公布日から２年以内に施行されることから、国の動向を注視し、制度化の内容を迅速に把握するとともに、福岡市内の食品関連事業者が制度化へ円滑に対応することを目的として、以下の取組みを行います。

#### １ 食品関連事業者に対する周知及び導入指導

HACCP に関する基本的な知識、法整備の内容等について、講習会に加えて、立入検査等の機会も活用して積極的に情報提供を行います。また、すでに HACCP の導入を進めている食品関連事業者に対しては必要な助言等を行います。

【参考】主な講習会（平成２９年度実施分）

| 名称             | 開催回数 |
|----------------|------|
| 食品関連事業者向け衛生講習会 | 312  |
| 集団給食向け講習会      | 10   |
| 新規開業者向け講習会     | 4    |

#### 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。

### HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品関連事業者自らが食品の製造・加工工程の全ての段階において発生しうる危害要因をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程（Critical Control Point）を継続的に監視・記録することで、食品の安全性を確保する衛生管理の手法

## V 監視指導の実施

### 1 監視指導の基本方針

監視指導にあたっては、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，市内の食品関連施設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，食品関連施設に対する監視指導を強化します。

（1）食品関連施設（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

営業の種類及び施設の規模，取り扱う食品の種類等に基づいて施設ごとにランク分けを行い，ランクに応じた立入検査を実施します（別表3）。

また，立入検査時は，食中毒等の健康危害の発生防止のため，施設の特性に合わせた指導を行います。

#### 【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：加熱不十分な鶏肉等を提供する施設，食肉販売事業者

指導内容：加熱不十分な鶏肉等の食中毒リスクの周知徹底，

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 その他の食中毒対策

- ・生食用魚介類提供施設に対し、寄生虫（アニサキス、クドア・セブテンブククタータ）及び腸炎ビブリオによる食中毒対策について指導を行います。
- ・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。

## ③ 食品等の検査

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、違反食品等の発見及び排除に努めます。（別表 4）

また、各区保健福祉センター衛生課は各区の特性や課題に応じた独自のテーマを定めて検査を実施し、検査結果を監視指導に活かします。

## 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、アレルギー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

##### （ア）場内の巡回監視～検査～指導

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ます。（毎日午前 8 時～、週 1 回午前 0 時～（せり前）、月 1 回午前 6 時～）（別表 3）

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 5）

##### 【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

(イ) HACCP構築支援

市場関係事業者に対して昨年度から開始したHACCPシステム導入の入門講座等に引き続き、現場での体験型講座等を開講し、事業者ごとのHACCP構築を支援します。

② 青果市場

ア 実施機関

食品衛生検査所

イ 実施内容

(ア) 場内の巡回監視～検査～指導

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ます。(毎日午前8時～、月1～2回午前6時～(せり前)、月1回午前7時～)(別表3)

さらに、入荷した野菜や果実の残留農薬を検査するとともに、農政部局と連携して出荷前の農産物の残留農薬を検査し、安全な青果物の流通を確保します。(別表5)

【主な指導内容】

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

【主な検査内容】

- ・入荷した野菜や果実(国産・輸入)の残留農薬
- ・輸入果実等の食品添加物(防ばい剤)
- ・出荷前の農産物の残留農薬

(イ) HACCP構築支援

市場関係事業者に対して昨年度から開始した青果市場におけるHACCPを考える入門・実務講座に引き続き、現場での体験型講座を開講し、事業者ごとのHACCP構築を支援します。

③ 食肉市場

ア 実施機関

食肉衛生検査所

イ 立入検査

と畜場及び食肉処理施設におけるHACCPに基づく衛生管理状況について、随時監視を行い、必要な助言や指導を行います。また、枝肉のふき取り検査等により、腸管出血性大腸菌をはじめとする食中毒起因菌の汚染状況調査を行います。

ウ 食品等の検査

搬入される牛や豚全てについて、と畜場法に基づく検査を実施し、疾病や異常のある食肉を排除します。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行います。

あわせて、違反食品の市場外流通を未然に防止するため、治療歴から動物用医薬品の残留が想定される牛、豚等については、収去検査により残留の有無を確認します。（別表５）

### （３）一斉監視

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期並びに食品等の流通量が増加する春期及び年末において、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、食品関連事業者に対して、直ちに改善指導を行うとともに、軽微な違反で直ちに改善が図られるもの以外の違反については、食品衛生指導票等の文書により改善を指導し、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、食品関連事業者に対し、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

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し、危害の拡大を防止するため、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。

### （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、食品関連事業者に対し必要な指導を実施します。

### （３）食品関連事業者による自主回収への対応

「福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例」に基づき食品関連事業者から自主回収着手報告書の提出があった場合は、自主回収が適切に実施されるよう指導を行うとともに、自主回収に関する情報を市ホームページで公表します。

## 4 食中毒等健康危害発生時の対応

### (1) 措置

食中毒等の食品に起因する健康危害発生の情報を探知した場合は、各区保健福祉センター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危害の拡大防止を図ります。

複数の都道府県等が関係する広域的な事案が発生した場合には、広域連携協議会を活用し、関係機関等の緊密な連携のもと、原因調査及び結果に関する必要な情報を共有し、患者等の広域にわたる発生又は拡大を防止するために必要な対策について協議します。

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

### (2) 公表

食中毒等の食品に起因する健康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、健康危害の原因施設を特定し、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 食品関連事業者による自主的衛生管理の推進

食品の安全性を確保するために、食品関連事業者が自ら実施する衛生管理は必要不可欠です。また、自主的衛生管理の推進は食品関連事業者の責務でもあります。

このため、次の施策を実施し、食品関連事業者による自主的衛生管理の推進を図ります。

### 1 食品衛生責任者等への講習会の実施

市食品条例では、施設ごとに食品衛生責任者を設置することを定めており、食品衛生責任者の責務として、福岡市が行う講習会又は市長が指定する講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることを規定しています。

福岡市は、食品衛生責任者等に対して、法令改正等の情報、食中毒等の発生状況、衛生管理に関する事項等についての講習会を実施することで、食品関連事業者の自主的衛生管理の推進を図ります。

### 2 HACCP に沿った衛生管理

Ⅳ 重点事業<HACCPに沿った衛生管理の制度化への対応>に取り組めます。

### 3 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、講習会の開催、現地での助言等を行います。

### 4 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、食品衛生指導員が食品関連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等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り組みへの支援を行います。

### 5 農産物の出荷前検査

生産者、農協、福岡市等が連携して実施する「農産物の安全・安心推進事業」の取り組みの一つとして、出荷前の農産物の残留農薬検査を実施します。

### 6 業界団体との連携

食品の安全性を確保するうえで、食品関連事業者の自主的衛生管理の向上を積極的に推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、研修会の開催等により、その活動を支援します。

## VII 市民及び食品関連事業者への情報提供及び意見交換

市民及び食品関連事業者が、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、市民及び食品関連事業者との情報共有を図ります。

### 1 市民及び食品関連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「福岡市食品の安全・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報道発表資料
- ② 食中毒の発生状況及び違反食品の発見状況
- ③ 食品衛生に係る事業の計画及び実施結果
- ④ 食品に関する相談事例等の紹介
- ⑤ 食品関連事業者による自主回収情報

#### （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、生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」や「市政だより」等の広報誌を活用し、食の安全安心に関する情報をわかりやすく提供します。

また、福岡市保健福祉局フェイスブックページ「よかろーものの部屋」で、食品衛生に関する情報をリアルタイムに発信します。

#### （３）講習会等による情報提供

市民向け講習会等で、食中毒の予防や食品の衛生的な取扱いなど、食の安全に関する知識の普及を図ります。また、新規に営業許可を取得する食品関連事業者に対して、食品衛生等に関する情報の提供を行います。

### 2 リスクコミュニケーション

各区衛生課や検査機関において、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、研修会、意見交換会、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。

## 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，計画的に各種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，各所属では，日常的に実施する OJT に加え，必要に応じて独自の勉強会を企画・実施し，他所属の関係職員にも参加を呼び掛けることで，相互に協力して人材育成に取り組みます。

### （１）市が実施する主な研修等

- 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 食品衛生研究発表会：調査研究事例等の発表
- ④ 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の習得

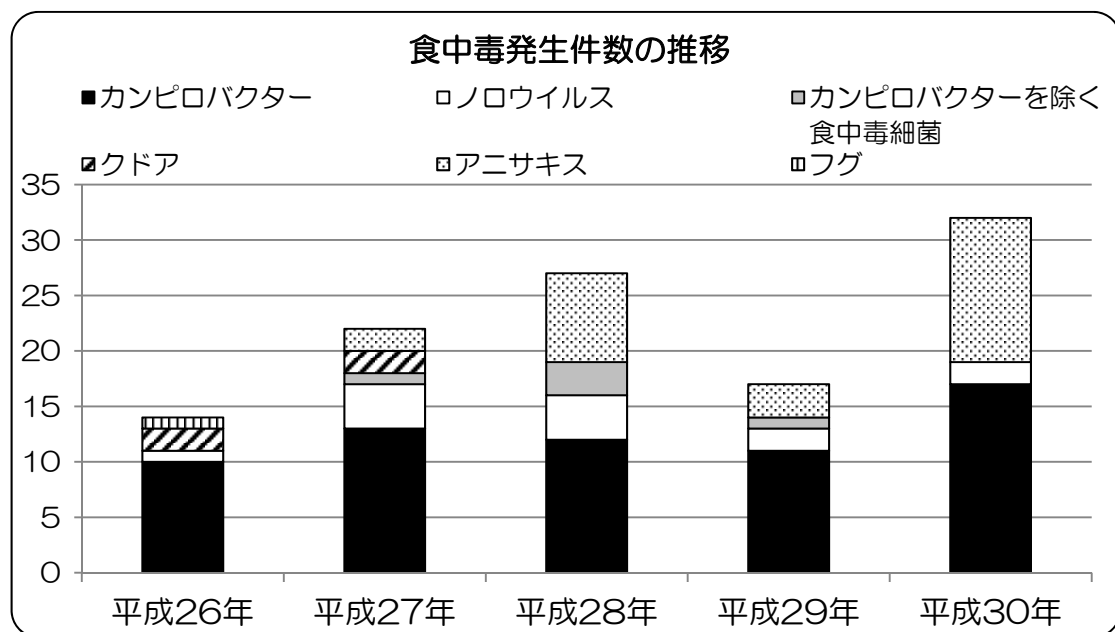
### （２）主な派遣研修

- 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

## IX 資料

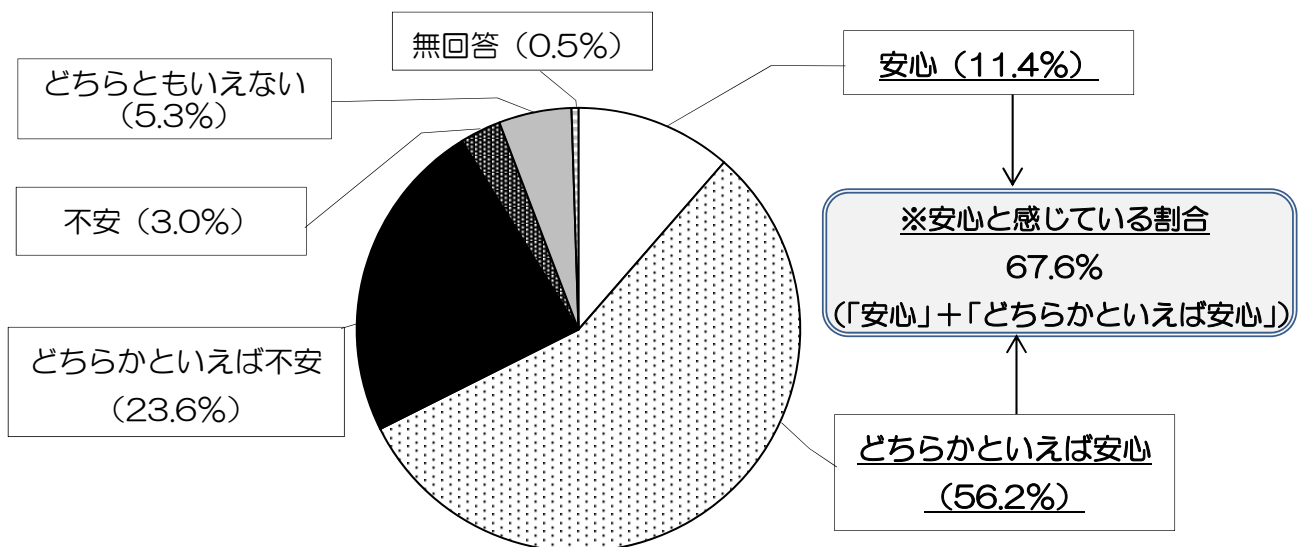
### 1 福岡市における食中毒の発生状況（平成 30 年）

|      | カンピロバクター | アニサキス | ノロウイルス | 合計  |
|------|----------|-------|--------|-----|
| 発生件数 | 17       | 13    | 2      | 32  |
| 患者数  | 87       | 13    | 50     | 150 |

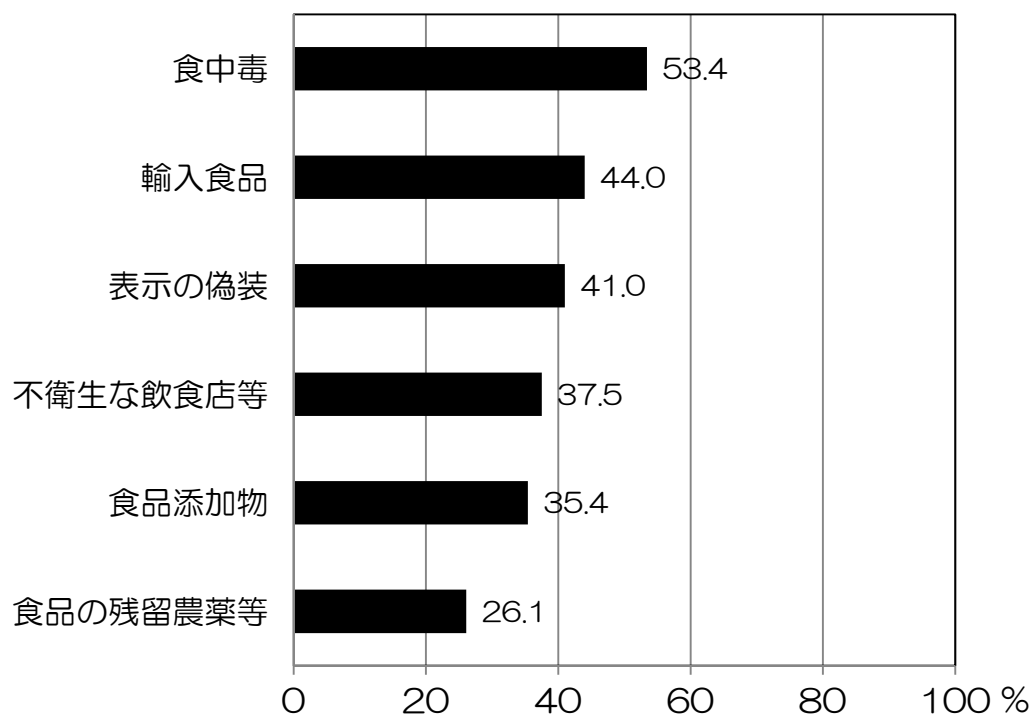


### 2 市政アンケート結果（平成 30 年度実施）（回答数：571）

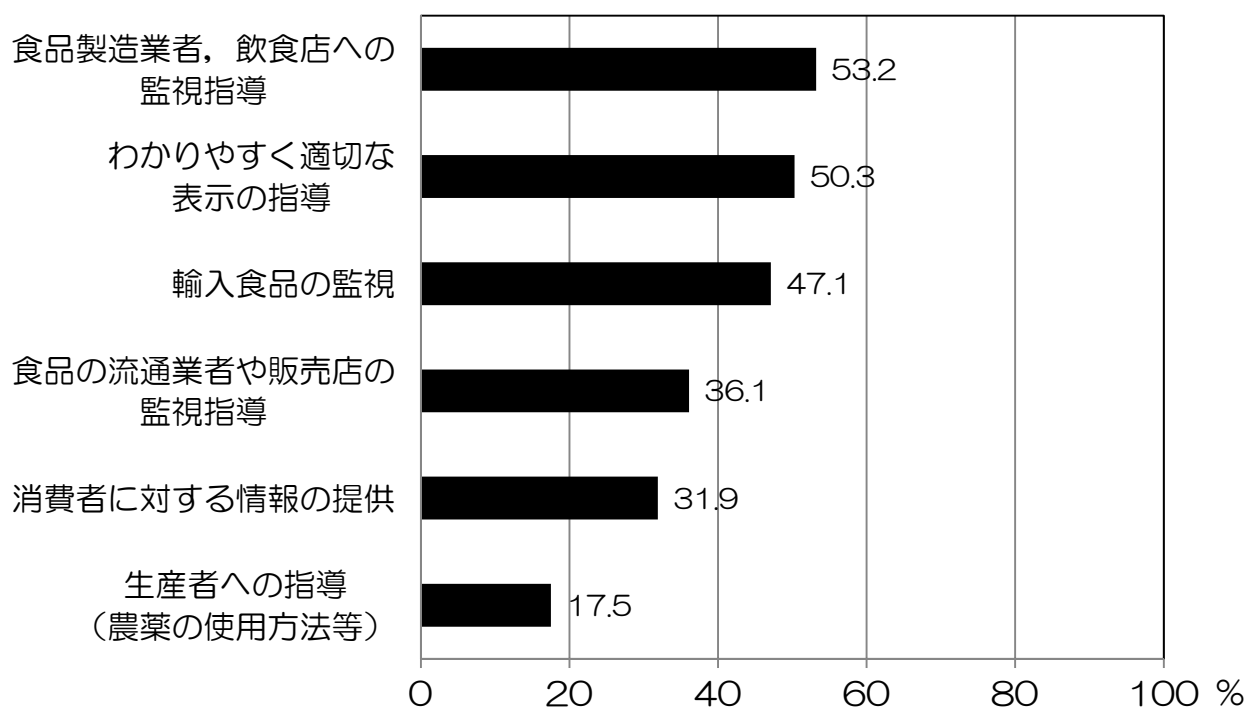
(1) 「食」の安全・安心に対してどのように感じていますか。（1 つだけ回答）



(2)「食」の安全について特に不安を感じていることがありますか（複数回答）  
（上位6項目）



(3)「食」の安全の確保のため、福岡市にさらに力を入れてほしいこと（複数回答）  
（上位6項目）



平成31年度福岡市食品衛生監視指導計画の年間予定

|               |                      | 4月          | 5月 | 6月 | 7月  | 8月           | 9月  | 10月 | 11月 | 12月 | 1月  | 2月 | 3月 |
|---------------|----------------------|-------------|----|----|-----|--------------|-----|-----|-----|-----|-----|----|----|
| 新規施設調査        |                      |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 通常監視          | 飲食店                  |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 各種製造施設               |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 各種販売施設               | 各施設の状況に応じ実施 |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 屋台監視                 |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 加熱不十分な鶏肉等提供施設 |                      | 講習会・立入      |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| HACCP導入の推進    |                      | 適宜実施        |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 集団給食          | 学校給食施設               |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 社会福祉施設               |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 病院給食施設               |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 認可外保育施設等             | 各区の計画により実施  |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 事業所等                 |             |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 一斉監視          |                      | 春期          | 春期 |    | 夏期  |              |     |     |     | 年末  |     |    |    |
| イベント          | どんたく                 |             | ○  |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 笠崎八幡宮                |             |    |    | 夏越祭 |              | 放生会 |     |     |     |     |    |    |
|               | 十日えびす                |             |    |    |     |              |     |     |     | 南福岡 | 東公園 |    |    |
|               | G20財務大臣・中央銀行総裁会議     | 適宜実施        |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | ラグビーワールドカップ2019      | 適宜実施        |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | その他イベント・バザー          | 適宜実施        |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 食品衛生月間        |                      |             |    |    |     | ○            |     |     |     |     |     |    |    |
| 市場            | 鮮魚市場                 | 開場日は全て実施    |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 青果市場                 | 開場日は全て実施    |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 食肉市場                 | 適宜実施        |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
| 講習会等          | 食品等事業者向け             | 主に実施        |    |    |     | 事業者の要望等により実施 |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 食品衛生責任者養成講習会(指定機関実施) | 年12回実施      |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |
|               | 出前講座等                | 適宜受付実施      |    |    |     |              |     |     |     |     |     |    |    |

食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導

| 食品群                                         | 供給行程                          | 監視指導項目                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食肉<br>食鳥肉<br>食肉製品等                          | とさつ・解体施設                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・と畜場での食用不適食肉の排除</li> <li>・T S E 等検査の実施</li> <li>・野生鳥獣肉の異常の有無の確認の徹底</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、細菌等）</li> </ul>                                                     |
|                                             | 製造・加工施設                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉処理施設における微生物汚染の防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、食品添加物、細菌等）</li> </ul>                               |
|                                             | 貯蔵・運搬・<br>販売・調理施設             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉等取扱業者における保存温度及び衛生的な取扱い</li> <li>・鶏肉流通段階における表示等への加熱用である旨の記載</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>・飲食店等における十分な加熱調理</li> <li>・収去検査の実施（食品添加物、細菌等）</li> </ul> |
| 魚介類<br>水産加工品                                | 採取業者                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用かきの収去検査の実施（動物用医薬品、細菌、貝毒及びノロウイルス）</li> </ul>                                                                                                                   |
|                                             | 加工施設                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な保存温度及び衛生的な取扱い</li> <li>・フグの有毒部位の適正な処理</li> <li>・加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、食品添加物、細菌等）</li> </ul>                                               |
|                                             | 貯蔵・運搬・<br>販売・調理施設             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・有毒魚介類等の排除</li> <li>・適切な保存温度及び衛生的な取扱い</li> <li>・フグの有毒部位の適正な処理</li> <li>・加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、食品添加物、細菌等）</li> </ul>                           |
| 食鳥卵<br>卵製品                                  | 鶏卵取扱施設<br>（液卵製造施設、<br>選別包装施設） | <ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れ</li> <li>・洗卵及び割卵時の汚染防止</li> <li>・製造及び加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の実施</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、細菌等）</li> </ul>                           |
|                                             | 貯蔵・運搬・<br>販売・調理施設             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な保存温度及び衛生的な取扱い</li> <li>・収去検査の実施（食品添加物、細菌等）</li> </ul>                                                                                                         |
| 乳<br>乳製品                                    | 製造・加工施設                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造及び加工工程における微生物汚染防止</li> <li>・製造及び加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・収去検査の実施（残留動物用医薬品、細菌等）</li> </ul>                                                                      |
|                                             | 貯蔵・運搬・<br>販売施設                | <ul style="list-style-type: none"> <li>・適正な温度管理及び衛生的な取扱い</li> <li>・収去検査の実施（食品添加物、細菌等）</li> </ul>                                                                                                         |
| 野菜、果実、<br>穀類、豆類、<br>種実類、茶<br>等及びこれ<br>らの加工品 | 製造・加工施設                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理</li> <li>・収去検査の実施（残留農薬、食品添加物等）</li> </ul>                                                                                                         |
|                                             | 貯蔵・運搬・<br>販売・調理施設             | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用野菜、果実等の衛生管理</li> <li>・有毒植物等の市場からの排除</li> <li>・収去検査の実施（残留農薬、食品添加物、遺伝子組換え食品等）</li> </ul>                                                                        |

## 立入検査対象施設数等

【立入検査対象施設数及び年間立入検査予定回数（中央卸売市場を除く。）】

| ランク | 監視頻度          | 対象施設                                     | 施設数*1  | 回数*2   |
|-----|---------------|------------------------------------------|--------|--------|
| A   | 1～2回以上<br>／年  | 危害発生リスク等が非常に高い施設<br>(大量調理施設, 広域流通食品製造業等) | 786    | 1,179  |
| B   | 1回以上<br>／1～3年 | 危害発生リスク等が高い施設<br>(Aランク以外の製造業, 飲食店等)      | 12,013 | 6,007  |
| C   | 1回以上<br>／4～6年 | 危害発生リスク等が中程度の施設<br>(Bランク以外の飲食店, 販売店等)    | 12,361 | 2,472  |
| D   | 必要に応じて<br>随時  | 危害発生リスク等が低い施設<br>(B, Cランク以外の販売店等)        | 22,998 | 2,300  |
| 合計  |               |                                          | 48,158 | 11,958 |

\*1 施設数は平成30年12月31日現在

\*2 立入検査予定回数は、平成30年度末施設数によって変動する。

【立入検査対象施設数（中央卸売市場）】

| 業種        | 施設数*1 |
|-----------|-------|
| 魚介類販売業    | 62    |
| 魚介類せり売り営業 | 2     |
| 食肉処理業     | 3     |
| 野菜果物販売業   | 35    |
| その他の施設*2  | 50    |

\*1 施設数は平成30年12月31日現在

\*2 食品の冷凍又は冷蔵業（6）、喫茶店営業（4）、乳類販売業（2）、食肉販売業（1）、飲食店営業（1）、氷雪製造業（1）、その他の食品販売業（35）

## 平成31年度 食品関連施設（中央卸売市場を除く。）における収去検査等計画

## ◎収去検査

| 食品等分類          | 収去検体数 | 検査項目 |       |             |       |          |      |           |
|----------------|-------|------|-------|-------------|-------|----------|------|-----------|
|                |       | 細菌   | 食品添加物 | 残留農薬・動物用医薬品 | アレルギー | 遺伝子組換え食品 | 自然毒※ | その他の規格等検査 |
| 魚介類及びその加工品     | 226   | ○    | ○     | ○           | ○     |          | ○    | ○         |
| 肉卵類及びその加工品     | 71    | ○    | ○     | ○           | ○     |          |      | ○         |
| 乳類及びその加工品      | 22    | ○    | ○     | ○           | ○     |          |      | ○         |
| アイスクリーム類及び氷菓   | 38    | ○    | ○     |             | ○     |          |      | ○         |
| 穀類及びその加工品      | 462   | ○    | ○     | ○           | ○     |          |      | ○         |
| 野菜類・果実及びその加工品  | 109   | ○    | ○     | ○           | ○     | ○        | ○    | ○         |
| 菓子類            | 135   | ○    | ○     |             | ○     |          |      | ○         |
| 清涼飲料水          | 73    | ○    | ○     |             | ○     |          | ○    | ○         |
| 輸入食品           | 87    |      | ○     | ○           | ○     |          | ○    | ○         |
| 上記以外の食品        | 101   | ○    | ○     |             | ○     |          |      | ○         |
| 器具及び容器包装, おもちゃ | 6     |      |       |             |       |          |      | ○         |
| 合計             | 1,330 |      |       |             |       |          |      |           |

※ 自然毒：フグ毒, 貝毒, カビ毒 等

## ◎上記以外の検査

| 検査名              | 検体数 | 検査項目        |
|------------------|-----|-------------|
| 保健福祉センター<br>独自収去 | 210 | 目的に応じて必要な項目 |

## 平成31年度 中央卸売市場における収去検査等計画

## 【鮮魚市場・青果市場】

## ◎収去検査等

| 食品等分類 | 検体数           | 検査項目    |       |                  |      |           |
|-------|---------------|---------|-------|------------------|------|-----------|
|       |               | 細菌      | 食品添加物 | 残留動物用医薬品<br>残留農薬 | 自然毒等 | その他の規格等検査 |
| 鮮魚市場  | 魚介類及びその加工品    | 229     | ○     | ○                | ○    |           |
|       | 衛生指導のための検査    | 324     | ○     |                  |      | ○         |
|       | 分析方法等の検討      | 50～100  |       | ○                |      |           |
| 青果市場  | 野菜類・果実及びその加工品 | 210     | ○     | ○                |      |           |
|       | 出荷前農産物の検査     | 140     |       | ○                |      |           |
|       | 分析方法等の検討      | 100～200 |       | ○                |      |           |

## 【食肉市場】

## ◎と畜検査

| 分類     | 検査内容                                                                                                                               | 検体数      |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| 牛      | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生体検査や解体前及び解体後検査による疾病の排除</li> <li>・病理学的検査，微生物的検査，理化学的検査</li> <li>・TSEスクリーニング検査 等</li> </ul> | 約24,300  |
| 豚      |                                                                                                                                    | 約142,100 |
| 馬      |                                                                                                                                    | 0        |
| めん羊，山羊 |                                                                                                                                    | 0        |

## ◎収去検査（病畜・投薬歴がある家畜を対象とした残留動物用医薬品検査）

| 分類 | 検体数  |
|----|------|
| 牛  | 約500 |
| 豚  | 約300 |
| 合計 | 約800 |

## ◎収去検査（健康家畜を対象としたモニタリング検査）

| 分類 | 検体数      |       |         |      |
|----|----------|-------|---------|------|
|    | 残留動物用医薬品 |       |         | 残留農薬 |
|    | 抗生物質     | 合成抗菌剤 | ペニシリン系等 |      |
| 牛  | 20       | 20    | 10      | 10   |
| 豚  | 20       | 20    | 10      | 10   |
| 合計 | 40       | 40    | 20      | 20   |

## ◎枝肉等の拭き取り検査（大腸菌群，O157等の細菌検査）

| 拭き取り部位     | 検体数 |
|------------|-----|
| 牛枝肉（胸部，臀部） | 80  |
| 豚枝肉（胸部，臀部） | 80  |
| 食肉カット工場内部  | 50  |
| 合計         | 210 |

## 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

- 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

## —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、イカなどの魚介類に寄生しますが、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過す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生鮮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

細菌等の遺伝子の一部を切り取って、その構成要素の並び方を変えてもとの生物の遺伝子に戻したり、別の種類の生物の遺伝子に組み入れたりする技術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。

平成31年1月21日現在、じゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わた、アルファルファ、パパイアの8種類の農産物（320品種）と17種類（40品目）の食品添加物について安全性審査を行い、人の健康に影響がないことが確認されています。

## 【か】

## ●カンピロバクター・ジェジュニ／コリ

鶏や牛、ペット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。

## ●管理運営基準

食品衛生法に基づき、福岡市が条例で定めた公衆衛生上講ずべき措置の基準です。施設の清潔保持、防虫防そ、食品の衛生的な取扱い、使用水の管理等について食品関連事業者が遵守しなければならないことを規定しています。

## ●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。食品そのものの成分の規格である成分規格、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・セブテンブクタータ (*Kudoa septe mpunctata*)

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  $\mu$ 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、食品関連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・保存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、業種別に営業施設の構造や食品取扱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 条に基づいて食品関連施設に食品衛生監視員が立ち入り、検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等を実費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、食品関連施設の許可及び監視指導、食中毒事件等の調査、営業者に対する衛生教育、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、協会長が任命しています。

現在、約 250 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。

●食品関連事業者

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

食品衛生法第11条第1項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、加熱が必要な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、食品関連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。

平成 31 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

---