

令和4年度 福岡市食品衛生監視指導計画

実施結果



令和5年6月

 **福岡市**
保健医療局

目次

I	はじめに	1
	1 概要	
	2 立入検査実績（総数）	
	3 食品等の収去検査結果（総数）	
II	重点事業の実施結果	3
	1 HACCP の導入状況の確認をはじめとする法改正への対応	
	2 カンピロバクター食中毒対策	
	3 市の特性に合わせた衛生対策	
III	監視指導の実施結果	7
	1 食品等事業者（中央卸売市場を除く）の監視指導 （各区保健福祉センター衛生課）	
	2 中央卸売市場の監視指導	
	3 食中毒が多発する時期等における監視指導（一斉監視）	
	4 食品表示に関する監視指導	
	5 食中毒等健康危害発生時の対応	
	6 広域的な食中毒事案への対策強化	
IV	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	12
	1 食品衛生責任者等への講習会の実施	
	2 給食施設への支援	
	3 農産物の出荷前残留農薬検査	
	4 食品衛生指導員への支援	
	5 業界団体との連携	
V	市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換	13
	1 市民及び事業者への情報提供	
	2 意見交換（リスクコミュニケーション）	
VI	食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上	16
	【別表】収去検査で発見した違反の概要	17

I はじめに

令和4年度福岡市食品衛生監視指導計画に基づき、食品等事業者への監視指導、食品等の検査、市民及び食品等事業者への情報提供並びに意見交換（リスクコミュニケーション）、食品等事業者による自主的衛生管理の推進等を実施しましたので、その結果について公表します。

なお、令和4年度は新型コロナウイルス感染症の影響で、当初計画していた事業の一部が実施できませんでした。

1 概要

令和4年度は、食品等事業者 43,591 施設に対し、延べ 50,778 件の立入検査を実施しました。また、食品等の抜取り検査（以下「収去検査」といいます。）は、1,988 検体について、1,353 件の理化学的検査及び 635 件の微生物学的検査を行いました。

立入検査においては、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が原因と考えられるカンピロバクター食中毒が多発していることから、鶏肉及び鶏の内臓肉の十分な加熱等についての指導を重点的に行いました。

●【参考】監視指導の実施機関

対象	実施機関
食品関連施設（中央卸売市場除く）	各区保健福祉センター衛生課
中央卸売市場	食肉衛生検査所、食品衛生検査所

2 立入検査実績（総数）

対象施設		施設数	監視件数
食品衛生法の許可を要する施設	飲食店営業	24,733	9,306
	各種販売業	1,450	16,860
	各種製造業等	3,647	2,411
	小計	29,830	28,577
食品衛生法の届出を要する施設	各種販売業	12,409	21,543
	各種製造・加工業	454	70
	集団給食施設	742	162
	上記以外のもの	156	426
	小計	13,761	22,201
合計		43,591	50,778

3 食品等の収去検査結果（総数）

食品等の分類	収去検査 検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
		適	違反 ※2	適	違反
魚介類及びその加工品	286	148	2	136	—
肉卵類及びその加工品	1,020	857	5	158	—
乳類及びその加工品	8	4	—	4	—
アイスクリーム類及び氷菓	16	3	—	13	—
穀類及びその加工品	98	36	—	62	—
野菜類・果実及びその加工 品	359	218	1	140	—
菓子類	120	38	—	82	—
清涼飲料水	14	—	—	14	—
上記以外の食品	61	35	—	26	—
食品以外 ※1	6	5	1	—	—
合計 (うち輸入食品)	1,988 (85)	1,344 (77)	9 (—)	635 (8)	— (—)

※1 添加物及びその製剤、器具及び容器包装並びにおもちゃ

※2 違反の概要は別表（p.17）のとおり

Ⅱ 重点事業の実施結果

特に重きをおいて推進する施策として設定した、以下の3つの重点事業を実施しました。

1 HACCPの導入状況の確認をはじめとする法改正への対応

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、原則として全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理を実施することが義務化されました。市内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、以下のことを実施しました。

(1) HACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認及び導入指導

① 「HACCPに基づく衛生管理」対象事業者への対応

HACCPに基づく衛生管理が適切に実施されているか立入検査で確認し、必要に応じて指導しました。

年度	令和3年度	令和4年度
対象施設数	27	29
導入済み施設数	27	29
導入率	100%	100%

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

営業許可申請、施設監視等の機会をとらえ導入指導を行いました。

年度	令和3年度	令和4年度
対象施設数	28,510	29,830
導入済み施設数	6,577	12,174
導入率	23.1%	40.8%

(2) 中央卸売市場鮮魚市場及び青果市場におけるHACCP支援

食品の流通拠点における重点的な取組みとして、平成 29 年度から卸業者等経営陣への働きかけ、市場内作業従事者の機運醸成などの視点から、段階的な導入支援を実施しています。令和 4 年度は、講習会、衛生管理計画作成や運用の支援等を実施しました。

① 鮮魚市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数等）
講習会	卸業者 仲卸業者ほか	3回（83人）
衛生管理計画運用の支援	卸業者 仲卸業者ほか	46施設
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導	卸業者 仲卸業者ほか	38施設

② 青果市場の取組み

内容	対象	実績（参加人数等）
講習会	卸業者	1回（10人）
衛生管理計画作成・運用の支援	卸業者 仲卸業者	35施設
HACCP に沿った衛生管理の実施状況の確認・改善指導	卸業者 仲卸業者	35施設

(3) 食品衛生監視員の資質の向上

食品等事業者に対して指導を行う食品衛生監視員のHACCPに関する知識・技術を維持・向上させるため、以下の研修等に職員が参加しました。

研修等	参加人数
HACCP に係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会	4
対米及び対 EU 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員の養成講習会	4
HACCP 研修（初級）	19
HACCP 研修（中級）	4

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は、本市において発生件数が例年多く、その大部分が、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」といいます。）を喫食していることから、以下のことを実施しました。

(1) 鶏刺し等を提供する事業者への対策

立入検査等により、鶏刺し等を提供する危険性を周知し、鶏肉等は十分に加熱して提供すること等を指導しました。（令和4年度末時点での対象施設：431施設）

対策内容	実績
施設への立入検査による個別の衛生指導	295施設

(2) 食肉販売事業者等への対策

鶏肉を取り扱う食肉販売事業者等（包装済みの食肉のみを取り扱う事業者は除く。）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した。

対策内容	実績
鶏肉の表示等に関する指導チラシの配付	209施設

(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は、20歳代を中心とした若年層に患者が多い傾向があることから、若年層に対する周知を行いました。

対策内容	実績
市内大学等と連携した啓発パンフレットの配布、ポスター掲示、メール配信等	102校

3 市の特性に合わせた衛生対策

(1) 屋台の衛生対策（屋台施設数：101 施設）

市の観光資源である屋台に対し、立入検査等を実施しました。

対策内容	実績
屋台への立入検査	327 件
屋台に特化した講習会	1 回

(2) 辛子めんたいこの衛生対策

市の特産品として全国へ流通する辛子めんたいこ等について、検査結果に基づく科学的な指導を実施するため、収去検査を実施しました。（違反の概要はp.17）

検査対象	収去検体数	違反件数
辛子めんたいこ、たらこ	27 検体	2 検体

(3) イベントでの衛生対策

市内で開催された食品の提供を伴うイベントについて、食品が衛生的に取り扱われるよう監視指導を行いました。

Ⅲ 監視指導の実施結果

1 食品等事業者（中央卸売市場を除く）の監視指導（各区保健福祉センター衛生課）

食品衛生法、食品表示法、その他関係法令に基づく規格基準、施設基準、管理運営基準等の順守状況について確認するため、立入検査及び収去検査を実施し、その順守の徹底を指導しました。

（1）立入検査

営業の種類や施設の規模、取り扱う食品の種類等に基づいて施設ごとに立入予定回数を設定することで、効率的・効果的に立入検査を実施しました。

対象施設	立入予定回数	施設数※	監視件数
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	29	13
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業） ※届出施設を除く	6年間で1回以上	29,801	12,121
集団給食施設 （学校給食、社会福祉施設、病院給食施設、 認可外保育施設、事業所等）		742	162
鶏刺し等の提供・販売施設	年1回以上	431 （再掲）	295 （再掲）
前年度の食中毒、違反食品等の 原因施設		27 （再掲）	23 （再掲）
上記以外	必要に応じて随時	13,019	1,407

※ 令和4年度末時点の施設数

（2）食品等の検査

① 収去検査

年間の収去計画に基づき、市内で製造された食品及び市内を流通する食品について収去検査を実施しました。その結果、3件の違反を発見し、違反食品の流通防止及び再発防止のための措置を講じました。（違反の概要はp.17）

収去 検査検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
908	308	3	597	—

② 各区保健福祉センター衛生課の独自計画検査

各区保健福祉センター衛生課で、それぞれの区の特性及び課題に応じて独自にテーマを定め、食品の検査、施設の拭取り検査等を実施しました。

【テーマ一覧】

区	テーマ
城南区	市販鶏肉におけるカンピロバクター汚染率の季節変動 (令和5年度も継続して実施)
西区	レトルトカレーの異物混入に関する再現試験

2 中央卸売市場の監視指導

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した。

(1) 鮮魚市場及び青果市場（食品衛生検査所）

① 立入検査

せり売り開始前の夜間監視や早朝監視を実施し、有毒・有害な魚介類及び不衛生な農産物の排除、食品の衛生的な取扱い、適正な食品表示の実施等について指導を行いました。

施設数 ※	監視件数
181	36,951

※ 令和4年度末時点の施設数

② 食品等の検査（収去検査）

市場内を流通する食品について収去検査を実施しました。その結果、1件の違反を発見し、違反食品の流通防止及び再発防止のための措置を講じました。(違反の概要はp.17)

収去検査 検体数	理化学的検査		微生物学的検査	
	適	違反	適	違反
230	191	1	38	—

(2) 食肉市場（食肉衛生検査所）

① 立入検査

と畜場及びと畜場に併設する食肉処理施設に対しHACCPに基づく衛生管理状況について監視を行いました。

対象施設	監視件数
と畜場	119件
と畜場併設の食肉処理施設	124件

② 食品等の検査

ア と畜検査及びTSEスクリーニング検査

搬入される牛及び豚全てについて、と畜場法に基づく検査を実施し、疾病や異常のある食肉の排除を行いました。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実施しました。

畜種	と畜検査頭数	TSEスクリーニング検査頭数
牛	26,717	4
豚	117,752	

イ 収去検査

治療歴から動物用医薬品の残留が疑われる牛及び豚について、収去検査により残留の有無を確認しました。その結果、5件の違反を発見し、違反食品の流通防止のための措置を講じました。（違反の概要はp.17）

収去検査 検体数	理化学的検査	
	適	違反
850	845	5

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、食品等の流通量が増加する年末に、食中毒防止及び食品表示の適正化を目的として製造施設、大量調理施設、大規模販売店等の一斉監視を実施し、違反等を発見した場合には指導を行い、改善を図りました。（監視件数等は再掲）

【実施期間】

- ・夏期：令和4年 7月 1日（金）から 7月31日（日）まで
- ・年末：令和4年 12月 1日（木）から 12月31日（土）まで

【食品衛生法に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
夏期	4,535	10	108	2
年末	5,156	15	142	3

【食品表示法に関する事項】

	監視		収去検査	
	監視件数	違反件数	収去検体数	違反件数
夏期	352	5	21	—
年末	662	5	10	—

4 食品表示に関する監視指導

販売店及び製造所に対する立入検査により、適正な食品表示に係る指導を実施しました。併せて、市内を流通する食品について、アレルギー及び食品添加物に関する収去検査を実施し、検査結果に基づいて適正な表示をするよう指導を行いました。（監視件数等は再掲）

内容	実績 (監視件数、収去検体数)
食品表示の立入検査	2,245 件
食品表示に関する収去検査	185 検体 (うち違反件数 2 件)

5 食中毒等健康危害発生時の対応

令和 4 年度の食中毒発生状況は、発生件数 49 件、患者数 570 人でした。原因施設を特定したものについては、必要に応じて営業停止等の行政処分（8 件）を行い、施設の消毒、従業員の衛生教育の実施等により、被害拡大及び再発防止を指導しました。

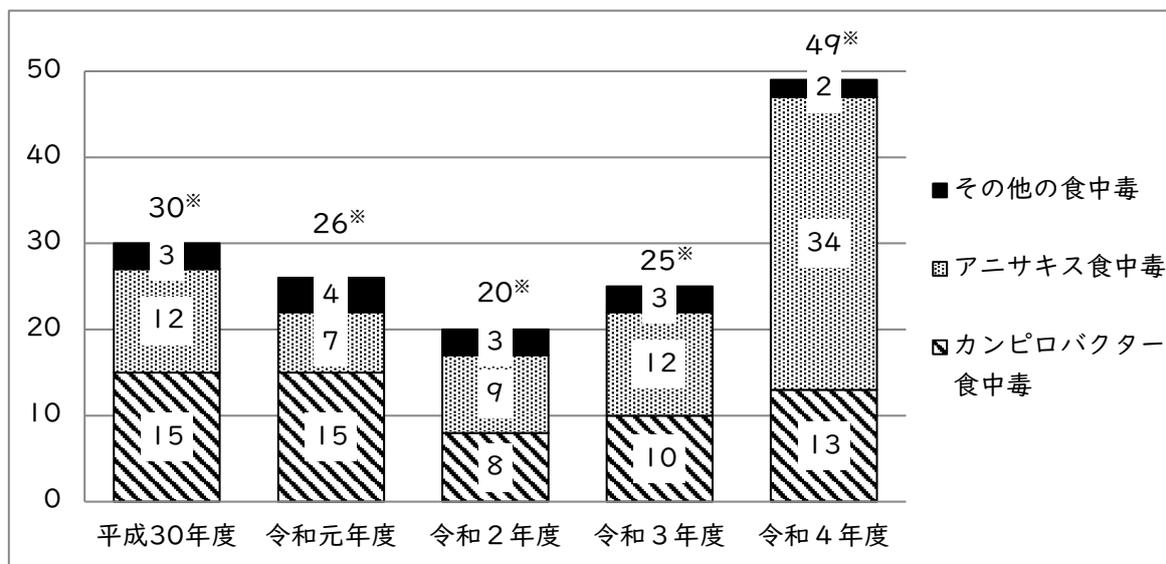
病因物質別では、令和 3 年度に引き続き、令和 4 年度もアニサキス（寄生虫）による食中毒が最多でした。アニサキス食中毒は、アニサキスが寄生した魚介類を虫体除去等が不十分なまま生で食べることで起こるため、生食用の鮮魚介類を提供する事業者に対して、目視確認等の対策を徹底するよう指導を行いました。

また、食中毒以外に感染症も疑われる事例においては、感染症担当部門と連携し、被害拡大防止のために必要な指導を行いました。

【病因物質別食中毒発生件数】

病因物質	発生件数	患者数
アニサキス（寄生虫）	34	34
カンピロバクター	13	43
ノロウイルス	2	493
合計	49	570

【過去5年度の食中毒発生件数】



※ 総発生件数

6 広域的な食中毒事案への対策強化

食品衛生法の規定に基づき設置された国、都道府県等で構成される「九州広域連携協議会」を活用し、広域食中毒発生時に国、都道府県等と円滑な情報共有、調査協力等が行えるよう連携・協力体制を確認しました。

IV 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

1 食品衛生責任者等への講習会の実施

食品衛生責任者を対象に法改正等の情報、食中毒等の発生状況、衛生管理に関する事項等について講習する実務講習会のほか、食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を対面式及びオンラインで開催しました。

講習会名称	対面式		オンライン
	実施回数	受講者数	受講者数
食品衛生責任者実務講習会	24	203	2,918
食品衛生講習会（上記以外）	33	851	743

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、立入検査を実施し、助言等を行いました。

3 農産物の出荷前残留農薬検査

生産者、農協及び福岡市が連携して実施する「農産物の安全・安心推進事業」の取組みの一つとして、出荷前の市内産農産物について残留農薬検査を実施しました。

検査対象	検査検体数	実施機関
野菜、果実	77 検体	食品衛生検査所

4 食品衛生指導員への支援

食品等事業者による自主的衛生管理推進のため、公益社団法人福岡市食品衛生協会が委嘱する食品衛生指導員の養成講習会及び研修会への講師派遣等の支援を行いました。

5 業界団体との連携

本市の特産品である辛子めんたいこの自主的衛生管理の推進のため、全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会が行う、食品表示の適正化及び衛生管理の向上の取組みを支援しました。また、辛子めんたいこ表示・衛生管理士認定制度に基づく試験の実施についても、技術的な支援を行いました。

V 市民及び食品等事業者への情報提供及び意見交換

1 市民及び食品等事業者への情報提供

食中毒の発生状況、違反食品の発見状況、一斉監視、収去検査の結果等の食品衛生に関する事業の実施結果を市ホームページで公表しました。

また、生活衛生情報誌「暮らし上手のヒント」、市政だより、Facebook、市公式LINE等様々な媒体を活用し、食の安全に関する情報を広く提供するとともに、出前講座、バザー実施者、保健所利用者等を対象とした講習会等の機会を捉えて市民に対し、食品の安全性に関する情報提供を行い、食品衛生に関する知識の普及を図りました。

【市民向け講習会実施結果】

	実施回数	受講者数
出前講座等	29	438
バザー講習会	17	577
保健所での検診を利用した講習会	12	116
その他の市民向け講習会	21	493
計	79	1,624

2 意見交換（リスクコミュニケーション）

(1) 福岡市食の安全安心推進協議会

消費者、食品等事業者、学識経験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」を令和4年8月及び令和5年2月に開催し、本市の食の安全確保に関する施策についての意見を伺い、施策へ反映しました。

過去の議事の概要は福岡市ホームページでご覧いただけます。

※ 福岡市ホームページURL

<http://www.city.fukuoka.lg.jp/hofuku/shokuhinanzan/shisei/kyougikai.html>



(2) 各課独自の事業

各課で独自に食品衛生に関するテーマを定め、市民参加型等の事業を実施しました。

【各課の主な事業】

	事業内容	実施状況
東区	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	食中毒予防講習会実施 4回 (116名)
	保育園職員と園児保護者へのノロウイルス予防チラシの配付	ノロウイルス予防チラシの制作配付 (約100保育園、約10,000枚)
博多区	会社員のための健康情報定期便	2回チラシ発行、約900事業所に印刷物及び電子データで送付、ホームページに掲載
中央区	子ども向け手洗い教室	4回(約85名)
	保育園、幼稚園、調理専門学校等への食中毒予防啓発	食中毒予防のチラシやパンフレット等の配布 (中央区内68か所、延べ8,295枚)
	食中毒予防啓発動画の作成	食品の持ち歩きによる食中毒のリスクについてペットボトルの麦茶やおにぎりをういて予防啓発動画を作成し、YouTube福岡チャンネルで配信。
南区	大学生向けカンピロバクター食中毒予防啓発	学内メール配信、学内ポスター掲示 (南区7大学 約7,700名)
	ため蔵食ゼミ	対面講習(手洗い講習等) 2回(57名) オンライン講習 6回(67名) ツイッター配信(11回)
	メールマガジンの配信	4月メールマガジン配信(1回)
城南区	食とくらしのリスクコミュニケーション	①「栄養」と「食中毒予防」に関する啓発チラシを健診等で配布、HP掲載 ②手洗いチラシ・オリジナルハンカチを区小学1年生に配布、小学校等での手洗い教室実施(6回、174名) ③乳幼児向けパネルシアター開催(1回、17名) ④大学と共働で手洗い啓発紙芝居製作、配付 ⑤手洗い・衛生に関する動画の放映、配信 ⑥HPで中高生向け食育・食品衛生に関する情報発信

早良区	手の洗い残しゼロチャレンジ	5回（延べ123名）
	食の安全塾～目で見て分かるべっ たん検査～お家でできる衛生チェ ック	小中学生と保護者10組
西区	高校生向け食の安全安心スクール	食品衛生講座 2回（52名）
	大学生・地域住民向け食の安全安 心啓発	食のバザーにおける食中毒予防啓発動画 を作成し、区HPやSNS等で配信、DV Dの配布・貸出
食品衛生 検査所	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	2回（39名）
	市場の施設見学等（食品衛生検査 所の役割の周知）	19回（1,026名）
食肉衛生 検査所	市場の施設見学（食肉衛生検査所 の役割の周知）	2回（8名）

VI 食品衛生に係る人材の育成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員等の資質の向上を図るため、各種の研修を実施するとともに、厚生労働省等が行う外部研修に職員を派遣しました。

【本市が実施した研修一覧】

実施時期	研修会名	受講人数
7/7、8	新任食品衛生監視員研修会	54
7月	食品衛生研究発表会（書面開催）	14
11/2、4	新任食品衛生監視員技術研修会	36
11/15	食品衛生監視員有毒魚介類講習会	14
①9/8、15、16 ②9/9、29、30	HACCP 研修（初級）	19
7/14、15 1/19、20	HACCP 研修（中級）	4

【外部研修一覧】

実施時期	研修会名	受講人数
7/1	都道府県等食品表示担当者研修（オンライン開催）	1
8月	食品安全行政講習会（動画資料の共有）	1
8月	食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会（動画資料の共有）	1
9月	九州地区食品衛生監視員協議会研修会（書面開催） （九州地区食品衛生監視員協議会）	1
11/17、18	全国食品衛生監視員研修会（オンライン開催） （厚生労働省、全国食品衛生監視員協議会）	1
11/28～12/9	食品衛生監視指導研修（国立保健医療科学院）	1
1/18～20	HACCPに係る助言等を行う食品衛生監視員の養成講習会（大分県）	4
1/20	対米及び対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員の養成講習会（大分県）	4
1/23	食肉及び食鳥肉衛生研究発表会（オンライン開催） （厚生労働省）	1

1/23	食肉衛生技術研修（動画資料の共有）（厚生労働省）	1
1/23	食鳥肉衛生技術研修（動画資料の共有）（厚生労働省）	1
3/1～3	食中毒疫学研修会（NPO法人岡山健康医学研究会）	4

【別表】 収去検査で発見した違反の概要

食品の種類	違反の内容	発見した実施機関
小松菜	基準値を超える残留農薬（7-Eレ° 0キメ-ト）を検出	食品衛生検査所
豚の筋肉（2件）	残留基準値を超える動物用医薬品（ド キサイクリン等）を検出	食肉衛生検査所
豚の腎臓（2件）	残留基準値を超える動物用医薬品（ド キサイクリン等）を検出	食肉衛生検査所
牛の腎臓	残留基準値を超える動物用医薬品（アル° シリ）を検出	食肉衛生検査所
折り紙	指定外着色料の溶出	博多保健所
辛子めんたいこ（2件）	表示にない着色料（食用赤色 40 号等）を検出	博多保健所、中央保健所

令和5年6月30日 公表

福岡市保健医療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
