

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	施策体系分類		施策・事業名	事業の説明
1	食品安全推進課	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	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。
2				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。
3				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。
4				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。
5				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、衛生状態の確認や食中毒の予防のアドバイスを行う。
6				子ども食堂開設者へのアレルギー事故防止の情報提供	子ども食堂の開設届出時に、アレルギー事故防止に係る情報提供、助言を行う。
7				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組みを技術的側面から支援する。
8				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。
9		1.4 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。	
10			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	
11			1.5 適正な食品表示の推進	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。
12	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	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。	
13			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)	
14		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。	
15		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	市内の食品関係営業者によって、食品衛生の向上、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。	
16			優良な食品関連事業者の表彰		食品衛生思想の普及向上を図るため、優良な食品関係事業者・施設を表彰する。
17		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	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。
18	3.2 危機管理体制の整備		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。	
19			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。	
20	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。	
21			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。	

番号	主管課	施策体系分類		施策・事業名	事業の説明
22	食品安全推進課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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。
23				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情報誌の作成、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
24				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。
25			1.2 相談への対応	苦情処理	食品に関する苦情や相談等を受け付け、調査を行う。
26				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。
27		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	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。
28				福岡市食の安全安心推進協議会	消費者、食品関連事業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。
29				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。
30	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	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
31			1.4 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。)
32				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
33				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
34				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
35				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
36				研究の推進	実態調査及び検査方法に関する技術研究
37		4 職員の人材育成と資質の向上	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。
38				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
39		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	市民や関係者への情報提供	食肉衛生検査所だよりの発行
40		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	市民啓発事業	見学者等への事業説明

番号	主管課	施策体系分類		施策・事業名	事業の説明
41	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	監視・指導	鮮魚市場・青果市場内の監視・指導
42			1.4 食品等検査の実施	食品の検査	市場内流通食品等の検査
43				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。
44				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
45				研究の推進	実態調査及び検査方法に関する技術開発
46		2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	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
47			2.5 人材育成、養成の支援	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。
48		3 危機管理事案への対応	3.2 危機管理体制の整備	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
49		4 職員の人材育成と資質の向上	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。
50				検査能力の向上	技術研修会、学会等への参加
51				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。
52		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	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。
53	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	食品の検査	市内流通食品の検査
54				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
55				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。
56		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	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。
57		4 職員の人材育成と資質の向上	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
58		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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
59		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	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

番号	主管課	施策体系分類		施策・事業名	事業の説明
60	東衛生課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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。
61	博多衛生課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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。
62	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	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に関する講習会の実施
63				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
64		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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
65				食の安全・安心推進事業	食品衛生月間における街頭キャンペーン等で食中毒予防の啓発を行う
66				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
67				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
68	南衛生課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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。
69		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	南区ため蔵食ゼミ	市民等が抱く食に対する漠然とした不安を解消するとともに、食の安全に関する正しい知識を身につけるために、事業者や行政による食の安全確保に関する取組みとして講習会等を実施。
70	城南衛生課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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
71		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	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
72				食とくらしのリスクコミュニケーション	区民参加による「体験型勉強会」「食とくらしの講座」開催
73	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	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
74		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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。
75		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	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。
76				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。
77	西衛生課	1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	メールマガジンの配信	【新規】西区内の保育施設に健康課と連携してノロ食中毒予防や感染症に関する情報を配信する。
78				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
79		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	食の安全安心スクール	高校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

番号	主管課	施策体系分類		施策・事業名	事業の説明
80	医薬務・衛生推進課			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
81		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	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
82	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	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。
83	地域保健課	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	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
84		1 市民への情報提供	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））
85	農業振興課	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	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。
86				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。
87	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	農地見学会	農地見学希望者の受け入れ
88	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	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。
89	市場課	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	食肉市場見学	食肉市場見学希望者の受入れ
90	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	鮮魚市場見学	鮮魚市場見学希望者の受入れ
91	青果市場	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	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
92		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	青果市場見学	青果市場見学希望者の受入れ
93	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	1.3 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	定期衛生検査	給食施設への立入検査
94		1 市民への情報提供	1.1 情報発信の充実	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
95		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	調理業務員等研修会	衛生管理の研修
96	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	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