

福岡市食の安全・安心の確保に関する基本方針

令和 6 年 6 月

福岡市

目次

基本方針策定の背景及び趣旨	1
第1章 基本方針の位置づけと本市の目指す姿	2
第1 基本方針の位置づけ	2
第2 本市の目指す姿	3
第3 食品の安全性と食の安心について	4
1 食品の安全性とは	4
2 食の安心とは	4
第2章 関係者の責務と役割	5
第1 行政の責務（食の安全・安心の確保に関する施策の方針）	5
1 食品の安全性の確保	5
2 食の安全・安心に係る信頼関係の構築	5
第2 食品関連事業者の責務	6
1 法令等の規定の遵守	6
2 食品の安全性を確保するために必要な措置の確実な実施	6
3 食品等に関する正確で適切な情報の提供	6
4 行政が実施する食の安全・安心の確保に関する取組への協力	6
5 消費者からの相談などに対する誠実な対応	6
第3 消費者の役割	7
1 食品の安全性の確保に関する正しい知識の理解	7
2 行政や食品関連事業者の取組への積極的な意見の表明	7
3 正しい知識に基づく衛生的な食生活の実践	7
第3章 施策の推進	8
第1 推進体制	8
1 庁内関係局との連携	8
2 消費者、食品関連事業者、学識経験者等との情報・意見交換	8
第2 基本方針の見直し	8
第4章 行政施策の体系	9
第1 食品の安全性の確保	10
1 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保	10
2 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進	14
3 危機管理事案への対応	15
4 職員の人材育成と資質の向上	16
第2 食の安全・安心に係る信頼関係の構築	17
1 市民への情報提供	17
2 リスクコミュニケーションの充実	18
用語の説明	19

基本方針策定の背景及び趣旨

平成 15 年に制定された食品安全基本法※の基本理念を踏まえ、本市では、平成 17 年に「福岡市食品の安全性確保に関する基本方針～食の安心を求めて～」を策定し、食品の安全性確保に関する取組を推進してきました。

その後、食品への薬物混入や食品の偽装表示などの全国的な事件の発生を受け、平成 21 年に「食の安全安心の確保に関する基本方針」と改名するとともに、食への安心感の醸成に係る施策の方向性を明記する形で、第 1 次改定を行っています。

第 1 次改定以降、食品の広域流通化に伴う都道府県等を越える広域的な食中毒事案が頻発する状況があるほか、子ども食堂などの食の提供主体の多様化など近年食を取り巻く環境が変化しています。

さらに、食品衛生法※の大幅改正による、営業許可制度の見直しや営業届出制度の創設、令和 3 年 6 月からの HACCP※に沿った衛生管理の制度化、食品の自主回収報告制度の創設など、行政及び食品関連事業者※はこれらの制度改正に適切に対応していく必要があります。

このような状況を踏まえ、本市の食の安全・安心の確保に関する施策のさらなる推進を図るため、今回、第 2 次改定を行っております。本改定にあたり、「食品の安全性の確保」と「食の安全・安心に係る信頼関係の構築」の二つの柱を軸に施策を再編するとともに、「福岡市食の安全・安心の確保に関する基本方針」と改名し、「食品の安全性」と「食の安心」に係る施策に取り組んでいくことを明確にしています。

第1章 基本方針の位置づけと本市の目指す姿

第1 基本方針の位置づけ

本基本方針は、食品安全基本法の理念を踏まえ、本市の食の安全・安心の確保に関する施策を推進するための基本的な考え方を示すものです。

行政、食品関連事業者、消費者、それぞれが主体的に取り組むための共通の指針としての各主体の責務と役割及び食品安全基本法第7条に定める地方公共団体の責務に基づく本市の自然的経済的社会的特性を踏まえ実施する施策の方向性を示します。

施策の実施にあたっては、「福岡市基本構想※」のもと策定される「実施計画（政策推進プラン）※」のほか、「福岡市保健福祉総合計画」、「福岡市農林業総合計画」、「福岡市食育推進計画」など関係する計画と整合を図るものとします。

【参考】食品安全基本法 第7条（地方公共団体の責務）

地方公共団体は、基本理念にのっとり、食品の安全性の確保に関し、国との適切な役割分担を踏まえて、その地方公共団体の区域の自然的経済的社会的諸条件に応じた施策を策定し、及び実施する責務を有する。

本市の特性

①流通拠点としての機能

本市は生鮮食品の集積地である中央卸売市場（鮮魚市場、青果市場、食肉市場）、物流拠点としての機能をもつ福岡空港、博多港を有しています。

②新鮮でおいしい食べ物のまち

全国的にも新鮮でおいしい食べ物のまちとして知られており、屋台や辛子めんたいこなどの特産品があり、多様で豊かな食文化を持つ都市です。

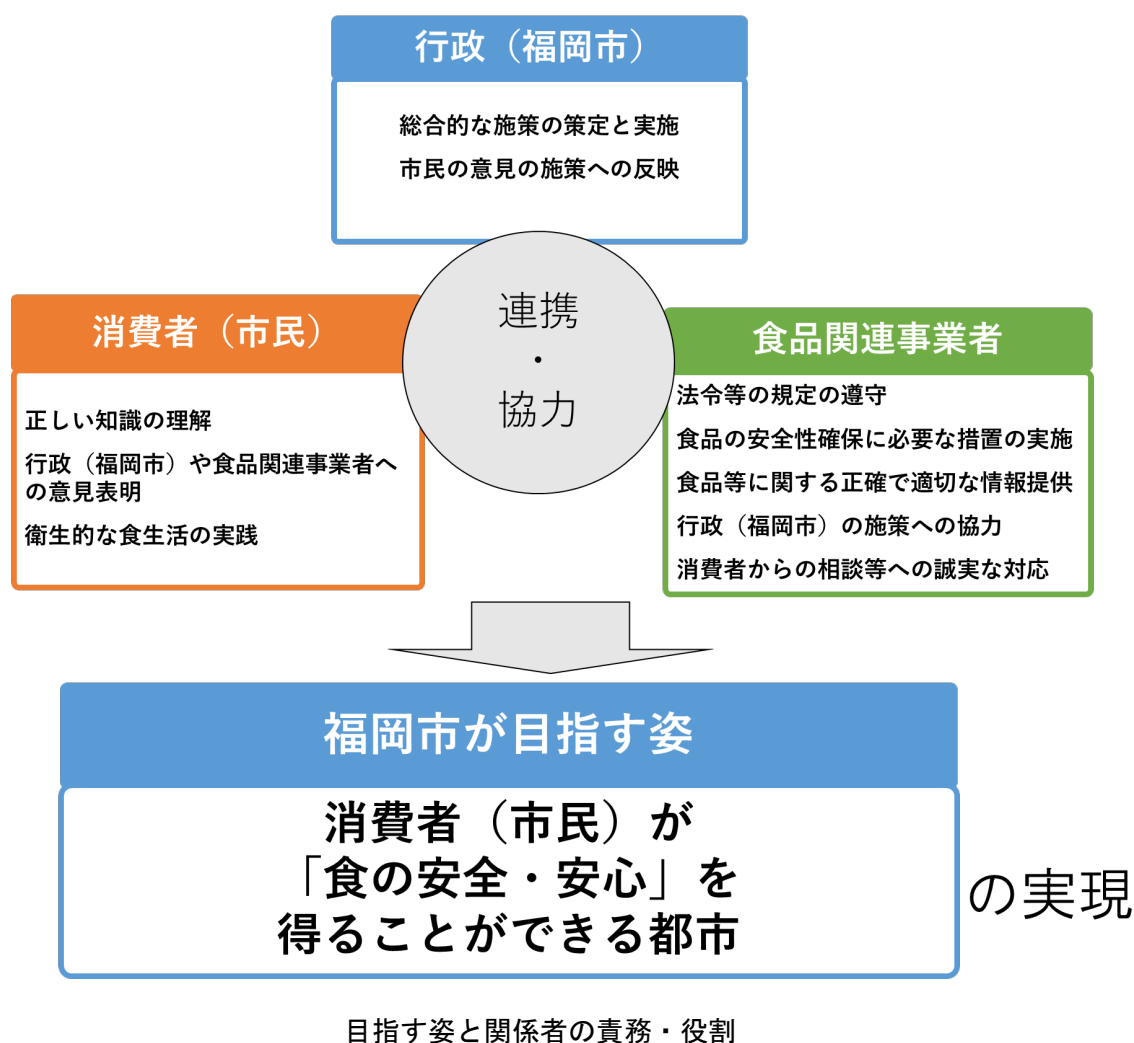
③若者が集うまち

市内には大学のほか、短大、専門学校などが多くあり、15～29歳（若者）の人口比率が、大都市の中で最も高い都市です。

第2 本市の目指す姿

本市はこれまで、食品関連事業者と連携し、生産から製造・加工、流通、販売に至る食品供給工程の各段階における食品の安全性の確保に関する取組を実施し、その取組を消費者に積極的に情報提供するとともに、行政、食品関連事業者、消費者の三者で意見交換を行い、信頼関係を構築していくことで、「食の安全・安心を得ることができる都市」の実現を目指してきました。

第2次改定後も、食の安全と安心を目指すという基本的な方向性を継承し、行政、食品関連事業者、消費者がそれぞれの責務と役割を果たしながら、意見交換及び情報交換により相互理解を深め、連携・協力することによって、「消費者（市民）が、『食の安全・安心』を得ることができる都市」の実現を目指します。



第3 食品の安全性と食の安心について

本市は「消費者（市民）が、『食の安全・安心』を得ることができる都市」を目指すうえで、「食品の安全性」及び「食の安心」についての考え方を次のように整理し、施策に取り組むこととします。

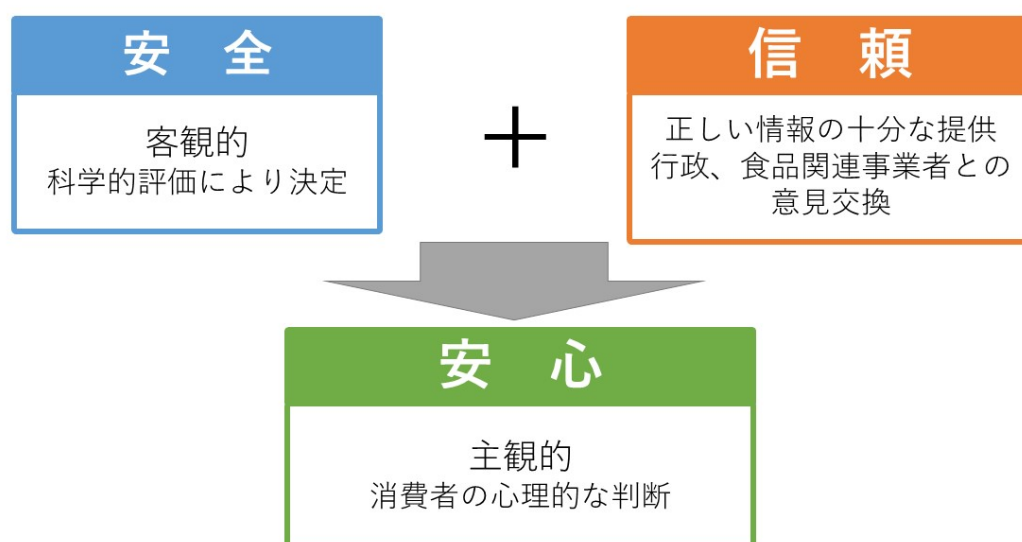
1 食品の安全性とは

安全とは客観的なものであり、行政や食品関連事業者により科学的根拠に基づく対策が講じられ、健康への悪影響の可能性が許容可能な水準まで抑えられている状態を「食品の安全性」が確保された状態と考えます。

2 食の安心とは

安心とは主観的なものであり、行政や食品関連事業者による食品の安全性を確保する取組について、消費者が十分に情報を得ることができ、それを理解し、納得することで、行政や食品関連事業者に対する信頼が醸成され、食に対する疑問や不安が解消されている状態を「食の安心」が得られた状態と考えます。

なお、食品の安全性の確保に関する施策と食の安全・安心に係る信頼関係の構築に関する施策を総称し、食の安全・安心の確保に関する施策と定義します。



「食品の安全性」と「食の安心」の関係性

第2章 関係者の責務と役割

第1 行政の責務（食の安全・安心の確保に関する施策の方針）

福岡市は、食の安全・安心の確保に関する総合的な施策を策定し、実施する責務を有しています。「消費者（市民）が、『食の安全・安心』を得ることができる都市」を実現するため、『食品の安全性の確保』と『食の安全・安心に係る信頼関係の構築』の二つの柱を軸に施策を実施します。

1 食品の安全性の確保

生産から販売に至るまでの各段階において、食品の安全性の確保が図られるよう次の四つの施策を基本に取り組みます。

- ① 生産から販売に至るまでの食品の安全性の確保
- ② 食品関連事業者の自主的衛生管理の促進
- ③ 危機管理事案への対応
- ④ 職員の人材育成と資質の向上

2 食の安全・安心に係る信頼関係の構築

消費者、食品関連事業者、行政の相互理解の促進により、三者の信頼関係が構築されるよう、二つの施策を基本に取り組みます。

- ① 市民への情報提供
- ② リスクコミュニケーション※の充実

第2 食品関連事業者の責務

食品関連事業者は、食品の安全性確保について第一義的責任を有しています。

食品関連事業者は、この責任を十分認識したうえで、食品の安全性確保のために必要な措置を確実に実施するとともに、食品に関する正確かつ適切な情報提供を行い、消費者との信頼関係を構築することが重要です。

ここでは、食品安全基本法、食品衛生法、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例[※]等の関係法令を踏まえ、食品関連事業者の責務に関して、五つの行動指針を示します。

1 法令等の規定の遵守

- 事業者として法的知識の習得に努め、法令等の規定を遵守する。
- 経営者が率先して高い企業倫理を示し、従業員全員のコンプライアンス意識の向上を図るための措置を講じる。

2 食品の安全性を確保するために必要な措置の確実な実施

- 食品供給工程の各段階（生産、製造・加工、流通、販売）において、事業者は HACCP に沿った衛生管理に取り組み、食品衛生法のほか関係法令に定める必要な措置を確実に実施し、食品の安全性確保に努める。

3 食品等に関する正確で適切な情報の提供

- 法令で定められた必要な表示や食品等の回収情報、自らが実施している食の安全・安心の確保に関する取組など、消費者が求める情報を正確かつ適切に提供する。

4 行政が実施する食の安全・安心の確保に関する取組への協力

- 行政が実施する監視や検査をはじめとした食の安全・安心の確保に関する取組に協力する。

5 消費者からの相談などに対する誠実な対応

- 消費者からの相談などに対しては、原因や今後の対応をわかりやすく説明するなど誠実に対応するとともに、改善を要する場合は、再発防止策を講じる。

第3 消費者の役割

消費者が、食品に関する正しい知識と理解を深め、積極的に意見を表明していくことで、行政や食品関連事業者は、食の安全・安心の確保に関するより良い取組の方向性を見出すことができます。

ここでは、食品安全基本法、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例等の関係法令を踏まえ、消費者の役割に関して、三つの行動指針を示します。

1 食品の安全性の確保に関する正しい知識の理解

- 食品に関する安全性の評価や情報に耳を傾け、正しい知識の習得と理解を深める。
- 食品を取り巻く雑多な情報を読み解き、目的に応じた食品を取捨選択する能力を高める。

2 行政や食品関連事業者の取組への積極的な意見の表明

- 行政や食品関連事業者の取組が消費者の視点で効果的に進むように、積極的に意見を表明する。

3 正しい知識に基づく衛生的な食生活の実践

- 自らの生活を自ら守るため、食中毒予防など正しい知識に基づく衛生的な食生活の実践に努める。

第3章 施策の推進

本基本方針に基づく食の安全・安心の確保に関する施策を推進するため、食の安全・安心の確保に関する施策を所管する庁内関係局と連携するとともに、消費者、食品関連事業者等と意見交換を行い、施策へ反映させます。

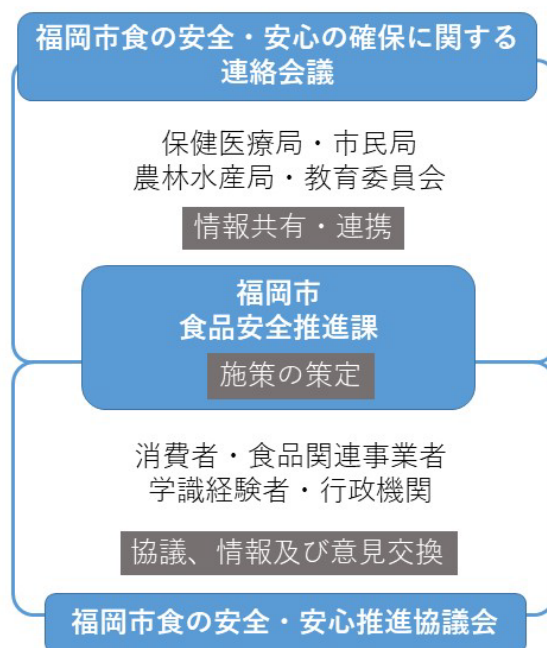
第1 推進体制

1 庁内関係局との連携

食の安全・安心の確保に関する施策を所管する庁内関係局との連携を強化するため、「福岡市食の安全・安心の確保に関する連絡会議※」を設置し、施策を共有し、連携して取り組みます。

2 消費者、食品関連事業者、学識経験者等との情報・意見交換

消費者、食品関連事業者、学識経験者及び行政機関で構成する「福岡市食の安全・安心推進協議会※」を設置し、食の安全・安心の確保に関する施策についての協議や関係者間の相互理解促進のための情報及び意見交換を行い、施策に活かします。



推進体制

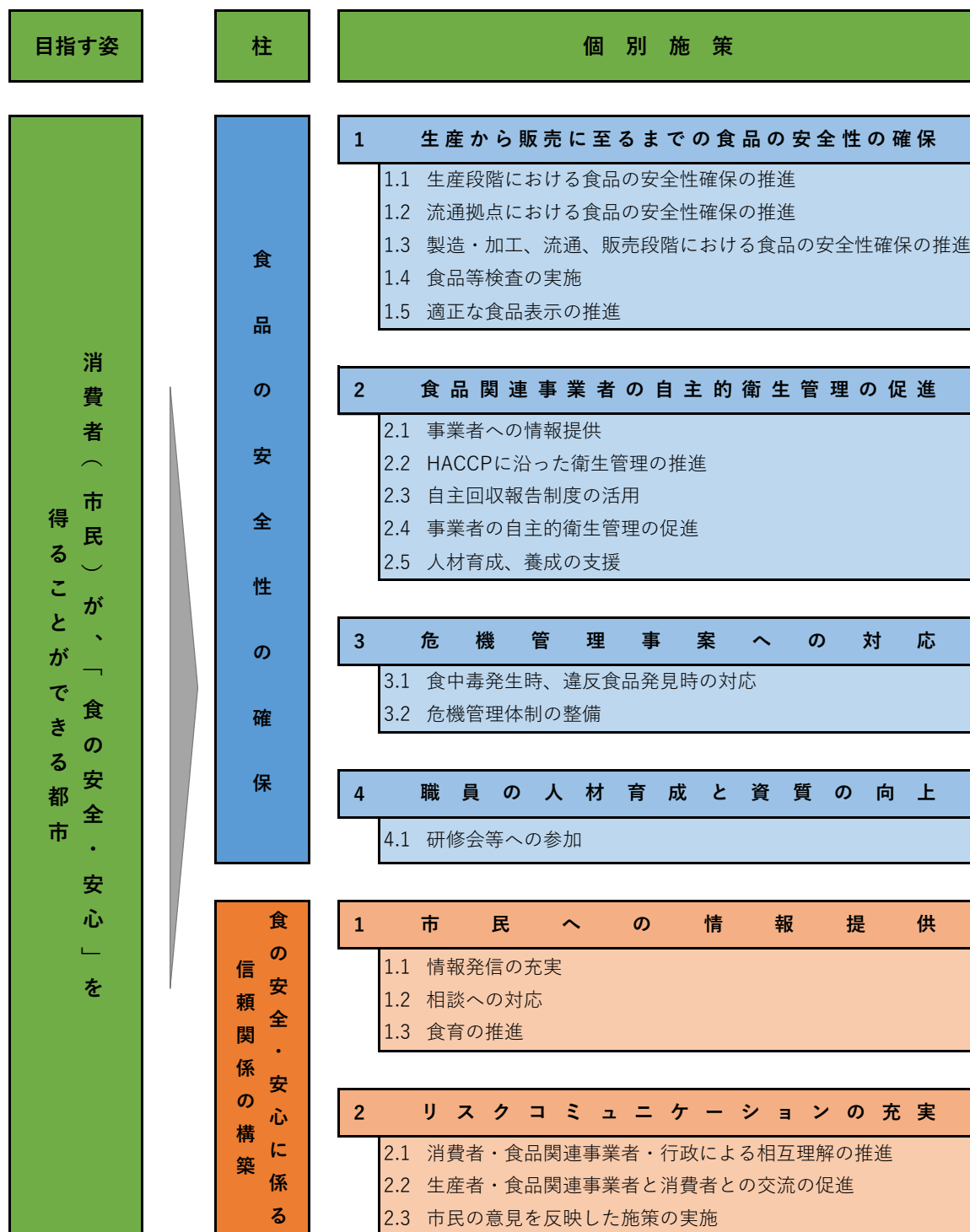
第2 基本方針の見直し

本基本方針は、食を取り巻く環境の変化や制度改正等などがあった場合、必要に応じて見直しを行います。なお、改定がない場合も、最長で10年が経過した時点で、見直すこととします。

第4章 行政施策の体系

本市の目指す姿を実現するため、「食品の安全性確保」及び「食の安全・安心に係る信頼関係の構築」に関する施策を体系化し、総合的に推進します。

施策の体系



第1 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

食品の生産から販売に至るまでの食品供給工程の各段階において、食品の安全性の確保のため、各種施策を実施します。

1.1 生産段階における食品の安全性確保の推進

(1) 農業生産工程管理（GAP※）の推進【農林水産局・保健医療局】

- 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、生産者へのGAP導入推進と農薬の適正使用を促進します。

(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【農林水産局】

- 特定家畜伝染病（鳥インフルエンザ等）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、防疫対策マニュアルを整備します。鳥インフルエンザ等が発生した場合は、福岡県と連携し、安全対策を行います。

(3) 水産物（養殖かき）の衛生管理の推進【保健医療局・農林水産局】

- 市内で生産する養殖かきについて、衛生管理指針を作成し、生産者による自主的な衛生管理を推進し、安全性の確保及び品質の向上を図ります。

1.2 流通拠点における食品の安全性確保の推進

(1) 中央卸売市場における衛生対策【保健医療局】

- 鮮魚市場、青果市場においては、流通する食品の検査及び市場内施設の監視指導を食品衛生検査所が実施します。
- 食肉市場においては、搬入されるすべての牛・豚等のと畜検査※、必要に応じたTSE（伝達性海綿状脳症）検査※、動物用医薬品※・農薬等の検査及び市場内施設の監視指導を食肉衛生検査所が実施します。



中央卸売市場（鮮魚市場）の夜間監視



中央卸売市場（食肉市場）のと畜検査

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) 製造所、飲食店、販売店における監視指導【保健医療局】

- 食中毒の発生状況、施設の規模等を踏まえ、重点的に監視指導を行う施設を定め、製造・加工、流通、販売の各段階において食品関係施設への監視指導を行います。
- 食中毒の発生リスクや食品の流通状況を考慮し、夏期及び年末に集中的な監視指導を実施します。
- 大規模イベント等の開催時に、宿泊施設、飲食店、弁当調製施設等に対し、監視指導を行います。

(2) 集団給食施設等への助言・指導【保健医療局・福祉局・教育委員会】

- 学校、保育所、社会福祉施設、医療施設など、リスクの高い集団給食施設については、関係局と連携を図りながら、衛生状態の確認や食中毒予防の助言を行います。
- 子ども食堂や認知症カフェなど多様化する食品提供施設にも配慮し、食品衛生に係る情報提供や助言を行います。

(3) 健康食品に対する監視指導【保健医療局】

- いわゆる健康食品による健康被害を防止するため、流通実態の把握を目的とした医薬品成分の検査を行います。
- 医薬品的な効能効果を標ぼうする健康食品の広告に対し、指導を行います。

(4) 食物アレルギー対策【保健医療局・福祉局】

- 食物アレルギーは重篤な健康被害を起こすことがあるため、食品表示法※で表示義務のあるアレルギー物質の検査を実施し、アレルギー表示の適正化を図ります。
- 子ども食堂や認知症カフェなども含めた食品関係施設に対し、アレルギー事故防止に係る情報提供、助言を行います。

(5) 輸入食品対策【保健医療局】

- 市内に流通する輸入食品について、食品添加物、残留農薬等の検査を行い、食品の安全性を確認します。
- 検疫所が実施する輸入時の検査で違反が判明した食品について、検疫所と連携し、廃棄処分等の措置が適切に行われるよう、輸入者に対し指導を行います。



保健所の衛生監視

(6) 地域の特性・特産品に関する衛生対策【保健医療局】

- 屋台の監視指導や屋台営業者向け講習会の実施及び辛子めんたいこ等の特産品の検査を実施します。
- 業界との共働により、食品の適正表示や自主的衛生管理等の取組について支援します。

1.4 食品等検査の実施

(1) 食品等検査の実施【保健医療局・教育委員会】

- 中央卸売市場及び市内を流通する食品の細菌、食品添加物、残留農薬等の検査（収去検査※）を行い、食品の安全性及び適正表示を確認します。また、違反が判明した際は、迅速に回収命令等の必要な措置をとるとともに、食品関連事業者に対し、再発防止等の指導を行います。
- 学校給食で使用する食材については、納入前に細菌、食品添加物、残留農薬等の検査を行い、食品の安全性を確認し、市のホームページにて情報を提供します。

(2) 検査施設の業務管理の実施【保健医療局】

- 検査結果の信頼性を確保する取組として、信頼性確保担当部門、収去担当部門及び検査担当部門において最新の業務管理要領に基づく業務管理を行うとともに、最新のガイドラインに基づき、検査法が適切か確認します。

(3) 調査研究【保健医療局】

- 食品に関する微生物や食品添加物等の調査研究や迅速な検査方法の開発などに取り組み、学会や研究発表会で発表します。
- 調査研究により得られた知見を集約し、科学的データに基づく効果的な監視指導につなげるとともに、事業者や市民に対し、科学的データに基づく食品の安全性に関する情報をわかりやすく提供します。



保健所の屋台監視



保健環境研究所の検査

1.5 適正な食品表示の推進

(1) 適正な表示の推進【保健医療局】

- 食品関連事業者に対し、食品表示制度の周知を図るとともに、市内で製造・販売・流通する食品について、食品表示法に基づく適正な表示が行われるよう指導を行います。
- 食品表示法違反疑いに関する情報（被疑情報）に関する調査を行い、不適正表示が判明した場合は表示の是正、再発防止等の指導を行います。

(2) 食品表示の適正化に係る関係機関との連携【保健医療局】

- 被疑情報のうち複数の自治体に関係するものや表示に関する他法令が関係するものについては、関係自治体、国等と連携し、調査を行います。平常時から食品表示を担当する他自治体、国等の関係機関と連絡会議を通じて、情報交換、情報共有を行います。

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【保健医療局】

- 食品関連事業者や集団給食施設に対し、食中毒予防や食品表示、食品衛生法等関係法令の改正内容等に関する最新の情報を提供するため講習会を開催します。
- 監視の機会や市のホームページ等を通じて、食品の安全性に関する情報を提供します。

2.2 HACCP に沿った衛生管理の推進【保健医療局】

- 食品衛生法改正により制度化された HACCP に沿った衛生管理が適切に実施されるよう、市内食品関連事業者に対し HACCP 導入指導及び実施状況の確認を行います。

2.3 自主回収報告制度の活用【保健医療局】

- 国及び福岡県の自主回収報告制度に基づく自主回収の報告が確実に行われるよう、食品関連事業者に対し指導等を行います。自主回収の報告を受けた際は、速やかに国のシステムや市のホームページなどにより情報を公表します。

2.4 事業者の自主的衛生管理の促進【保健医療局】

- 食品業界団体への情報提供や業界団体が実施する研修会への講師の派遣など、共働により自主的な衛生管理や適正表示の取組を技術的側面から支援します。
- 食品衛生思想の普及向上を図るため、優良な食品関連事業者や施設を表彰します。

2.5 人材育成、養成の支援【保健医療局・教育委員会】

- 食品関係施設の衛生管理を担う食品衛生責任者※を養成するための講習会を関係機関の協力を得て開催します。
- 給食施設の従事者等を対象に知識や技術の向上を図る研修会を実施します。



食品関連事業者向け講習会

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

(1) 食中毒発生時、違反食品発見時の対応【保健医療局】

- 食中毒による健康被害発生のおそれのあるときは、被害拡大防止、原因究明のため、必要に応じ、感染症の担当課と相互に連携を図りながら、迅速に調査を行います。
- 違反食品の発見時には、健康被害拡大防止を図るため、迅速に回収命令等の必要な措置を行います。

(2) 食中毒事案及び違反食品に関する情報の公表【保健医療局】

- 食中毒などの健康被害が発生した場合や広域又は多量に流通する違反食品を発見した場合は、危害発生防止の観点から、必要に応じ、報道発表を行います。

3.2 危機管理体制の整備

(1) 食中毒等発生時の検査体制の強化【保健医療局】

- 危機管理事案発生時の検査体制の強化のため、食中毒の病因物質について、迅速な検査方法の開発や検査項目の充実を図ります。

(2) 関係機関との連携【保健医療局】

- 複数の自治体が関係する食中毒の発生時及び広域に流通する違反食品の発見時には、関係自治体と緊密に連携を図り、調査等を行います。
- 広域的な食中毒の発生時には、広域連携協議会※を活用し、国や関係自治体と協議、情報共有を行い、効果的な原因調査、適切な情報発信を行います。

(3) 災害発生時の食品の衛生対策【保健医療局】

- 風水害、震災発生時において、食品の衛生上の危害の発生を防止するため、市の防災計画等に衛生対策を定めます。災害時の避難所における衛生指導を実施するとともに、被災した食品関係施設に対し、営業再開時の衛生対策を指導します。

4 職員の人材育成と資質の向上

4.1 研修会等への参加【保健医療局】

- 監視指導業務を行う食品衛生監視員※の知識・技術の向上を図るため、内部研修を開催するほか、国等が開催する外部研修へ職員を派遣します。
- 検査担当部門の職員の検査能力及び知識の向上を図るため、学会や研修会へ職員を派遣します。



食品衛生監視員内部研修

第2 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) 市民への情報提供【保健医療局】

- 食品の安全性や食品表示に関する情報について、対象とする世代に合わせて若者に親しまれている SNS、ホームページ等の様々な媒体を活用しながら、わかりやすい情報発信に努めます。
- 乳幼児（保護者）から高齢者まで情報を受けとる年代の特徴に応じた講習会、出前講座、イベント等を開催し、食品の安全性に関する情報を提供し、食品衛生思想の普及啓発を行います。

(2) 市の施策に関する情報発信【保健医療局】

- 福岡市食品衛生監視指導計画※をはじめ、市の施策や監視指導の結果等を市のホームページで公表します。

1.2 相談への対応【保健医療局・市民局】

- 食品に関する相談等に対し、必要に応じ調査及び検査を実施し、相談者の視点で、わかりやすい説明を行います。
- 相談内容に応じ、関係部署に情報提供するなど、関係機関と連携を図ります。

1.3 食育の推進【保健医療局】

- 福岡市食育推進計画に基づき実施する各種施策と連携し、食品の安全性に関する情報発信を行います。



市民（小学生）向け講習会

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【保健医療局】

- 消費者、食品関連事業者、学識経験者、行政機関から構成される「福岡市食の安全・安心推進協議会」を設置し、本市の施策に関する意見交換を行います。

2.2 生産者・食品関連事業者と消費者との交流の促進【農林水産局】【保健医療局】

- 生産者や製造業、販売業等の食品関連事業者と連携し、体験型イベント等を開催することにより、生産者、食品関連事業者と消費者の相互理解の促進を図ります。

2.3 市民の意見を反映した施策の実施【保健医療局】

- 「福岡市食の安全・安心推進協議会」において、本基本方針に基づく施策等について、協議、検証を行います。
- 毎年策定する福岡市食品衛生監視指導計画※について、市民から意見を募集し、施策に反映します。



事業者・消費者の交流事業



食の安全・安心推進協議会

用語の説明

【か行】

広域連携協議会

広域的な食中毒事案の発生又はその拡大、及び広域流通食品等による食品衛生法違反を防止するため、平成 30 年の食品衛生法改正により各厚生局ブロックに設置された協議会です。各地方厚生局及び各地方厚生局の管轄区域内の都道府県等の自治体で構成されています。

【さ行】

実施計画（政策推進プラン）

福岡市基本計画を推進するにあたって、福岡市が取り組む具体的な事業を示した 4 年間の計画です。この基本計画は、福岡市基本構想に掲げる都市像の実現に向けた方向性をまちづくりの目標や施策として総合的・体系的に示した 10 年間の長期計画です。

収去検査

食品衛生法第 28 条及び食品表示法第 8 条に基づいて、食品衛生監視員が食品等事業者から検査をするために必要最少量の食品や食品添加物等が無償で採取し検査することをいいます。

この検査により食品衛生法の基準等に適合した食品であるかなど、安全性を確認します。

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です。

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、食品等事業者の監視指導、食中毒事件等の調査、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。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則で、営業を行う者は食品衛生責任者を定めることとされています。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。また、衛生上必要な措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めなければなりません。

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です。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、大幅な改正がなされ、令和3年6月1日から HACCP に沿った衛生管理の義務化、新たな営業許可・営業届出制度等が施行されました。

食品関連事業者

食品（その原料又は材料として使用される農林水産物を含みます。）若しくは添加物、器具、容器包装等の生産、輸入またはそのほかの事業活動を行う事業者のことです。

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です。

【た行】

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介類に対して、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）、寄生虫駆除剤、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。食用に不適當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。

【は行】

福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例

福岡県が食品の安全・安心の確保に関する基本理念、県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割、食品の安全・安心の確保に関する施策の策定に係る基本的な事項を定めた条例です。

福岡市基本構想

福岡市が長期的に目指す都市像を示したもので、福岡市のさまざまな計画や市政運営の基本となるものであり、市民をはじめ、まちづくりに携わる産学官民の多くの主体が共有するものです。

福岡市食品衛生監視指導計画

食品衛生法第 24 条に基づき、年度ごとに自治体が策定する計画です。地域の実情を踏まえ、国内流通食品等の検査や食品等事業者の監視指導等を効果的かつ効率的に行うことを目的として策定しています。

福岡市食の安全・安心推進協議会

「食品の安全性」の確保及び市民が「食の安心」を得ることができる都市の実現に資することを目的として、平成 18 年 4 月に設置された協議会です。学識経験者、食品関連事業者、消費者、行政からなる委員で構成され、福岡市食の安全・安心確保に関する基本方針に基づき実施する施策等について協議しています。

福岡市食の安全・安心の確保に関する連絡会議

市民の食の安全安心を総合的に確保するために平成 15 年 4 月に設置された連絡会議です。庁内関係課の課長からなる委員で構成され、関係局間で情報交換、施策の連携を図っています。

【ら行】

リスクコミュニケーション

リスクやリスクに関する要因などについて、消費者、事業者、行政などの担当者間で情報や意見を交換することです。

【G】

G A P

「Good（良い）Agricultural（農業）Practice（実践）」の略で、農業において、食品安全・環境保全・労働安全等の持続可能性を確保する取組をいいます。

【H】

H A C C P（ハサップ）

「Hazard Analysis（危害分析）and Critical Control Point(重要管理点)」の略で、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を把握したうえで、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をいいます。

【T】

T S E検査

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T S Eと言います。牛のT S Eを牛海綿状脳症（B S E : Bovine Spongiform Encephalopathy）といい、B S E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。