

平成26年度北九州市食品衛生監視指導計画
実施結果

平成27年6月

北九州市

目次

第一	はじめに	・・・・・・・・	2
第二	監視指導の実施結果（基本的事項）	・・・・・・・・	2
	1 施設への立入検査		
	2 食品等の収去検査		
第三	監視指導の実施結果（事業別）	・・・・・・・・	4
	1 重点対策		
	2 市内流通食品の衛生対策		
	3 市内流通食品等の実態調査		
	4 食品、添加物等の一斉取締り		
	5 その他の関連調査		
第四	食品等事業者の自主的な衛生管理の実施	・・・・・・・・	15
第五	関係者相互間の情報及び意見の交換 （リスクコミュニケーション）	・・・・・・・・	15
	1 市民との情報及び意見の交換		
	2 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供		
第六	食品衛生に係る国際協力	・・・・・・・・	17
第七	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	・・・・・・・・	17

第一 はじめに

北九州市では、市民の健康保護を図ることを目的に、食品衛生法第 24 条の規定に基づき北九州市食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、保健所（東部生活衛生課・西部生活衛生課・食品監視検査課）を中心に食品衛生に関する監視指導を行うとともに、食品の安全に関する情報提供及び意見交換等を行っています。

監視指導等では、市内関係部局のほか、国や他自治体等の食品衛生担当部局や農林水産部局と連携して対応しています。

【本計画の実施区域】 北九州市内全域

【本計画の実施期間】 平成 26 年 4 月 1 日～平成 27 年 3 月 31 日

第二 監視指導の実施結果（基本的事項）

1 施設への立入検査

これまでの違反履歴及び食中毒等の発生状況、業種、取扱い食品、施設規模等を考慮して効率的な監視指導を行い、衛生上の不備等に対しては指導を行いました。

（管理運営基準違反：4 件、製造基準等違反：2 件、表示基準違反：6 件、その他：17 件）

表 1 立入検査実施結果

対象施設	監視対象施設数	立入検査延施設数
許可を要する施設 ※1	19,333	14,609
許可を要しない施設 ※2	12,100	9,433
総数	31,433	24,042

- ※1 食品衛生法に基づく許可業種：飲食店営業、喫茶店営業、菓子製造業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉販売業、魚介類販売業、清涼飲料水製造業、そうざい製造業、添加物製造業 等
※2 福岡県食品取扱条例に基づく許可業種：ところてん製造業、おきょうと製造業、食品販売業 等
その他：社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設、野菜果物販売業、菓子販売業 等

営業許可の申請時には施設に立入り、施設基準・管理運営基準の遵守状況の確認、食品の適正な取扱い等に関する指導を行いました。

表 2 営業許可の新規・更新申請数

新規申請数	更新申請数
3,487	2,155

以下の施設については、重点的に立入検査を行いました。

表 3 重点的に立入を行った施設

対象施設	監視対象施設数	立入検査延施設
総合衛生管理製造過程承認施設	3	20
特定食品製造施設	1,564	1,762
集団給食施設	883	1,202
大規模食品取扱施設（大量調理施設・大規模流通施設）	38	211
総数	2,488	3,195

2 食品等の収去検査

不良な食品の流通を防止するため、市内で生産・製造される食品及び市内を流通する食品を対象に、目的に応じた検査を行いました。

表4 収去検査実施結果

食品分類	検体数	不良 検体数	検査項目数	
			理化学検査	微生物学検査
魚介類	231 (61)	0	586	242
魚介類加工品（かん詰・びん詰を除く）	251 (33)	0	1,542	391
肉卵類	80 (0)	0	147	93
肉卵類加工品（かん詰・びん詰を除く）	40 (0)	0	162	142
冷凍食品	11 (0)	0	318	10
穀類及び穀類加工品（かん詰・びん詰を除く）	13 (5)	0	586	6
野菜類・果物	310 (36)	0	50,986	480
野菜類・果物加工品（かん詰・びん詰を除く）	93 (11)	0	600	132
菓子類	88 (15)	0	688	110
清涼飲料水	40 (0)	1	320	60
酒精飲料	6 (6)	0	37	-
水・氷雪	69 (0)	0	-	164
かん詰・びん詰食品	23 (16)	0	114	-
その他の食品	5 (0)	0	20	7
添加物	4 (0)	0	15	-
化学的合成品及びその製剤				
器具及び容器包装	15 (13)	0	75	-
乳・乳類加工品・乳製品	9 (0)	0	24	12
計	1,288 (196)	1 (0)	56,220	1,849

()内は、輸入食品の再掲

表5 違反食品の発見に対する措置状況（本市発見分）【1件】

No	食品名等	適用条項	違反内容	措置・指導事項等
1	ラムネ（清涼飲料水）	第11条第2項	大腸菌群陽性	回収命令

第三 監視指導の実施結果（事業別）

1 重点対策

近年の食中毒の発生状況等から、重点対策として、①食肉の衛生対策事業、②ノロウイルス食中毒予防対策事業を行いました。各事業では、施設の立入検査、食品等の収去等検査、食品関係事業者や市民への啓発を行い、食中毒等の危害発生防止に努めました。

（1）食肉の衛生対策事業

近年多発している肉料理を原因とする腸管出血性大腸菌（O157 等）やカンピロバクター属菌による食中毒の発生を未然に防ぐため、次の対策を行いました。

食肉の処理（と畜場、食肉・食鳥処理業者）、流通（食肉販売店等）及び提供（焼肉店等の飲食店）の各段階に対し、施設の衛生管理や食肉の衛生的な取扱いについて指導し、拭き取り検査等を行いました。

また、食肉を取り扱う事業者に対する衛生講習会や市民を対象とした出前講演、啓発チラシ・情報誌・ホームページ等での情報提供、街頭啓発を行い、食肉の生食や、食肉の加熱不足の危険性について啓発に努めました。

平成26年度は、特に鶏肉に対する衛生対策に力を入れ、鶏たたき等を取り扱う飲食店のうち、過去に食中毒や有症苦情のあった店舗に対し、重点的に指導を行いました。また、食肉の生食による食中毒の危険性について、大学生に対してリスクコミュニケーションを行いました。

表6 食肉の衛生対策事業実施結果

A. 監視指導及び収去等検査実績

対象施設	立入検査	収去等検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
と畜場	245	牛枝肉	72	中枢神経系組織由来物質(GFAP)残留量	GFAPの残留を確認 [2]
		牛・豚肉の拭き取り	178	生菌数、大腸菌群	
		牛肝臓、心臓、舌、まな板	30	腸管出血性大腸菌(O157, O26, O111)	
食鳥処理場	259	食鳥拭き取り	16	生菌数、大腸菌群 カンピロバクター属菌 サルモネラ属菌	
		設備等	31		
食肉処理業	123	設備・器具等の拭き取り	30	生菌数、大腸菌群	
飲食店営業等(焼肉・焼鳥)	2,790		31	生菌数、大腸菌 サルモネラ属菌 黄色ブドウ球菌	
食肉販売業	740				
食肉製品製造業	37				
計	4,194			388	

B. 衛生講習会開催実績

対象者	回数	延参加者数
と畜場従事者	2	32
食肉販売店・飲食店等	35	1,436
消費者等	23	1,185

(2) ノロウイルス食中毒予防対策事業

ノロウイルスによる食中毒の発生が増加する冬期に、飲食店、魚介類販売店、集団給食施設等の施設に立入り、衛生指導を行いました。

平成 26 年度は、前年度に引き続き、食中毒の影響が大きい病院、社会福祉施設等の集団給食施設や大量調理施設等に対して、消毒方法等の実技講習を含む衛生指導を行い、従業員の衛生意識の向上や施設長など責任者への啓発に努めました。

また、小学校等の施設に対して、手洗い啓発のための機材（解説 DVD 付き）の貸し出し及び技術的サポートを行い、正しい手洗いを普及するための自主的な取り組みを支援しました。

その他、市内で生産される生食用から付かきのノロウイルス検査を行いました。

表 7 ノロウイルス食中毒予防対策事業実施結果

A. 監視指導及び収去検査実績

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
かき生産者	12	生食用から付かき	9	ノロウイルス	ノロウイルス検出 [0]
魚介類販売業	497				
飲食店営業	3,650				
菓子製造業	639				
豆腐製造業	34				
めん類製造業	8				
食肉販売業	388				
食品販売業	427				
給食施設、学校等	1,163				
計	6,818				

B. 衛生講習会開催実績

衛生講習会		
対象者	回数	延参加者数
飲食店営業者等	45	1,735
高齢者社会福祉施設等	2	173
小学生等	5	255
消費者等	30	1,423

2 市内流通食品の衛生対策

市内で処理される獣畜や食鳥、市内で生産、加工又は製造される食品及び市内を流通する食品等の安全性確保と食品表示の適正化のために、以下の事業を行いました。

(1) 輸入食品の安全性確保事業

国内流通の拠点である中央卸売市場や市内の大型スーパー等における輸入食品の収去検査を行い、違反・不良食品の発見に努めました。

表8 輸入食品の安全性確保事業実施結果

対象施設	収去検査			
	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚介類せり売り業 魚介類販売業	生食用鮮魚介類	59	腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 揮発性塩基窒素 等	成分規格違反等 [0]
	魚介類加工品	33	腸炎ビブリオ 食品添加物 等	成分規格違反等 [0]
	二枚貝	2	麻痺性貝毒	成分規格違反等 [0]
中央卸売市場 食品販売業	野菜・果実	36	残留農薬 食品添加物	成分規格違反等 [0]
食品販売業	加工食品（穀類加工品、菓子類 等）	66	食品添加物 組換え遺伝子 等	成分規格違反等 [0]
計		196	※検査検体数は全て他の事業の再掲	

(2) 獣畜等の処理の適正確保事業

獣畜等の処理の適正化を図るため、と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）及び食鳥処理場に搬入される食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）について、法令に基づいた検査により食用に適さない獣畜等を排除しました。

また、伝達性海綿状脳症（BSE等）対策として、と畜場に搬入される対象獣畜（48ヶ月齢超の牛、12ヶ月齢以上のめん羊及び山羊）において、BSE等スクリーニング検査、特定危険部位等の除去及び焼却を行うとともに、せき柱の適切な処理を指導しました。

表9 獣畜等の処理の適正確保事業実施結果

	検査項目	対象食品等	検査件数	検査結果等 [] 内は件数
と畜検査	疾病等	牛（全頭）	8,376	とさつ・解体禁止 [0] 全部廃棄 [10] 一部廃棄 [7,250]
		豚（全頭）	13,509	
		馬（全頭）	3	
		めん羊（全頭）	1	
BSE等スクリーニング検査	異常プリオンタンパク質	牛	575	BSE等陽性 [0]
		めん羊	1	BSE等陽性 [0]
食鳥検査	疾病等	鶏（全羽）	883,621	全部廃棄 [13,763] 一部廃棄 [307]

(3) 遺伝子組換え食品監視指導事業

市内のスーパー等で販売されているトウモロコシ加工品について、安全性未審査の遺伝子組換え作物が混入していないことを検査して確認しました。また、市内の豆腐製造業者等に対し、原料の管理と適正な表示に関する指導を行いました。

表 1 0 遺伝子組換え食品監視指導事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
菓子製造業 食品販売業 豆腐製造業	976	トウモロコシ加工品	20(11)	組換え遺伝子	組換え遺伝子の検出 [0]

()内は、輸入食品の再掲

(4) アレルギー物質混入防止対策事業

食物アレルギーによる健康被害を防ぐため、市内で製造される菓子やパン等について、卵、乳を使用しないとする食品へ卵・乳成分の混入がないか検査で確認するとともに、製造工程での混入防止について指導しました。

表 1 1 アレルギー物質混入防止対策事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
菓子製造業 食品販売業 弁当・仕出し屋等	923	菓子類	8	特定原材料 (卵、乳)	卵成分の検出 [0] 乳成分の検出 [0]
パン		4			
そうざい		4			

(5) 魚介類等の衛生対策事業

魚介類による食中毒を予防するため、魚介類販売業者等に対して温度管理や表示に関する監視指導を行うとともに、魚介類の衛生的な取扱いやふぐに関する衛生講習会を行いました。

監視指導においては、生食用鮮魚介類や市内で生産されるから付かき等について腸炎ビブリオ等の細菌に関する検査を行い、成分規格に適合しているか確認しました。また、腸炎ビブリオを指標とした市場内の卸売業者が所有するいけすの水の汚染状況のモニタリング検査や、かき養殖業者が使用する浄化水の加工基準への適合状況の検査、魚介類加工品を対象にヒスタミンの検査を行いました。

さらに、フグによる食中毒を防止するため、流通の拠点である公設地方卸売市場において、有毒フグ（ドクサバフグ及び正体不明フグ）の排除に努めるとともに、魚介類販売店や飲食店等フグを取り扱う施設の監視指導及びふぐ処理師に対するフグ鑑別の徹底を指導しました。

表 1 2 魚介類等の衛生対策事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査				
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数	
魚介類せり売り業	85	二枚貝	5 (2)	麻痺性貝毒	暫定基準超過 [0]	
		魚介類加工品 (数の子、鳥貝)	32 (32)	漂白剤、腸炎ビブリオ等	市指導基準違反 [1]	
		生食用鮮魚介類	62 (54)	〈共通〉 腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 生菌数	成分規格違反等 [0]	
		生食用かき	22			
		水、氷雪	43	〈かきのみ〉 E. coli 最確数 TTC テスト		
かき養殖業者	12	生食用から付かき	18	〈生食用鮮魚介類のみ〉 揮発性塩基窒素		成分規格違反等 [0]
		海水(浄化前、浄化後)	14	〈かき浄化水のみ〉 大腸菌群最確数		
魚介類販売業	1,358	生食用鮮魚介類	40	腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 揮発性塩基窒素 等	成分規格違反等 [0]	
		魚介類加工品	15	ヒスタミン、酸化防止剤		
飲食店営業等	2,546		0			
計	4,001		251 (88)			

()内は、輸入食品の再掲

(6) 農産物の安全性確保事業

中央卸売市場及び市内の食品販売店、産地直売所等において、農産物の残留農薬検査及び柑橘類の防ばい剤検査を行いました。また、市内の食品製造業において原材料に含まれる残留農薬検査を行いました。

さらに、中央卸売市場内の野菜及び果物販売店を対象とした残留農薬等に関する衛生講習会を行い、知識の向上に努めました。

表 1 3 農産物の安全性確保事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
中央卸売市場 (青果卸売業者・青果物販売店)	819	野菜	219 (35)	残留農薬 〈柑橘類のみ〉 防ばい剤	残留農薬基準超過 [0]
食品販売業	351	果物			
食品製造業 食品の冷凍又は冷蔵業	398	穀類 冷凍食品	1		
計	1,568		220 (35)		

()内は、輸入食品の再掲

(7) 加工食品等の安全性確保事業

スーパー等で販売される食品等及び市内製造業者で製造される食品について、食品衛生法で定められた基準（成分規格、添加物使用基準、表示基準等）に適合しているか、立入検査及び収去検査により確認しました。また、食品等事業者に対して衛生講習会を行い、知識の向上に努めました。

表 1 4 加工食品等の安全性確保事業実施結果

対象施設	立入検査	収去検査			
	延べ監視 施設数	対象食品等	検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚肉練り製品製造業 清涼飲料水製造業 食肉製品製造業 豆腐製造業 菓子製造業 その他食品製造業 食品販売業 等	6,551	冷凍食品	10 (0)	食品添加物 汚染指標菌 成分規格等	成分規格違反 [1] 指導基準違反[2] 表示違反[1]
		魚介類加工品	204 (1)		
		肉卵類加工品	20 (0)		
		野菜類・果物加工品	81 (11)		
		穀類加工品	5 (1)		
		菓子類	75 (15)		
		清涼飲料水	40 (0)		
		酒精飲料	6 (6)		
		水	12 (0)		
		かん詰・びん詰食品	9 (9)		
		乳・乳製品	8 (0)		
		その他の食品	4 (0)		
		食品添加物	4 (0)		
		器具・容器包装	15 (13)		
計	6,551		493 (56)	()内は、輸入食品の再掲	

3 市内流通食品等の実態調査

市内を流通する野菜、食肉、魚介類等の食中毒菌や動物用医薬品による汚染状況等の実態調査を行いました。

(1) 食中毒菌汚染実態調査

厚生労働省からの委託事業として、食肉（ミンチ肉、生食用の鶏肉等、結着処理等を施した肉等）、野菜（主に生食となる野菜、漬物用の野菜）、漬物について食中毒菌（大腸菌、腸管出血性大腸菌 0157/026/0111、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌）による汚染状況を調査しました。

表 15 食中毒菌汚染実態調査実施結果

収去検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
野菜類	トマト、レタス、 キュウリ、ニンジン 等	94(1)	大腸菌 腸管出血性大腸菌 0157/026/ 0111 サルモネラ属菌 〈生食用の鶏肉等〉 カンピロバクター属菌	大腸菌陽性 [22] 腸管出血性大腸菌 0157/026 /0111 [0] サルモネラ属菌陽性 [5] カンピロバクター属菌 [0]
肉類	ミンチ肉、 生食用食肉 等	40(0)		
加工食品	漬物	10(0)		
計		144(1)	() 内は、輸入食品の再掲	

(2) 畜水産物の残留有害物質モニタリング検査

厚生労働省実施事業の一環として、畜水産食品（食肉、鶏卵、生乳、養殖魚）に動物用医薬品等の残留がないか調査しました。

表 16 畜水産物の残留有害物質モニタリング検査実施結果

収去検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
肉卵類	牛（筋肉・肝臓・腎臓）	各 7(0)	動物用医薬品（抗生物質、 合成抗菌剤） 〈牛と鶏の筋肉のみ〉 残留農薬	動物用医薬品等の検出 [0]
	豚（筋肉・肝臓・腎臓）	各 10(0)		
	鶏（筋肉）	2(0)		
	鶏の卵	6(0)		
乳類	生乳	1(0)		
魚介類	養殖魚	15(1)		
計		75(1)	() 内は、輸入食品の再掲	

(3) 魚介類の汚染有害物質モニタリング検査

公設地方卸売市場を流通する魚介類について、重金属等の有害物質の蓄積量を調査しました。

表 17 魚介類の汚染有害物質モニタリング検査実施結果

収去検査				
対象食品		検体数	検査項目	検査結果 [] 内は件数
魚介類	天然魚	15(0)	P C B	有害物質の検出 [0]
	天然魚、養殖魚	45(4)	水銀、重金属	
計		60(4)	()内は、輸入食品の再掲	

4 食品、添加物等の一斉取締り

時期を定めて一斉に監視指導を行い、食品による危害発生の未然防止に努めました。

(1) 夏期一斉取締り

夏期に多発する細菌性食中毒等食品による事故の防止及び食品衛生の積極的な確保を図るため、重点的な監視指導を行いました。

特に、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌 0157 等による食肉の生食等を原因とする食中毒や腸炎ビブリオによる生食用鮮魚介類等の喫食を原因とする食中毒は、夏場に発生しやすいことから、適正な食品の取扱いについて指導を行いました。

(2) 年末一斉取締り

多種類の食品が短期間で大量に流通する年末に、積極的に食品衛生の確保を図る見地から、大量調理施設、大規模流通食品製造施設、魚介類販売業を行う施設等を対象に重点的な監視指導を行いました。

また、ふぐによる食中毒の発生を防止するため、ふぐ取扱い施設に対してふぐ処理師の遵守事項等、ふぐの適切な取扱いについて指導しました。

表 18 一斉取締り実施結果

	実施時期	対象施設	立入検査			収去検査		
			延べ監視施設数	違反件数	違反内容 [] 内は件数	検体数	違反件数	検査結果 [] 内は件数
夏期一斉	6月2日 ～ 8月29日	飲食店営業 大量調理施設 集団給食施設 食品製造業	4,782	2	表示基準違反 [1] その他 [1]	384	1	成分規格違反[1]
年末一斉	10月1日 ～ 12月26日	食肉販売業 魚介類販売業 等	2,072	4	表示基準違反 [2] その他 [2]	535	0	違反なし

※延べ監視施設数、収去検査件数ともに各事業の再掲

5 その他の関連調査

(1) 食中毒等健康危害発生時の調査

市内で食中毒の疑いがある事件が発生した場合、又は他自治体からの食中毒関連調査依頼があった場合は、速やかに危害の発生状況等の調査を行い、必要に応じて営業停止などの行政処分、施設の清掃・消毒指示、従業員に対する衛生教育等を行いました。

表 19 食中毒発生状況 【6件】

No	発生日	発生場所	原因施設	原因食品	摂食者数	患者数	死者数	原因物質
1	4月5日	小倉北区	飲食店	仕出し弁当（推定）	107	66	0	サポウイルス
2	4月18日	小倉北区	飲食店	コース料理（推定）	61	32	0	カンピロバクター
3	5月25日	小倉南区	飲食店	仕出し弁当（推定）	266	174	0	astA保有大腸菌
4	8月15日	門司区	飲食店	ヒラメの刺身	7	7	0	クドア・セプトンソクター
5	10月19日	八幡東区	飲食店	コース料理（推定）	19	8	0	カンピロバクター
6	3月8日	八幡西区	飲食店	ゴマさば	2	1	0	アニサキス
計					462	288	0	

※ 原因食品が特定できなかった場合は（推定）と表現しています。

表 20 食中毒等発生時の検査実施状況

検査項目	食中毒菌	ウイルス	その他
検体分類			
関係者便・吐物	91	100	0
食品	31	0	0
施設・器具等拭き取り等	72	0	0

(2) 苦情・違反食品関連調査

市民からの食品関係営業施設に対する苦情や異物混入、変質等不良食品に関する苦情及び他自治体から違反食品等（食品に直接摂食する器具及び容器包装を含む。）に関する調査依頼があった場合は、速やかに調査し必要な措置を講じました。

また、関係機関の間で情報を共有し、合同で立入検査を実施するなど、連携して対応しました。

表 2 1 苦情処理実施状況 【208件】

内容	件数	主な事例	措置・指導内容等
異物混入	43	あんこの中に黒い塊	製造所を所管する自治体へ調査指導依頼。
		弁当のおひたしに金属異物が混入していた。	製造者に原因究明と再発防止を指導。
		ポテトサラダに虫が混入していた。	衛生管理の徹底と再発防止を指導。
腐敗・変敗等	20	和え物から塩素臭がした。	口頭指導。
		イカから石油臭がする。	口頭指導。
		唐揚げ屋で購入した手羽先唐揚げが苦かった。	消毒薬の残留や焦げに注意するよう指導。
カビの発生	2	ゼリーにカビが生えていた。	商品の管理と異常の有無の確認を指導。
		もちにカビが生えていた。	商品の管理と異常の有無の確認を指導。
有症苦情	59	飲食店で鳥刺しを食べて下痢をした。	鳥刺しの提供自粛及び衛生管理を指導し、他の苦情の有無を調査。
		生食用牡蠣を喫食後に嘔吐・下痢をした。	衛生管理を指導し、他の苦情の有無を調査。
		焼肉店で喫食後、発熱・嘔吐をした。	飲食店に肉類と非加熱食品の作業区分の徹底、衛生管理の徹底、肉は中心部まで焼くよう客への注意喚起を指導。
食品添加物関係	0		
表示関係	7	油菓子の着色料が誤表示されていた。	自主回収及び適正な表示について指導。
		賞味期限が誤表示されていた。	期限表示の訂正、再発防止を指導。
		スーパーで「わさび抜き」と表示販売している寿司にわさびが入っていた。	再発防止を指導。（すべてわさび抜きとし、わさびは別添とすることになった）
施設の衛生	30	焼鳥屋からでる排水で側溝から悪臭がする。	衛生管理の徹底及び再発防止を指導。
		施設に埃があり、トング等が洗浄されていない。	衛生管理の徹底及び再発防止を指導。
		厨房に猫が出入りして不衛生。	食品を取り扱う場所に動物を侵入させないよう指導。
食品の取扱い	21	品質保持期限切れのバームクーヘンを販売。	商品管理の徹底及び再発防止を指導。
		従事者が食品を扱う前に手洗いをしていない。	従業員への衛生教育、衛生管理の徹底を指導。
その他	26	漬物の大腸菌が陽性。	製造施設を調査し、衛生管理の徹底を指導。
		有毒魚（ナシフグ）の発見	魚種鑑定、事業者への情報提供
		無許可で営業している。	速やかに許可を取得するよう指導。

表 2 2 市内製造・流通食品等の違反に対する措置状況
(他自治体からの情報提供、又は調査依頼に基づき対応したもの)

A. 市内製造（輸入）業者に対する措置 【5件】

No	食品名等	適用条項	違反内容	措置・指導事項等
1	ざくろ果汁入り蜂蜜	第 19 条第 2 項	名称及び製造者又は販売者の表示欠落	販売者を調査し、適正な表示について指導、改善確認
2	ゼリー	第 6 条第 4 号	海苔様異物の混入	製造者に原因究明と再発防止について指導、改善確認
3	刻み白菜漬け	漬物の衛生規範不適合	大腸菌陽性	製造者に殺菌方法、すすぎ、器具等の洗浄消毒について指導、改善確認
4	半生かりんとうドーナツ	第 19 条第 2 項	着色料の誤表示	自主回収、再発防止のため表示の確認体制の強化指導、改善確認
5	あらびきウインナー	第 6 条第 4 号	原材料由来の豚毛の混入	製造者を調査し、目視検品の強化し再発防止を指導、改善確認

B. 市内流通食品等に対する措置 【6件】

No	食品名等	適用条項	違反内容	措置・指導事項等
1	生鮮ブルーベリー	第 11 条第 3 項	基準を超える残留農薬を検出	店頭在庫は全量廃棄確認。一部は消費者に販売済み。
2	コンパイモヒート	第 10 条 第 19 条第 2 項	指定外添加物を検出 表示にない着色料を検出	店頭在庫は全量返品確認。一部は消費者に販売済み。
3	冷凍ピューレカシス	第 11 条第 3 項	基準を超える残留農薬を検出	店頭在庫は全量返品確認。一部は消費者、二次販売先（他自治体所管）へ販売済み。依頼元の自治体に報告
4	ぶり加工品	第 6 条第 2 号	高濃度のヒスタミンを検出	二次販売先（他自治体所管）に全量販売済み。依頼元の自治体に報告
5	未成熟さやえんどう	第 11 条第 3 項	基準を超える残留農薬を検出	店頭在庫は全量返品又は廃棄確認。一部は消費者に販売済み
6	割ぼう具	第 18 条第 2 項	基準を超える蒸発残留物を検出	店頭在庫は全量返品確認。

表 2 3 食品表示 1 1 0 番対応状況

内容	情報回付件数	うち農政部局等との合同調査
アレルギー、期限表示等に関する事	3	0

※農林水産省が運営する「食品表示 110 番」に寄せられた情報のうち、食品衛生に係る内容が含まれるとして九州農政局福岡・北九州地域センターから情報回付があり、対応したもの。

(3) まつり等に係る調査

えびす祭、門司みなと祭、小倉・戸畑祇園、わっしょい百万夏まつり、まつり起業祭八幡等の祭や文化祭、大学祭等のイベントが開催される際には、食品の衛生的な取扱いについての指導及びろ店等の現地調査を行いました。

(4) 総合衛生管理製造過程承認施設に対する検証・調査

総合衛生管理製造過程施設としての承認を受けている施設（市内3施設）の更新時調査及び年1回の外部検証を九州厚生局と連携して行いました。

また、定期的に施設に立入り、衛生管理基準の遵守状況及び承認内容に係わる事項の実施状況を確認するとともに、それらの確実な実施を支援するための技術的・専門的な助言や指導を行いました。

(5) 夜間合同立入り

福岡県警、本市消防局及び建築都市局が合同で行う夜間査察に参加し、繁華街の飲食店に対して、営業許可の確認、施設及び取扱い食品の衛生管理等について指導しました。

(6) 調査研究

北九州市保健福祉局主催の研究発表会へ7題の研究発表を提出しました。

第四 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の推進

集団給食施設、飲食店、製造・加工施設等における自主的な衛生管理向上のため、営業者、食品衛生管理者、食品衛生責任者等を対象にして、講習会や立入検査時の情報提供及び助言を行いました。

表 2 4 衛生講習会実施結果

実施内容	実施回数	受講者数
事業者対象講習会	70	4,369
食品衛生責任者講習会への講師派遣	12	935

第五 関係者相互間の情報及び意見の交換（リスクコミュニケーション）

消費者に対して食品衛生に関する正しい知識や情報を提供し、関係者相互間の意見交換を促進するための事業を行いました。

1 市民との情報及び意見の交換

(1) 食品衛生懇話会

学識経験者、消費者、食品等事業者、生産者で構成された委員と食の安全に関する情報及び意見の交換、北九州市食品衛生監視指導計画についての意見交換を行うため、食品衛生懇話会を開催しました。

(2) 食品安全シンポジウム

「ノロウイルスによる食中毒予防」をテーマにシンポジウムを開催し、市民が学識経験者等と共に食品のリスクについて協議する機会を提供しました。

(3) 食品衛生カレッジモニター

食品衛生に対する理解を深めてもらうとともに、市の食品衛生行政に対する要望、意見等を聴くため、食物栄養学を学ぶ学生を対象に、食品衛生に関する講義、施設の視察、意見交換等を行うモニター事業を開催しました。

(4) 食の安全たんけん隊

生産から消費まで、食の安全がどのように守られているか理解を深めてもらうため、小学校高学年の児童とその保護者を対象に、食品関連施設の視察及び食品検査の体験できる食の安全たんけん隊を開催しました。

(5) 食品衛生市民講座

消費者を対象に、食品衛生に関する正しい知識、情報の提供及び意見交換を行う講座を開催しました。

(6) 一日食品衛生監視員委嘱事業

市民の食品衛生に対する関心を高めるため、学童保育クラブの児童を一日食品衛生監視員として委嘱し、保健所職員と共にスーパーへの立入り体験や手洗い実習などを行いました。

表 25 リスクコミュニケーション実施結果

事業名	実施回数	参加者等	実施内容等
食品衛生懇話会	3回	懇話会委員 学識経験者 2名 消費者 3名 食品等事業者 3名 生産者 2名 オブザーバー 市関係各課長等	最近の食品衛生行政に関する情報提供・意見交換 監視指導計画に対する意見聴取
食品安全シンポジウム	1回	一般市民等 122名	基調講演 「ノロウイルスってなあに？」 ～知って得する！感染対策のポイント～ パネルディスカッション 「ノロウイルスによる食中毒を予防しよう！」
食品衛生 カレッジモニター	2回	栄養関係大学生 50名	食品衛生に関する講義 リスクコミュニケーションゲーム 食肉センターの見学 質疑応答
食の安全たんけん隊	1回	小学校高学年の児童及びその保護者 30名	食品工場の見学 中央卸売市場の見学 食品検査の体験
食品衛生市民講座	2回	大学生等 125名	食品衛生に関する講義 消費者、行政間での意見交換
一日食品衛生監視員 委嘱事業	1回	学童保育クラブの児童等 36名	衛生講習 スーパーへの立ち入り 手洗い実習、食中毒予防の啓発

2 消費者への食品等による危害発生防止のための情報提供

食中毒予防や残留農薬等食品の安全性について、消費者を対象とした衛生講習会を行いました。また、家庭における食品衛生に関する知識等について、ホームページや広報誌等を通して情報を提供しました。

表 2 6 消費者対象講習会実施結果

実施回数	受講者数
31	1,516

また、前年度に引き続き、8月を「食品衛生月間」と定め、この1ヶ月間は食品衛生思想の普及・啓発、食の安全性に関する情報提供の充実に努めました。

第六 食品衛生に係る国際協力

独立行政法人国際協力機構九州国際センター（JICA 九州）が実施する国際研修「食品衛生のための行政能力強化」コースに保健所の職員 10 名を講師として派遣しました。

- ・参加者：5カ国、8名

第七 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員に対して、以下の研修会、講習会及び協議会等に派遣するとともに、研究発表会の開催、参加等を通じ食品衛生に関する資質の向上に努めました。

- ・ 国立保健医療科学院派遣研修
- ・ HACCP 指導助言に係る食品衛生監視員の養成講習会
- ・ 全国（九州地区）食品衛生監視員協議会研究発表会
- ・ 全国市場食品衛生検査所協議会
- ・ 全国食肉衛生検査所協議会
- ・ 食品安全行政講習会
- ・ 食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会
- ・ 市保健福祉研究発表会

また、新規採用及び異動に伴う新任職員を対象に「生活衛生関係新任研修」を行い、専門的な知識や技術の早期習得に努めました。

食品衛生に関する情報提供・相談窓口

保健所東部生活衛生課 小倉北区馬借1-7-1 総合保健福祉センター4階
TEL 093-522-8728

保健所西部生活衛生課 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ6階
TEL 093-642-1441 (内線601)

保健所食品監視検査課 小倉北区西港町94-9 北九州市中央卸売市場管理棟3階
TEL 093-583-2042

保健福祉局生活衛生課 小倉北区城内1-1 北九州市役所本庁舎9階
TEL 093-582-2435

区役所保健福祉課生活衛生担当

門司区 門司区清滝1-1-1 TEL (代表) 093-331-1881 (内484)

小倉南区 小倉南区若園5-1-2 TEL (代表) 093-951-4111 (内489)

若松区 若松区浜町1-1-1 TEL (代表) 093-761-5321 (内487)

八幡東区 八幡東区中央1-1-1 TEL (代表) 093-671-0801 (内486)

戸畑区 戸畑区千防1-1-1 TEL (代表) 093-871-1501 (内484)

○ 北九州市ホームページアドレス <http://www.city.kitakyushu.lg.jp/>

平成26年度 北九州市食品衛生監視指導計画 (実施結果)

平成27年6月

北九州市保健福祉局保健医療部生活衛生課

〒803-8501

北九州市小倉北区城内1-1

電話 093-582-2435

FAX 093-582-4037

e-mail ho-eisei@city.kitakyushu.lg.jp