

令和2年度北九州市食品衛生監視指導計画

令和2年3月

北九州市

目次

第一	監視指導計画策定の趣旨	2
第二	監視指導の実施体制等に関する事項	2
1	監視指導の実施体制に関する基本的な事項	
2	厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等の食品衛生担当部局との連携体制	
3	農林水産部局等他部局との連携体制	
4	本市の関係部局との連携体制	
5	試験検査実施機関の体制の整備	
第三	監視指導の実施に関する事項	5
1	監視指導の実施に関する基本的事項	
2	平成 31 年度の監視指導内容	
3	違反を発見した場合の対応	
4	計画の実施状況の公表に関する事項	
5	計画策定に係る情報及び意見の交換の実施に関する事項	
6	食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項	
7	犯罪が疑われる食品発見時の対応に関する事項	
8	放射性物質問題への対応に関する事項	
第四	食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項	1 5
1	食品衛生責任者等の設置	
2	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
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） の実施に関する事項	1 6
1	市民との情報及び意見の交換の実施	
2	市民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 国際研修「食品安全行政コース」への講師派遣等	1 7
第七	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	1 8
1	食品衛生に係る人材の養成	
2	食品衛生に係る人材の資質の向上	
<別表等>		
図 1	関係機関等との連携体制	1 9
別表 1	監視指導計画の実施体制	2 0
別表 2	食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導項目	2 1
別表 3	施設ごとの立入予定回数	2 2
別表 4	重点的に立入を実施する施設	2 3
別表 5	立入検査実施計画	2 4
別表 6	収去等検査実施計画	2 5
別表 7	研修等実施計画	2 6
<資料>		
	用語解説（50 音順）	2 7

第一 監視指導計画策定の趣旨

北九州市では、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、市民の健康保護を図ることを目的として、食品衛生法第 24 条の規定に基づき食品衛生監視指導計画を毎年度策定し、保健所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きました。

このような中、カンピロバクター属菌やノロウイルスによる食中毒事件の発生は依然として全国的に多く、北九州市でも、肉料理が原因と考えられるカンピロバクター属菌による食中毒やノロウイルスによる食中毒が発生しています。

こうした状況を踏まえ、「令和 2 年度北九州市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定しました。令和 2 年度の監視指導においては、平成 19 年度から重点的に取り組んできた食肉の衛生対策及びノロウイルス食中毒予防対策について、引き続き重点的に取り組むこととします。これらに加え、今年度は食品衛生法改正に伴う食品等事業者への HACCP に沿った衛生管理の普及推進に重点的に取り組みます。

本計画に基づいた監視指導により「食の安全」を確保し、その結果を報告することが、市民の皆さまの「安心」へと繋がることを期待しています。

【本計画の実施区域】 北九州市内全域

【本計画の実施期間】 令和 2 年 4 月 1 日～令和 3 年 3 月 31 日

第二 監視指導の実施体制等に関する事項

1 監視指導の実施体制に関する基本的な事項

監視指導計画の実施機関には、専門的知識を有する食品衛生監視員及びと畜検査員等を配置し、食の安全対策を講じる。

監視指導計画の実施体制を別表 1（20 ページ）に示す。

2 厚生労働省、消費者庁及び他の自治体等の食品衛生担当部局との連携体制

図 1（19 ページ）に示すように関係機関と相互に連携を図り、効率的かつ効果的な監視指導を行う。また、広域的な食中毒事案発生時などには広域連携協議会において厚生労働省及び他の自治体と情報共有、調査協力等を行う。

（1）厚生労働省との連携

大規模、広域的又は重篤な食中毒等が発生した場合及び輸入食品に関する違反情報や安全性に係る情報を確認した場合は、厚生労働省にすみやかに通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

輸入食品の監視指導にあたっては、九州地区輸入食品衛生担当者連絡会等を通して九州厚生局及び福岡検疫所等と情報交換を行い、連携を図る。

(2) 消費者庁との連携

表示に関わる違反や食品添加物等の規格基準違反のうち、広く国民に情報提供する必要がある場合は、消費者庁にすみやかに通報するとともに、連携して必要な対策を講じる。

(3) 他の自治体等の食品衛生担当部局との連携

食中毒及び違反食品等の食の安全に関する情報のうち、他の自治体に関わるものは、関係自治体の食品衛生部局にすみやかに情報提供するとともに、連携して必要な対策を講じる。

また、自治体間の会議等を通して情報交換を行い、連携を図る。

3 農林水産部局等他部局との連携体制

(1) 食品表示に関する情報交換等

平成 27 年 4 月 1 日から食品表示法が施行され、県管轄であった品質事項(旧 JAS 法所管事項)についても平成 28 年 4 月 1 日より本市に権限移譲されることとなった。

① 通常時の連携

食品表示法の品質事項のうち、広域、県域に関する事案については、九州農政局福岡県拠点、(独)農林水産消費安全技術センター福岡センター及び福岡県農林水産部食の安全・地産地消課と連携して、必要な対策を講じる。

不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)に関する事項については、福岡県人づくり・県民生活部生活安全課にすみやかに情報提供する。

また、福岡県食品表示監視協議会等を通して関係機関と情報交換を行い、連携を図る。

② 通報等の情報に基づく連携

消費者等からの通報等により得た表示に関する情報に、生鮮食品の品質事項に関する内容が含まれる場合は、農林水産部局と連携して対応する。

農林水産省が運営する「食品表示 110 番」に寄せられた情報において、九州農政局福岡県拠点等から市域事案として情報提供があったものについては、立入検査を行うなど、必要な対策を講じる。

(2) 市内産農林水産物の安全性確保に係る情報交換

残留農薬、残留動物用医薬品等の生産段階での基準違反が疑われる場合は、福岡県農林水産部食の安全・地産地消課(病虫害防除所)及び畜産課(家畜保健衛生所)に情報提供するとともに、連携して必要な対策を講じる。

また、市内産の農水産物の安全を確保するため、生産現場における衛生管理状態の確認、有毒魚介類・植物等の排除及び適正表示等について、産業経済局農林水産部(農林課、水産課、総合農事センター)及び中央卸売市場と連携して指導を行う。

(3) 獣畜及び家きんの防疫のための連携

と畜検査及び食鳥検査において防疫上必要がある場合は、所管の家畜保健衛生所へすみやかに報告し、連携して必要な対策を講じる。

また、牛海綿状脳症（BSE）、高病原性鳥インフルエンザ等の家畜伝染病発生時には、市及び福岡県の関係機関と連携して、迅速かつ円滑な対応をとる。

(4) 学校給食の安全性確保に係る連携

調理現場の衛生管理が向上するよう、各校の給食施設に対して計画的に立入検査を行う。

中央卸売市場を流通する野菜・果実について、残留農薬や防ばい剤の収去検査を実施したものに学校給食での使用が予定される食材がある場合は、その検査結果を教育委員会学校保健課に情報提供し、学校給食の安全管理に活用する。

4 本市の関係部局との連携体制

食品に関係する部局で構成する「北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議」を年度中に3回程度開催して情報及び意見の交換を行い、食品の安全確保のために連携して取り組む。

「北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議」の構成部局

市民文化 スポーツ局	安全・安心推 進部	消費生活センター
保健福祉局	健康医療部	健康推進課
	保健衛生部	保健衛生課、食肉センター
	(保健所)	東部生活衛生課、西部生活衛生課
	保健環境研究所	
産業経済局	農林水産部	農林課、水産課、総合農事センター
	中央卸売市場	
教育委員会事務局	学校支援部	学校保健課
子ども家庭局	子ども家庭部	保育課

5 試験検査実施機関の体制の整備

監視指導計画に基づく必要な試験検査が実施できるように、食肉センター及び保健環境研究所に必要な検査機器を整備するとともに、検査に係る人材養成及び資質の向上に努める。

また、「北九州市の食品衛生検査施設における検査等の業務管理要綱」に基づき信頼性確保部門による内部点検を定期的実施し、さらに外部精度管理調査を定期的受けることで、検査機関の信頼性確保に努める。

第三 監視指導の実施に関する事項

1 監視指導の実施に関する基本的事項

(1) 一般的な共通事項

監視指導にあたっては、以下の法令に基づき、定められた基準（施設基準、成分規格、製造基準、保存基準、表示の基準等）について確認し、その遵守の徹底を指導する。

① 『食品衛生法』、『食品表示法』、『福岡県食品取扱条例』及び『北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例』

不衛生食品等の販売禁止	法第6条各号	有毒、病原微生物、異物等により人の健康を損なうおそれのあるものの販売、加工、調理等の禁止
病肉等の販売等の禁止	法第9条	疾病にかかった獣畜、家きん肉等の販売、加工、調理等の禁止
添加物等の販売等の制限	法第10条	指定された添加物以外の添加物の販売等の禁止
食品等の規格及び基準	法第11条第2項及び第3項	定められた規格又は基準に合わない食品、添加物の販売等の禁止
器具等の規格及び基準	法第18条第2項	定められた規格又は基準に合わない器具等の販売等の禁止
表示の基準	法第19条第2項 食品表示法第5条	定められた基準に合う表示のない食品等の販売、使用等の禁止
衛生管理運営基準	法第50条第3項 市条例第2条第1項	営業施設の内外の清潔保持、従事者の健康管理等について定められた基準の遵守
施設の業種別基準	法第51条 県条例第5条	業種別に定められた営業施設・設備の構造基準への適合

② 『と畜場法』及び『北九州市一般と畜場の構造設備の基準を定める条例』

構造設備の基準	法第5条 市条例第2条	定められた営業施設・設備の構造基準への適合
と畜場の衛生管理	法第6条	と畜場の内外の清潔保持等について定められた基準の遵守
と畜業者等の講ずべき衛生措置	法第9条	とさつ又は解体を衛生的に管理するために定められた基準の遵守

③ 『食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律』

構造設備の基準	法第 5 条第 2 項	定められた営業施設・設備の構造基準への適合
衛生管理等の基準	法第 11 条	食鳥処理場の衛生管理及び食鳥の衛生的な取扱いについて定められた基準の遵守
認定小規模食鳥処理業者の認定基準	法第 16 条	処理羽数や確認規程の基準への適合と遵守

④ 『福岡県ふぐ取扱条例』

販売禁止	条例第 4 条	未処理ふぐの販売禁止
ふぐ処理の制限	条例第 5 条	ふぐ処理師以外の者のふぐ処理への従事禁止
遵守事項	条例第 14 条	ふぐ処理師が実施すべき事項の遵守

(2) 食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）を通じた監視指導事項

食品供給の各行程において**別表 2**（21 ページ）に示すとおり、食品等事業者に対し食品群ごとの系統的な監視指導に取り組み、次の事項については重点的な監視指導を行う。

- ・ 添加物（その製剤を含む。以下同じ）の製造者及び加工者の行う添加物の管理、これを使用する食品の製造者及び加工者による添加物の適正使用
- ・ 食品等の製造者及び加工者による異物の混入防止対策
- ・ 食品等の製造者及び加工者による製造・加工段階における温度管理
- ・ アレルゲンを含む食品に関する適正表示のための食品等の製造者及び加工者による使用原材料の管理

また、市民に対し、食品の衛生的な取扱い等について衛生啓発を行う。

(3) 広域流通食品等事業者に対する監視指導事項

広域に流通する食品は、ひとたび事故が発生すると、被害が広範囲に及ぶおそれがあるため、当該食品の製造・販売等にあたっては、より高度な衛生管理が求められる。そこで、以下の事項に留意した監視指導を行う。

① 食品製造等における衛生管理の確認

計画的に施設に立入検査を行い、衛生管理を確認する。

② 記録の作成・保存の確認

「記録の作成・保存に係るガイドライン（平成 15 年 8 月 29 日付厚生労働省通知）」に則り、使用する原材料の期限表示に係る記録及び食品の製造・加工・保存・廃棄等に係る記録が適正に作成・保存されているか確認する。

③ 期限表示の確認

期限表示が科学的・合理的根拠に基づき設定されているか資料等を確認する。

（４）立入検査の実施に関する事項

食品等営業施設に対して、営業の種類及び施設の規模、取扱い食品、過去の違反状況及び食中毒等の発生状況を考慮して、**別表 3**（22 ページ）のとおり施設ごとに立入予定回数の目標を定め、立入検査を行う。なお、**別表 4**（23 ページ）に示す施設については、各事業において重点的な立入検査を行う。

（５）収去検査の実施に関する事項

収去検査は、市内で製造、加工される食品等を中心に、市内を流通している食品等を対象に行う。収去に際しては、過去の違反状況、食中毒等の危害の発生状況、規格基準の有無等を考慮して対象食品等を選定し、施設への立入検査と併せて効率的に行う。

（６）市民啓発の実施に関する事項

食中毒発生予防のため、市民に対し、食品衛生に関する正しい知識の普及、食品の安全性の確保に係る情報の提供を行う。

2 令和 2 年度の監視指導内容

食中毒等の危害の発生状況、市民の関心等を踏まえて、（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）その他の関連調査を行う。

令和 2 年度における立入検査の実施計画を**別表 5**（24 ページ）に、収去等検査の実施計画を**別表 6**（25 ページ）に示す。

（１）重点対策

食品衛生法の改正や近年の食中毒の発生状況や市民の関心等を踏まえて、以下の事業を重点的に行う。事業の実施にあたっては、施設への立入検査、食品等の検査、食品関係事業者や市民への啓発について、実施時期を定めて集中的かつ効果的に行う。

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、食肉の処理、流通及び提供の各段階において、以下の監視指導を行う。

本市の食肉センターでと畜処理された食肉（枝肉、内臓肉等）の拭き取り検査を行い、

汚染指標菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌等による汚染を調査する。また、食品関係事業者に対する食肉の生食及び加熱不足の危険性の周知を含めた衛生講習会や市民を対象とした出前講演、学校等でのチラシ配布、ホームページ等での情報提供を行う。

食肉の生食及び加熱不足による危険性についてはこれまでも周知徹底を図ってきたが、鶏肉が原因と考えられる食中毒が市内及び全国でも依然多く発生していることから、引き続き食品関係事業者への監視指導の強化及び消費者への効果的な啓発に取り組む。

特に近年、大学生等の若年層において、鶏肉の生食等が原因と考えられる食中毒等が発生している状況を踏まえ、引き続き令和2年度も若年層を中心とした消費者啓発に力を入れる。

- 実施時期 通年（5月～8月重点実施）
- 対象施設 と畜場、食鳥処理場、食肉処理施設、食肉販売店、飲食店等
- 対象食品等 生食用食肉、飲食店・食肉販売店の施設及び枝肉・内臓肉拭き取り等

② ノロウイルス食中毒予防対策事業

全国の食中毒発生統計によると、ここ数年間ノロウイルスを原因とする食中毒の患者数が突出しており、発生件数でも常に上位にある状況となっている。そこで、ノロウイルスによる食中毒の発生を未然に防ぐため、以下の監視指導を行う。

ノロウイルスによる食中毒・感染症が年間を通して発生しているため、事業の実施時期を通年とし、飲食店、魚介類販売店、病院や社会福祉施設等の集団給食施設、大量調理施設に対して重点的に立入検査を行う。また、食品等事業者に対する衛生講習会や、市政だより、ホームページ等を利用して市民への情報提供を行う。

さらに、市内で生産される生食用から付きかきのノロウイルスによる汚染状況等を調査し、かき生産者の自主管理を支援する。

令和2年度も引き続き、正しい手洗い方法の普及啓発を強化するとともに、ノロウイルス対策に有効な次亜塩素酸ナトリウム液の使用法（正しい希釈、保存方法など）について指導を行う。

また、小学生等を対象とした手洗い指導や、市オリジナル手洗い歌「きたきゅう手あらいうた」の使用に関する技術的サポート、手洗い啓発のための機材の貸し出し等を実施する。

- 実施時期 通年（9月～3月重点実施）
- 対象施設 飲食店（大量調理施設を含む）、集団給食施設、魚介類販売店、かき養殖業者、小学校等
- 対象食品等 生食用から付きかき

③ HACCP に沿った衛生管理の普及推進事業

食品衛生法改正により、令和2年6月から、原則、全ての食品等事業者を対象として、HACCP に沿った衛生管理が制度化される。一方、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた取組も認められている。

HACCP 導入に際しては、事業者の状況や食品ごとの特性等を踏まえつつ、実現可能な

方法で着実に取組を進めていくことが重要となる。

このことから、食品等事業者への営業許可に係る調査や通常監視の際にリーフレットや手引書を用いて啓発・指導を行うとともに、食品等事業者が円滑に対応できるよう、演習を取り入れた業種別の講習会を開催し、HACCP 導入を支援する。

- 実施時期 通年
- 対象施設 飲食店、食品製造業、食品販売店等
- 対象食品等 加工食品等

(2) 市内流通食品の衛生対策

市内で処理される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）や食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）、市内で生産される農産物や水産物、市内で製造される加工食品等の市内産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、以下の事業を行う。

① 表示基準に関する啓発指導事業

食品表示法で新たに表示基準が定められた食品、食品添加物について表示適正化のための事業を行う。加工食品及び食品添加物については、令和2年3月末で猶予期間が終了したことから新たな表示に適切に対応できているか確認するとともに、加工食品の原料原産地表示については、猶予期間の令和4年3月末までに新表示へ移行できるよう適切な助言等を行う。

- 実施時期 通年
- 対象施設 中央卸売市場及び公設地方卸売市場、食品販売店、食品製造業等
- 対象食品等 生鮮食品、加工食品、食品添加物

② 輸入食品の安全性確保事業

輸入食品については、輸入時は国（検疫所）が安全性を監視し、国内流通時は地方自治体はその役割を担っている。

国内流通の拠点である中央卸売市場及び公設地方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実施し、違反・不良食品の発見とすみやかな排除に努める。

- 実施時期 通年
- 対象施設 中央卸売市場及び公設地方卸売市場、大型スーパー、輸入食品専門店等販売店
- 対象食品等 輸入食品（野菜、魚介類、加工食品等）

③ 獣畜等の処理の適正確保事業

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病畜等を排除し、獣畜等の処理の適正化を図る。

BSE等の伝達性海綿状脳症（TSE）対策については、特定危険部位の除去及び焼却、と畜場に搬入される牛、めん羊及び山羊のうち対象となるもののTSEの検査（※）、食肉販売業者等が行う30ヶ月齢超の牛の脊柱の適正処理の指導を行う。

スクリーニング検査の結果が陽性であった場合は、確認検査を実施するため国の指定する検査機関へ検体を送付し、陰性が確認されるまで、全ての部位を隔離保管する。BSE等と診断された場合は、全て焼却処理する。

- 実施時期 通年
- 対象施設 と畜場、食鳥処理場
- 対象食品等 と畜場に搬入される獣畜（牛、馬、豚、めん羊、山羊）
食鳥処理場に搬入される食鳥（鶏、あひる、七面鳥等）

（※）TSEの検査対象と特定危険部位

	検査対象	特定危険部位
牛	24ヶ月齢以上で臨床症状を呈するもの。	<ul style="list-style-type: none"> ・全月齢の扁桃及び回腸遠位部（盲腸との接続部分から2mまでの部分） ・30ヶ月齢超の場合、上記箇所に加えて頭部（舌、頬肉、皮及び扁桃を除く）、脊髄及び脊柱
めん羊 山羊	臨床症状を呈するもの	<ul style="list-style-type: none"> ・全月齢の脾臓及び回腸 ・12ヶ月齢以上の頭部（舌、頬肉及び皮を除く）及び脊髄

④ 遺伝子組換え食品監視指導事業

遺伝子組換え技術を応用して品種改良を行った農産物及びこれを原料とする加工食品には、その旨の表示が義務付けられている。そこで、市内製造業者等に対し、適正な原料の管理及び表示に関する指導を行う。また、安全性未審査の遺伝子組換え作物が混入していないかを確認するため、市内のスーパー等で販売されているコメ加工品やトウモロコシ加工品等の検査を行う。

- 実施時期 通年
- 対象施設 スーパー等販売店、食品製造業等
- 対象食品等 コメ（加工品）、トウモロコシ（加工品）等

⑤ アレルゲン混入防止対策事業

食物アレルギーによる健康被害を防ぐため、特定原材料（小麦、乳、卵、落花生、そば、えび、かに）を含む食品には、その旨の表示が義務付けられている。そこで、市内で製造、販売される食品について、表示にない特定原材料が混入していないかを検査し確認する。市内製造業者に対しては、混入防止及び適正表示について指導を行う。

また、食物アレルギーに関して、食品関連事業者等に理解を深めてもらうため、講習会等を通じて周知する。

- 実施時期 通年
- 対象施設 食品製造業等
- 対象食品等 菓子、パン、そうざい等

⑥ 魚介類等の衛生対策事業

魚介類による食中毒等危害の発生を予防するため、以下の監視指導を行う。

魚介類販売業者に対して立入検査し、温度管理や表示に関する指導を行うとともに、魚介類の衛生的な取扱い等に関する衛生講習会を実施する。また、生食用鮮魚介類及び市内で生産される生食用から付きかき等について細菌検査を行い、成分規格に適合しているかについて確認する。

また、事業者の自主管理支援として、公設地方卸売市場内に設置されているせり場の水や市内で生産される生食用から付きかきの浄化水の細菌検査を行う。その他、平成21年、24年、28年及び30年に市内で鮮魚介類や魚介類加工品を原因とするヒスタミン食中毒が発生したことを受け、これらのヒスタミン検査も行う。

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、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する。一般市民に対しては、フグの素人調理防止の注意喚起と啓発を実施する。

また、例年アニサキスやクドアなど寄生虫による食中毒が発生していることから、寿司屋などの飲食店や魚介類販売事業者には引き続き周知を徹底する。

さらに、近年、パリトキシンやシガテラ毒を蓄積した有毒魚及び貝類の喫食による食中毒の発生情報を探知した際は、公設地方卸売市場の卸売業者をはじめとした魚介類販売業者への情報提供及び注意喚起を行います。

- 実施時期 通年
- 対象施設 魚介類販売店、スーパー等販売店、かき生産者、飲食店
- 対象食品等 生食用鮮魚介類（生食用かきを含む）、魚介類加工品、かき浄化水等

⑦ 農産物の安全性確保事業

残留農薬のポジティブリスト制度に基づき、以下の監視指導を行う。

中央卸売市場を流通する農産物の残留農薬検査及び輸入かんきつ類の防ばい剤検査を実施する。また、農産物直売所等で販売されている市内産農産物、輸入ブランピング野菜及び市内の食品製造業において使用される野菜について、残留農薬検査を実施する。さらに、中央卸売市場内の青果物販売店の営業者を対象として、残留農薬等に関する衛生講習会を行う。

また、全国的に有毒植物の誤食を起因とする食中毒事例等が多発していることから、これまでも行ってきた注意喚起及び監視指導を継続徹底し、未然防止に努める。

- 実施時期 通年
- 対象施設 青果物販売店、農産物直売所等、食品製造業

- 対象食品等 野菜、果物

⑧ 加工食品等の安全性確保事業

食品、器具・容器包装、食品添加物等の安全性を確保するため、以下の監視指導を行う。

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、食品衛生法及び食品表示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を行い確認する。

また、食品等事業者に対する食品の衛生的な取扱いや食品の表示に関する衛生講習会を実施し、知識の向上に努める。

- 実施時期 通年
- 対象施設 食品販売店、食品製造業等
- 対象食品等 加工食品、生鮮食品、器具・容器包装、食品添加物等

(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を把握するため、以下の実態調査を行う。

① 食中毒菌汚染実態調査

肉類（結着処理した肉、鶏刺、中心部まで十分加熱されない鶏たたき、馬刺等）、野菜（主に生食用とされる野菜、カット野菜）、浅漬について食中毒菌（大腸菌、腸管出血性大腸菌（026、0103、0111、0121、0145、0157）、サルモネラ属菌、カンピロバクター属菌等）による汚染状況を調査する。

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）への動物用医薬品等の残留の有無を調査する。

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、水銀等の有害物質の蓄積量を調査する。

(4) 食品、添加物等の一斉取締り

厚生労働省及び消費者庁が示す要領に基づき、時期を定めて一斉に食品及び施設の監視指導を行い、食品による危害発生の未然防止に努める。特に、食品の表示について重点的に監視し、食品等事業者へ適切な表示方法等に関する指導を行う。

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、重点的に監視指導を行う。

特に、食肉の生食等を原因とする食中毒や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、これらの取扱い施設を対象に適正な食品の取扱い

について指導を行う。

○ 実施時期 6月～8月

② 年末一斉取締り

多種類の食品が短期間に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、重点的に監視指導を行う。

さらに、冬季に多発するノロウイルス食中毒対策として、病院や弁当・仕出し店等の大量調理施設に対する監視指導を行う。

○ 実施時期 10月～12月

(5) その他の関連調査

① 食中毒等健康危害発生時の調査

市内で食中毒を疑う情報を探知した場合、又は他自治体からの食中毒関連調査の依頼があった場合は、すみやかに危害の発生状況等の調査を行い、拡大防止及び再発防止のため、必要に応じて営業停止等の行政処分、施設の清掃・消毒指示、従業員に対する衛生教育、その他衛生管理に関する指導等の措置を行う。また、営業再開にあたっては、指導内容が適切に実施されているか確認する。

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、変質等のある不良食品に関する苦情があった場合、食品表示に関する苦情や違反疑い情報があった場合、又は他自治体から違反食品等に関する調査依頼があった場合は、すみやかに調査を行い、対象食品の回収等の必要な措置を講じる。

探知した情報のうち、農林水産部局等の他部局が所管する内容が含まれる場合には、関係機関の間で情報を共有し、必要に応じて合同で立入検査を実施するなど連携した対応を行う。

なお、労働者からの公益通報については、公益通報者保護法に基づき適切に対応する。

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、手洗いの徹底、食品の温度管理、食品の十分な加熱等、食品の衛生的な取扱いについての指導やろ店等の現地調査を行う。また、必要に応じて開催者を対象とした衛生講習会を行う。

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承認施設（市内2施設）の更新時調査及び必要時の立入検査を九州厚生局と連携して行う。

また、施設への立入り時には、衛生管理基準の遵守状況及び承認内容に係わる事項を確認するとともに、技術的・専門的な助言や指導を行う。

⑤ 夜間合同立入り

福岡県警、北九州市消防局及び建築都市局と合同で、繁華街の飲食店に対する夜間立入りを実施し、営業許可の確認、施設及び取扱い食品の衛生的な管理等についての指導を行う。

⑥ 調査研究

業務に関連する調査研究に取り組み、その結果を監視指導に還元する。

3 違反を発見した場合の対応

立入検査及び取去検査により、食品衛生法及び食品表示法に違反する状況及び食品を発見した場合は、直ちに改善を指導し、被害発生防止のための対策を講じる。また、改善状況の確認を行い、対応の経緯等については記録を作成し、違反の再発防止に努める。

(1) 軽微な違反に対する措置

違反が軽微であって直ちに改善が図られる場合は、口頭又は書面による行政指導を行う。

(2) 重大な違反に対する措置

食品衛生法違反については、内容が重大である場合や食品衛生上の危害を除去するための指導に従わない場合は、施設の改善命令、営業の禁止又は停止命令等の行政処分を行う。

食品表示法違反については、まずは改善指導を行い、その指導に従わない場合は、指示、命令等の行政処分を行う。

また、違反食品が現に流通している場合は、食品の流通元に対して食品等の廃棄又は回収を命じる。

(3) 公表等

違反の内容及び危害の程度等から判断し、食品衛生上の危害の発生・拡大を防止するために周知の必要がある事案については、以下の要領で公表する。

① 公表時期

行政処分又は書面による行政指導を行った後、すみやかに公表する。

② 公表内容

- ・ 行政処分等の対象となった事業者の氏名等
- ・ 行政処分等の対象となった食品、施設等
- ・ 行政処分等を行った理由、内容及び措置状況等

③ 公表方法

報道記者発表、ホームページへの掲載等により公表する。

4 計画の実施状況の公表に関する事項

平成31年度の監視指導計画の実施結果については、令和2年6月末までに公表する。

また、食品、添加物等の夏期一斉取締り、食品、添加物等の年末一斉取締り等の一部の事業については、各事業の終了後に実施状況を公表する。

5 計画策定に係る情報及び意見の交換の実施に関する事項

監視指導計画の策定にあたっては、案の段階においてホームページ等で公表し、市民から意見を募る。提出された意見及び北九州市食品衛生懇話会での意見交換の内容を踏まえて計画を策定し、各意見に対する市の考え方を示した上で、ホームページ等で公表する。

6 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

食中毒等の健康危害が発生した場合は、本市の健康危機管理体制のもと、北九州市食中毒等対応マニュアルに基づき保健所が中心となり原因の究明調査、被害の拡大防止に必要な措置を図る。

なお、食中毒等に関連する事項については、発生等が疑われる時点において報道発表し、発生状況等を明らかにすることで健康被害の拡大防止に努める。

7 犯罪が疑われる食品発見時の対応に関する事項

本市が探知し調査を行う事案のうち、意図的な毒物の混入等、犯罪が疑われる食品を発見した場合は、すみやかに警察に通報する。また、警察や関係機関との情報共有に努める。

8 放射性物質問題への対応に関する事項

東京電力福島第一原子力発電所の事故に由来する食品中の放射性物質の濃度は減少しており、現在は極めて低い水準となっている。また、国の指示・要請のもと、福島県を中心とした都県で生産・出荷段階での食品の放射性物質モニタリング検査が行われ、食品衛生法の基準値を超える食品が流通しないよう管理体制がとられている。

今後とも、国や関係機関からの情報については、市民への適切な情報提供に努める。

第四 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施に関する事項

1 食品衛生責任者等の設置

食品等事業者に対し、食品衛生に関して相当の知識を有する者を管理責任者（食品衛生管理者または食品衛生責任者）として配置させ、その資質の向上を図るよう指導する。

また、管理責任者に対しては、適切にその職責が果たされるよう、情報提供等を実施し支援する。

- ① 食品衛生責任者養成講習会への講師派遣
 - 実施時期 通年（年間12回実施予定）
- ② 立入検査時及びホームページ等による情報提供等
 - 実施時期 随時

2 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者に対しては、責務である自主検査の実施、原材料の安全性の確認、記録の作成及び保存、従業員の健康管理の実施について指導する。

また、以下の取り組みを行い、食品等事業者による自主的な衛生管理を支援する。

- ① 事業者対象講習会
 - 実施時期 随時（年間100回程度）
- ② ホームページによる情報提供
 - 実施時期 緊急性のある情報：随時
定期的な情報提供：月1回程度
- ③ 食品衛生優良施設表彰、食品衛生功労者表彰、食品衛生指導員感謝状（市長表彰等）
 - 実施時期 11月
- ④ 食品等事業者に寄せられた食品衛生上の苦情に関する保健所への報告に関する指導
食品等事業者が、消費者等から受けた健康被害につながる恐れが否定出来ない食品衛生上の苦情を保健所に報告することについて、事業者指導を行う。
- ⑤ （一社）北九州市食品衛生協会が食品衛生の向上及び自主管理体制確立のために実施する事業及び講師派遣等の支援
 - ・ 食品衛生責任者養成講習会（市指定講習会）
 - ・ 食品衛生思想の普及啓発事業（情報提供紙「北九食協ニュース」の発行、各種イベント等）
 - ・ 食品衛生指導員の活動支援（巡回指導、器具等の清浄度検査、指導員研修会）
 - ・ 食品衛生優良施設表彰、食品衛生功労者表彰（協会長表彰）

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）の実施に関する事項

1 市民との情報及び意見の交換の実施

次の事業を通じて、消費者及び食品等事業者と食品衛生行政に関する情報及び意見の交換を行い、食品の安全に関わる事柄についての相互理解に努める。

① 北九州市食品衛生懇話会

北九州市における食品の安全・安心について意見交換するため、年度中に3回程度開催する。

- 会員構成 学識経験者、消費者、食品等事業者、生産者等
- 内容 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

② 食品安全シンポジウム

「食の安全・安心」をテーマに、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場としてシンポジウムを開催する。

③ 食品衛生カレッジモニター

食物栄養学を学ぶ学生等を対象に、食品衛生に関する講義、施設の視察及び意見交換を行う。

④ 体験型リスクコミュニケーション事業

市民が保健所監視員と共に食品関連施設への立入、食品検査等を体験することを通して、意見交換、食中毒予防のための啓発を行う。

⑤ 食品衛生市民講座

食品衛生に関する正しい知識、情報の提供及び意見の交換を行うための市民向け講座を開催する。

2 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

食中毒発生を未然に防止するため、家庭における予防対策に関する知識、情報の提供を行う。特に、厚生労働省が「食品衛生月間（8月）」と定める夏季のほか、ノロウイルスが流行する冬季には、集中して食品衛生向上のための情報交換や衛生啓発に努める。

また、食品の表示に関しても、講習会などの機会をとらえて情報提供を行う。

- ・ 食品衛生に関する講習会（市民センター等で年間30回程度実施）
- ・ ホームページによる情報提供等
- ・ テレビ等の報道機関を活用した啓発事業
- ・ イベント等を利用した街頭啓発活動

第六 食品衛生に係る国際協力

国際研修「食品安全行政コース」への講師派遣等

（独）国際協力機構九州国際センター（JICA九州）が開発途上国に対する国際協力事業の一つとして実施する研修「食品安全行政コース」に保健所等の食品衛生監視員を講師とし

て派遣するほか、保健環境研究所において食品衛生検査の講義及び見学を行う。

① 北九州市が行う研修内容

食品衛生に関する基礎的な知識（日本の現状、法律・体制）、生産から消費までの食品衛生対策の理解（基礎知識・技術）、監視に必要な知識・技術の習得等に関する講義及び食品製造施設の視察

② 開催時期

10月～11月

第七 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生に係る人材の養成

生活衛生関係の新規採用職員及び新任職員を対象とした研修を計画的に実施するなど、食品衛生に係る人材の養成に努める。

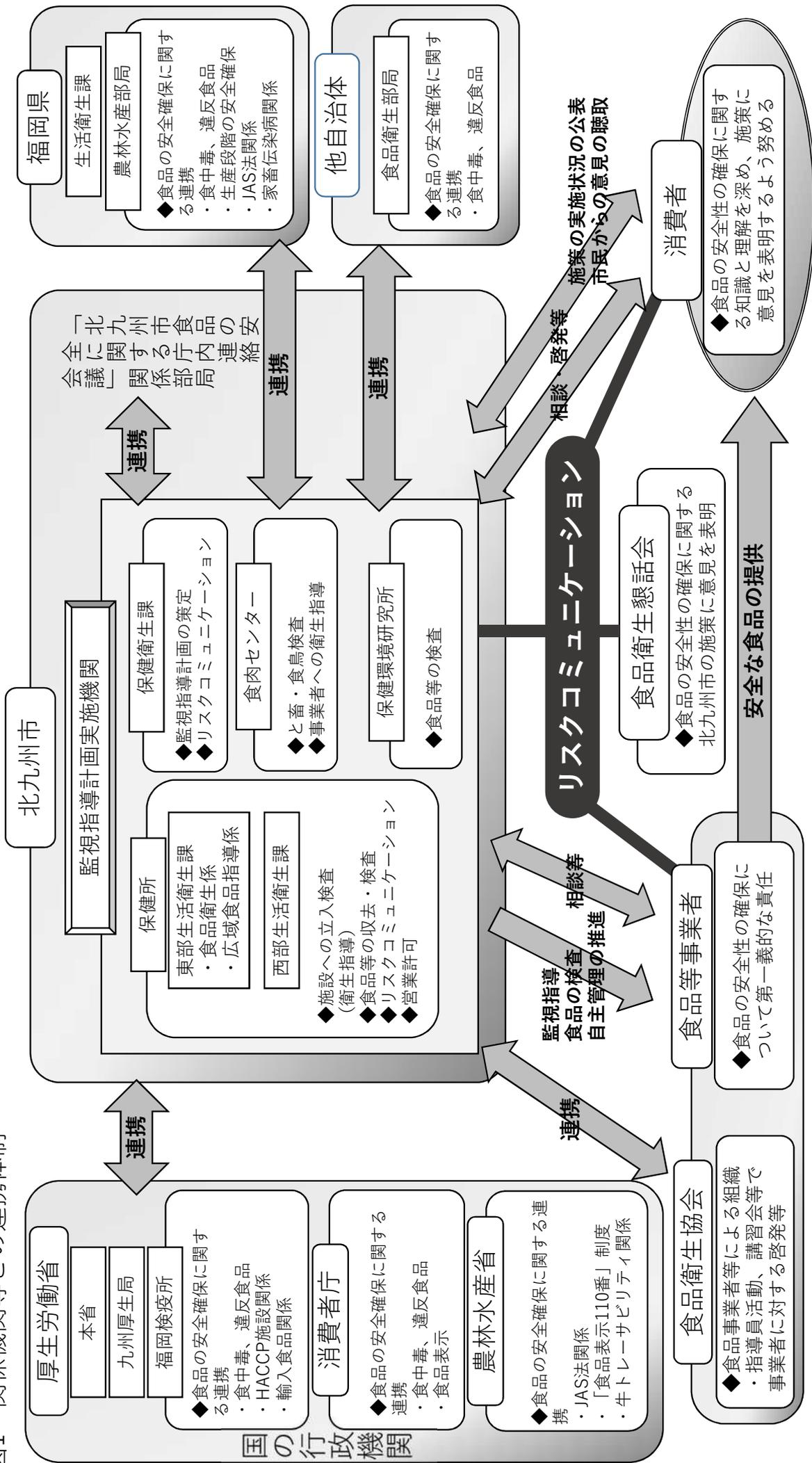
2 食品衛生に係る人材の資質の向上

保健所、食肉センター等に従事する食品衛生監視員、と畜検査員及び食鳥検査員が、技術・知識の習得、法令に関する見解の一致を図るため、以下の各種研修会、講習会及び協議会、研究発表会への参加等を通して食品衛生に関する資質の向上に努める。

令和2年度度実施する研修等実施計画を別表7（26ページ）に示す。

- ・ 国立保健医療科学院派遣研修
- ・ 疫学研修
- ・ 総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会
- ・ 全国食品衛生監視員協議会
- ・ 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
- ・ 各種研修会・講習会等
- ・ 市保健福祉研究発表会

図1 関係機関等との連携体制



別表 1 監視指導計画の実施体制

実施機関		監視指導計画の監視対象施設	業務内容	参考			主な検査項目
				管轄施設	要許可	許可不要	
保健衛生課	食品衛生係	5	<ul style="list-style-type: none"> 監視指導計画及びその他の施策の策定及び公表 国、他自治体、庁内等の関係部局との連絡調整 市民に対する情報提供及び意見交換 	—	—		
	東部生活衛生課	食品衛生第一係	11	<ul style="list-style-type: none"> 食品及び営業施設の監視指導 と畜場及び食鳥処理場の監視指導 管轄施設での一般衛生管理状況の確認検査 食品等の収去 	19,081	11,998	<ul style="list-style-type: none"> 〈微生物検査〉 ・汚染指標菌 ・食中毒菌
		食品衛生第二係					
	西部生活衛生課	食品衛生第一係	11	<ul style="list-style-type: none"> 食中毒に係る調査 自主管理の推進 違反及び苦情等食品等に係る調査 市民に対する啓発、情報提供及び意見交換 			<ul style="list-style-type: none"> 〈理化学検査〉 ・油脂の酸化度 ・使用水の残留塩素
保健所	食品衛生第二係						
保健所	東部生活衛生課	7	<ul style="list-style-type: none"> 食品及び営業施設の監視指導 管轄施設での一般衛生管理状況の確認検査 HACCP承認に係る監視指導 食品等の収去 自主管理の推進 違反及び苦情等食品等に係る調査 市民に対する啓発、情報提供及び意見交換 	70 (再掲)	120 (再掲)		
	保健所	広域食品指導係					
各区保健福祉課 (小倉北区、八幡西区を除く)	各係	1	<ul style="list-style-type: none"> 自主管理の推進 市民に対する啓発、情報提供 	—	—	と畜検査、食鳥検査 BSE等検査 (スクリーニング)	
	食肉センター	検査第一係 検査第二係	9	<ul style="list-style-type: none"> と畜及び食鳥処理事業者等の指導 と畜場に搬入される獣畜のと畜検査 食鳥処理場に搬入される家さんの食鳥検査 管轄施設での食肉等の検査 	1	5	<ul style="list-style-type: none"> 〈微生物検査〉 ・汚染指標菌 ・食中毒菌 〈理化学検査〉 ・食品添加物 ・残留農薬 ・アレルギ ・遺伝子組換え ・動物用医薬品 ・水銀
保健環境研究所	保健環境研究所	—	<ul style="list-style-type: none"> 保健所等で収去した食品等の検査 食中毒事件等に係る検査 	—	—		

別表2 食品群ごとの食品供給行程を通じた監視指導項目

食品群	監視目的	主な危害要因	食品供給行程	監視指導等実施内容
食肉 食肉製品	病肉等の流通防止及び細菌汚染等危害の排除	疾病 BSE等 食中毒菌 (0157、カンピロバクター、サルモネラ等) 動物用医薬品等	とさつ・解体・食鳥処理	<ul style="list-style-type: none"> と畜検査及び食鳥検査の実施 BSE等検査の実施 と畜場、食鳥処理場に対する衛生指導 微生物検査、残留物質検査（動物用医薬品、農薬）の実施
			製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 食肉処理場、食肉製品製造施設に対する衛生指導 収去検査の実施（食品添加物、汚染指標菌、食中毒菌等）
乳 乳製品	細菌汚染等危害の排除	食中毒菌（黄色ぶどう球菌、サルモネラ等） 動物用医薬品等	調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店等に対する加熱調理の徹底など衛生指導 販売店に対する衛生指導 市内流通品の収去検査の実施（食品添加物、汚染指標菌、食中毒菌等）
			搾乳	<ul style="list-style-type: none"> 搾乳業者に対する衛生指導（微生物汚染、温度管理等）
卵 卵加工品	食中毒菌による汚染防止	食中毒菌（サルモネラ等） 動物用医薬品等	製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 乳処理施設、乳製品製造施設に対する衛生指導 収去検査の実施（動物用医薬品等）
			貯蔵・販売	<ul style="list-style-type: none"> 販売店に対する衛生指導 市内流通品の収去検査の実施（食品添加物等）
魚介類 水産加工品	細菌汚染等危害の排除	食中毒原因物質（腸炎ビブリオ、ノロウイルス、貝毒・ふぐ毒等の自然毒、クドア等） 動物用医薬品 環境汚染物質	採取	<ul style="list-style-type: none"> 鶏舎内の衛生管理の指導 採卵後の温度管理の指導
			製造・加工	<ul style="list-style-type: none"> 集荷施設、製造施設に対する衛生指導 収去検査の実施（鶏卵：動物用医薬品、卵加工品：食中毒菌等）
魚介類 水産加工品	細菌汚染等危害の排除	食中毒原因物質（腸炎ビブリオ、ノロウイルス、貝毒・ふぐ毒等の自然毒、クドア等） 動物用医薬品 環境汚染物質	調理・販売	<ul style="list-style-type: none"> 飲食店等に対する衛生指導 販売店に対する衛生指導 市内流通品（卵加工品）の収去検査の実施（食中毒菌等）
			採取	<ul style="list-style-type: none"> 漁港等の水揚げ場における衛生指導 生食用かき、ウニの自主検査の実施について指導（腸炎ビブリオ、ノロウイルス等） 公設地方卸売市場内業者に対する衛生指導（有毒魚介類の排除等）
野菜、果実、穀類、種実類及びこれら加工品	残留農薬等危害の排除	残留農薬 毒キノコ等の自然毒 食中毒菌 (0157等)	加工	<ul style="list-style-type: none"> 加工施設に対する衛生指導 生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ふぐの衛生的な処理の徹底
			貯蔵・販売	<ul style="list-style-type: none"> 販売店に対する衛生指導 市内流通品の収去検査の実施（食中毒菌、動物用医薬品、貝毒、水銀等）
野菜、果実、穀類、種実類及びこれら加工品	残留農薬等危害の排除	残留農薬 毒キノコ等の自然毒 食中毒菌 (0157等)	生産・採取	<ul style="list-style-type: none"> 農薬の適正使用に関する指導 有毒植物等の採取禁止等に関する指導
			加工	<ul style="list-style-type: none"> 遺伝子組換え食品に関する分別生産流通管理の確認及び表示指導 生食用カット野菜等の加工施設に対する衛生指導
販売				<ul style="list-style-type: none"> 収去検査の実施 (0157、遺伝子組換え食品、残留農薬、防かび剤等)

別表3 施設ごとの立入予定回数

分類	対象施設			立入予定回数 (年間目標)
	調理施設 (集団給食施設を含む)	処理・製造・加工施設	流通・販売施設	
A	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業 (大量調理施設) ・大量調理施設 ・仕出し屋、弁当屋、旅館等 (一回300食又は1日750食以上) 	<ul style="list-style-type: none"> ○大規模食品製造業 <ul style="list-style-type: none"> ・総合衛生管理製造過程承認施設 ・大規模広域流通食品製造施設 ○と畜場・食鳥処理場 	<ul style="list-style-type: none"> ○大規模流通施設 <ul style="list-style-type: none"> ・中央卸売市場 ・百貨店 ・大型スーパーマーケット 	4回以上
	○施設規模等に係わらず、平成30年度及び令和元年度中に食中毒事件等の問題が発生した施設			
B	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（上記以外） <ul style="list-style-type: none"> ・仕出し屋、弁当屋、旅館等 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品製造業（上記以外） <ul style="list-style-type: none"> ・そうざい、清涼飲料水、味噌、醤油、ソース類、酒類、あん類、冷凍食品、魚肉練り製品、食肉製品、菓子（大規模施設）、豆腐、めん類等を製造する施設 ○食肉処理業 ○魚介類加工施設（大規模施設） ○野菜加工施設（大規模施設） 	<ul style="list-style-type: none"> ○上記以外のスーパーマーケット 	2回以上
C	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（上記以外） <ul style="list-style-type: none"> ・レストラン、すし店、焼肉店、料理店、宴会施設 ○訪問給食施設 ○集団給食施設 <ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉施設 ・保育所 ・学校 ・病院 ・事業所給食施設 等 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品製造業（上記以外） <ul style="list-style-type: none"> ・菓子（大規模及び簡易を除く）、魚肉練り製品（てんぷら）を製造する施設、その他 ○かき生産（出荷）者 	<ul style="list-style-type: none"> ○食肉販売業 (包装食肉を除く) ○魚介類販売業 (包装鮮魚介類を除く) ○冰雪販売業 ○冷凍冷蔵業（倉庫業） 	1回以上
D	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業等 <ul style="list-style-type: none"> ・喫茶店及び一般食堂等 ・コンビニエンスストア 	<ul style="list-style-type: none"> ○食品製造業 <ul style="list-style-type: none"> ・菓子（簡易） 	<ul style="list-style-type: none"> ○乳類販売業 ○食肉販売業 (包装食肉のみ) ○魚介類販売業 (包装鮮魚介類のみ) 	1/2回以上
E	<ul style="list-style-type: none"> ○飲食店営業（上記以外） <ul style="list-style-type: none"> ・調理行為の少ないスナック・バー等及び自動車営業等の特殊形態営業 		<ul style="list-style-type: none"> ○自動販売機営業 ○その他販売業 (許可不要施設を含む) 	新規・更新調査時 一斉取締り時等 随時

別表4 重点的に立入を実施する施設

対象施設		主な立入実施目的
総合衛生管理製造過程承認施設	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理業及び魚肉ねり製品製造業 	<ul style="list-style-type: none"> ・総合衛生管理製造過程の承認を受けている施設に対して、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。
特定食品製造施設	<ul style="list-style-type: none"> ・そうざい、清涼飲料水、食肉製品、豆腐、めん類等の食品製造業 ・と畜場 ・食鳥処理場 ・食肉処理施設 ・魚介類、野菜加工施設等 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品を製造、加工する施設に対し、食品衛生法に規定される成分規格、製造基準等の遵守、及び衛生管理の確実な実施について監視指導を行う。 ・遺伝子組換え食品（大豆、とうもろこし、じゃがいも等）を使用する施設に対し、遺伝子組換え食品に関する表示及び安全性未審査の組換え遺伝子混入の有無等の確認指導を実施する。 ・アレルギーを含む食品の表示及び製造工程中の特定原材料の混入防止に関する監視指導を実施する。
集団給食施設	<ul style="list-style-type: none"> ・社会福祉施設、学校、保育所、事業所等の給食施設（委託給食を含む） ・訪問給食実施施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・集団給食施設等においては、高齢者等の健康弱者が利用する施設が多いため、大規模食中毒防止対策として、一般的衛生管理の確実な実施を指導する。
大量調理施設	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当、仕出しの調製施設 ・宴会場、旅館等の飲食店営業施設 	<ul style="list-style-type: none"> ・弁当、宴会料理等を調製する大量調理施設については、大規模な食中毒事故につながる場合も見られるため、衛生管理についての確実な実施の確認、指導を実施する。
大規模流通施設	<ul style="list-style-type: none"> ・百貨店 ・大型スーパー ・中央卸売市場 	<ul style="list-style-type: none"> ・大型スーパーや市場等は流通する食品が大量に集中する流通拠点となっていることから、重点的に監視指導を行ない、市内を流通する食品の安全と適正表示の確保を図る。

別表5 立入検査実施計画

		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
重点対策	①食肉の衛生対策事業	と畜場、食鳥処理施設、食肉販売店、飲食店（焼肉店、焼鳥店） ・食肉の処理、流通、提供の各段階に対する集中的な衛生監視・食肉の衛生的な取扱いに関する指導・衛生講習会の実施、啓発・情報提供												
	②ノロウイルス食中毒予防対策事業	飲食店、集団給食施設等 ・従業員への集中的な衛生監視												
	③食品衛生法改正に伴うHACCPに沿った衛生管理の普及推進事業	飲食店、集団給食施設等に対する集中的な衛生監視 ・施設全体の感染症対策も含めた衛生指導 飲食店、食品製造業、食品販売店等 ・食品等事業者に対するHACCPの概念を取り入れた衛生管理手法の導入を推進・演習を取り入れた業種別講習会を開催												
	市内流通食品の衛生対策	①表示基準に関する啓発指導事業	中央卸売市場及び公設地方卸売市場、食品販売店、食品製造業等 新表示基準への移行の確認											
		②輸入食品の安全性確保事業	中央卸売市場及び公設地方卸売市場、大型スーパー等販売店 輸入食品の表示等の確認											
		③獣畜等の処理の適正確保事業	と畜場、食鳥処理場の衛生管理等に関する監視、指導											
		④遺伝子組換え食品監視指導事業	スーパー等販売店等 原料の管理と適正表示、安全性未審査遺伝子組み換え食品混入の有無等に関する確認指導											
		⑤アレルギー混入防止対策事業	菓子製造業等 特定原材料の混入防止に関する監視指導											
食品、添加物等の一斉取締り	⑥魚介類等の衛生対策事業	公設地方卸売市場内魚介類販売店、かき生産者 鮮魚介類の衛生的な取扱いに関する監視指導 表示及び保存温度の確認												
	⑦農産物の安全性確保事業	中央卸売市場内青果物販売店、スーパー等販売店、食品製造業 表示及び伝票等記録の確認												
	⑧加工食品等の安全性確保事業	食品販売店、食品製造業等 表示の確認及び食品の衛生的な取扱いに関する指導												
その他	①食中毒等健康危害発生時の調査 ②苦情・違反食品関連調査	夏期一斉取締り → 年末一斉取締り →												
		対象施設												
	③まつり等に係る調査	えびす祭 → 小倉・戸畑祇園 → 起業祭 ふじ祭、門司みなと祭 わっしょい百万・海峽花火大会 えびす祭												
		対象施設												
		対象施設												

別表6 収去等検査実施計画

重点事業	監視指導事業名	検査項目	検査対象食品等													検査予定件数合計 ()内は予定検査件数のうち輸入食品数								
			魚介類	冷凍食品	魚介類加工品	肉卵類	肉卵類加工品	乳・乳製品	穀類	穀類加工品	野菜類・果実	野菜類・果実加工品	菓子類	清涼飲料水	酒精飲料		氷雪・水	かん詰・びん詰食品	食品添加物	弁当・そう菜類	器具及び容器包装			
市内流通食品の衛生対策	食肉の衛生対策事業	枝肉等汚染実態調査等	微生物検査 (汚染指標菌、病原性大腸菌等)	248																	248			
			中枢神経系組織由来物質 (GFAP) 残留量	80																			80	
	ノロウイルス食中毒予防対策事業		微生物検査 (ノロウイルス)	11																			11	
			食品添加物 (保存料、甘味料、着色料、漂白剤等)																					200 (再掲)
	輸入食品の安全性確保事業		微生物検査 (汚染指標菌、食中毒菌) 等																				20,500	
			疾病等																					
			異常プリオン																				20	
			疾病等																				未定	
	遺伝子組換え食品監視指導事業		組換え遺伝子																				5	
			特定原材料 (卵・乳等)																					5
アレルゲン混入防止対策事業		特定原材料 (卵・乳等)																					16	
		微生物検査 (腸炎ビブリオ等)																						189 (50)
魚介類等の衛生対策事業		理化学検査 (VBN、TTC、ヒタシ)、貝毒																					15	
		農薬																						217 (40)
農産物の安全性確保事業		食品添加物 (防ばい剤)																						500 (90)
		食品添加物 (保存料、甘味料、着色料、漂白剤等)																						
加工食品等の安全性確保事業		微生物検査 (汚染指標菌、食中毒菌) 等																						64
		微生物検査 (026、0103、0111、0121、0145、0157、サルモネラ属菌、大腸菌、カンピロバクター属菌)																						
食中毒菌汚染実態調査		微生物検査																						94
		食中毒菌汚染実態調査																						
市等の実態調査	畜水産物の残留有害物質モニタリング検査	動物用医薬品、飼料添加物、農薬等																						76 (2)
		水銀等																						20 (5)

収去検査件数合計 1,135 (うち輸入食品197)

※ 網掛けした行は「収去検査件数合計」に含まれない。
 ※ 検査件数に現場で行う簡易検査の数(は含まない。
 ※ 輸入食品の安全性確保事業の件数は他の事業における輸入食品検査件数の再掲。

別表7 研修等実施計画

研修名等	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
①生活衛生関係新任職員研修				新任職員研修					検査実務基礎研修			
②国立保健医療科学院派遣研修										食品衛生監視員		
③疫学研修											食品衛生監視員等	
④総合衛生管理製造過程（HACCP）に係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会											食品衛生監視員	
⑤全国食品衛生監視員協議会					九州地区			全国				食品衛生監視員
⑥全国市場食品衛生検査所協議会				九州ブロック				全国				
⑦全国食肉衛生検査所協議会									と畜検査員・食鳥検査員	部会・九州ブロック		
⑧食品安全行政講習会								全国				
⑨食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会												
⑩各種研修会・講習会等												食品衛生監視員等
⑪市保健福祉研究発表会												保健福祉局全職員

用語解説 (50 音順)

【あ行】

アニサキス

アニサキスは寄生虫（線虫）の一種です。幼虫は、長さ2～3cm、幅は0.5～1mmくらいで、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。アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含まず）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こします。

アレルゲン、(アレルギー関連)特定原材料

食物の摂取により、体に発疹等（免疫反応）の症状が出現するものを「食物アレルギー」といいます。アレルゲンを含む食品による健康被害を未然に防ぐため、平成13年4月からアレルゲンを含む食品の表示が次のとおり義務付けられました。

表示される品目は、実態調査などに基づいて見直されており、最近では、令和元年に表示が勧められている「特定原材料に準ずるもの」に「アーモンド」が加わりました。

【義務表示：特定原材料(7品目)】

卵、小麦、そば、落花生、乳、えび、かに

【表示することが推奨されているもの：特定原材料に準ずるもの(21品目)】：アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

異常プリオン

→「牛海綿状脳症(BSE)」参照

遺伝子組換え食品

遺伝子組換え技術を応用して品種改良した作物やそれを原材料として加工した食品のことです。遺伝子組換え技術を応用して品種改良した作物については、平成13年4月から安全性審査の義務付けがされました。

わが国において安全性が確認され、販売・流通が認められている作物は大豆、とうもろこし、じゃがいも、なたね、わた、てんさい、アルファルファ、パパイヤの8作物です。遺伝子組換え農産物及びこれを原料とした加工食品については、その使用状況等により「遺伝子組換えである」旨、又は「遺伝子組換え不分別」と表示することが義務付けられています。

牛海綿状脳症(BSE : Bovine Spongiform Encephalopathy)

脳の組織にスポンジ状の変化を起し、起立不能等の症状を引き起こす、牛の中枢神経系の疾病です。原因は十分に解明されていませんが、プリオンという細胞タンパク質の異常化したもの（異常プリオン）が原因と考えられています。

0157

→「腸管出血性大腸菌」参照

【か行】

貝毒

二枚貝(ホタテガイやアサリ等)や巻貝が有毒プランクトンの発生に伴って毒素を蓄積し、それを食べることにより食中毒を引き起こすことがあります。

主なものとして、下痢や嘔吐等の症状が出る下痢性貝毒と口唇や手足のしびれ、吐き気等の症

状が出る麻痺性貝毒があります。

外部精度管理

→「GLP(検査施設における業務管理)」参照

カンピロバクター属菌

家畜をはじめとする動物の腸管内などにいる細菌で、生の鶏肉や牛レバーなどが原因となり食中毒を起こすことがあります。

少量の菌でも発症し、感染から発症まで2～5日間とやや長いことが特徴です。近年、この菌による食中毒が増加しています。

危害分析重要管理点方式 (HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point)

食品の安全性を高度に保証する手法の一つで、原材料の受入から最終製品にいたる製造の一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重要管理点として定めて重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するものであり、国際的にもその導入が推進されています。

(一社) 北九州市食品衛生協会

食品等事業者が会員(約6,000人)となり、食品衛生の向上のために、自主管理の推進、食品衛生に関する普及啓発及び食品衛生責任者に対する養成講習会等を実施している団体です。

九州厚生局(地方厚生局)

地方厚生局は、厚生労働省の機関として、全国に7局1支局1支所が設置されています。そのひとつである九州厚生局は8県(福岡県、佐賀県、長崎県、大分県、熊本県、宮崎県、鹿児島県、沖縄県)を管轄しています。

地方厚生局の業務としては、①麻薬、覚せい剤の取り締り、②医療監視、薬事監視、③総合衛生管理製造過程施設の承認及び監視等があります。

クドア、クドア・セブテンpunkタータ

クドアは、魚類の筋肉に寄生する粘液胞子虫という寄生虫の一種で、その生態はよく判っていませんが、多毛類(ゴカイ)と魚類との間をいたりきたりして各々に寄生しているといわれています。しかし、ヒトに寄生して体内で発育することはないことが分かっています。

クドアの一種であるクドア・セブテンpunkタータは、ヒラメに寄生することが知られています。クドアが寄生したヒラメの刺身を食べて、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を起こし、軽症で終わった事例が報告されています。

なお、この寄生虫は加熱や一定条件下での凍結で失活することが確認されています。

抗菌性物質

→「動物用医薬品」参照

【さ行】

ザルコシスティス・フェアリー

ザルコシスティス・フェアリーは、犬と馬に寄生する住肉胞子虫という寄生虫の一種です。犬がこの寄生虫に感染すると糞便の中に寄生虫を排出し、馬はこの糞便に汚染された飼料や飲用水などを食べることによって感染します。馬の体の中では筋肉に寄生するため、この寄生虫に感染した馬の肉を食べた犬に感染します。このように、犬と馬との間で生き続けますが、ヒトに寄生して体内で発育することはないことが分かっています。

ザルコシスティス・フェアリーが多く含まれる馬刺しを食べて、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を起こし、軽症で終わった事例が報告されています。

なお、この寄生虫は加熱や一定条件下での凍結で失活することが確認されています。

サルモネラ属菌

鶏、豚、牛などの動物の腸内に生息し、河川、下水など自然界にも広く分布する細菌です。特に、サルモネラ・エンテリティディスに汚染された鶏卵や鶏肉を原因とする食中毒が多発しています。

GLP (Good Laboratory Practice) (検査施設における業務管理)

検査施設で実施する試験検査の信頼性を確保するために、検査業務を管理する制度のことです。

【内部精度管理】

検査を実施する機関が、標準作業書等を定め、試験方法や分析機器等を管理し、正確な試験結果を確保するものです。

【外部精度管理】

内部精度管理の実施状況を客観的に管理するため、第三者機関により実施される試験を受検することにより精度管理を行うものです。

シガトキシン (シガテラ毒)

有毒成分のシガトキシンを含む魚を喫食することで、食中毒を引き起こします。ドクウツボ、バラハタ、バラフェダイ等が有毒化することがあり、オニカマスは、厚労省通知により、食用を禁止されています。沖縄県で他の地域と比較して多く発生しており、最近では、九州や本州でイシガキダイを原因とする事例が相次いで発生し、問題となっています。症状は、下痢、嘔吐等の消化器症状のほか、ドライアイスセンサーと呼ばれる温度感覚異常があります。

JAS法 (Japanese Agricultural Standards)

正式には「日本農林規格等に関する法律」といい、次の2つの制度から成りたっています。

- 1 JAS 規格制度：農林水産大臣が制定した日本農林規格 (JAS 規格) による検査に合格した製品、規格に適合した取扱方法等に関する広告、規格による試験の証明書に JAS マークをつけることを認めたもの。
- 2 品質表示基準制度：飲食料品以外の農林物資について、一般消費者の商品選択に役立つように農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示を製造者等に義務付けたもの。

収去

食品衛生法に基づき、食品関係営業施設に食品衛生監視員が立入り、試験検査をするために必要最小量の食品や食品添加物等は無償で採取することをいいます。

消費者庁

平成 21 年 9 月に消費者行政の一元化を目的として発足した内閣府の機関です。食品に関する業務としては、①食品表示に関すること②食中毒等消費者事故情報の収集と公開等があります。

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律 (食鳥処理法)

鶏等の食鳥肉に起因する衛生上の危害発生を防止することを目的に、衛生を確保するために必要な規制や、食鳥検査の制度を定めた法律です。

食品衛生監視員

食品衛生法の規定に基づき、営業施設等への立入検査や食品衛生に関する指導の職務等を行う職員で、厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設及び大学等において養成されます。食品衛生監視員の資格については、政令により次のように定められています。

- 1 厚生労働大臣の登録を受けた食品衛生監視員の養成施設において、所定の課程を修了した者
- 2 医師、歯科医師、薬剤師又は獣医師
- 3 学校教育法に基づく大学若しくは高等専門学校、旧大学令に基づく大学又は旧専門学校令に基づく専門学校において医学、歯学、薬学、獣医学、畜産学、水産学又は農芸化学の課程を修めて卒業した者
- 4 栄養士で2年以上食品衛生行政に関する事務に従事した経験を有するもの

食品衛生管理者

食品衛生法により、特に衛生管理が必要とされる食品(食肉製品、魚肉ソーセージ等)を製造又は加工する施設に設置が義務付けられています。

食品衛生管理者を中心とした自主管理体制により、安全な食品を製造・加工することを目的とするものです。

食品衛生指導員

(一社)北九州市食品衛生協会(食品等事業者の団体)の会員の中で、食品衛生に関する一定の講習を受けて資格を取得し、食品衛生の向上のため営業者等への巡回指導や食品衛生知識の普及啓発の活動等を行う、自主衛生管理を推進するリーダーのことであります。

現在、約200人の食品衛生指導員が活動しています。

食品衛生責任者

市の条例で食品関係施設に設置することが義務付けられています。

調理師やふぐ処理師等の有資格者や、指定の養成講習会受講修了者が食品衛生責任者になり、食品衛生上の危害発生防止のため、営業者と共に施設の衛生管理を行います。

食品衛生法

飲食を原因とする衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。

食品の成分規格や添加物の使用基準等がこの法律に基づき定められています。

このほか、違反食品や食中毒発生時の食品の回収・廃棄等、食品に関して衛生上必要な措置等が定められています。

食品表示110番

農林水産省が設置した食品の不正表示情報を受け付けるホットラインで、平成14年2月15日から運用を開始しました。農林水産省本省や地方農政局、各地の地域センターなどが受付窓口となり、広く国民から食品表示に関する情報提供を受け付けることを目的としています。

食品表示法

食品衛生法、JAS法及び健康増進法に規定されていた食品表示に係る規定を統合した法律です(H27.4.1～施行)。

食品衛生法、JAS法及び健康増進法に定める措置と相まって、国民の健康の保護及び増進並びに食品の生産及び流通の円滑化並びに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

を目的としています。

スクリーニング検査

食品等の試験検査で、疑わしいものを迅速に見つけるための一次検査のことです。

BSE 検査の場合は、牛の脳の一部(延髄)を取り出して、BSE の原因と考えられている異常プリオンの有無を調べる目的で行っています。

成分規格

食品衛生法に基づいて、食品中の細菌数、動物用医薬品や農薬の残留量、添加物等について基準値等が定められています。

これに違反した食品は、製造・販売等が禁止されます。

総合衛生管理製造過程(制度)

乳・乳製品、食肉製品、清涼飲料水、魚肉ねり製品等政令で定める食品を製造・加工しようとする業者が施設ごとに、厚生労働大臣に対して申請し、厳格な審査を経て承認を受ける制度です。本制度は、承認施設において重大な食中毒事件が発生したこと等を踏まえ、平成 15 年の食品衛生法改正で、3 年毎の更新制が導入されました。平成 30 年 6 月の食品衛生法改正に伴い、令和 2 年 5 月 31 日をもって、承認制度が廃止されることになりました。

【た行】

腸炎ビブリオ

海水内にいる細菌で、魚や貝などの魚介類が原因となり食中毒を起こすことがあります。

その他の細菌に比べて増殖のスピードが非常に速く、特に夏場には注意が必要です。感染から発症まで 10 時間～24 時間で、激しい腹痛や吐き気、嘔吐などをおこします。

腸管出血性大腸菌

代表的なものに O157 があります。O157 は、主に牛の大腸に生息していますが、牛レバーの生食など食品を介して感染することが多く、少量の菌でも激しい腹痛、下痢をおこします。

この菌は「ベロ毒素」という強力な毒素を作り出し、体の抵抗力の弱い人に重い症状をもたらすことがあります。

伝達性海綿状脳症(TSE : Transmissible Spongiform Encephalopathy)

異常プリオンの増加による中枢神経系の疾患(牛海綿状脳症(BSE)の項目参照)の総称で、BSE、めん羊や山羊におけるスクレイピー、ヒトにおけるクロイツフェルト・ヤコブ病などがあります。

動物用医薬品

牛、豚、鶏等の畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防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。

と畜場法

牛、馬、豚等の獣畜をとさつし、解体すると畜場について、公衆衛生の見地から行う必要な規制、施設の衛生管理、獣畜の検査等について定めた法律です。

鳥インフルエンザ

鳥類に対して感染性を示す A 型インフルエンザウイルスによる感染症のことです。A 型インフ

ルエンザウイルスの自然宿主は野生の水きん（カモ）類で、この野生のカモ由来のウイルスが家きんの中で感染を繰り返すうちに、鶏に対して高い病原性を示すウイルスに変異した場合に高病原性という表現をします。通常はヒトに感染しませんが、感染したトリに触れる等、濃厚接触をした場合などにきわめて稀にヒトに感染することがあります。ヒトの鳥インフルエンザのうち、A(H5N1)及びA(H7N9)の鳥インフルエンザは、感染症法上は二類感染症に、それ以外の亜型の鳥インフルエンザは 四類感染症に位置づけられています。

トレーサビリティ

「追跡可能性・履歴管理」と訳され、食品の生産から消費者の口に入るまでの履歴を把握し、問題が生じたときに、速やかに遡り調査ができるようにしたシステムのことです。

トレーサビリティは、生産者や事業者の自発的な取組ですが、国内産牛肉については、「牛の個体識別に関する法律」により、その実施が義務づけられています。

【な行】

内部精度管理

→「GLP(検査施設における業務管理)」参照

認定小規模食鳥処理業者

処理数が年間 30 万羽以下で、市長の認定を受けた食鳥処理業者のことをいいます。

食鳥処理法により、鶏などの食鳥肉は許可を受けた食鳥処理場において食鳥検査員（本市においては資格を持つ市職員である獣医師）による検査を受けることが義務づけられています。ただし、特例として認定小規模食鳥処理業者が行う処理については、食鳥処理衛生管理者が基準に適合するか否かを確認し、食鳥検査員が指導及び助言を行うことと規定されています。

ノロウイルス

冬季を中心に食中毒や感染症が多発しています。

食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品による感染や、ウイルスが蓄積したカキ等二枚貝の生食のほか、患者の吐物や便に触れた手指についたウイルスによる人から人への感染も見られます。

主な症状は嘔吐と下痢で、感染から発症まで 1～2 日間かかります。頭痛、発熱、咽頭痛など、かぜとよく似た症状がみられる場合もあります。

【は行】

パリトキシン

有毒成分のパリトキシンを含む魚を喫食することで、食中毒を引き起こすことがあります。アオブダイ、ハコフグ等が有毒化することがあります。症状は、横紋筋融解症（激しい筋肉痛）やミオグロビン尿症で、呼吸困難、歩行困難、胸部の圧迫、麻痺、痙攣などを呈することもあり、重篤な場合には十数時間から数日で死に至ります。

ヒスタミン

ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより、アレルギー様の食中毒を引き起こすことがあります。食品中のヒスチジン（タンパク質を構成する 20 種類のアミノ酸の一種）にヒスタミン産生菌の酵素が作用し、ヒスタミンに変換されることにより生成します。ヒスチジンが多く含まれる食品を常温に放置する等の不適切な管理をすることで、

ヒスタミン産生菌が増殖し、ヒスタミンが生成されます。ヒスタミンは熱に安定であり、また調理加工工程で除去できないため、一度生成されると食中毒を防ぐことはできません。

ふぐ毒（テトロドトキシン）

主としてフグ科魚類がフグ毒をもち、フグ毒中毒の原因食品となります。毒力の強さはフグの種類と部位によって大きく異なるので、わが国では食用可能なフグの種類と部位が定められています。フグの内臓、とくに肝臓や卵巣には高濃度の毒素が蓄積されているので、これらを食べた場合にフグ毒中毒になることが多く、フグ毒による中毒症状は食後 20 分から 3 時間程度の短時間で現れます。重症の場合には呼吸困難で死亡することがあります。

不当景品類及び不当表示防止法(景品表示法)

過大な景品付き販売や、虚偽・誇大表示によって消費者の正しい商品選択を誤らせることのないよう、表示の方法について定めた法律です。

ブランチング野菜

ブランチングとは、沸騰水に短時間くぐらせて調理加熱の 75～80%程度加熱することを言い、その目的は、加熱により野菜の持っている酸化酵素を不活性化させて貯蔵中の変質や変色を防ぐことや、組織を軟化させて凍結による組織の破損を防ぐことです。厚生労働省は、ブランチング等簡易な加工では、加工による水分の増減が考えにくいことから、原材料の野菜の基準が適用されるとしています。

分別生産流通管理

遺伝子組換え食品又は非遺伝子組換え食品を、生産、流通及び加工の各段階で、他の品種が混入しないように管理を行い、そのことを証明する書類により明確にした管理をいいます。

ポジティブリスト制度

輸入食品の増大や食品中への農薬等の残留に関する消費者の不安の高まりなどから、平成15年5月の食品衛生法改正において「食品中に残留する農薬等に関するポジティブリスト制度」が導入されました。従来の規制（ネガティブリスト制度）では残留基準が設定されていない農薬等を含む食品に対する規制は困難であるという問題がありましたが、ポジティブリスト制度の導入により残留基準が設定されていない農薬等が残留する食品の販売等が原則禁止されることになりました。

【ら行】

リスクコミュニケーション

食に関するリスク(健康への悪影響が生ずる確率とその程度)について正確な情報を、消費者、食品等事業者、行政関係者等の間で共有し、相互に意見交換することをいいます。

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
広域食品指導係	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	093-583-2048
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	093-642-1818
保健福祉局保健衛生課	小倉北区内 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 093-331-1889
小倉南区	小倉南区若園 5-1-2	TEL 093-951-1030
若松区	若松区浜町 1-1-1	TEL 093-761-3769
八幡東区	八幡東区中央 1-1-1	TEL 093-671-0809
戸畑区	戸畑区千防 1-1-1	TEL 093-871-7568

○ 北九州市ホームページアドレス

<http://www.city.kitakyushu.lg.jp/>

令和2年度 北九州市食品衛生監視指導計画

令和2年3月

北九州市保健福祉局保健衛生部保健衛生課

〒803-8501

北九州市小倉北区城内1-1

電話 093-582-2435

F A X 093-582-4037

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