

令和6年度北九州市食品衛生監視指導計画
実施結果

令和7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 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	・・・・・・・・	16
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）	・・・・・・・・	16
	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	・・・・・・・・	18

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）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】 令和6年4月1日～令和7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、次のとおり衛生上の不備等に対しては指導を行いました。

施設基準違反：0件、管理運営基準違反：11件、製造基準等違反：1件、表示基準違反：24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
	※R6 施設数 ← R5 施設数	
許可を要する施設	15,747 ← 15,770	9,588 ← 9,095
届出を要する施設	6,631 ← 6,855	2,534 ← 3,003
総数	22,378 ← 22,625	12,122 ← 12,098

また、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。

なお、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2 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
特定食品製造施設	1,779	1,808
集団給食施設	959	969
大規模食品取扱施設（大量調理施設・大規模流通施設）	44	47
総数	2,782	2,824

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3 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
※R6 実施結果 ← R5 実施結果				
魚介類	76 ← 98 (14) ← (18)	0	474	156
魚介類加工品（か詰・びん詰を除く）	144 ← 142 (0) ← (6)	0	955	193
肉卵類	52 ← 55 (0) ← (0)	0	355	39
肉卵類加工品（か詰・びん詰を除く）	27 ← 29 (5) ← (5)	0	178	44
アイスクリーム類・氷菓	10 ← 8 (0) ← (0)	3	-	20
冷凍食品	19 ← 14 (0) ← (0)	0	137	18
穀類及び穀類加工品（か詰・びん詰を除く）	7 ← 26 (0) ← (7)	0	-	21
野菜類・果物	250 ← 239 (32) ← (34)	0	42,130	144
野菜類・果物加工品（か詰・びん詰を除く）	89 ← 95 (15) ← (19)	0	559	84
菓子類	102 ← 88 (7) ← (5)	0	316	154
清涼飲料水	23 ← 12 (3) ← (2)	0	125	30
酒精飲料	3 ← 4 (3) ← (4)	0	17	-
水・氷雪	52 ← 60 (0) ← (0)	0	-	122
かん詰・びん詰食品	4 ← 4 (4) ← (4)	0	43	-
その他の食品	84 ← 56 (5) ← (2)	0	433	178
添加物	4 ← 4 (0) ← (0)	0	19	-
化学的合成品及びその製剤				
器具及び容器包装	9 ← 9 (9) ← (8)	0	45	-
乳・乳類加工品・乳製品	2 ← 8 (0) ← (0)	0	32	3
計	957 ← 951 (97) ← (114)	3 (0)	45,818	1,206

()内は、輸入食品の再掲

表4 違反食品の発見に対する措置状況（本市発見分）【3件】

No	食品名等	適用条項	違反内容	措置・指導事項等
1	アイスマルク	第13条第2項	成分規格違反 (細菌数超過)	行政処分(回収命令)
2	アイスクリーム	第13条第2項	成分規格違反 (大腸菌群検出)	行政処分(廃棄命令)
3	アイスクリーム	第13条第2項	成分規格違反 (大腸菌群検出)	行政処分(廃棄命令)

第三 監視指導の実施結果(事業別)

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、重点対策として、①HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業、②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や制度の周知に努めました。

(1) HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業

令和3年6月1日の本格施行に伴い、食品等事業者に対し、施設への立入りや窓口の相談等を通じ、厚生労働省の業種別手引書や本市独自で作成した各種リーフレット等を活用し、周知や導入に関する助言指導を行いました。

表5 HACCPに沿った衛生管理の普及推進事業実施結果

対象施設	施設立入時の指導	講習会	
	延べ監視施設数	実施回数	参加人数
飲食店営業	4,332	21	302
食品製造業	1,966		
食品販売業	2,247		
給食施設	969		
合計	9,514	21	302

(2) 食中毒予防対策事業

ア 食肉を原因とする食中毒対策

近年多発している肉料理を原因とするカンピロバクター属菌や腸管出血性大腸菌(0157等)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、収去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、キャンプ場での啓発を行い、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。

令和6年度も引き続き、特に鶏肉に対する衛生対策に力を入れ、鶏たたき等生食料理を取り扱う飲食店に対し、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、大学生や一般市民に対してリスクコミュニケーションを行いました。

表6 食肉を原因とする食中毒対策実施結果

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	218	牛・豚枝肉	120	生菌数、腸内細菌科菌群	
食鳥処理場	1	食鳥と体拭き取り、設備等	0		
食肉処理業	171	ミンチ肉	2	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	検出 [0]
飲食店営業等 (焼肉・焼鳥)	1,968	加工肉	4		
食肉販売業	193	馬刺し、鶏たたき等生食用	3		
食肉製品製造業	39				
計	2,590		129		

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	14	78
食肉販売店・飲食店等	33	1005
消費者等	14	506

イ ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルスによる食中毒の発生が特に増加する冬期に、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。

令和6年度も、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等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、北九州市オリジナルの「きたきゅう手あらいうた」を用いて、正しい手洗いを普及する取り組みを行いました。

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	10	生食用から付かき	10	ノロウイルス	ノロウイルス検出 [0]
魚介類販売業	176				
飲食店営業	3,697				
菓子製造業	358				
食品製造業	1,573				
食肉販売業	193				
食品販売業	1,880				
給食施設	969				
計	8,856				

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	37	1,034
高齢者社会福祉施設等	10	1,159
小学生等	3	81
消費者等	18	677

ウ アニサキス食中毒対策

アニサキスによる食中毒を予防するため、飲食店や魚介類販売業者等において、刺身、寿司等の鮮魚介類を提供する施設に対して、立ち入り調査を実施し、アニサキスに関する啓発を行いました。

表8 アニサキス食中毒対策実施結果

対象施設	立入検査
	延べ監視施設数
飲食店 魚介類販売店 等	236

エ 食品、添加物等の一斉取締り

・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。

・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9 食品、添加物等の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1日 ～ 8月31日	飲食店営業 大量調理施設 集団給食施設 食品製造業	3,880	5	食品衛生法違反[2] 食品表示法違反[3]	257	3	成分規格違反[3]
年末一斉	10月1日 ～ 12月28日	食肉販売業 魚介類販売業 等	2,640	4	食品衛生法違反[2] 食品表示法違反[2]	133	0	成分規格違反[0]

※延べ監視施設数、収去検査件数ともに各事業の再掲

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) 食品表示に関する啓発指導事業

食品表示法で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監視指導、助言等を行いました。

表10 食品表示に関する啓発指導事業実施結果

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			結果 [] 内は件数
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	
食品販売業 食品製造業 菓子製造業	3,895	加工食品、生鮮食品、 食品添加物	918	食品表示	食品表示法違反 [25]

B. 食品表示に関する講習会開催実績

衛生講習会		
対象者	回数	延参加者数
飲食店営業者等	9	331
消費者等	5	118

(2) 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11 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	7	腸炎ビブリオ最確数 汚染指標菌 残留動物用医薬品	成分規格違反 [0]
中央卸売市場 食品販売業	野菜・果実	32	残留農薬 食品添加物	成分規格違反 [0]
食品販売業	加工食品（穀類加工品、菓子類等）	58	食品添加物 等	成分規格違反 [0]
計		97	※検査検体数は全て他の事業の再掲	

(3) 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（牛のうち行動異常又は神経症状を呈するもの、めん羊及び山羊のうち臨床症状を呈するもの）において、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12 獣畜等の処理の適正確保事業実施結果

実施内容	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）	7,847	とさつ・解体禁止 [0] 全部廃棄 [8] 一部廃棄 [16,966]
		豚（全頭）	32,382	
		馬（全頭）	0	
		めん羊（全頭）	0	
		山羊（全頭）	0	
BSE等 スクリーニング検査	異常プリオン タンパク質	牛（行動異常又は神経症状を呈するもの） めん羊・山羊（臨床症状を呈するもの）	0	
食鳥検査	疾病等	鶏（全羽）	0	

(4) 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ばれいしょ加工品について、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、市内の菓子製造業者等に対し、原料の管理と適正な表示に関する指導を行いました。

表13 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	950	ばれいしょ加工品	10	組換え遺伝子	組換え遺伝子の検出 [0]

(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、市内で製造される菓子やパン等について、卵、乳を使用してい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14 アレルゲン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	2,849	パン、菓子類 そうざい	16	特定原材料 (卵、乳)	卵成分の検出 [3] 乳成分の検出 [0]

(6) 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15 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	60	二枚貝	5 (0)	麻痺性貝毒	規制値(厚労省通知)超過 [0]
		魚介類加工品	44 (0)	漂白剤、腸炎ビブリオ、ヒスタミン等	成分規格違反 [0]
		生食用鮮魚介類	33 (10)	<共通>	市指導基準違反 [1]
魚介類販売業	914	生食用かき	8 (0)	腸炎ビブリオ最確数	成分規格違反 [0]
		水、冰雪	34 (0)	汚染指標菌 生菌数	
				<かきのみ>	
かき養殖業者	10	生食用から付かき	10 (0)	E. coli 最確数	成分規格違反 [0]
		海水(浄化前、浄化後)	0 (0)	<かき浄化水のみ> 大腸菌群最確数	
飲食店営業等	1,921				
計	2,905		134 (10)		()内は、輸入食品の再掲

(7) 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掲示物を作成し、知識の向上に努めました。

表16 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)	658	野菜 果物 穀類	238 (32)	残留農薬 <柑橘類のみ> 防ばい剤	残留農薬基準超過 [0] 防ばい剤基準超過 [0]
食品販売業	659				
食品製造業	527				
計	1,844		238 (32)		()内は、輸入食品の再掲

(8) 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17 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
水産製品製造業 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	3,656	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 [3] 添加物使用基準違反[0] 表示違反[1]
		魚介類加工品	82 (0)		
		肉卵類加工品	17 (5)		
		野菜類・果物加工品	69 (14)		
		穀類加工品	7 (0)		
		アイスクリーム類・氷菓	10 (0)		
		菓子類	67 (7)		
		清涼飲料水	13 (3)		
		酒精飲料	3 (3)		
		水	0 (0)		
		かん詰・びん詰食品	4 (4)		
		乳・乳製品	1 (0)		
		その他の食品	56 (5)		
		食品添加物	4 (0)		
器具・容器包装	9 (9)				
計	3,656		352 (50)	()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

食肉（生食用の鶏肉、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）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）による汚染状況を調査しました。

表18 食中毒菌汚染実態調査実施結果

収去等検査				
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、キャベツ 等	大腸菌 腸管出血性大腸菌 (026/0103/0111/0121/0145/0157) 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 [0] 腸管出血性大腸菌陽性 [0] サルモネラ属菌陽性 [0] カンピロバクター属菌陽性 [0]	
肉類	生食用食肉 等			9
加工食品	漬物			6
計		53		

(2) 畜水産物の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、牛乳、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19 畜水産物の残留有害物質モニタリング検査実施結果

収去等検査			
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）	9(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
	豚（筋肉・肝臓・腎臓）	30(0)	
	鶏（筋肉）	2(0)	
	鶏卵	4(0)	
乳類	牛乳	1(0)	
魚介類	養殖魚	20(4)	
計		66(4)	()内は、輸入食品の再掲

4 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等を行いました。

表20 食中毒発生状況 【14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	若松区	飲食店	肉料理（推定）	7	2	0	腸管出血性大腸菌 (O157)
2	4月22日	小倉北区	飲食店	鶏料理を含むコース料理（推定）	14	3	0	カンピロバクター
3	4月23日	門司区	飲食店 及び家庭	焼肉を含む料理（推定）	18	9	0	腸管出血性大腸菌 (O157)
4	5月28日	門司区	家庭	しめサバ（推定）	2	1	0	アニサキス
5	6月2日	門司区	家庭	サバの刺身（推定）	1	1	0	アニサキス
6	6月16日	小倉北区	飲食店	鶏料理を含むコース料理（推定）	63	39	0	カンピロバクター
7	7月6日	八幡西区	飲食店	施設で調理された料理（推定）	2	2	0	カンピロバクター
8	9月14日	小倉北区	飲食店	鶏料理を含むコース料理（推定）	19	6	0	カンピロバクター
9	9月19日	門司区	家庭	サンマの塩焼き（推定）	1	1	0	アニサキス
10	10月20日	小倉北区	飲食店	焼きカキにぎり（推定）	10	9	0	ノロウイルス
11	2月16日	小倉北区	飲食店	仕出し料理（推定）	53	21	0	ノロウイルス
12	2月27日	八幡西区	飲食店	施設で調理された料理（推定）	18	8	0	ノロウイルス
13	3月24日	小倉北区	飲食店	仕出し弁当（推定）	48	44	0	ノロウイルス
14	3月27日	門司区	家庭	魚の刺身（推定）	1	1	0	アニサキス
計					257	147	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21 食中毒等発生時の検査実施状況

検査項目 検体分類	食中毒菌	ウイルス	その他
関係者便・吐物	160	138	2
食品	24	2	1
施設・器具等拭き取り等	140	34	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等、連携して対応しました。

表 2 2 苦情処理実施状況 【412件】

内容	件数	主な事例	措置・指導内容等
異物混入	51	スーパーの総菜コーナーで購入したアジフライにビニールが混入していた。	目視確認の強化、従業員へ再教育実施を指導。
		購入した商品に歯のような異物が入っていた。	目視確認の徹底、異物混入対策、施設の清掃、HACCPによる衛生管理について指導。
腐敗・変敗等	12	購入したスフレチーズケーキが腐っていた。	品質が保持できる保存方法、保存期限となっているか確認するよう指導。
		魚の天ぷらが臭かった。	食品の衛生的な取扱い及び HACCP に沿った衛生管理について指導。
カビの発生	14	仕入れたゼリーにカビが生えていた。	自主回収の届出、原因究明、再発防止を指導。
		餅にカビが生えていた。	食品の衛生的な取扱い及び HACCP に沿った衛生管理について指導。
有症苦情	175	ラーメンを食べて体調不良となった。	施設調査の上、衛生管理の徹底を指導。
		飲食店を利用して、体調不良となった。	調理工程の見直し、手洗いや器具類の洗浄・消毒の徹底、HACCPによる衛生管理について指導。
食品添加物関係	0		
表示関係	31	店頭販売の弁当の表示ラベルを貼り間違えた。	自主回収の届出、原因究明、再発防止を指導。
		スーパーで購入した商品の表示に記載の漏れがある。	自主回収の届出、原因究明、再発防止を指導。
施設の衛生	54	飲食店が不衛生でゴキブリがいる。	清掃の徹底、ゴキブリの駆除、外部からの侵入を防ぐよう指導。
		飲食店施設内の衛生状態が悪い。	施設の清掃等、衛生管理の徹底を指導。
食品の取扱い	31	テントで菓子を販売しているが、夜間も商品を陳列したままシートをかけているだけである。	商品管理の徹底、適切な表示を行うよう指導。
		冷蔵品を常温で販売した。	自主回収の届出、原因究明、再発防止を指導。
その他	44	コップの飲み口をおしぼりで拭いたら汚かった。	目視確認の徹底、汚れが目立つものの洗浄方法を検討するよう指導。

表23 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 【3件】

No	食品名等	適用条項 (食品衛生法)	違反内容	措置・指導事項等
1	豆類加工品	第6条第4号	異物混入	目視確認及び使用器具の衛生的な管理を徹底し、再発防止に努めるよう指導。
2	菓子	第6条第4号	異物混入	目視確認の徹底や HACCP による衛生管理を指導。
3	菓子	第6条第1号	腐敗臭、酸味がする	期限設定の検証、施設内の整理整頓及び清掃を行うことを指導。

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 (食品衛生法)	違反内容	措置・指導事項等
1	果物	第13条第2項	基準値を超える抗生物質（オキシテトラサイクリン）を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
2	魚介類	第13条第2項	基準値を超える抗生物質（オキシテトラサイクリン）を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
3	豆類	第13条第2項	基準値を超える農薬（シアメトキサム）を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
4	菓子	第12条	指定外添加物（キノリンイエロー）を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
5	菓子	第12条	指定外添加物（tert-ブチルヒドロキノン）を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
6	加熱食肉製品	第13条第2項	加熱食肉製品の製造基準違反	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。

(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) 夜間合同立入り

福岡県警、本市消防局及び都市戦略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を行いました。

(5) 調査研究

北九州市保健福祉局主催の研究発表会へ3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	53	2,111
食品衛生責任者講習会への講師派遣	11	481

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

「いまさら聞けない衛生管理“HACCP”って何？」をテーマにシンポジウムを開催し、消費者、事業者、行政関係者等と共に食の安全に関し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、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

食品の製造・流通過程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製造を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

市民の食品衛生に関する関心を高めるため、市内の小学生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等を行いました。

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	懇話会会員 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 87名	テーマ：「いまさら聞けない衛生管理“HACCP”って何？」 基調講演 取組紹介 パネルディスカッション
食品衛生 カレッジモニター	1回	栄養関係大学生 90名	食品衛生に関する講義（食中毒等） 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 20名	食品工場の見学 食品製造の体験
食品衛生市民講座	1回	一般市民 15名	食品衛生に関する講義 食品工場の見学 消費者、食品業者間での意見交換
一日食品衛生監視員 委嘱事業	1回	一般市民 33名	食品衛生監視員体験 講習会 手洗い実習

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紙等を通して情報を提供しました。

表26 消費者対象講習会実施結果

実施回数	受講者数
11	365

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「食品安全行政」コースに保健衛生課及び保健所の職員計6名を講師として派遣しました。

参加者：8カ国、9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。

- ・ 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

【本所】

広域食品指導係 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

【支所】

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 小倉北区城内1-1 北九州市役所本庁舎8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6年度 北九州市食品衛生監視指導計画（実施結果）

令和7年6月

北九州市保健福祉局保健衛生部保健衛生課

〒803-8501

北九州市小倉北区域内1-1

電話 093-582-2435

F A X 093-582-4037

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