

食の安全・安心 ハンドブック



北九州市

はじめに

私たちは、経済の発展に伴い、豊かな食生活を手に入れてきました。一方で、生産や流通のあり方も変化し、複雑化しています。また、近年では、世界中からのさまざまな食品を日々食べることができるようになりました。

しかしながら、産地偽装問題や、腸管出血性大腸菌による大規模食中毒事件の発生など、食の安全をめぐる事件や問題も発生しており、食品の安全性の確保については多くの方が関心を持っています。

こうした中で、平成15年には食品安全基本法が策定され、食品の安全性の確保に関する基本理念が定められました。

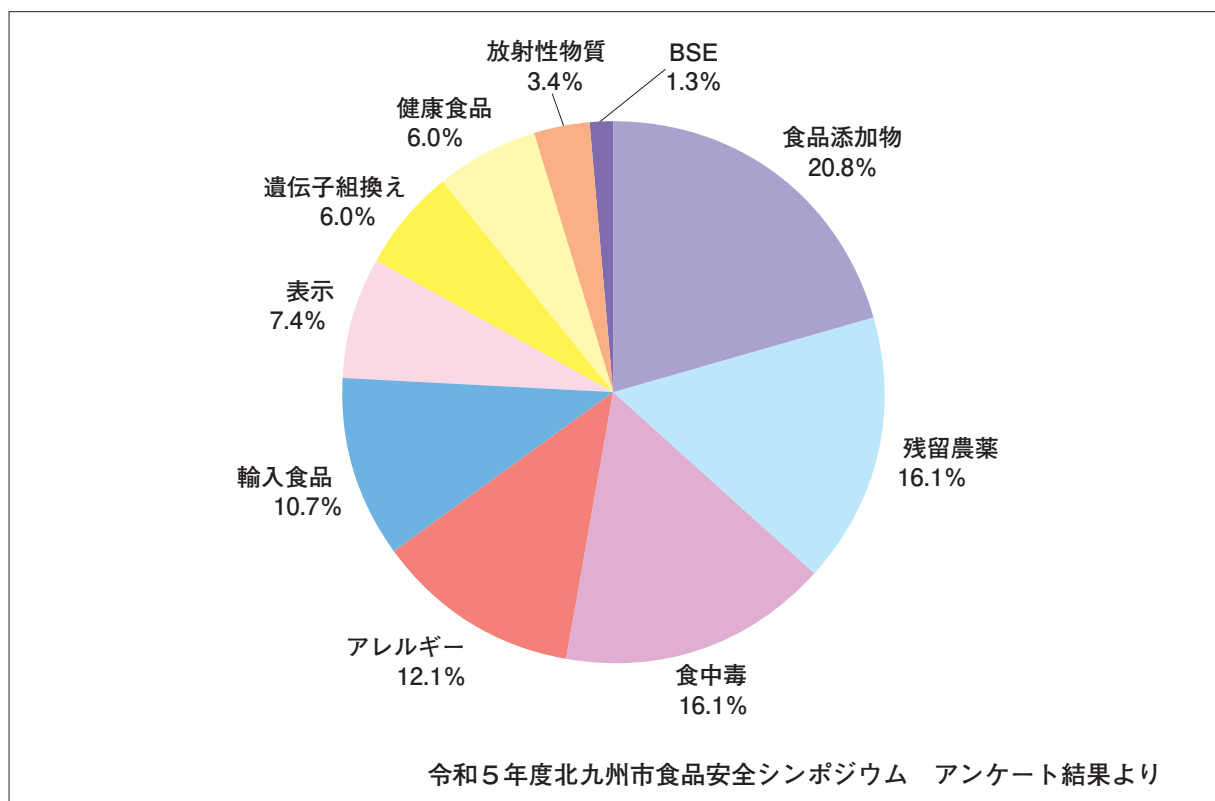
また、平成17年には食育基本法が策定され「食の安全性の確保」という面だけでなく、「健全な食生活の改善」の面からも、市民の一人ひとりが、自ら「食」のあり方を学ぶことが求められています。

平成21年9月には、食品表示や取引面等に関する啓発指導で大きな役割を担う消費者庁が誕生し、平成30年には、私たちの食を取り巻く環境変化に対応するため、食品衛生法の大幅改正が行われています。

この「食の安全・安心ハンドブック」は、本市の食の安全安心に関する取組みを紹介し、市民の皆さんの「食の安全・安心」に関する様々な疑問に答えるため、平成20年に発刊されて以来、最新の知見を加えるために改訂を続けてきました。

本書の活用により、皆さんの疑問や不安が少しでも解消され、食の安全・安心について理解を深めていただければ幸いです。

食の安全について興味のある項目



も く じ

はじめに

食品の安全

1	食品添加物について	1
Q 1	どんな目的で使うの？	
Q 2	規制はどうなってるの？	
Q 3	どこに記載されているの？	
Q 4	安全なの？	
Q 5	北九州市での取り組みはどうなってるの？	
2	輸入食品について	3
Q 6	取扱い量はどうなっているの？	
Q 7	チェックの仕組みはどうなっているの？	
Q 8	安全確認はどうなってるの？	
3	農作物の残留農薬について	5
Q 9	農薬なしで農作物は作れないの？	
Q10	使用基準はどうなってるの？	
Q11	残留基準は安全なの？	
4	遺伝子組換え食品について	7
Q12	遺伝子組換え食品って何？	
Q13	安全性はどのようにチェックされてるの？	
Q14	見分け方はあるの？	
5	ゲノム編集食品について	8
Q15	ゲノムって何？	
Q16	ゲノム編集食品って何？	
Q17	どうやって安全性をチェックするの？	
6	BSE (牛海綿状脳症) について	10
Q18	BSEの現状は？	
Q19	検査はどうなっているの？	
7	食肉・鶏卵の安全性	11
Q20	北九州市での衛生対策はどうなってるの？	
Q21	牛肉や豚肉、鶏肉の検査は行われてるの？	
Q22	卵を生で食べても大丈夫？	
Q23	養鶏場での衛生対策はどうなってるの？	
Q24	鶏肉や卵を食べて鳥インフルエンザになるの？	
Q25	生産段階での衛生対策はどうなってるの？	
Q26	牛肉のトレーサビリティシステムって何？	
Q27	牛刺しや牛肉のたたきは食べられるの？	
Q28	馬刺しの安全確保はどうなっているの？	
8	水産物の安全性	15
Q29	生鮮魚介類の安全確保はどうなってるの？	
Q30	水産用医薬品の残留対策はどうなってるの？	
Q31	「生食用かき」と「加熱用かき」の違いは？	
Q32	北九州市名産「豊前海一粒かき」の衛生対策は？	
9	食中毒のはなし	16
Q33	食中毒って何？原因は？	
Q34	主な症状ってどんなもの？	
Q35	原因物質ってどんなもの？	
Q36	北九州市ではどのくらい発生しているの？	
Q37	北九州市ではどんな対策をしているの？	
Q38	魚を食べたら舌がびりびりしたのですが？	
Q39	やかんとスポーツ飲料で食中毒？	
Q40	予防のポイントを教えてください！	
Q41	食中毒にかかったらどうしたらいい？	
Q42	テイクアウトを利用する際の注意点は？	

10	食物アレルギーについて	23
Q43	食物アレルギーって何？	
Q44	どんなもので食物アレルギーになるの？	
11	食品の検査について	24
Q45	北九州市ではどこで検査してるの？	
Q46	北九州市ではどんな食品を、どのように検査してるの？	
Q47	保健環境研究所ではどんな調査・研究がされてるの？	
12	食品衛生知識の普及について	26
Q48	北九州市ではどんな情報提供をしているの？	
13	食品表示について	27
Q49	行政の取り組みはどうなってるの？	
Q50	何のためにあるの？	
Q51	食品に表示されているマークは、どんな食品に表示されるの？	
Q52	消費期限と賞味期限の違いは？	
Q53	原産地表示が必要な食品は何？	
Q54	栄養成分の表示はどうなってるの？	
14	健康食品について	30
Q55	健康食品の定義は？	

食品の消費者問題

15	食品に関する消費者トラブルについて	31
Q56	どのような消費者トラブルがあるの？	
Q57	食品を訪問販売で購入したけど返品したいときはどうすればいいの？	
Q58	食品をクーリング・オフできるのはどんなとき？	
Q59	クーリング・オフはどうやってするの？	
Q60	クーリングオフをしたら商品の使用料や解約手数料はかからないの？	

食育

16	食育について	33
Q61	「食の安全・安心」と「食育」の関係は？	
Q62	北九州市での取り組みはどうなってるの？	

その他

資料 (参考用語、食品安全に関する法律、食の安全・安心に関する担当部署一覧、食品の消費者問題に関する担当部署 [消費生活センター相談窓口、無料法律相談、電子メール相談等])	35
--	----

1 食品添加物について

Q1 食品添加物は、どんな目的で使用されますか？



A 食品の保存性を高めたり、食感を良くしたり様々な目的で使用され、代表的なものとして次のようなものがあります。

食品添加物の種類と用途例

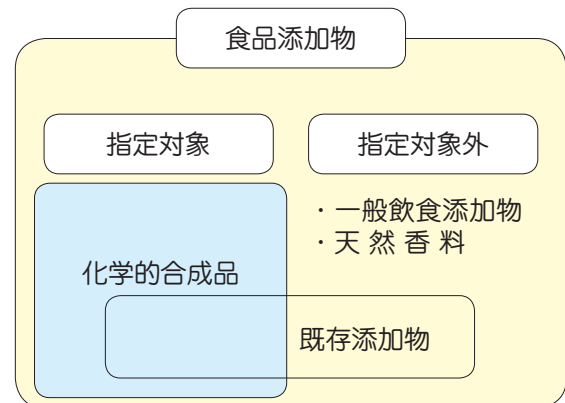
- ・甘味料：食品に甘みを与える
- ・着色料：着色して色調を整える
- ・保存料：保存性をよくし食中毒を予防する
- ・香料：香りを付け美味しさを増す

Q2 食品添加物の規制はどのようになっていますか？



A 食品衛生法で476種類（令和6年3月1日現在）の食品添加物が指定され（指定添加物）、成分規格や使用目的、使用できる量、使用できる食品などが定められています。目的以外の使用や、決められた量よりも多く使用された場合などの違反が確認された場合は、食品は速やかに回収、廃棄され、市場から排除されます。

指定添加物の他にも、トウガラシ色素のような長年の使用実態により認められた「既存添加物」や、イチゴ果汁や抹茶などで食品を着色するような「一般飲食物添加物」、バニラ香料などの「天然香料」などがあります。



Q3 食品添加物は、食品包装のどこに記載されていますか？



A 表示欄に、①「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けて表示するか、②原材料名欄に原材料と添加物を明確に区分して表示されています。

食品を選択するときの情報として、保存料や着色料などの重要性の高いものについては、表示基準に基づき物質名に用途名が併せて表示されています。また、香料や膨張剤など、物質名を書かずに用途名のみを表示する食品添加物もあります。

① 「原材料名」と「添加物」をそれぞれ事項名を設けた表示例

原材料名	生乳、クリーム、食塩
添加物	保存料（デヒドロ酢酸Na）、香料

② 原材料名欄に原材料と添加物を区分した表示例（／で区切った例）

原材料名	生乳、クリーム、食塩／保存料（デヒドロ酢酸Na）、香料
------	-----------------------------

Q 4 食品添加物は安全
ですか？



A 食品添加物は、厚生労働大臣の諮問機関の薬事・食品衛生審議会での科学的評価に基づき安全性が確認され認可されています。

その他、長年にわたる食経験などから、安全性が認められているものもあります。

添加物の使用基準の決め方

安全性を確認した試験結果から、ラットやマウスなどの実験動物に対して無害と確かめた量（無毒性量）に、「人間と動物の種の違い」や「人と人の個人差」などを考慮した安全係数（1／100）を掛けて、人間が一生の間に、毎日食べ続けても安全な量（1日摂取許容量）が決められています。

食品添加物の使用基準は、日本人の食生活の状況などを踏まえ、この1日摂取許容量を超えないように設定されています。



Q 5 北九州市では、食品添加物の安全をどのように確保していますか？



A 本市を含め、全国の自治体では、危害防止のため、食品添加物や食品の製造施設などに立入り、食品添加物の製造管理や使用状況の調査、食品の抜き取り検査を行っています。

食に関する消費者へのアンケートでは、食品添加物に対する不安が上位にランクされていますが、国の食品安全委員会において科学的な評価が行われ、全国の自治体の監視指導の下に食品添加物の安全性は確保されています。

北九州市食品衛生監視指導計画
（保健福祉局保健衛生課）

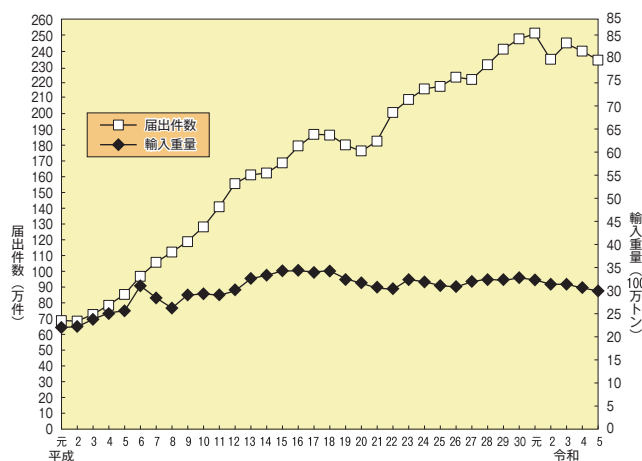
市民の健康保護を図ることを目的に、食品衛生法の規定に基づき食品衛生に関する監視指導の計画を毎年度策定し、保健所を中心に計画的な監視指導を実施するとともに、食品の安全に関する情報提供及び意見交換などを実施しています。

2 輸入食品について

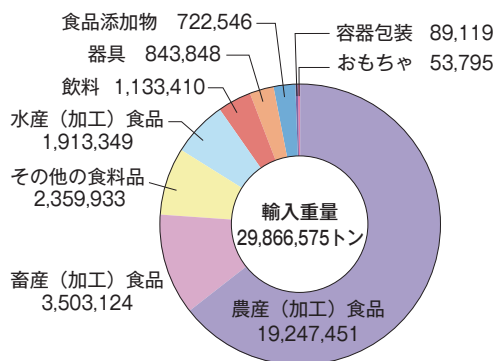
Q6 海外から輸入される食品の取扱い量はどのようになっているのでしょうか？



A 食品の輸入量はほぼ横ばいですが、少量多品目の輸入が増えており、件数は年々増加しています。そのうち、約7割が「農産物及びその加工品」です。中でも小麦、トウモロコシ、大豆の輸入量が多いです。



食品等※の輸入届出件数・重量推移
※器具、容器包装、おもちゃを含む



品目別輸入重量（令和5年度）

Q7 膨大な輸入食品をチェックするのは大変だと思いますが、どのような仕組みで行っているのですか？



A 私達が消費する食品の6割を占める輸入食品の安全性を確保することは、とても大事なことです。このため、国では、全国の主な港や空港に置かれている検疫所において、届出書類の審査や食品の検査を行い、違法な食品が国内に入らないようにしています。

輸入食品の届出、検査、違反状況（全国）

年度	届出件数 (千件)	検査数 件	検査数／ 届出件数 の割合 %	違反 件数 件	違反件数 ／検査数 の割合 %
H 30	2,482	206,594	8.3	780	0.4
R 1	2,544	217,216	8.5	763	0.4
2	2,352	200,876	8.5	691	0.3
3	2,455	204,240	8.3	809	0.4
4	2,400	202,671	8.4	781	0.4
5	2,350	199,272	8.5	763	0.4

「輸入食品監視統計」
（厚生労働省の資料から改編）

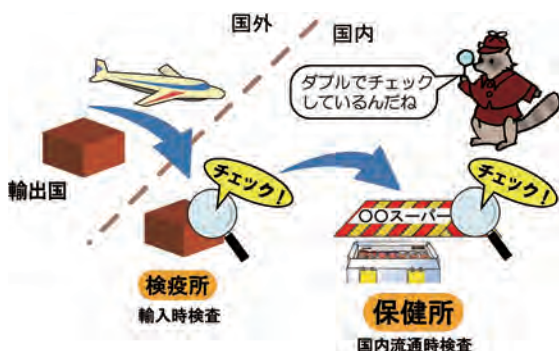
Q8 検疫所でのチェックを終えて国内に流通した輸入食品の安全確認は行われているのでしょうか。



輸入食品の安全を確保するため、検疫所での水際チェックと併せて、全国自治体の保健所による国内流通段階での監視指導とでダブルチェックを行っています。

国内流通品について、違反を発見した時は、国と連携し、輸入者による回収などが迅速に行われるように指導しています。

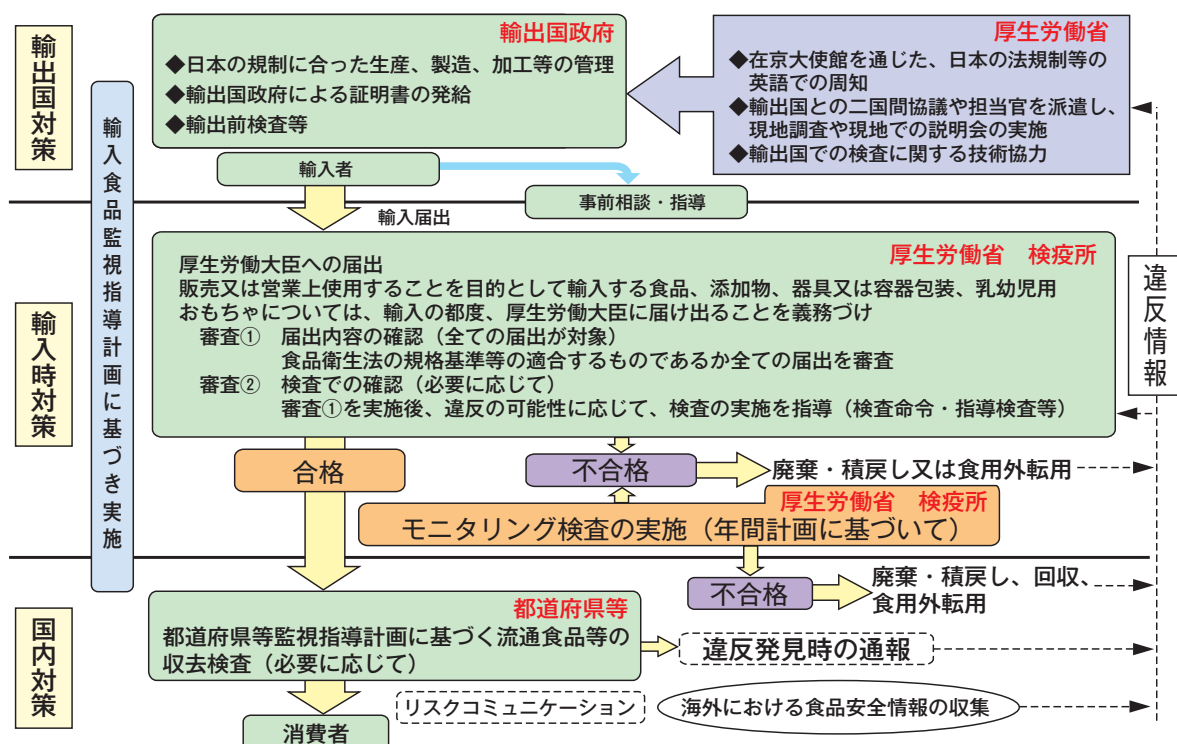
A 国内に流通する輸入食品についても、国産品と同じように全国の自治体の保健所が監視指導を行い、チェックしています。



輸入食品監視指導計画 (厚生労働省)

食品衛生法改正に基づき、平成16年度より厚生労働大臣は、毎年度、食品等の輸入時に国が行う監視指導に関する「輸入食品監視指導計画」を定めるものと規定されました。また、各都道府県等（政令市等含む）では、この計画を国内に流通する輸入食品等に対する監視指導の参考にするように、国から通知がなされています。

輸入食品の監視体制等の概要



「輸入食品監視業務FAQ 監視体制の概要」
(厚生労働省の資料から改編)

3 農作物の残留農薬について

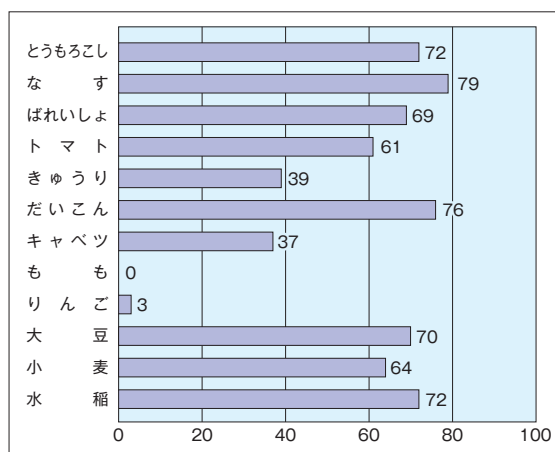
Q9 農薬を使わないで
野菜や果物、米は作れな
いでしょうか？



A 農作物によっては、農薬なしでは、
ほとんど収穫できないものがあります。

農薬を使わないと、病害虫や雑草によって収
穫量が減少したり、傷や変色などによって品質
が悪くなったりします。農作物を安定供給する
ために、必要に応じた農薬が使用されています。

農薬を使用しない場合の収穫量（使用時を100とした場合）



「農薬を使用しないで栽培した場合の病害虫等の被害に関する
調査報告」（（一社）日本植物防疫協会の資料から改編）



残留農薬検査に用いる機器（GC/MS/MS）

Q10 農薬はどのような
基準で使用されているの
でしょうか？



A 日本で使われている農薬は、農薬取
締法により、すべて登録が義務付けら
れ、効果や作物への残留性を考慮して、
安全な使用方法が決められています。

登録された農薬は、単位面積あたりの使用量や
使用できる回数、その農薬を収穫の何日前まで使
用できるのかなどの使用方法が決められています。
これらの内容は農薬の容器や包装のラベル（説明
書）に必ず記載されており、農薬を使用する者はそ
の決まりを守らなければなりません。

ラベル（説明書）の例

作物名	適用病害虫	使用量	使用時期	使用回数	
稲	ウンカ類	3kg／10a	収穫 7日前まで	3回以内	
	カメムシ類				
	ニカメイチュウ				
	イネドロオウムシ				
キャベツ	アブラムシ類	2g／株	定植時	1回	
	アオムシ	2～3g／株			
	コナガ				
はくさい	アブラムシ類	2g／株	定植時		
	アオムシ	3g／株			
	コナガ				
だいこん	アブラムシ類	6kg／10a	は種時		
	キスジノミハムシ				

農薬登録番号

農林水産省登録 第00000号



Q11 農薬には安全な残留基準が定められていると聞きましたが？

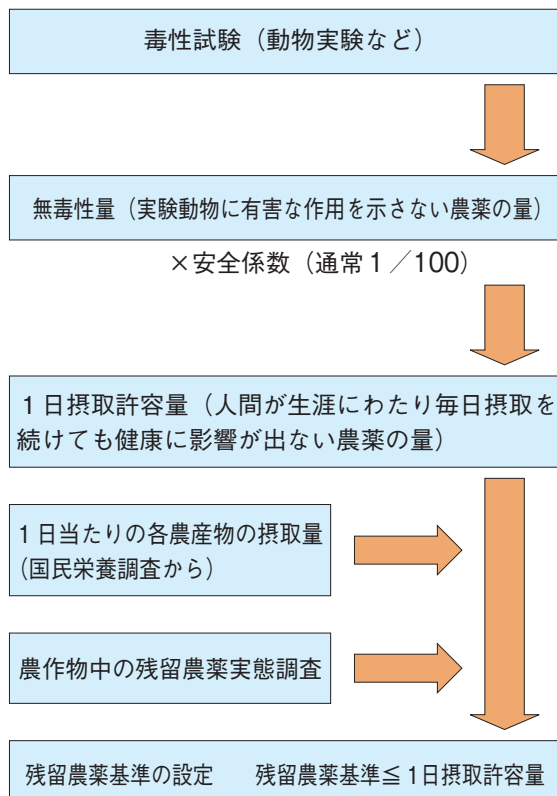


A 動物実験などを行い、農作物に残っていても問題がない安全な量として、残留農薬基準が決められています。

まず、実験動物に対して安全な量（無毒性量）に、人間と動物の違いなどを考慮し安全係数を掛けて、人間に対して安全な量（1日摂取許容量）が決められます。

一方で、日本人が平均的に食べる農作物の量と農薬の残留実態から、1日当たりの農薬の摂取量が推計されます。

この1日当たりの農薬の摂取量を踏まえて、残留農薬基準は農作物ごとに、1日摂取許容量を超えないように設定されています。



安全係数は、動物と人間の違い（種差）を勘案して10倍、また、人間でも個人差のあることからさらに10倍をとり、両方で100となります。このとき、次世代への影響が懸念される時には、さらに3～10倍の係数をかけ、300～1,000の安全係数をとることもあります。

残留農薬基準値と摂取許容量

例えば、ハウレンソウに設定されているクロルピリホス（殺虫剤）の1日摂取許容量は体重50kgの人で0.05mgとされています。これは基準値までクロルピリホスが残留しているハウレンソウ（基準値0.01ppm）で考えると5kgに含まれる量になります。



ポジティブリスト制度

食品の残留農薬については、食品衛生法によりポジティブリスト制の残留基準値が設定されています。以前採用されていたネガティブリスト制度では、「農薬の残留は可能」という前提において「残留規制が必要な農薬」のみについて残留基準値を設定していました。これに対して、ポジティブリスト制度では、「農薬の残留は禁止」という前提において「残留が許容される農薬」のみについて残留基準値を設定しています。

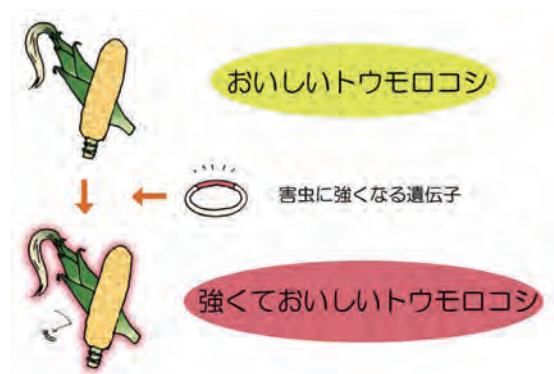
この制度のもとでは、リストに載っていない農薬の、食品への残留は厳しく規制され、残留が認められた食品の販売等が禁止されます。また、リストに載った農薬でも基準値以上の残留が認められた場合にはその食品の販売はできません。

4 遺伝子組換え食品について

Q12 遺伝子組換え食品という言葉をよく聞きますが、どのようなものなのでしょう？



A 遺伝子組換え技術を応用して品種改良した農産物及びこれを原材料とした加工食品のことをいいます。



Q13 遺伝子組換え食品の安全性はどのようにチェックされているのでしょうか？



A 国の食品安全委員会が、遺伝子組換えによる生成タンパク質の有害性や、アレルギー誘発性などを検討し、安全性の評価を行っています。これまでに安全性が確認されたのは、9品目の食品と83品目の食品添加物です。（令和6年3月現在）

Q14 遺伝子組換え食品は、どのように見分ければよいのでしょうか？



A 食品表示を見て確認しましょう。安全性審査を経て流通が認められた9農産物及びそれを原材料とした33加工食品群について、遺伝子組換え農産物や遺伝子組換え農産物と分別管理していないものを使用している場合は、その旨を表示する必要があります。

遺伝子組換え農産物及びそれを加工食品の原材料とした場合

〈表示例〉

名称 豆腐 原材料名 大豆（遺伝子組換え）、 食塩/凝固剤・・・
--

分別生産流通管理をしていない（遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物を区別していない）場合及びそれを加工食品の原材料とした場合

〈表示例〉

名称 豆腐 原材料名 大豆（遺伝子組換え不分別）、 食塩/凝固剤・・・

5 ゲノム編集食品について

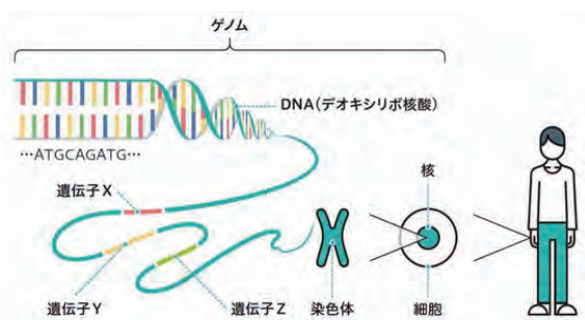
Q15 ゲノムって何ですか？



A 生物を構成する1つ1つの細胞には、DNA（デオキシリボ核酸）と呼ばれる遺伝物質が含まれています。DNAは、A,C,G,Tで表現される4つの物質（塩基）が連なった構造をとっています。このDNAの情報をゲノムと呼びます。ゲノムの中でも生物の性質を決める部分を遺伝子と呼びます。育種（品種改良）の過程では、遺伝子の変化によって生物の性質が変わります。

生物の性質を決定するのは遺伝子ですが、実際に働くのはタンパク質です。遺伝子のDNA配列（A,C,G,Tの並び方）でタンパク質の性質が決まります。

これまで、育種（品種改良）の過程では、人工的に作物や家畜の遺伝子を変化させ、新しい性質を持つものを作り出してきました。例えば、トマトの野生種は毒を持った小さい実しかつけないが、長い年月をかけた育種の結果、美味しく、栽培しやすいさまざまなトマトが生まれました。



遺伝子・ゲノム・DNAの模式図

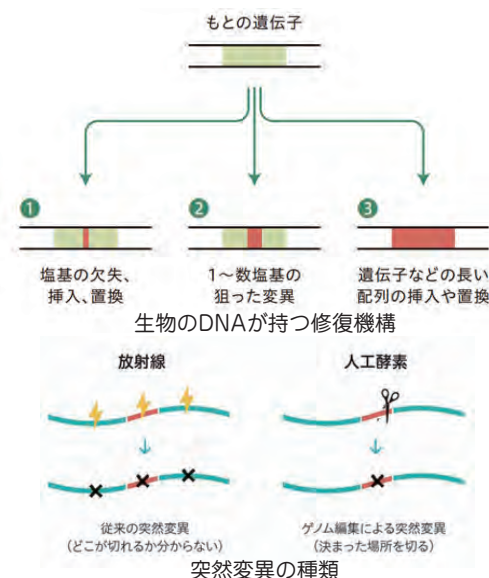
Q16 ゲノム編集食品（ゲノム編集技術応用食品）とは何ですか？



A ゲノム編集技術を用いて品種改良した食品のことをいいます。近年、農作物などの新しい育種技術として研究開発が進められています。

自然界では、放射線などによりDNAの切断が起こることがあります。生物は切断されたDNAの修復する仕組みを持っていますが、正しく修復されないと、DNAの配列が変わって突然変異（塩基の欠失、挿入、置換）が起こります。ゲノム編集技術は、DNAを切断する人工酵素を使って、決まったDNA配列を切断し、突然変異を起こす技術です。

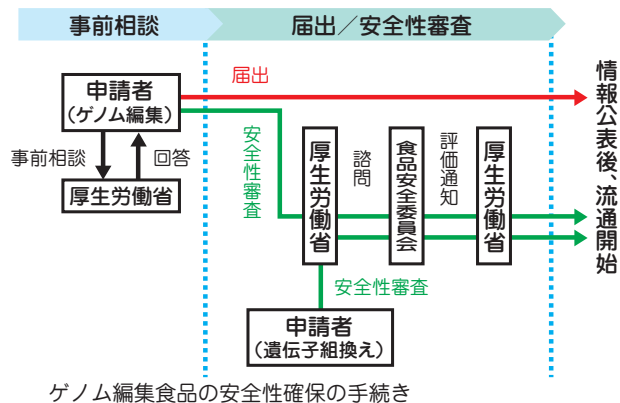
従来の放射線照射などを用いた品種改良の場合、DNAの切断はランダムに起こるので、計画的に突然変異を起こすことができません。一方、ゲノム編集では、決まったDNAの配列を切断できる人工酵素を細胞の中で働かせるので、狙った遺伝子に突然変異を起こすことができます。



突然変異の種類

出典：新しいバイオテクノロジーで作られた食品について（厚生労働省医薬・生活衛生局食品基準審査課）

Q17 ゲノム編集食品の安全性はどのようにチェックされているのでしょうか。



A 食品が流通する前には、安全性を確保するための仕組みが備えられています。

申請者は、ゲノム編集食品を流通させる前に、厚生労働省への事前相談、届出を行います。厚生労働省では、専門家の意見を聴きながら、新たなタンパク質（アレルゲン）や有害物質の有無、食品中の栄養素の変化などをチェックし、安全性に関する情報を公表します。

ただし、遺伝子を組み込むなどした場合は遺伝子組換え食品と同様の手続きが求められます。

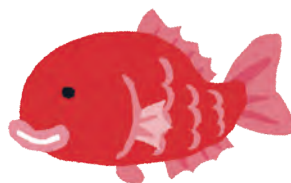
厚生労働省に届出されているゲノム編集食品（令和6年12月現在）

- 栄養価の高いトマト
（令和2年12月届出）



※血圧降下作用が期待される
GABAを多く含有

- 身の量が多いタイ
（令和3年9月届出）



- はやく成長するトラフグ
（令和3年10月届出）



- アミロペクチン含有量が、
増加したとうもろこし
（令和5年3月届出）



- はやく成長するヒラメ
（令和5年10月届出）



6 BSE（牛海綿状脳症）について

Q18 BSEの現状はどうなっているのでしょうか？



A 国際獣疫事務局の調査によると、これまでに世界26カ国でBSEの発生がありました。飼料規制などの対策により、現在は減少しています。また、国内においては、平成14年1月に生まれた牛を最後に、BSE感染牛は発生していません。

Q19 BSE検査はどうなっていますか？



A 国の安全性評価で健康牛の安全性が確認されたことから、平成29年4月より全国でBSE検査が見直され、健康牛のBSE検査は廃止されました。なお、これまでは何らかの神経症状等を呈してBSEが疑われる「生後24か月齢以上の牛」を検査対象としていましたが、令和6年4月1日より月齢による検査対象区分が廃止され、検査対象がと畜場における生体検査において行動異常または神経症状を呈する牛となりました。北九州市立食肉センターでは、病原性プリオンによる食肉の汚染防止のために、特定部位※の除去を徹底に行い、牛の月齢に応じた分別管理を徹底するなど、安全管理に努めています。

BSE（牛海綿状脳症）

1986年にイギリスで初めて確認された牛の病気で、脳がスポンジ状に変化し、起立不能などの症状を呈する中枢神経系の病気です。

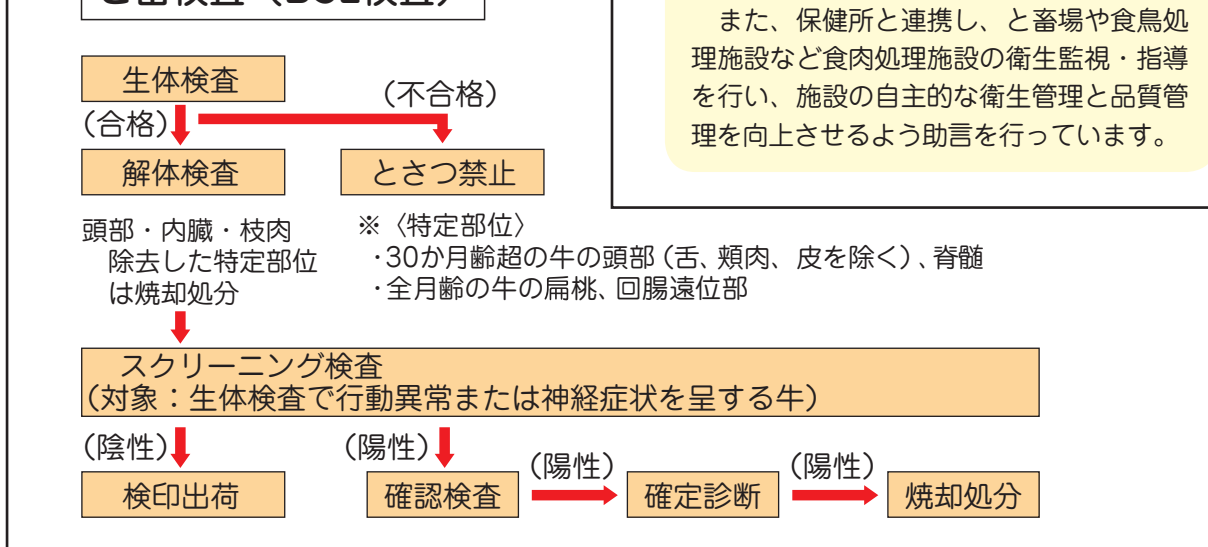
もともと体内にある「プリオン」というタンパク質の異常化が原因と考えられており、肉骨粉などが含まれた飼料を牛が食べることによって感染するといわれています。

北九州市立食肉センター

安全で衛生的な食肉を消費者へ提供するため、食肉検査を行って食肉に起因する病気を排除しています。

また、保健所と連携し、と畜場や食鳥処理施設など食肉処理施設の衛生監視・指導を行い、施設の自主的な衛生管理と品質管理を向上させるよう助言を行っています。

と畜検査（BSE検査）



7 食肉・鶏卵の安全性

Q20 北九州市では食肉の衛生対策はどのようにとられているのでしょうか？



A 近年増加している、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による食中毒の発生を未然に防ぐため、保健所や食肉センターでは、生産・流通段階において重点的な監視指導などを行っています。

具体的には、

- ・ 食肉の処理（食肉センター及び食肉処理業者）、流通（食肉販売店等）及び提供（焼肉店等飲食店）の各段階における立入検査。
- ・ 食肉センターでと畜処理された枝肉や内臓肉の拭き取り検査及び飲食店で提供される食肉等の収去検査。
- ・ 食品関係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、ちらし、ホームページ等での情報提供による啓発。

などを行っています。

食肉を原因とする食中毒対策（保健所等）

近年増加している、肉料理（特に生食）を原因とする腸管出血性大腸菌O157やカンピロバクターによる食中毒を未然に防ぐため、重点対策事業として、食肉の処理・流通・提供の各段階において監視指導の強化を図っています。

Q21 食肉の安全確保のため、牛肉や豚肉、鶏肉について検査は行われているのですか？



A 牛肉や豚肉は、全国の「と畜場」で「と畜検査」が行われています。

鶏肉の場合は、全国の「食鳥処理場」で検査が行われています。

食用に出荷される牛や豚に病気や異常がないか、解体工程を通じて1頭ずつと畜検査員（自治体職員である獣医師）が検査しています。病気にかかっていた場合は、すべて廃棄処分となります。（牛、豚のほか、馬、めん羊、山羊も検査対象になっています。）

鶏についても、病気や異常がないか1羽ずつ獣医師若しくは資格を持った食鳥処理衛生管理者が検査しています。（鶏のほか、あひる、七面鳥も検査対象となっています）

Q22 サルモネラ菌による食中毒が心配です。卵は生で食べても大丈夫でしょうか？



A 「生食用」と表示された、賞味期限内の卵は、割ってすぐに食べれば問題ありません。

卵の賞味期限は、サルモネラ菌食中毒防止の観点から「生で食べられる期限」として設定されています。ただし、保存温度によってその期間は変わってしまうため、購入するときは表示をよく確認し、購入後は必ず冷蔵庫（10℃以下）で保管しましょう。

なお、サルモネラ菌は、まれに、卵が洗浄される前に殻のとても小さな穴を通して中に入ることがありますが、白身に含まれる物質によって活動が抑えられ、殻の中では増えません。卵の中に入った菌は、割って、黄身と白身をかき混ぜると増え始めますが、混ぜてからすぐに食べれば大丈夫です。ただし、卵がひび割れていないことが条件です。

Q23 養鶏場では、どのような取り組みが行われていますか？



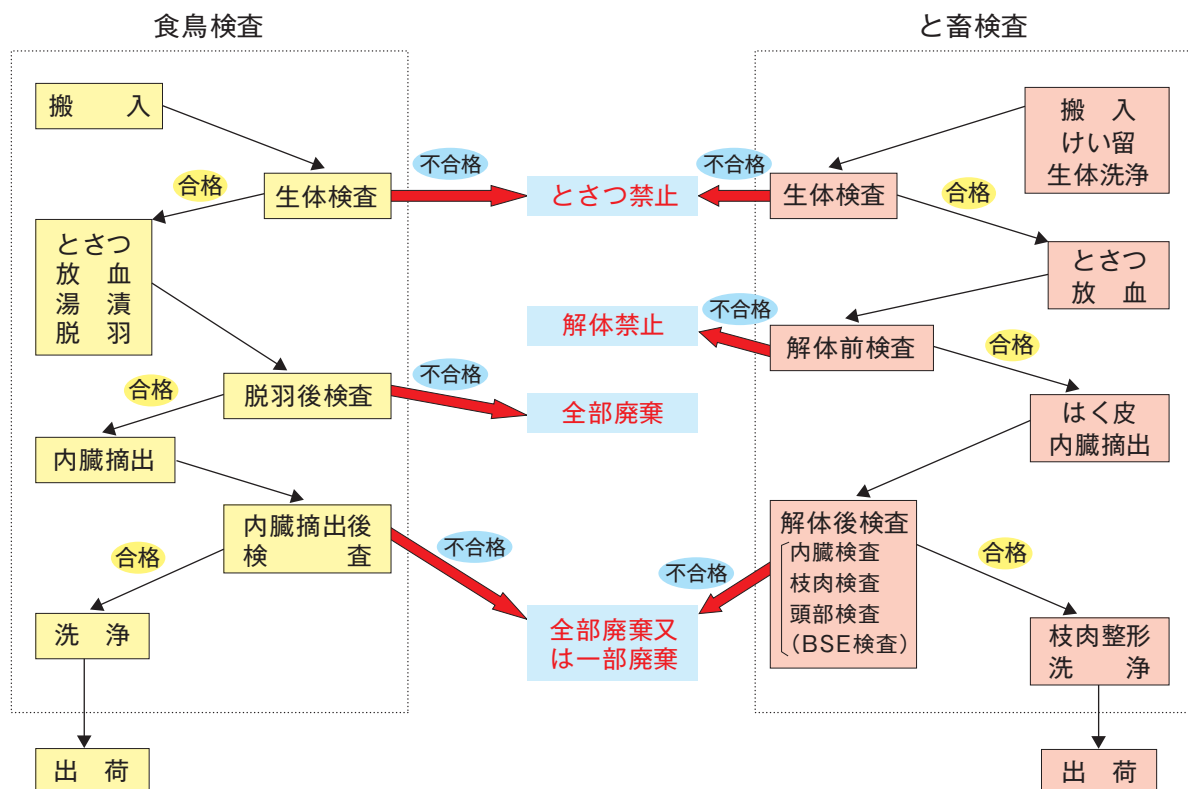
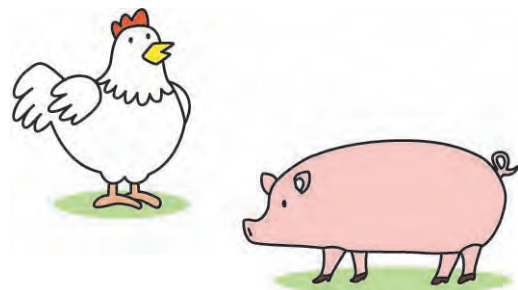
A 養鶏場では、鶏舎の衛生管理を行うとともに、GPセンターでも、卵の品質管理に万全を期しています。

養鶏場では清浄ひなの導入、飼育施設などの洗浄・消毒、ネズミ対策、人、車輛などの出入り制限により、菌が養鶏場に入らないようにするとともに、定期的にサルモネラ検査をしています。鶏卵は、養鶏場からGPセンター（グレーディング・アンド・パッキングセンター：鶏卵の格付け（選別）包装施設のことで、流通基地でもあります）に集められ、不良卵の排除や鮮度検査、卵の洗浄、乾燥、格付け（選別）、包装、表示を行い、ここから出荷されます。

Q24 鶏肉・鶏卵を食べる鳥インフルエンザに感染することはありますか？



A 過去にそのような事例はありません。



Q25 食肉の生産段階での衛生対策はどうなっていますか？



A 病気のない健康な家畜を育てることはもちろん、HACCP（36ページ参照）の考え方も取り入れながら生産者段階での衛生管理面の強化が図られています。

消費者に健康な家畜（牛・豚・鶏）から生産される肉・卵・牛乳を供給するために、生産農家では、家畜伝染病予防法に基づく衛生管理の徹底により、家畜の健康が確保されています。

また、飼育段階では動物用医薬品や飼料添加物が使われることがありますが、生産農家に対する家畜保健衛生所（35ページ及び42ページ参照）の巡回指導などにより適正使用が徹底されています。

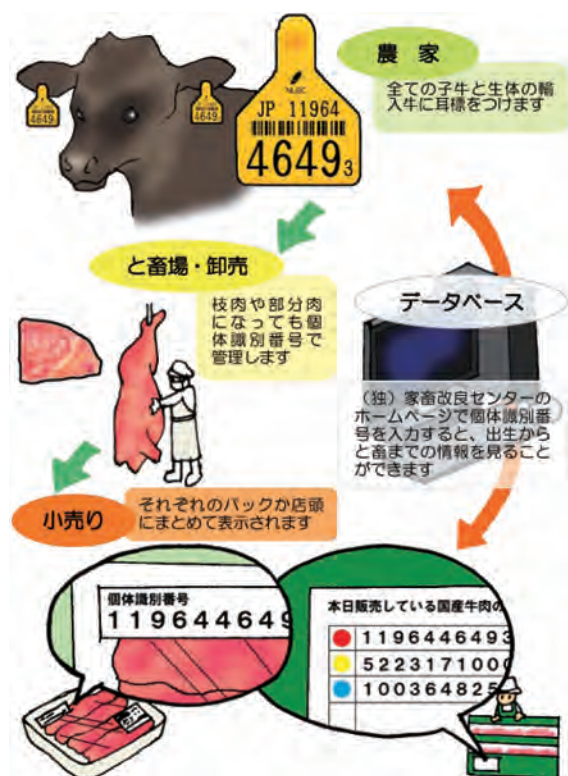
Q26 牛肉のトレーサビリティシステムって何ですか？



A 国内で生まれた全ての牛と輸入牛に、個別の番号（個体識別番号）を付与し、その番号を記録・保存することで、生産流通履歴の情報を把握可能にするシステムです。

「牛肉トレーサビリティ法（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）」に基づき、平成15年12月1日から、牛の情報（出生年月日、雌雄の別など）、飼育・管理した人の情報（氏名、施設の所在地など）、とさつの情報（とさつ年月日、と畜場名称など）が記録管理されています。さらに、平成16年12月1日から、牛肉販売業者や焼肉店

など主として牛肉料理を提供する業者には、包装容器や店頭で個体識別番号（またはロット番号）を表示すること、仕入れや販売の相手先などを記録・保存することが義務付けられています。これによって、牛の出生から、牛肉が消費者の手元に届くまでの生産・流通履歴情報が確認できます。



Q27 牛刺しや牛肉のたたきを食べたいのですが、安全性が心配です。どのような取り組みが行われていますか？



A 平成23年10月1日に施行された生食用食肉の規格基準等で衛生管理が強化されました。この基準に適合した食肉以外は、生食用食肉として販売、提供ができません。

基準の対象となるのは、「生食用」として販売、提供される牛肉（内臓を除く。）で、いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し及び牛タタキが含まれます。この基準では、牛肉表面についている牛の腸内にいる細菌を加熱殺菌し、その検査や殺菌などの記録を残すことや、生食用食肉の加工及び調理にあたっては、資格を持った責任者が、専用の設備を備えた衛生的な場所で、専用の器具を用いて行わなければならないことなどが定められました。

また、平成24年7月1日から、生食用として牛のレバーを販売、提供することが禁止されています。平成27年6月12日からは、豚肉（レバーなど内臓を含む）も生食用として販売、提供が禁止されましたので、生で食べないようにしてください。

基準に適合した生食用食肉であっても、もともと動物の腸内には、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌などの食中毒菌が存在し、これらの微生物を完全に除去することは困難なため、食中毒のリスクは0（ゼロ）ではありません。

特に、子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は重症化しやすいため、生で食肉を食べないよう、また、食べさせないよう十分に注意してください。

Q28 馬刺しをよく食べますが、どのような取り組みが行われていますか？



A 平成10年に策定された生食用食肉の衛生基準に基づき、衛生管理が行われています。この基準に適合したと畜場から、「生食用」として認められた馬刺しが出荷されています。

馬刺しは、腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌がいない馬肉を加工して販売されています。「生食用」と表示されていますので、消費期限内に食べてください。

馬肉には、寄生虫（サルコシスティス・フェアリー）が寄生していることがあり、この寄生虫による食中毒が起こる可能性があります。この寄生虫が含まれる馬刺しを食べたとしても、必ず発症するものではありませんが、食後数時間程度（4～8時間程度）で、一過性の下痢、嘔吐等の胃腸炎症状が起きた事例が報告されています。一般的に症状は軽度で、速やかに回復するといわれています。

また、この寄生虫は冷凍処理により病原性を示さなくなることが確認されていることから、中心温度-20℃で48時間以上の冷凍処理等を行うことで、この食中毒を予防することが可能です。

8 水産物の安全性

Q29 生鮮魚介類の安全を確保するためにどのような取り組みがされていますか？



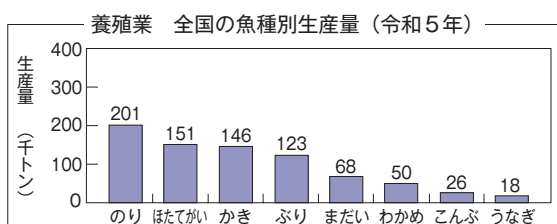
A 流通の拠点である中央卸売市場・公設地方卸売市場では、市場を清潔に保つとともに、氷や冷蔵施設などを活用した低温保存により、魚介類の鮮度が落ちないように気を付けています。

Q30 養殖魚には水産用医薬品が使われていると聞きましたが、残留対策はどのようになっていますか？



A 養殖業では、魚類やウナギ、エビなどを中心に寄生虫感染予防などのための水産用医薬品を使っているケースがありますが、この場合、法律に定められた適正な使用について養殖事業者を指導しています。

水産用医薬品は、医薬品医療機器等法の規定に基づいた農林水産省の「動物用医薬品の使用の規制に関する省令」により、対象動物、用法・用量、使用禁止期間など使用者が守るべき使用基準が設定されています。指導では、養殖事業者が保管している水産用医薬品の種類や量の調査を行うとともに、出荷対象魚の残留医薬品検査を実施しています。なお、医薬品の使用は主に魚類などが中心で、カキ、ホタテガイ、ワカメ類にはほとんど使われていません。



「令和5年漁業・養殖業生産統計」
（農林水産省の資料から改編）

Q31 「生食用」「加熱用」のかきの違いについて教えてください。



A 通常「生食用」のかきは、法律上の規格をクリアするために、清潔な塩水で浄化するなどの作業を施しており、この法律上の規格をクリアしているものしか「生食用」表示ができません。

Q32 北九州市は「豊前海一粒かき」の産地と聞いていますが、衛生対策はどのようにされていますか？



A 「豊前海一粒かき」は、安全確保のために、かきと浄化に使用する海水の検査を実施しています。また、「生食用」のかきについては、豊前海区かき養殖研究会が定めた「生食用カキ衛生処理指針」に準じ処理したものを出荷しています。

漁協や生産者団体等では、養殖中のかきの検査を行うとともに、漁場での貝毒プランクトンの検査も実施しています。また、浄化用の海水の管理や出荷前のかきの細菌検査なども実施しており、市ではその徹底を指導しています。更に保健所でも流通しているかきの検査を実施し、安全の確認を行っています。

9 食中毒のはなし

Q33 食中毒とは何ですか？またどうして起こるのでしょうか？



A 食品や調理器具などに付着した、または混入した微生物、化学物質、自然毒などを摂取することによって起こる、急性の健康被害のことをいいます。

食中毒は、食中毒菌や食中毒菌が作った毒素、ウイルスなどを含んだ食品を、食べたり飲んだりすることによって起こります。食中毒菌が食品中で増えていても、味や臭いは変わりません。（腐っていれば臭いや味が変わりますから、食べませんね）言い換えれば、変な味や臭いがしなくても、食中毒になることは十分にあります。

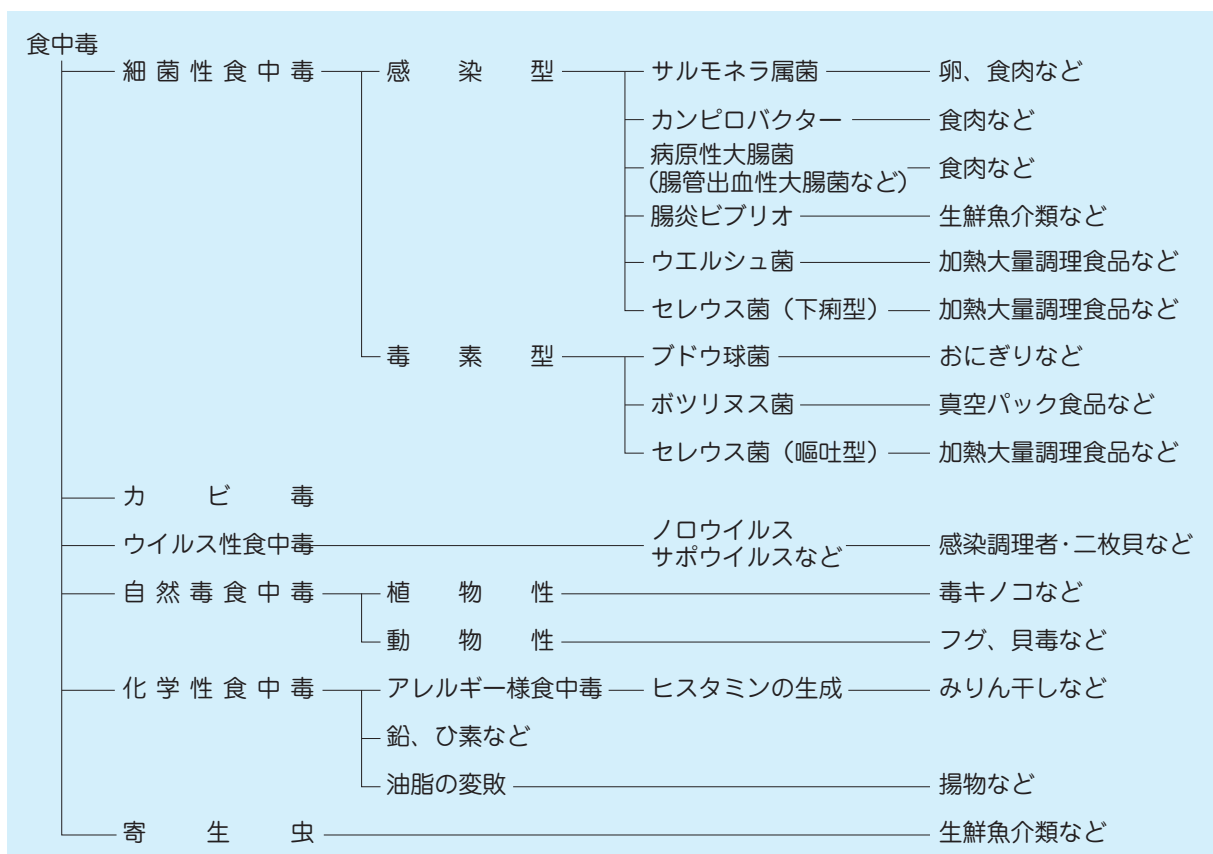
Q34 主な症状にはどのようなものがありますか？



A 下痢、腹痛、おう吐のほか、発熱や倦怠感など風邪のような症状、病因物質によっては麻痺など神経症状が出ることもあります。



食中毒は、通常、人から人にうつることはありません。ただし、食中毒の病因がO157などの腸管出血性大腸菌やノロウイルスなど感染力が強いものの場合、他の人に二次感染で症状が広がることもあります。



主な食中毒菌等一覧

原因菌・ウイルス	特 徴	主な感染源	潜伏期間	主な症状
サルモネラ属菌	動物の腸管などに潜みふん便を介して卵や肉などを汚染する。小児、高齢者の死亡例あり。	鶏卵、食肉など	平均12時間	下痢、腹痛、悪寒、発熱、嘔吐、頭痛
腸炎ピブリオ	夏に集中的に発生。海に潜み、海水温が高くなると沿岸海域で増殖する。便が正常に戻るまで約1週間かかる。	魚介類	10～24時間	差し込むような腹痛、激しい下痢
カンピロバクター	動物の腸管などに潜みふん便を介して卵や肉などを汚染する。少量の菌で感染するため、二次汚染の被害が多い。発症後1週間程度で完治。	食肉（特に鶏肉）	2～7日、平均で2～3日	発熱、倦怠感、筋肉痛に続いて吐気、下痢
病原大腸菌	人や動物の腸にいたる大腸菌の中で病原性を持つものを病原性大腸菌という。飲料水が汚染されると大規模な食中毒に。小児、高齢者の死亡例あり。	水、食品	1～12日	吐気、嘔吐、下痢（ときには粘血便）、腹痛、短時間の発熱
腸管出血性大腸菌	病原大腸菌の一種で赤痢菌並みの強い感染力と毒素を持つ。わずかな量で感染し、毒性の強い「ベロ毒素」を作る。死亡例のほか、後遺症も残す。	牛肉、水、食品	3～5日	激しい腹痛、水のような下痢、鮮血のような血便、他に合併症
黄色ブドウ球菌	人の鼻腔、傷など化膿した部分に多く存在。菌が増殖するときに作る毒素によって食中毒が起こる。一過性で、経過、予後とも良好。	おにぎり	3時間以内	吐気、嘔吐、下痢、腹痛
ウェルシュ菌	熱に強い。食品を大量に加熱調理後、温度が下がる間に芽胞が発芽して食中毒を起こす。集団発生が多い。比較的症状は軽く1～2日で回復。	大量に調理され保存された食品（カレー、シチューなど）	6～18時間	下痢、腹痛、吐気
ボツリヌス菌	熱に強い。酸素のない状態で増殖する。増殖する過程でつくられる毒素に汚染された食品を摂取することで食中毒が発生。治療が遅れると呼吸困難などをひきおこして死亡する。	酸素のない状態にある缶詰、パック製品など	8～36時間	頭痛、めまい、吐気、病状が進むと神経症状
セレウス菌	熱に強い。食品を加熱調理後、温度が下がる間に芽胞が発芽して菌が増殖するときに作る毒素によって食中毒が起こる。嘔吐型と下痢型がある。全般的に軽症でありほとんど1両日で回復する。	米や小麦などを原料とする焼飯、スパゲッティ、ピラフ、焼きそばなど	嘔吐型：1～5時間 下痢型：8～16時間	嘔吐型：悪心、嘔吐 下痢型：腹痛、下痢
ノロウイルス	人に対して嘔吐、下痢などの急性胃腸炎症状を起こすが、その多くは数日の経過で自然に回復する。季節的には秋口から春先に発症者が多くなる冬型の胃腸炎、食中毒の原因ウイルスとして知られている。	調理者の手を介した食品、飲料水、未調理の二枚貝など	1～2日	吐気、嘔吐、腹痛、下痢、頭痛、発熱

Q35 食中毒の病因物質で多いものは何ですか？



A 食中毒の大部分は、細菌やウイルスにより汚染された食品を摂取することによる微生物由来食中毒です。

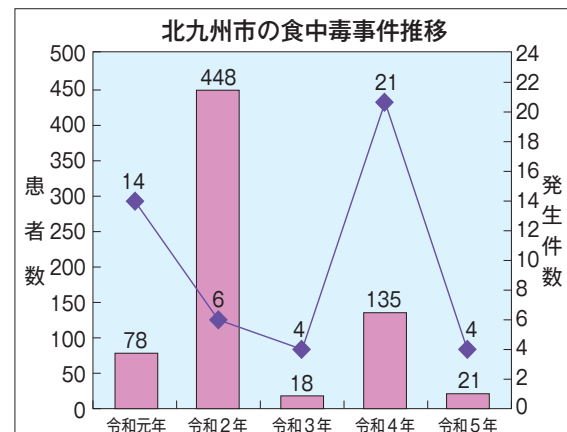
細菌性食中毒のうち、以前は腸炎ピブリオ、サルモネラ属菌が発生件数、患者数とも多数を占めていましたが、近年では、発生件数では、アニサキスやカンピロバクター等、患者数では、ノロウイルスが上位を占めています。

さらに1件当たりの患者数が多いウェルシュ菌や症状が重篤になる可能性がある腸管出血性大腸菌も十分注意が必要です。フグやキノコなどの自然毒が原因の食中毒は、死亡する割合が高いことが特徴なので、予防のためには、素人判断による採取や調理は避けるべきです。

Q36 北九州市では年間に、どれくらいの食中毒事件が発生しているものなのでしょうか？



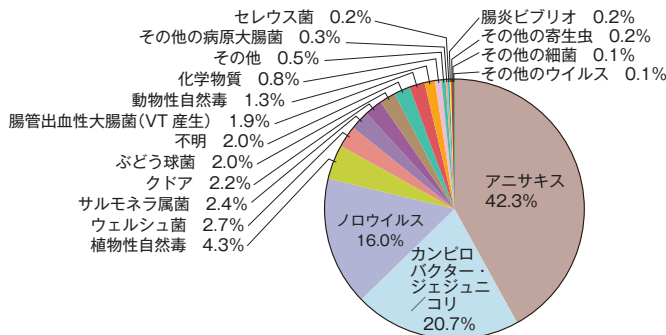
A 令和5年は件数で4件、患者数で21人の食中毒が発生しており、最近5年間の平均では、発生件数は9.8件、患者数は140人（死亡数0人）となっています。（令和5年の全国の様子は件数1,021件、患者数11,803人、死亡数4人）



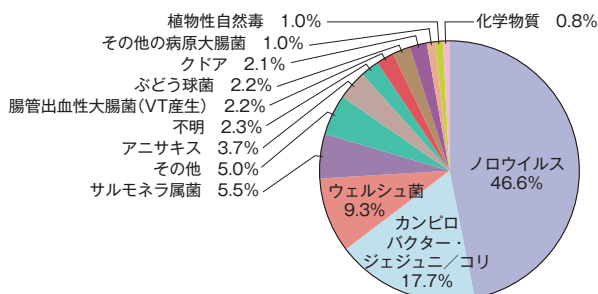
(9 食中毒のはなし)

食中毒は、事件と断定できなかったものや届出がなかったものを含めると、実際に食中毒になった人数はもっと多いのではないかと考えられます。食中毒は身近な病気ともいえますが、原因によっては死亡することもあり、しっかりとした予防対策が必要です。

全国食中毒事件 発生件数（令和5年）(1,021件)



全国食中毒事件 患者数（令和5年）(11,803人)



「令和5年食中毒発生状況（概要版）」
（厚生労働省の資料から改編）

Q37 北九州市では食中毒防止のためにどのような対策を行っているのでしょうか？



A 毎年「食品衛生監視指導計画」をたて、食品の流通・販売施設の監視指導を行うとともに、消費者への啓発を行っています。

具体的には、保健所の「食品衛生監視員」が飲食店、食品工場、販売店、集団給食施設などを定期的に巡回し、食中毒防止に努めています。また、食中毒が発生しやすい時期になると「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。令和5年の食中毒発生状況から、令和6年度も引き続き食肉の衛生対策やノロウイルス対策に重点的に取り組みました。

ノロウイルス食中毒予防対策（保健福祉局保健所）

北九州市では、ノロウイルス食中毒が発生しやすい冬季を中心に、飲食店、魚介類販売店、集団給食施設等に対して立入検査と衛生指導を行っています。

特に、食中毒の危険性が高い病院、社会福祉施設等の集団給食施設や大量調理施設に対して、感染症担当部署と連携して感染症にも対応した衛生講習会や啓発チラシの配布を行い、従業員の衛生意識の向上に努めています。また、市政だよりやホームページを利用した市民への情報提供も行っています。

集団給食施設

集団給食施設では特定多人数に対して継続的に食事が提供されます。

食事は、家庭で調理されたものを家族そろって食するものや飲食店で食事したりする以外に、学校や病院などで調理された食事を集団でとることがあります。これが集団給食施設と呼ばれるものです。

毎日の食事を同じ所で継続してとることは、衛生面でも栄養面でも、喫食者の健康に大きく影響するので、北九州市では特別の注意を払い、一般の飲食店営業とは区別して監視指導を行っています。

Q38 魚を食べたら舌が少しぴりぴりして、じんましんが出ました。食中毒でしょうか。



A 食物アレルギーでなければ、ヒスタミンによる食中毒の可能性あります。

ヒスタミンによる食中毒は、多くの場合、食べた直後から1時間以内に、顔面紅潮、じんましん、頭痛などのアレルギー様の症状が出ます。原因となる食品は、ヒスチジンというアミノ酸が多く含まれる赤身魚とその加工品がほとんどです。

赤身魚（マグロ、ブリ、サンマ、サバ、イワシ等）に多く含まれるヒスチジンは、ヒスタミン産生菌が産生する酵素の働きで、ヒスタミンになります。ヒスタミンを多量に摂取することで、食中毒を発症するとされています。ヒスタミン産生菌は海水中に存在し、漁獲時にすでに魚に付着している可能性もあります。

【予防のポイント】

- 魚は新鮮なものを購入しましょう。
- すぐに食べられない場合は、冷蔵庫や冷凍庫で保管しましょう。凍結・解凍を繰り返さないようにしましょう。凍結しても、一度増えたヒスタミンは減りません。
- 一度増えたヒスタミンは加熱調理しても減りません。ぴりぴりと舌に刺すような感覚があった場合は、食べるのをやめましょう。

Q39 やかんで作ったスポーツ飲料で食中毒が起きたというニュースを聞きました。どんな食中毒ですか。



A やかんの内側に付着した銅がスポーツ飲料に溶け出し、これを飲んだ高齢者施設の利用者が約1時間後に吐き気や嘔吐などを発症するという食中毒が発生しました。

やかんは水道水をわかす際に使われており、やかんの内側が黒く変色していました。高濃度の銅が、残ったスポーツ飲料から検出され、やかんからも微量に検出されました。

長期にわたり、やかんで繰り返し水道水を沸騰させたことで、水道水等に微量に含まれる銅がやかんの内側に付着・蓄積し、そこに酸性のスポーツ飲料を入れたため、飲み物の中に銅が溶け出したことが原因として考えられました。

【予防のポイント】

- 容器や飲み物の説明書等をよく確認し、酸性度の高い飲み物や食べ物を金属製の容器で長期間保管しないようにしましょう。
- 炭酸飲料、乳酸菌飲料、クエン酸等を多く含む飲み物は、酸性度が高いため注意しましょう。
- 容器の内部にさびや傷がないかよく確認し、思わぬ事故を防ぐためにも、定期的に新しいものに交換しましょう。

Q40 家庭での食中毒の
予防ポイントを教えてく
ださい。



A 食中毒の予防には3原則と6つのポ
イントがあります。

3原則は ①菌をつけない ②菌を増や
さない ③菌をやっつける の3つです。

食中毒は、飲食店などの食事が原因で起こる
だけでなく、家庭でも発生しています。食中毒
を防ぐために、食中毒予防3原則を守ることが
大切です。

○ 食中毒予防3原則と内容

- ① 菌をつけない
(食材、手指、調理器具の洗浄)
- ② 菌を増やさない
(冷蔵庫で保存、調理後速やかに食事)
- ③ 菌をやっつける
(十分な加熱、調理器具等の消毒)

1 食品の購入

ここがポイント！

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な
ものを買う。
- 肉や魚などは、他の食品に肉汁などが
つくのを防ぐため、ビニール袋に小分
けする。
- 表示のある食品は消費期限などを確認
する。
- 冷蔵、冷凍が必要な食品は最後に買う。
- 買い物の後は寄り道せず、まっすぐ持
ち帰る。

2 帰宅して保存

ここがポイント！

- 冷蔵や冷凍が必要な食品は、すぐに冷
蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 冷蔵庫や冷凍庫は詰めすぎない(容量
の7割程度をめやすに)。
- 冷蔵庫や冷凍庫は温度設定に注意する。
- 肉や魚は他の食品と分けてビニール袋
や容器に入れて保存する。
- 食品を取り扱う前後は必ず手を洗う。
- 食品を直接床に置かない。また流しの
下に保存するときは水漏れに注意する。



3 下準備

ここがポイント！

- キッチンの衛生状態をチェックする。
- せっけんと流水で手を洗う(肉、魚、
卵などを取り扱う前後はそのたびに)。
- 肉、魚を切った後の包丁やまな板は、
洗剤と流水でよく洗い熱湯消毒する。
- 下準備に使った調理器具は、すぐに洗
剤と流水でよく洗う。
- 包丁やまな板は、肉、魚、野菜用とな
るべく別々にする。
- ラップしてある野菜やカット野菜もよ
く洗う。
- 冷凍食品は、冷蔵庫の中や電子レン
ジ、流水を使って解凍する。
- 一度解凍したものは再度冷凍しない。

4 調理

ここがポイント！

- せっけんと流水で手を洗う。
- 加熱調理するものは十分加熱する。
(食品の中心部が85～90℃、90秒以上の加熱がめやす)。
- 調理を中断するときは、室温に放置せず冷蔵庫に保管する。また、再び調理する際には十分に加熱をする。
- 電子レンジで調理する際は、適した容器やふたを使い、調理時間に気をつける。
- 熱の伝わりにくいものは、ときどきかき混ぜながら調理する。



5 食事

ここがポイント！

- 食卓につく前に、せっけんと流水で手を洗う。
- 清潔な手で、清潔な器具を使い、清潔な食器に盛り付ける。
- 温かくして食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷やしておく。
- 料理を食卓に長く放置しない。
- 後から食べる人の分は密閉して冷蔵庫に保存する。

6 後片づけ

ここがポイント！

- 残った食品を取り扱う前は、なるべくせっけんと流水で手を洗う。
- 残った食品は早く冷えるように、できるだけ浅い容器に小分けして冷蔵庫や冷凍庫で保存する。
- 調理後、時間が経ちすぎたものや、少しでもあやしいと思ったものは、思い切って捨てる。
- 残った食品を温め直すときには十分に加熱する。
- 温める温度は85～90℃以上がめやす。みそ汁やスープは沸騰するまで加熱する。

Q41 食中毒にかかった
と思ったら、どうすれば
よいでしょうか？



A 食中毒症状は初期は軽くても、急激に悪化する場合もありますので、食中毒が疑われる場合は、速やかにかかりつけの医師の診察を受けましょう。

＜その他注意すべき点＞

- ・ 素人判断で市販薬を飲まない
- ・ 吐いたものや便に直接触れない
(触れたら手を洗い、逆性石けんか70%アルコールで消毒する)
- ・ 吐いたものや便で汚れた衣服は他のものと分けて洗濯する。煮沸か薬剤消毒をした後、天日乾燥する。
- ・ 下痢をしている人の入浴は、シャワーのみにするか、一番最後に入る。
- ・ 乳幼児との入浴は控える。

Q42 最近、飲食店のテイクアウトや宅配サービスをよく利用するのですが、食中毒を予防するうえで、気を付けることはありますか。



A テイクアウト購入後や宅配到着後はできるだけすぐに食べましょう。すぐに食べない場合は、冷蔵庫で保管しましょう。

＜その他注意すべき点＞

- ・テイクアウトは、すぐに食べきれる量を購入し、常温で長時間持ち歩かないようにしましょう。
- ・弁当等の消費期限や保存方法を守りましょう。
- ・宅配サービスを利用するときは、外に放置されないように、家にいるときに届くようにしましょう。



新たにテイクアウトやデリバリーを始める飲食店の方へ

衛生管理を徹底し食中毒にご注意ください！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客さんが食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります。こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段からやっている衛生管理に加え、以下のポイントが実行できているかチェックしてください。

- ☒ **テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器ですか？**
 - 鮮魚介類など生ものの提供は避けましょう
 - 水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど傷みにくい工夫をしましょう
- ☒ **お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？**
 - 注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
 - 容器詰めは、清潔な場所で行いましょう
- ☒ **加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？**
 - "半熟"卵や"レア"なお肉の提供は、テイクアウト・デリバリーでは控えましょう
- ☒ **保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？**
 - 調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
 - 食中毒菌は、20～50℃の温度帯でよく増えます！
- ☒ **速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？**
 - 購入した食品は速やかに食べるよう、口頭で、または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう。



テイクアウト、デリバリーにおける食中毒予防（厚生労働省作成）



飲食店における食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）の衛生管理について

＜飲食店事業者の皆さまへ＞

食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）は、店内で喫食する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。

食中毒の発生を予防するため、食中毒予防の三原則（つけない、増やさない、やっつける）を徹底し、特に以下の事項に注意してください！

ポイント① メニュー・数量

- ☐ 持ち帰りや宅配等に適したメニューとし、生ものや半生など加熱が不十分な料理の提供は避けること。
- ☐ 施設設備の規模や人的能力等に応じた提供食数とすること。

ポイント② 調理・温度管理

- ☐ 調理前及び盛付前には、必ず手を洗い消毒すること。
- ☐ 食材は、中心部まで十分に加熱すること。
- ☐ 盛付は、清潔な場所で行い、異物混入や二次汚染を防止するように行うこと。
- ☐ 調理済みの食品は、適切な温度（10℃以下又は65℃以上）で管理すること。
（例）小分けによる速やかな放冷
- ☐ 長時間の作り置きはしないこと。
- ☐ 調理・盛付は、営業許可を受けた調理場内で行うこと。

ポイント③ 販売・配達・消費者への注意喚起

- ☐ 店舗軒先で販売する場合は、直射日光が当たらないようにし、長時間の常温での販売は避けること。
- ☐ 持ち帰り時には、保冷剤の使用等により温度管理すること。
- ☐ 配達時には、保冷または保温ボックスの使用等により温度管理すること。
- ☐ 消費者に対して、シールの貼付等により、速やかに喫食するよう促すこと。
- ☐ 消費者に対して、アレルギー物質、消費期限、保存方法等の情報を、POP表示やシールの貼付等により確実に伝えること。

ご相談、お問い合わせは

北九州市保健所



東部生活衛生課

西部生活衛生課

小倉北区馬場1丁目7-1

八幡西区黒崎3丁目15-3

総合保健福祉センター4階

コムシティ6階

電話：522-8728

電話：642-1818

飲食店における食品の持ち帰り（テイクアウト）や宅配（デリバリー）の衛生管理について（北九州市作成）

10 食物アレルギーについて

Q43 食物アレルギーとは何でしょうか？



A 食物を食べたとき、体が食物中に含まれるタンパク質を異物として認識して、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことです。

私たちの体は異物が入ってくると、それに対する抗体を作って防御しますが、アレルギー体質の人は防御反応が過敏に起こります。

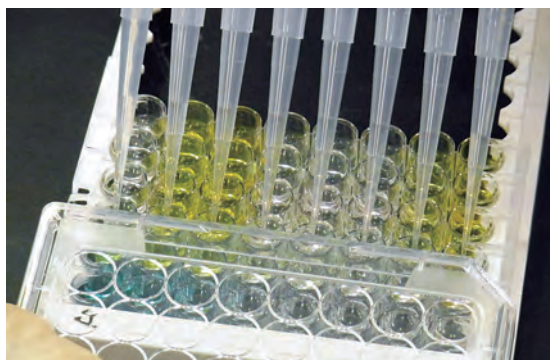
食品を食べることによって起こる「食物アレルギー」も、人によって原因となる食品や反応する量が異なりますが、その症状は、じん麻疹、嘔吐、腹痛、咳、呼吸困難などさまざまです。

食物アレルギー対応給食実施事業 (教育委員会学校保健課)

教育委員会では、すべての小・中学校及び特別支援学校の児童生徒を対象に食物アレルギー対応給食を実施しています。具体的な実施方法としては、調理段階で卵・乳製品・種実類(ごま等)の3種類を取り除いて児童生徒に給食を提供する“除去食”などを行っています。

(子ども家庭局こども施設企画課)

認可保育施設では、給食で使用する食材について、家庭で安全に食べられることを確認してから提供することを基本とし、食物アレルギーを有する児童については、除去食・代替食を提供するなど、できる限り個別に対応した給食を実施しています。



アレルギー検査の様子

Q44 どのようなもので食物アレルギーが起きているのでしょうか？



A 過去の健康被害の程度、頻度などから特にアレルギーを起こしやすいものとして、次の28品目が挙げられ、表示されることとなっています。

食物アレルギーに対する有効な治療法はないため、原因となるアレルゲンを食べないことが基本です。そこで、食物アレルギー患者の方が食べても大丈夫な食品を選ぶ手がかりとなるよう、表示される28品目が決められています。

このうち、アレルギー症状の重篤度や症例数の多さに応じて8品目には表示が義務付けられ、20品目にはこれらに準ずるものとして、表示することが推奨されています。

アレルゲン表示食品分類

表示が義務付け (特定原材料)	えび、かに、くるみ、小麦 そば、卵、乳、落花生
表示が推奨 (特定原材料に 準ずるもの)	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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

表示例 (個別表示と一括表示の2種類があります。下線部分)

名 称 煮豆
原材料名 大豆(アメリカ産)、こんぶ、砂糖、
しょうゆ(小麦・大豆を含む)／調味料
(アミノ酸)、漂白剤(亜硫酸Na)

名 称 煮豆
原材料名 大豆(アメリカ産)、こんぶ、砂糖、
しょうゆ／調味料(アミノ酸)、
漂白剤(亜硫酸Na)、
(一部に小麦・大豆を含む)

11 食品の検査について

Q45 北九州市ではどこで食品の検査を行っているのですか？



A 保健環境研究所、食肉センターなどで、検査の内容や目的に応じて検査を行っています。

Q46 北九州市では、どのような食品を対象に、どのような検査がされているのでしょうか？



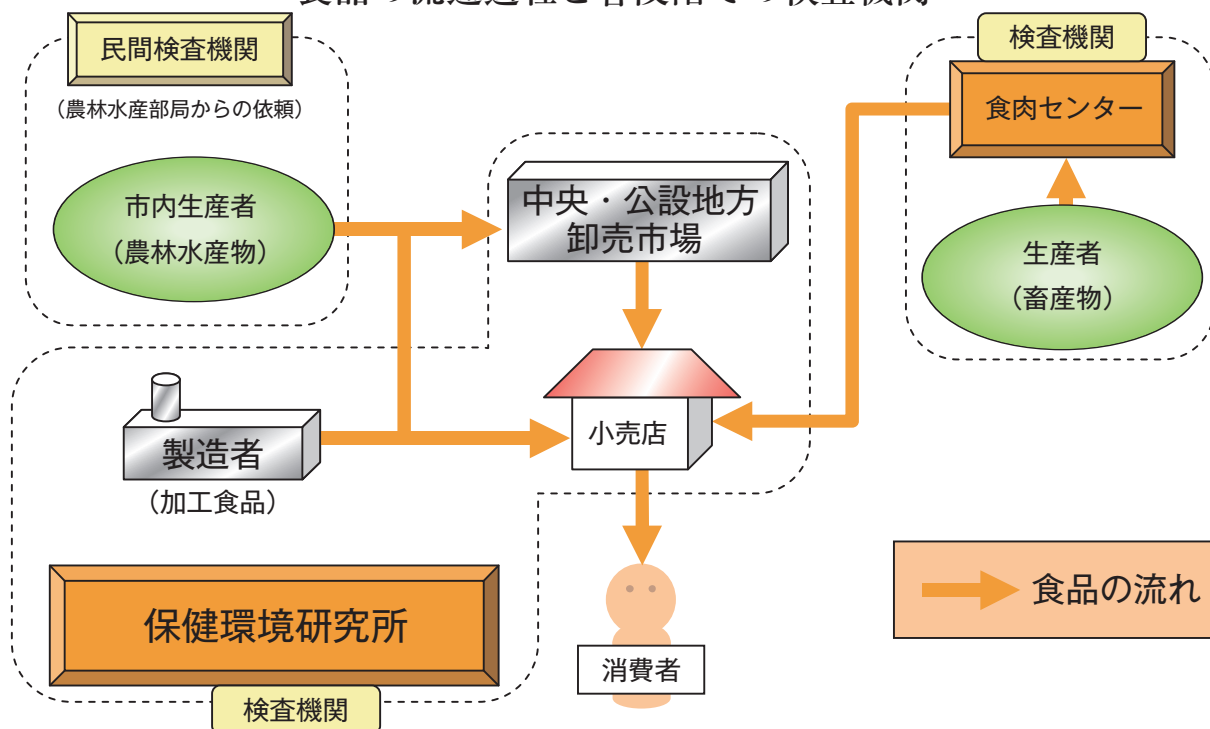
A 生産、製造、流通過程の各段階で食品を抜き取り、検査を行っています。検査項目は大きく分けて微生物検査（細菌やウイルス）と理化学検査（残留農薬、食品添加物、動物用医薬品など）の2つがあります。その他、食品の性質に応じた検査を行っています。

保健所収去等による検査実施結果(令和5年度)

食品分類	検体数
魚介類	98 (18)
魚介類加工品	142 (6)
肉卵類	55 (0)
肉卵類加工品	29 (5)
アイスクリーム類・氷菓	8 (0)
冷凍食品	14 (0)
穀類及び穀類加工品	26 (7)
野菜類・果物	239 (34)
野菜類・果物加工品	95 (19)
菓子類	88 (5)
清涼飲料水	12 (2)
酒精飲料	4 (4)
水・氷雪	60 (0)
かん詰・びん詰食品	4 (4)
その他の食品	56 (2)
添加物	化学的合成品及びその製剤 4 (0)
器具及び容器包装	9 (8)
乳・乳類加工品・乳製品	8 (0)
合 計	951 (114)

※ () 内は輸入食品の数

食品の流通過程と各段階での検査機関



Q47 保健環境研究所では、どのような調査・研究がされているのでしょうか？



A 分野ごとにさまざまな調査・研究が行われています。

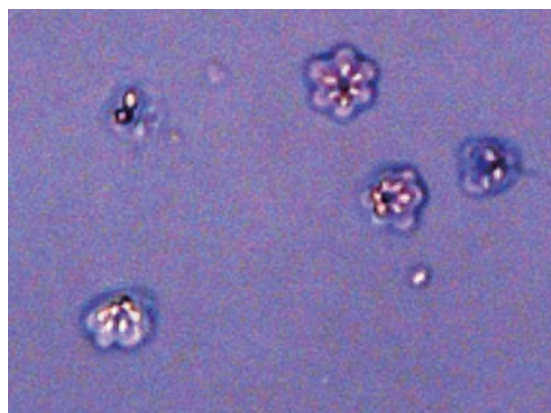
理化学分野では、市内で生産・流通する食品について食品添加物や残留農薬などの検査を行っています。さらに、検査が素早く、効率的に行えるよう、分析方法の改良を研究しています。野菜等の残留農薬については、200種類以上の農薬を一斉に分析する方法を確立するなどの研究成果が出ています。

微生物分野では、規格基準不適合食品等の取り締まりや、衛生上の監視指導、汚染実態等の調査のため、食品の微生物検査を行っています。

また、食中毒発生時における原因究明のための検査や、遺伝子組み換え食品の検査、さらには、新たに食中毒の原因と判明したクドアなどの寄生虫の検査についても実施しています。このような検査を行うにあたり、検査方法の改善や新しい技術の習得にも取り組んでおり、検査にかかる日数を従来より短縮するなどの成果が出ています。



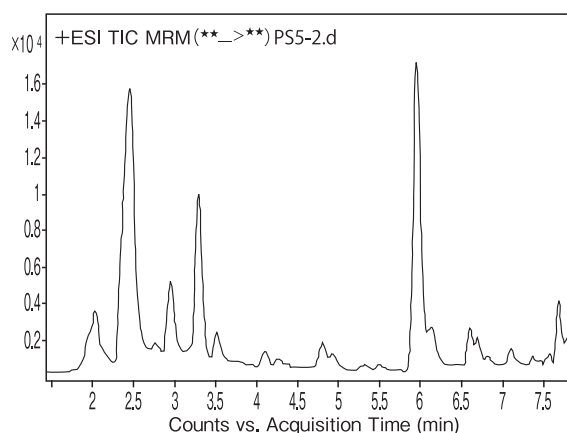
微生物検査の様子



クドア・セブテンブクタータ（食中毒の原因となる寄生虫の1種：光学顕微鏡写真）



食品の検査に用いる機器（LC/MS/MS）



LC/MS/MSによる動物用医薬品の検査結果例（クロマトグラム）

12 食品衛生知識の普及について

Q48 食品の安全について、北九州市ではどのような情報提供を行っているのでしょうか？



A 衛生講習会やホームページ、広報誌などにより食品衛生の情報提供を行っています。

保健所では、食中毒予防や残留農薬等の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っています。

毎年8月は、厚生労働省の通知に基づき「食品衛生月間」と定め、特に食品衛生知識の普及・啓発、食の安全に関する情報提供に努めています。

また、一方的な情報提供だけに留まらず、消費者、事業者、製造者、行政などの関係者の相互間の意見交換を促進するため、さまざまなリスクコミュニケーション事業を実施しています。

○出前講演：食品中の化学物質 ～食の安全・安心について～

食品中の化学物質（食品添加物等）の知識を市民や企業の方へ理解してもらうため、要請に応じて出前講演を実施しています。【保健環境研究所】

リスクコミュニケーション

食品には少なからずリスク（危険度）があります。また、食品に関する情報が溢れている現在、安全をどう捉えるかは人により様々な考え方があり、その違いが食品への不安や不信の原因となることもあります。

食品の真の安全・安心確保には、リスクの存在を前提に消費者、事業者、行政などが情報を共有して意思疎通を図り、相互の信頼関係を醸成しながら理解を深めていくこと、すなわち「リスクコミュニケーション」が重要です。

北九州市の食品衛生に関する リスクコミュニケーション事業



○食品衛生懇話会

消費者、学識経験者、事業者と行政の間での意見交換を通じて、市民の意見を施策に反映させることを目的として設置しています。【保健衛生課】

○食品安全シンポジウム

市民が参加できる食品の安全安心を考えるシンポジウムを開催し、情報及び意見交換の推進を図ります。

【保健衛生課】

○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実施します。【保健所】

○食品衛生カレッジモニター

市内の食物栄養学関係の大学と連携し、学生を対象とするモニター制度を制定し、食品の安全に関する講義や食品関連施設の視察などを実施し、食に関するリスクコミュニケーションの場とします。【保健衛生課】

○体験型リスクコミュニケーション事業

市民を対象とし、食品関連施設への立入体験、食品検査等の体験を通して、食中毒予防のための啓発や意見交換を行います。

また、体験型リスクコミュニケーションの一環として、「YouTube」にて、手洗い方法や食中毒予防についての動画をアップし、幅広く市民に向けて啓発しています。【保健所】

13 食品表示について

Q49 偽装・不当表示事件が後を絶たないようですが、行政はどのような取り組みをしているのでしょうか？



A 国や各自治体では、法に定められた表示がされているかの調査や検査、関係者に対する研修などを実施して、正しい表示の徹底に努めています。

北九州市では正しい表示の徹底のため、保健所での通常監視、夏期及び年末一斉取締り等により、監視指導を実施しています。農林水産省が運営する「食品110番」に寄せられた情報については、立入検査を行う等、必要な対策を講じています。

食品表示110番（農水省が設置した不正表示情報の受付ホットライン）

平成14年の牛肉偽装事件を発端とし、食品表示に対する消費者の関心が高まっていることを背景に農林水産省は、食品表示の一層の適正化を図る観点から、消費者から食品の不正確な表示の情報を受け付けるホットラインとして食品表示110番を設置し、平成14年2月15日より運用を開始しました。

農水省本省や地方農政局、各地の支局などが受け付け、広く国民から食品の表示について情報提供を受けることを目的としています。

発足以来、福岡県内では、北九州市を含め自治体食品表示担当部局と九州農政局福岡県拠点等との食品表示関係連絡会が例年開催され情報の共有化が進められています。

Q50 食品の表示は何のためにあるのか教えてください。



A 食品の表示は、消費者が食品を購入するとき、食品の内容を正しく理解し、選択したり、適正に使用したりする上で重要な情報源となるものです。

また、万が一、事故が生じたときには、その原因の究明や製品回収などの行政措置を迅速かつ的確に行うための手がかりとなります。



食品の表示に関する制度については、現在、消費者庁が一元的に運用しています。

なお、食品の表示は「食品衛生法」、「JAS法」、「健康増進法」、「不正競争防止法」、「景品表示法」など様々な法律により定められているため、消費者から「わかりにくい」という意見が多く挙がっていました。（40ページ参照）

そのため、平成27年4月1日に「食品衛生法」、「JAS法」及び「健康増進法」の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が施行され、法律が一元化されました。

Q51 食品に表示されているマークは、どんな食品に表示されますか？



A 国や様々な業界団体が定めた規格や基準等を満たし、審査に合格した食品等に表示されます。

食品の規格について定めている法律の一つであるJAS法（40ページ参照）により、一定の規格を満たした食品等に対しJASマークが表示できます。そのほかにも様々な食品業界団体が基準を定め、その基準を満たした食品にマークが表示されています。主な食品に関するマークを一覧にしたので、食品を選ぶ際の参考にしてください。

食品に関するマーク一覧

JASマーク 	品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格（一般JAS規格）を満たす食品や林産物などに表示されます。	有機JASマーク 	有機JAS規格を満たす農産物などに表示されます。有機JASマークが表示されていない農産物、畜産物及び加工食品には「有機〇〇」などと表示することができません。	特色JASマーク 	特色のあるJASに係るJASマークとして、これまであった3種類のマークを統合し、新たなJASマーク（特色JASマーク）を制定しました。 日本製品・サービスのさらなる差別化・ブランド化に向け、消費者の皆様へ高付加価値性にこだわり、優れた品質や技術などを分かりやすくアピールすることが期待されます。
対米輸出 水産食品 HACCP 認定施設 協議会マーク 	厚生労働省が定めた「対米輸出水産食品の取扱い要領」に基づき認定された施設にて製造された「対米輸出水産食品 HACCP認定施設協議会」の会員の水産食品に表示されます。	飲用乳の 公正マーク 	「飲用乳の表示に関する公正競争規約」に従い、適正な表示をしていると認められる「全国飲用乳乳公正取引協議会」の会員の飲用乳（牛乳、特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料）に表示されます。	米の情報提供 マーク 	「（一財）日本穀物検定協会」が、食味・銘柄表示・安全性について分析を行い、その結果を確認情報として提供している米に表示されます。
SQマーク 	「（一社）甘味食品試験センター」が菓子类の安全と品質保証に必要な項目について試験・検査を行い、さらに表示内容等を審査して合格した商品に表示されます。	JHFAマーク 	厚生労働省の指導のもとに設定した規格基準に基づき「（公財）日本健康・栄養食品協会」が成分や表示内容等についての審査をして認定された健康補助食品に表示されます。	地域特産品認証 マーク（Eマーク） 	各都道府県が定めた地域特産品認証基準に適合していると認証された地域特産品（地域原材料の良さを活かしてつくられた地産地消タイプの特産品）に表示されます。
冷凍食品の 認定証マーク 	「（一社）日本冷凍食品協会」が定めた品質と衛生についての指導基準に適合していると認められた会員の冷凍食品に表示されます。	ユニバーサル デザインフードマーク 	「日本介護食品協議会」が定めた規格に適合した商品に表示されます。マークと一緒に「かたさ」や「粘度」の規格により分類された4つの区分も表示されます。	こんにゃく入りゼリー警告マーク 	「全国こんにゃく協同組合連合会」、「全国菓子工業組合連合会」、「全日本菓子協会」の三団体が、一口タイプこんにゃくゼリーを子どもと高齢者は食べてはいけないと設定した警告表示です。

**Q52 期限表示に消費期限と賞味期限があります
がどう違うのですか？**



A 消費期限は、品質などが急速に劣化しやすい食品に付けられ、賞味期限は、品質の劣化が比較的遅い食品に付けられます。



消費期限は、「食品を定められた方法で保存した場合に、腐敗や品質の劣化によって安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限」を示しており、期限を過ぎた後で食べることは避けるべきものです。

賞味期限は、「食品を定められた方法で保存した場合に、味や堅さ、色など期待される全ての品質が、十分に保つことができると認められる期限」を示しており、期限が過ぎた場合でも、直ぐに食べられないということではなく、だいたいの目安と考えてください。

Q53 加工食品の原材料の原産地表示が義務付けられているのはどんな食品ですか？



A 原料原産地の表示を義務付ける品目は、以前まで野菜・果物ミックスやもち、魚介類の干物など22食品群および4品目に限られていましたが、平成29年9月1日より全ての加工食品（輸入品は従来どおりそれ自体の原産地を表示）が対象となり、最も重量の重い原材料の原産地を表示することとなりました。

- ① 原料原産地表示の対象原材料が生鮮食品の場合の例（豚肉の国別使用割合：アメリカ産＞国産＞3ヶ国目以降の場合の例）

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（アメリカ産、国産、その他）、豚脂肪、……

- ② 原料原産地表示の対象原材料が加工食品の場合の例（原材料のチョコレートがベルギーで作られた場合の例）

名 称	チョコレートケーキ
原材料名	チョコレート（ベルギー製造）、小麦粉、……

Q54 栄養成分などの表示については何か基準のようなものはありますか？



A 一般消費者に販売する加工食品、添加物への表示の方法は食品表示基準で決められています。

食品表示法では原則として予め包装された一般用加工食品と一般用添加物には栄養成分の表示をすることが義務付けられています。

消費者が食品を選択する際に栄養成分表示を見ることを習慣化することで、栄養成分の過不足の確認等に役立てることにより、食を通じた健康の保持・増進を目的としています。

表示は、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5項目です。この他に推奨、任意の項目の栄養成分がありますが、表示する場合は食品表示基準に適合した表示をする必要があります。

14 健康食品について

Q55 「健康食品」という言葉や商品をよく見かけますが、そもそも何か定義はあるのでしょうか？



A 「健康食品」という言葉には法律上の明確な定義はなく、一般的に、健康に良いということをうたった食品全般のことをいいます。

様々な健康食品が市場にありますが、同じような健康食品でも、国の制度に基づいて安全性や効果が確認されているものと、そうでないものがあります。

国が定めた安全性と効果に関する基準などにしたがって機能性が表示されている食品は「保健機能食品」といい、「特定保健用食品」、「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」の3種類があります。

「特定保健用食品」は、「トクホ」と呼ばれており、安全性及び健康の維持増進に役立つ効

果について国が審査し、消費者庁長官が保健機能の表示を許可している食品です。許可された食品には許可マークが表示されています。

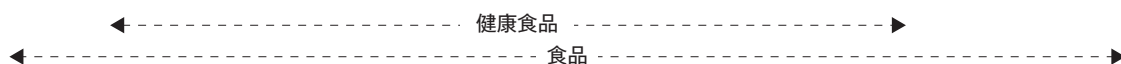
「栄養機能食品」は、人での効果の科学的根拠が認められている栄養成分（ビタミンなど）を一定の基準量含む食品で、事業者の自己認証により国が定めた栄養機能が表示されているものです。

「機能性表示食品」は、事業者の責任において、科学的根拠に基づいた安全性や機能性などの情報を販売前に消費者庁長官に届け出て、機能性を表示した食品です。

一方、サプリメント、栄養補助食品、健康補助食品、自然食品などの名称で呼ばれる保健機能食品以外の「その他健康食品」は、「保健機能食品」のような機能をパッケージに表示することはできません。

健康食品を利用する際は、保健機能食品のように国や事業者による安全性や機能性の裏付けがあることが製品を選ぶ際の一つの目安と言えます。

一般食品 効果や機能の表示はできない	← 特別用途食品 → 病気等の人の食事の代替に適する (通常の食品の栄養成分を調製したもの)			医薬品
	← 保健機能食品 → 健康な人の体の調子を整える機能を持つ (通常の食品に機能性成分を添加する等したもの)			
その他健康食品 (サプリメント) 栄養補助食品 健康補助食品 自然食品	機能性表示食品 (届出制)	栄養機能食品 (自己認証制)	特定保健用食品 (個別許可制)	特別用途食品
	保健の機能性表示ができる (消費者庁への届出)	栄養成分の機能表示ができる (消費者庁の許可は不要)	保健の機能表示ができる (消費者庁の許可が必要)	病者用、妊産婦用、 乳児用、アレルギー用、 高齢者用食品 特別の用途表示ができる (消費者庁の許可が必要)
	届出番号の表示	許可マークなし	消費者庁許可 特定保健用食品 消費者庁許可 条付き 特定保健用食品	特定保健用食品
	表示例 「本品には◇◇が含まれるので、□□の機能があります」	表示例 「カルシウムは、歯や骨の形成に必要な栄養素です」 「ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。」	表示例 「体脂肪が気になる方に」 「おなかの調子を整える」	表示例 「糖尿病の方に適する食品です」 「腎臓病者用食品」



15 食品に関する消費者トラブルについて

Q56 食品に関してどのような消費者トラブルがありますか？



A インターネット等の広告を見て、健康食品などを低価格で購入できると思い注文したが、実際には複数回の購入が条件の「定期購入」だったという相談が多く寄せられています。

【アドバイス】

- 「初回限定」「お試し」「1回だけ」というような表示の場合、定期購入が条件となっていることがあります。
- 通信販売であるためクーリング・オフできません。定期購入かどうか、中途解約や返品はできるのか注文前に十分確認しましょう。
- ネット通販では、定期購入等の購入条件を確認するため、申し込みの「最終確認画面」を保存または印刷しておきましょう。

Q57 食品を訪問販売で購入したけどやっぱり返品したいときはどうすればいいでしょうか？



A 「クーリング・オフ」で解約できます。

契約はいったん成立すると原則として一方的に解約することはできません。しかし一定の取引に限り、冷静に考え直す期間として、契約を無理由・無条件で解約できる「クーリング・オフ」が法律で保障されています。

Q58 食品をクーリング・オフできるのはどんなときですか？



A 訪問販売のほかに電話勧誘販売、マルチ商法等で購入した場合です。

特定商取引法という法律では、クーリング・オフができるのは訪問販売や電話勧誘販売等の店舗や営業所等以外での販売形態や、マルチ商法等のトラブルの多い販売形態に限られます。自ら店舗や営業所などに行って食品を購入した場合や通信販売で購入した場合、また総額3,000円未満の現金取引の場合はクーリング・オフできません。ただし販売目的を隠して街中で声をかけて店舗に誘い込む「キャッチセールス」や、空き店舗等に人を集め、無料で食品や日用品を配って雰囲気盛り上げて言葉巧みに高額な商品を買わせる「SF商法（催眠商法）」については、クーリング・オフが可能です。



Q59 クーリング・オフ
はどのようにすればいい
のですか？



**A 契約後一定期間内に書面または電磁
的記録で相手に通知しましょう。**

クーリング・オフは契約して（事業者から書面を受け取って）から8日（マルチ商法は20日）以内なら可能です。クレジット契約をしている場合は、販売会社とクレジット会社に同時に通知しましょう。

・書面で行う場合（ハガキ等）

書面のコピーをとってから「簡易書留」など発信の記録が残る方法で代表者あてに送付しましょう。

・電磁的記録で行う場合（電子メール等）

契約書面を確認し、電磁的記録によるクーリング・オフの通知先や具体的な通知方法が記載されている場合は、それを参照して通知しましょう。通知後は送信メールやウェブ画面のスクリーンショットを保存しておきましょう。

記入例

	販売会社住所
〇〇〇販売会社	
代表者	
様	

表 面

契約解除通知	
・契約年月日	
・商品名	
・契約金額	
・販売会社名	
・信販会社名	
（なお、支払い済みの金額は 至急返金してください）	
令和〇年〇月〇日	
住 所	
氏 名	

裏 面

Q60 クーリング・オフを
したら商品の使用料や解約
手数料はかかりませんか？



A かかりません。

本来契約を解約する場合は、お互い得た商品や金額、その間に得た利益を返して契約前の状態に戻す「原状回復」をしなければいけません。しかし「クーリング・オフ」の場合は、消費者を保護するため、消費者は商品だけ返せば解約ができます。なお、開封した部分については、使用したものと見なされ、クーリング・オフはできません。



16 食育について

Q61 食の安全・安心にとって食育はなぜ大切なのでしょうか？



A 消費者一人ひとりが食品の生産、消費、食文化などに対する正しい知識を持ち、主体的かつ適切に選択し、行動力を身につけることは、食の安全・安心の確保につながるものと考えられます。

食の安全・安心のためには、まず、食品を提供する立場にある者が、その安全性の確保に万全を期することが大切です。しかし、「食」に関して様々な情報が氾濫している現代社会において、私たちが健全な食生活を実践するためには、消費者も食品の安全性等に関する知識と理解を深め、自分の「食」を自分で正しく選択していくことが重要となっています。

Q62 北九州市では（食育の一環として）どのようなことに取り組んでいるのでしょうか？



A 消費者が正しい知識と理解を深めるため、食品衛生や健康増進、農林水産など多方面の分野で取り組みが行われています。

食育の一環として、食品衛生の分野で「食の安全性」について正しい知識と理解を深めるため、情報提供やリスクコミュニケーション事業（26ページ参照）を実施したり、食文化や生産分野でさまざまな事業を実施しています。（34ページ参照）

また、食育の一分野として重要な、地産地消の取組みを進めるため、市内産農林水産物のブランド化の支援を行なっています。

第四次北九州市食育推進計画 （食べかたは、生きかただ。）

本市では、平成21年5月「北九州市食育推進計画」、平成26年3月「第二次北九州市食育推進計画」、令和元年5月「第三次北九州市食育推進計画」を策定し、ライフステージに応じた健全な食生活の実践や生活習慣病の発症・重症化予防など、食育の視点からも健康寿命の延伸に向けて関係者と連携・協力して、様々な取組みを進めてきました。

しかしながら、「朝食の欠食」や「主食・主菜・副菜をそろえたバランスのよい食事がとれていない」「野菜の摂取不足」など、北九州市の健康づくりの主要な課題である肥満や高血圧の増加につながる重点的な課題が見えてきました。

このような状況を踏まえ、市民一人ひとりが食への関心と理解を深め、健康的な食生活を実践することで、生涯にわたって健康で心豊かに暮らすことができる社会が実現できるよう、食育を総合的かつ計画的に推進するために「第四次北九州市食育推進計画」を令和6年3月に策定しました。

計画に基づき、食の選択に必要な正しい情報の提供や、食環境の整備に取り組んでいます。

きたきゅう健康づくり応援店事業 (保健福祉局健康推進課)

健康・食育情報の提供やヘルシーメニューの提供、受動喫煙防止など、市民の健康づくりを応援する食品関連事業者等を「きたきゅう健康づくり応援店」として登録してホームページで紹介しています。



北九州市はあなたの
健康づくりを応援します！

北九州市保健福祉局健康推進課

地域食育講座(保健福祉局健康推進課)

望ましい食習慣の定着など、「食」を通じた生涯にわたる健全な心身の育成を図ることを目的に、地域における食に関する課題や希望内容に合わせ、栄養士等の講話や調理実習又は実演を実施します。

わくわく農業体験 (産業経済局農林水産部)

農作業体験を通じて、「食」の原点である「農」について小学生が学習する機会を提供します。

保育所入所児童に対する食育の実施 (子ども家庭局こども施設企画課)

給食を通じて食事のバランスや基本的なマナーなどが身につくよう支援するとともに、栽培活動や調理体験などを通して、食への関心を高め、食への理解の向上に努めています。

市民と交流する水産業 (産業経済局水産課)



水産業や水産物の理解を深めるため、朝市、釣り大会、体験漁業の推進やイベント等を通じて魚食の普及に努めています。

ブランド化

○市内水産物のブランド化

(産業経済局水産課)

市内水産物の高品質化のため、魚介類のブランド化と品質向上を推進しています。(豊前海一粒かき、関門海峡たこ、豊前本ガニ、あかもく など)

○小倉牛の生産振興

(産業経済局総合農事センター)

市内で肥育した黒毛和牛のうち一定ランク以上の肉質のものを小倉牛ブランドで販売しています。今後、更なる生産性の向上を図りながら市民に安全で、おいしい小倉牛の安定供給を図ります。

参考用語（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みます）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5年に表示が義務付けられている「特定原材料」に「くるみ」が加わりました。

【義務表示：特定原材料（8品目）】

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生

【表示することが推奨されているもの：（20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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、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月に安全性審査が義務付けられました。

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、ばれいしょ、菜種、綿実、てんさい、アルファルファ、パパイヤ、からしなの9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、その使用状況などにより「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。

令和5年4月から、遺伝子組換えに関する任意表示制度が厳格化され、使用した原材料に応じた表現を行うことになりました。

①分別流通生産管理をして、意図せざる混入を5%以下に抑えている大豆及びとうもろこし、それらを原材料とする加工食品

▶表示方法：「大豆（分別生産流通管理済み）」等、適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能

②分別生産流通管理をして、遺伝子組換えの混入がないと認められる大豆及びとうもろこし、それらを原材料とする加工食品

▶表示方法：「遺伝子組換えでない」、「非遺伝子組換え」等の表示が可能

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こし、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。

O157

→「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など）が有毒プランクトンの発生に伴って毒素を蓄積し、それを食べることで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

家畜保健衛生所

家畜保健衛生所は家畜衛生全般の向上を通して食の安全の確保や畜産業の発展を支える公的機関の一つであり、家畜保健衛生所法に基づく都道府県の必置機関です。

主な職員は所長を含めた「家畜防疫員」と呼ばれる職員で、家畜防疫員は都道府県知事より、その都道府県職員の中で獣医師免許を持つ者から任命されます。

カンピロバクター

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。下痢、発熱等の症状や重篤な神経障害（ギラン・バレー症候群）を引き起こすことがあります。

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。

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で、原則として全ての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理に取り組むことが義務付けられます。

（一社）北九州市食品衛生協会

食品等事業者が会員となり、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を実施している団体です。

現在、北九州市では約5,300人の会員が登録されています。

逆性石けん

通常の石けん（普通石けん）が水に溶けると陰イオンになるのに対して、逆性石けんは水中で陽イオンになります。

普通石けんに比べると洗浄力では劣りますが、細菌やカビなどの微生物に作用させると、殺菌作用を示すため、消毒薬として利用されます。

普通石けんと逆性石けんを混ぜると、会合して普通石けんの洗浄効果も、逆性石けんの殺菌効果も共に減弱してしまいます。このため逆性石けんを用いるときは、まず普通石けんで汚れを十分に落とした後、水で十分にすすいで、その後で逆性石けんを使うのが効果的です。

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、覚醒剤の取り締り ②医療監視、薬事監視 ③対米等輸出畜産物認定施設の指導監督等があります。

クドア クドア・セブテンブクタータ（Kudoa septempunctata）

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されています。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・セブテンブクタータは、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】

サルコシスティス・フェアリー (Sarcocystis fayeri)

サルコシスティス・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。

サルコシスティス・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

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発生しています。

この菌による食中毒は重篤な症状を呈することがあります。

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

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。

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を無償で採取することをいいます。

集団給食施設

工場、保育所、児童養護施設、学校、病院、寄宿舍、高齢者福祉施設などで多人数のために作られた食事を供する施設を指します。施設では、調理場における衛生管理や栄養管理が行われています。

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行政職員のことをいいます。

本市では、保健所等に所属し、営業施設の許可や食品関係施設の監視指導及び食品の収去等を行っています。

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、魚肉ソーセージなど）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（食品営業者団体）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す。

現在、北九州市では約120人の食品衛生指導員がいます。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則に基づき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、製菓衛生師、栄養士等の有資格者や、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。

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・販売等が禁止されています。

【た行】

腸炎ピブリオ

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、食肉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。

動物用医薬品

牛、豚、鶏など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。

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り組みですが、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

肉骨粉

牛・豚・鶏から食肉を除いたあとの屑肉、脳、脊髄、骨、内臓、血液を加熱処理の上、油脂を除いて乾燥、細かく砕いて粉末としたものです。

豚・鶏の飼料、農作物の肥料、ペットフードの原料となります。安価で、蛋白質、カルシウム、リン酸質が豊富で高い栄養価を誇るため、BSEの問題が起こる前まではよく用いられていました。

ノロウイルス

冬季を中心に食中毒が多発しています。

食品取扱者を介して汚染された食品による感染や、患者の吐物や便による感染も見られます。

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】

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。

保健所

地域住民の健康や衛生を支える公的機関の一つであり、地域保健法に基づき都道府県、政令指定都市、中核市その他指定された市又は特別区に設置されています。

食品衛生は、一般に生活衛生と呼ばれる保健所業務の一分野に属しています。

食中毒の原因調査、食中毒予防のための普及啓発活動、食品に関する苦情相談の受付と調査、食品の製造、流通、調理及び販売施設・卸売市場・集団給食施設に対する監視指導と食品や容器包装等の収去（抜き取り）検査などが行われています。

【ら行】

リスクコミュニケーション

リスク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。

食品衛生法では、監視指導計画の策定に際し、その趣旨、内容等を公表し広く住民の意見を求めることや、食品衛生に関する施策について、その実施状況を公表し広く住民の意見を求めることなどが定められました。

食の安全・安心に関する主な法律（50音順）

1 医薬品医療機器等法（医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律）

医薬品、医薬部外品、化粧品及び医療機器の品質、有効性及び安全性の確保のために必要な規制を行うとともに、医療上特にその必要性が高い医薬品及び医療機器の研究開発の促進のために必要な措置を講ずることにより、保健衛生の向上を図ることを目的としています。

動物用医薬品等については、品質、動物に対する有効性及び安全性の確保に加え、食用動物用の医薬品については畜水産食品への残留を防止するため、品目毎に製造（輸入）承認や再審査等を実施し、製造や輸入販売の許可等の必要な規制を行うとともに、食用動物に対しては基準を定めて使用を規制しています。

2 家畜伝染病予防法

家畜の伝染性疾病的発生を予防し、まん延を防止をすることにより、畜産の振興を図ることを目的としており、検査、家畜伝染病の届出、殺処分等の措置、輸出入検疫等について規定しています。

3 学校保健安全法

規定の範囲は学校における学校保健と学校安全の2つに大別され、学校保健では、児童生徒等の健康保持や健康増進のために必要な事項が規定されています。その主な内容は、学校ごとに保健計画を立て、環境衛生の維持・改善に努めること、健康診断を定期的に実施すること、感染症の予防や感染症による学級閉鎖に関することなどがあります。学校安全では、児童生徒等の安全の確保のために必要な事項が規定されています。その主な内容は、安全計画の策定や施設や設備の改善に関することがあります。

4 牛肉トレーサビリティ法（牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法）

牛海綿状脳症（BSE）のまん延防止措置の的確な実施や牛肉の安全性に対する信頼確保を図るため、牛の個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において当該個体識別番号を正確に伝達するための制度を構築することを目的としています。

5 景品表示法（不当景品類及び不当表示防止法）

商品及び役務の取引に関する不当な景品類及び表示による顧客の誘引を防止するため、私的独占の禁止及び公正取引の確保に関する法律（独占禁止法）の特例を定めることにより、公正な競争を確保し、一般消費者の利益を保護することを目的としています。過大な景品類の提供や不当な表示に対して、より効果的に規制するとともに、公正競争規約の制度を定め、公正取引委員会の認定を受けて、景品類又は不当な表示に関する事項について、業界が自主ルール（公正競争規約）を制定できることなどを規定しています。

6 健康増進法

高齢化の進展及び疾病構造の変化に伴い、国民の健康の増進の重要性が著しく増大していることから、国民の健康の増進の総合的な推進に関し基本的な事項を定めるとともに、国民の栄養の改善、健康の増進を図るための措置を講じ、国民保健の向上を図ることを目的としています。

食品関係の内容としては、特別用途表示について規定する他、健康保持増進の効果等についての虚偽や誇大広告の表示禁止等について規定しています。

7 JAS法（日本農林規格等に関する法律）

適正かつ合理的な農林物資の規格を制定し、これを普及させることによって品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化、使用又は消費の合理化を図るとともに、飲食料品以外の農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し、生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興、消費者の利益の保護に寄与することを目的としています。

平成27年4月の食品表示法の施行に伴い、JAS法の食品表示に関する規定が食品表示法に移管されました。

8 消費者契約法

消費者と事業者との間には、情報の質や量、交渉力の格差があることから、契約の際、消費者の利益を保護する目的の法律です。契約する際に事業者の行為によって消費者が誤認したり、困惑したときに契約を取り消すことができたり、消費者の利益を不当に害するような条項は無効であることなどを規定しています。

9 食育基本法

国民が生涯にわたって健全な心身を培い、豊かな人間性をはぐくむために食育に関する基本理念を定め、国や地方公共団体等の責務を明らかにし、食育に関する施策の基本となる事項を定めています。また、食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与することを目的としています。

10 食鳥検査法（食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律）

食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

11 食品安全基本法

食品の安全性を確保し、基本理念を定め、関係者の責務及び役割を明らかにするとともに、施策の策定に係る基本的な方針を定めることにより、食品の安全性の確保に関する施策を総合的に推進することを目的としています。

基本理念として、国民の健康の保護が最も重要であることを明らかにするとともに、リスク分析手法を導入し、食品安全行政の統一的、総合的な推進を担保し、そのためにリスク評価の実施を主たる任務とする食品安全委員会を設置することなどを規定しています。

12 食品衛生法

食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、国民の健康の保護を図ることを目的としています。

食品、添加物、器具及び容器包装の規格基準、表示及び広告、営業施設の基準、またその検査などについて規定しています。

13 食品表示法

食品の表示について、食品を摂取する際の安全性及び一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保することを目的としています。食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度として創設されました。

14 特定商取引法（特定商取引に関する法律）

訪問販売や電話勧誘販売等の取引の中でトラブルを生じやすい特定の取引類型を対象に、これらの取引の適正化を図るため、事業者の不適切な勧誘・取引を取り締まるための行政規制と、トラブルの防止・解決のための「民事ルール」（クーリング・オフ等）を定めています。

15 と畜場法

と畜場の経営及び食用に供するために行う獣畜の処理の適正の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講じ、もって国民の健康の保護を図ることを目的としています。

16 農薬取締法

農薬について登録の制度を設け、販売及び使用の規制等を行うことにより、農薬の品質の適正化とその安全かつ適正な使用の確保を図り、農業生産の安定と国民の健康保護に資するとともに、国民の生活環境の保全に寄与することを目的としています。農薬の登録、使用の規制、立入検査、回収命令、行政処分等について規定しています。

17 BSE対策特別措置法（牛海綿状脳症対策特別措置法）

牛海綿状脳症の発生予防やまん延防止のための特別措置を定めることなどにより、安全な牛肉を安定的に供給する体制を確立し、国民の健康保護並びに肉用牛生産及び酪農、牛肉に係る製造、加工、流通及び販売の事業、飲食店営業等の健全な発展を図ることを目的としています。

国及び都道府県が講ずべき措置に関する基本計画の策定、牛の肉骨粉を原料等にする飼料の使用禁止の規定、死亡牛の届出及び検査、と畜場におけるBSE検査及び特定部位の除去・焼却、牛に関する情報の記録等の規定、牛の生産者等の経営の安全のための措置などについて規定しています。

18 不正競争防止法

事業者間において正当な営業活動を遵守させることにより、適正な競争を確保するための法律です。公正な競争を阻害する一定の行為を禁止することによって、適正な競争を確保し、公正な市場を確保することを目的としています。

食の安全・安心に関する担当部署一覧

関係課・機関名	電話番号（FAX）	備 考
保健福祉局保健衛生部保健衛生課※	582-2435 (FAX582-4037)	食品衛生、食品表示に係る業務の総合調整
保健所東部生活衛生課※ (小倉北区 総合保健福祉センター4F)	522-8728 (FAX522-1025)	食品衛生に係る許可、衛生指導、相談 (門司区、小倉北区、小倉南区担当)
保健所西部生活衛生課※ (八幡西区 コムシティ6F)	642-1818 (FAX631-4451)	食品衛生に係る許可、衛生指導、相談 (若松区、八幡東区、八幡西区、戸畑区担当)
保健所東部生活衛生課※（中央卸売市場内）	583-2048 (FAX583-2044)	広域指導、中央・公設地方卸売市場指導
保健福祉局保健衛生部食肉センター※	521-0172 (FAX551-7855)	と畜、食鳥検査、指導
保健福祉局健康医療部健康推進課※	582-2018 (FAX582-4997)	食育、栄養改善、特定給食施設指導、 栄養成分表示
保健福祉局保健環境研究所※	882-0333 (FAX871-2535)	食品衛生や食中毒に係る検査及び調査研究
産業経済局農林水産部農林課※	582-2078 (FAX582-1202)	農業生産の振興など
産業経済局農林水産部水産課※	582-2086 (FAX591-2566)	水産業の振興
産業経済局農林水産部総合農事センター※	961-6546 (FAX962-5067)	農業に関する試験、研究、家畜診療
産業経済局中央卸売市場※	583-2030 (FAX583-2031)	中央・公設地方卸売市場の管理及び運営
総務市民局 安全・安心推進部消費生活センター※	861-0999 (FAX871-7720)	消費生活相談
教育委員会学校支援部学校保健課※	582-2381 (FAX581-5920)	学校給食の管理、指導
子ども家庭局子ども家庭部こども施設企画課※	582-2413 (FAX582-0070)	保育所給食の管理、指導
福岡県北部家畜保健衛生所（福岡県）	0948-42-0214 (FAX0948-42-1376)	家畜の保健衛生
農林水産省九州農政局 消費・安全部米穀流通・食品表示監視課	0120-005-110	食品表示法、JAS法、牛トレサ法（流通段階）、 米トレサ法等に関する疑義情報の受付

※は北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議の構成課です。食品の安全に関する庁内連絡会議は市の食品に関する部局で構成され、食品安全基本法に基づき市民の健康保護を最優先に食品の安全確保に向けた取り組みを行っています。

北九州市立消費生活センター相談窓口

北九州市立
消費生活センター

消費者ホットライン**188**

TEL (093)**861-0999**

戸畑区汐井町1番6号 ウェルとばた7階

【相談受付時間】9時00分～16時45分（第3土曜日は13時まで）

【休館日】日曜、祝日、年末年始

消費者トラブル無料法律相談

契約・借金そのほか消費者問題の相談に法律の専門家が無料で相談に応じます。事前予約が必要です。で上記の相談窓口に電話でお問い合わせ下さい。秘密は厳守します。ぜひお気軽にご利用ください。

開催日	第2・4・5火曜日 ※1	第1火曜日 ※2
相談時間	14～16時 (1相談につき30分間)	14～16時 (1相談につき30分間)
法律専門家	弁護士 消費生活相談員も同席します	司法書士 消費生活相談員も同席します
会場	北九州市立消費生活センター (戸畑区汐井町1-6 ウェルとばた7階)	

※年末年始は開催しません。

※1 第2・4火曜日が祝日の場合は代替日を設けます。第5火曜日が祝日の場合は開催しません。

※2 祝日の場合は開催しません。

電子メールによる消費生活相談

相談入力フォームはホームページから入ることができます。

【市役所ホームページからの入り方】

トップページ ▶ 暮らしの情報 ▶ 防災・防犯・消費生活 ▶ 消費生活 ▶ 消費生活相談窓口
▶ 電子メールによる消費生活相談

消費者ホットライン

☎ **188 (いやや)**

最寄りの消費生活相談窓口に電話がつながります。

なお、188番にお電話いただきますと、自動アナウンスで居住地の郵便番号の入力が案内されます。

食の安全・安心 ハンドブック

令和7年3月

著 作 北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議
発 行 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 FAX 093-582-4037

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