

食品の安全確保に向けた北九州市の取り組み

令和6年9月

北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議

I 食品供給行程の各段階における監視・指導

1 生産段階における監視指導の充実・強化

(1) 農薬、動物用医薬品等の適正使用の徹底

ア 食品衛生監視指導計画に基づく連携

市内生産の農畜水産物について、関係事業課と連携を取り、農薬等の使用実態及び残留農薬検査結果などの情報交換を行い、情報の共有化を図ります。

【保健所、農林水産部、保健衛生課】

イ 家畜診療防疫

家畜の疾病予防、治療を家畜保健衛生所等と連携して行い、健康で安全な生産性の高い畜産業の確立を目指します。

【総合農事センター】

2 製造・加工・流通・販売段階における監視指導の充実強化

(1) 食品等の基準に関する監視等

食品衛生監視指導計画に基づき、製造または流通する食品について、その製造・加工・販売・流通施設に対する監視指導及び法等で定められた基準（成分規格、製造・保存・表示基準など）についての適合を確認します。

ア 重点監視対象項目

「残留農薬」「動物用医薬品」「遺伝子組換え食品」「輸入食品」「食物アレルギー物質」「栄養成分表示」等について、基準が守られているかどうかの監視や検査を行います。

【保健所、保健衛生課、保健環境研究所、健康推進課】

イ 重点的に行う監視指導等

○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、原則全ての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理の実施が必要になりました。一方、規模や業種等によっては、取り扱う食品の特性等に応じた取組も認められています。

HACCP導入に際しては、事業者の状況や食品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です。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、HACCP導入状況の確認を行う他、HACCP未導入の施設にはリーフレットや手引書を用いて啓発・指導を行います。

○食中毒予防対策事業

・食肉を原因とする食中毒対策

焼肉店や焼き鳥店等における肉料理を原因とする腸管出血性大腸菌（O157、O111等）やカンピロバクター等による食中毒の発生を防ぐため、食肉の処理・流通・提供の各段階において監視指導を行

い、生食用食肉については基準の適合確認を行います。また、特に鶏肉の生食及び加熱不足によ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、食品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みます。

・ 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増加する冬期に、飲食店、魚介類販売店、集団給食施設等に対して集中的な立入検査を行います。また、食品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消費者への情報提供等を行います。

・ アニサキス食中毒対策

飲食店、魚介類販売事業者等に対して周知啓発を行います。

・ 食品、添加物等の一斉取締り

食中毒の発生しやすい夏期及び食品の流通が集中する年末に製造・加工・販売を行う施設について、不良な食品が流通しないように集中的に監視指導を行います。

○食品表示に関する啓発指導事業

市内の製造・加工・販売施設に対し、取り扱う食品及び食品添加物について、食品表示法で定められた基準（表示基準）に基づき、適正に表示が行われるよう周知、指導します。

○食品表示 110 番

農林水産省が運営する「食品表示 110 番」において九州農政局福岡県拠点から情報が寄せられたものについては、迅速に調査・指導等の対応を行います。

【保健所、食肉センター、保健衛生課、健康推進課、農林水産部】

ウ 衛生管理の実施状況の確認・指導

市内の製造・加工・販売施設に対し、食中毒等の発生を防止するため、施設、食品及び従事者について、HACCPに沿った衛生管理や一般衛生管理の実施状況を確認し、指導します。

【保健所、保健衛生課】

(2) 獣畜等の処理の適正確保

食品衛生監視指導計画に基づき、食肉の安全性確保のため、法令に基づいた検査を実施し、基準に適合しない食肉の流通を防ぎます。

ア 生体・解体検査

食肉センターにおける生体・解体検査及び衛生的な取り扱いに関する監視指導を行います。

【食肉センター】

イ スクリーニング検査の実施

BSE等の確認のため、食肉センターで処理される牛のうち生体検査で行動異常又は神経症状を呈する牛及び運動失調等の臨床症状を呈するめん羊・山羊について検査を実施します。

なお、発生時にスムーズに対応できるように国、県及び農林部局との連絡及び対応体制を確立しています。

【食肉センター、保健衛生課】

ウ 外部検証の実施

と畜場におけるHACCPに基づく衛生管理の実施状況と効果について、記録検査及び現場検査、微生物試験により、確認を行います。

【食肉センター】

(3) 食品等検査の業務管理の充実

ア 内部・外部精度管理の実施

信頼性のある検査のため、標準作業書に基づき内部精度管理に努めます。また、(一財)食品薬品安全センターが行う外部精度管理調査に参加し、検査精度を確認します。

【保健環境研究所、食肉センター、保健衛生課】

II 食品関係事業者の自主管理支援

1 生産段階における自主管理体制の確立推進

(1) 農林水産物の生産管理の推進

ア 農薬の適正使用の推進

農家に正しい農薬知識の伝達、農薬の適正使用、農薬使用状況の記録の徹底の指導を行います。

【農林課】

イ 漁業関連施設整備（海水浄化施設等の整備）

関係漁協において水産物の衛生管理のため、海水浄化施設を整備し、安全・安心な水産物の出荷を図ります。

【水産課】

ウ 水産物の衛生管理

市内産の生カキや生ウニなどについて、水産課と保健所が連携を図り、自主検査の実施の推進及び表示についての指導を行い、安全な製品生産意識の向上を図ります。

【水産課、保健所、保健衛生課】

(2) ブランド化による品質の確保とその推進

ア 市内農林水産物ブランド化の推進

市内農林水産物の信頼性と付加価値を上げるため、キャベツ、たけのこ、タコやカキ等のブランド化に取り組んでいます。

【農林課、水産課】

イ 小倉牛の生産振興

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。

【総合農事センター】

2 製造・流通段階における自主管理体制の確立推進

(1) 食品の加工製造・販売過程における衛生管理の推進

ア 自主管理の推進

食品等事業者は、食品を供給するものとして自ら食品の安全確保のため衛生管理を行う義務があります。このことから、行政は、「食品衛生管理者、食品衛生責任者の設置確認及び情報提供」「食品衛生責任者養成講習会への講師派遣」「食品衛生優良施設及び食品衛生功労者表彰」「食品事業者向け講習会」「食品衛生協会の活動支援」「HACCP管理方式の導入及び推進」を行います。

【保健所、保健衛生課】

イ 記録の作成、保存の指導及び確認

食品等事業者に対し、製造、販売、出荷にかかる記録の作成及びその保存を指導し、事故発生時にこれらの書類の提出ができるようにします。

【保健所、保健衛生課】

(2) 集団給食施設の安全確保

ア 調理作業及び調理施設に関する衛生管理の推進

学校、病院及び保育所等福祉施設の集団給食施設において安全で安心な食事を安定的に提供するために、調理施設における必要な整備改善を行い、管理マニュアルに基づいた衛生管理の徹底を図ります。また、保健所と連携して自主管理の体制を確立します。

【学校保健課、こども施設企画課、保健所、保健衛生課、健康推進課】

イ ノロウイルス食中毒予防対策事業

ノロウイルスは強い感染力を持っていることから、給食施設のみならず施設全体における、感染症予防を視野に入れた衛生管理の周知徹底を図り、ノロウイルスによる食中毒予防対策を推進します。

【学校保健課、こども施設企画課、保健所、保健衛生課】

ウ 学校給食の安全性確保に係る連携

中央卸売市場を流通する野菜・果実のうち学校給食に用いるものについて、残留農薬や防ばい剤の収去検査結果を教育委員会学校保健課に情報提供し、学校給食の安全性確保に活用します。

【学校保健課、保健所、保健衛生課】

エ 学校給食アレルギー対応事業

食物アレルギー物質に対応した学校給食を実施します。除去食については、卵、乳製品、種実類の3種類の食材を対象とし、除去食以外についても対応（単品の一部取除き及び副食の一部取除き）します。

【学校保健課】

オ 保育所給食アレルギー対応事業

食物アレルギー物質に対応した保育所給食を実施します。医師の診断

書に基づき保護者と協議の上、出来る限りの除去を行います。
【こども施設企画課】

(3) 流通段階における衛生管理の推進

ア 流通拠点における食品管理の指導及び確認

食品の安全性の確保を反映させた施設改良に努め、保健所と連携して中央卸売市場内業者の自主管理体制の確立を推進します。

【中央卸売市場】

中央卸売市場内営業者を対象とした啓発掲示物を作成し、自主管理の重要性や注意点の周知に努めます。また、監視時に個別指導を行い、自主管理の徹底を確認します。

【保健所】

Ⅲ 情報及び意見交換の促進

1 市民の意見の施策への反映

(1) 施策指針等の策定

ア 北九州市農林水産業振興計画

北九州市基本構想・基本計画の分野別計画として、今後の農林水産業振興施策の具体的な方向性を示しています。この計画に沿って、農林水産業者の所得向上を目指すと共に、市民に新鮮で安全・安心な農林水産物を提供し、地域から共感される農林水産業を目指しています。

【農林水産部】

イ 北九州市食品衛生監視指導計画（毎年度）

重点的、効率的かつ効果的な監視指導を実施するため、市の食品衛生監視指導計画を策定します。市の実情にあった計画にするため市民の意見を広く求め、その意見を反映させます。

【保健衛生課】

(2) 施策委員会等の設置

ア 食品衛生懇話会

消費者、学識経験者、食品等事業者、生産者等で構成する懇話会を開催し、食品の安全に関する情報提供及び意見交換等を実施します。

【保健衛生課】

(3) 各種公聴手段を活用した市民ニーズの把握

ア 施策に対するパブリックコメントの実施

食品衛生監視指導計画案に対する意見を募集し、市民ニーズの把握に努めます。

【保健衛生課】

(4) 市民参加型事業の展開

- ア 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、リスクコミュニケーション（情報及び意見交換）の推進を図ります。
【保健衛生課】
- イ 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】
- ウ 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います。
【保健所】

2 情報の収集提供と普及啓発の推進

(1) 正確な情報の提供

- ア ホームページによる食品の安全等に関する情報発信
市のホームページにより「食の安全」に関する情報提供を行います。
【関係各課】

(2) 行政機関、関係団体等からの情報の収集と提供

- ア 国、他自治体等関係機関との食品安全関係協議会
毎年開催される会議（「九州地区」や「東京都及び政令市」など）を通じて平常時からの国や他自治体等との情報交換に努めます。
【関係各課】
- イ 食品の安全に関する庁内連絡会議
食品の安全性確保のため、関連部局の連携、協力を強化し、食に関する施策の協議や情報交換を行います。
【関係各課】

(3) 市民からの相談等への対応

- 食品による事故や被害等に関する市民からの相談・情報提供は、消費生活センターから関連各課へ迅速に情報を伝達します。
【消費生活センター、関係各課】

IV 食品の安全性確保に関する学習、知識の普及

1 食品の安全性についての知識の普及

(1) 食品の安全・安心学習の振興

- ア 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生を対象として、食品の安全に関する講義、食品衛生に関するリスクコミュニケーションを実施します。
【保健衛生課】

イ 体験型リスクコミュニケーション事業（再掲）

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います。

【保健所】

ウ 食に関する指導の振興

成長期の子供たちの食事は、発育にとって重要な課題であり、教科でも体育科（保健体育科）では食事、運動、休養及び睡眠の調和の取れた望ましい生活習慣を身に付けることの大切さを、また家庭科（技術・家庭科）では、食の役割や健康を保持増進するために栄養のバランスの良い食事の大切さを学習するなど、学校の教育活動全体を通じて、望ましい食習慣の形成に努めています。

【教育委員会】

乳幼児期から正しい食事のとり方や望ましい食習慣の定着及び食を通じた人間性の形成、家族関係づくりによる心身の健全育成を図るため、発育・発達段階に応じて豊かな食に関わる体験を積み重ねることができるよう無理のない食育実践を展開します。

また、保育所は、入所する子どもの保護者に対する支援及び地域の子育て家庭への支援の役割をも担っていることから、家庭からの相談に応じ、助言・支援にあたります。

【こども施設企画課】

生涯を通じて元気に過ごすためには、市民一人ひとりが食の安全性等、食について関心を持ち、食に関する正しい知識や食の選択力を身につけ、心身ともに健全な食生活を実践することが重要です。食育を推進していくために、家庭に向けた正しい食情報の提供や啓発、教室等の学ぶ機会を提供しています。

【健康推進課、子育て支援課】

エ 園芸講座・園芸相談

園芸講座や園芸相談の際に、農家や市民に農薬や肥料の適正使用について啓発を実施します。

【総合農事センター】

(2) 消費生活の安全確保に向けて消費者啓発の推進

ア 食品の安全に関する講習会等の実施

保健所の食品衛生監視員が家庭における食中毒発生防止のため、正しい食品衛生の知識の普及に努めます。また、保健環境研究所では食品中の化学物質（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、出前講演「食品中の化学物質～食の安全・安心について～」を要請に応じて実施しています。

【保健所、保健環境研究所】

イ 保健所ホームページ等による情報提供

正しい食品衛生の知識の普及と共にホームページ、保健所窓口等で食品の苦情、疑問について積極的に対応します。また、集団給食施設及び食品製造施設関係者に対して、情報紙を毎月掲載します。

2 地域の食文化の推進・普及啓発

(1) 市内農林水産物等の情報提供の推進

ア ホームページ等による農林水産業の情報提供

ホームページ「農林業の振興」「水産業の振興」及び「地元いちばん」で情報提供を行うほか、市内の農林水産業のトピックスを紹介する「農林水産だより」を発行しています。また、各種イベントを通じて市内産農林水産物のPRを図っています。

【農林水産部】

イ ホームページによる市場に出荷される旬な食材の紹介

中央卸売市場に出荷されている多くの生鮮食料品のうち、野菜、果実、水産物のコーナーに分けて、各月の代表的な旬な食材を紹介します。

【中央卸売市場】

(2) 食環境の整備と食文化の普及啓発

ア 食品事業者等と連携した食環境整備

特定給食施設等に対して、利用者に応じた食事や栄養・食生活情報を提供するための支援・指導を行います。健康に配慮したメニューの提供や栄養成分表示、健康・食育情報等の発信などを行う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・支援し、食を通じた社会環境の整備を進めます。

【健康推進課】

イ 地域食育講座

地域における食に関する課題や希望内容に合わせたテーマについて、栄養士の講話や調理実習・実演等を行い、望ましい食習慣の定着及び「食」を通じた健全な心身の育成を図ります。

【健康推進課】

ウ 市場みらい塾「料理教室、魚さばき方教室」

新鮮な食材の選び方・調理方法などについて、卸売市場関係のプロが市民センター等に出向いて、講演・実習を行い、卸売市場発の食育推進を図ります。

【中央卸売市場】

(3) 農林水産業体験交流等を通じた食育の推進

ア わくわく農業体験事業

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

【農林課】

イ イベントや料理教室等を通じた魚食の普及

市内水産物を用いた良質な食品としての魚食の普及を目指します。

【水産課】

ウ 野菜栽培体験教室

身近な農産物の植え付けや収穫などの体験を通して、「食」への理解や関心を高めます。

【総合農事センター】

V 試験研究体制の整備

1 食品の安全性に関する試験及び調査研究

(1) 食品の安全・安心に関する試験及び調査研究の推進

ア 食品の安全・安心に関する試験及び調査研究

各局から定常的に依頼される検体や苦情品について試験を行うと共に、研究所独自あるいは他との共同で、食品の安全・安心に関する調査研究を実施します。

【保健環境研究所】

イ 分析法の確立、分析技術の向上及び関係情報の収集

食品等に関する分析項目は、種類も分析方法も多岐にわたり、また、高度な技術を必要とします。国や地方衛生研究所との共同研究、学会活動等を通じて、迅速で高精度の分析法の確立や分析技術の向上、関係情報の収集を図ります。

【保健環境研究所】

ウ 分析機器等の整備・充実

食品等の分析は、多項目あり、また高感度・高精度で迅速に結果を出すためには、多くの高性能な理化学機器が不可欠です。引き続き理化学機器の整備を行い、分析環境の充実を図ります。

【保健環境研究所】