

令和 8 年度北九州市食品衛生監視指導計画（案）

令和 8 年 1 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 関係機関との連携体制		
3 本市の関係部局との連携体制		
4 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	・ ・ ・ ・ ・	3
1 令和8年度の監視指導内容		
2 違反を発見した場合の対応		
3 計画の実施状況の公表に関する事項		
4 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		
5 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項		
6 犯罪が疑われる食品発見時の対応に関する事項		
第四 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項	・ ・ ・ ・ ・	8
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 市民への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション） の実施に関する事項	・ ・ ・ ・ ・	9
1 市民への情報提供		
2 市民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施		
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	・ ・ ・ ・ ・	10
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	・ ・ ・ ・ ・	10
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	・ ・ ・ ・ ・	11
別表 1 監視指導計画の実施体制	・ ・ ・ ・ ・	12
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	・ ・ ・ ・ ・	13
別表 3 施設ごとの立入予定回数	・ ・ ・ ・ ・	14
別表 4 重点的に立入を実施する施設	・ ・ ・ ・ ・	15
別表 5 立入検査実施計画	・ ・ ・ ・ ・	16
別表 6 収去等検査実施計画	・ ・ ・ ・ ・	17
別表 7 研修等実施計画	・ ・ ・ ・ ・	18
<資料>		
用語解説（50 音順）	・ ・ ・ ・ ・	19

第一 監視指導計画策定の趣旨

「北九州市食品衛生監視指導計画」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、重点的、効率的かつ効果的な監視指導を行うため、食品衛生法第24条の規定に基づき策定するものである。

【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8年4月1日～令和9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（12ページ）に示す。

2 関係機関との連携体制

図1（11ページ）に示すように関係機関と相互に連携を図り、監視指導を行う。

(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。また、広域連携協議会を通じ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。

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の会議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

表示に関わる違反等のうち、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。

3 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。また、必要に応じて、関係する部局に情報提供を行う。

「北九州市食品の安全に関する庁内連絡会議」の構成部局

総務市民局	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	
子ども家庭局	子ども家庭部	こども施設企画課
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

4 試験検査実施機関の体制の整備

監視指導計画に基づく試験検査を実施するため、食品衛生検査施設（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、信頼性確保部門による内部点検の定期的な実施及び外部精度管理調査の受検により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 令和8年度の監視指導内容

別表2（13ページ）に示すとおり、食品群ごとの食品供給行程（フードチェーン）において、食品等事業者に対し、効果的な監視指導を実施する。また、**別表3**（14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**（15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。

その他、立入検査の実施計画を**別表5**（16ページ）に、収去等検査の実施計画を**別表6**（17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、食品等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 HACCP に沿った衛生管理の取組強化事業

食品衛生法改正により、原則、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理（以下、「HACCP」という）に取り組むこととなった。HACCPの取組を定着させるため、以下の内容の監視を行う。

- ・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導入や実施状況について確認する。

- ・ HACCP 未導入の施設には、HACCP 導入に関する動画やリーフレット、手引書を用いて実施指導を行う。
- ・ 保健所窓口での HACCP に関する相談に引き続き対応するとともに、演習を取り入れた業種別の講習会や相談会等を開催し、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

② 食中毒予防対策事業

近年、食肉を原因とするカンピロバクターによる食中毒や、魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が多く発生している。また、ノロウイルスによる食中毒では、1 件あたりの患者数が多く、汚染された二枚貝を原因とするものの他に、調理従事者を介して広がる事例がある。

このような状況を踏まえて、以下の事項に重点を置いた食中毒予防の取組を行う。

ア 食肉を原因とする食中毒対策

- ・ 生又は加熱不十分な食肉の取扱いに係る指導
- ・ 野生鳥獣肉（ジビエ）の取扱いに係る指導
- ・ 市内流通食肉の汚染実態調査
- ・ 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出前講演等を活用した情報提供

- 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

イ ノロウイルス食中毒予防対策

- ・ 飲食店、大量調理施設等への注意喚起
- ・ 正しい手洗い方法、次亜塩素酸ナトリウム液の使用法の普及及び手洗い教材の貸し出し
- ・ 市内生産の生食用殻付きかきのノロウイルス汚染状況等の調査

- 実施時期 通年（9 月～3 月重点実施）
- 対象施設 飲食店、小学校や病院等の大量調理施設、集団給食施設、魚介類販売店、かき養殖業者等

ウ アニサキス食中毒対策

- ・ 飲食店、魚介類販売店等に対する、生食用魚介類の取扱いにおける注意事項について周知啓発を実施

- 実施時期 通年
- 対象施設 飲食店、魚介類販売店等

エ 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。

- ・ 夏期一斉取締り（6 月～8 月）

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。

- ・ 年末一斉取締り（10 月～12 月）

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。

(2) 市内流通食品等の衛生対策

市内で処理される獣畜や食鳥、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 食品表示に関する啓発指導事業

- ・製造所及び販売店に対して、食品表示の適正化に係る監視指導を実施する。
- ・加工食品の原料原産地表示、遺伝子組換え食品の任意表示制度及び特定原材料の表記等について、新たな表示制度に適正に対応できているか確認する。
- ・アレルギー表示の欠落や期限の誤表示等を理由とした回収事案が市内および全国でも多く発生していることから、大規模な食品販売店等への立入検査や食品等事業者を対象とした衛生講習会等の機会に周知、啓発を行い、食品表示の適正化を図る。

○ 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、食品販売店、食品製造業等

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が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食品販売店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、食品販売店等

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、HACCP に沿った衛生管理の取組により、獣畜等の処理の適正化を図る。また、法令に基づいた検査により病畜等を排除するとともに、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。

（i）HACCP に沿った衛生管理

「と畜場法」及び「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が改正され、と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）においては HACCP に基づいた衛生管理が、認定小規模食鳥処理場においては HACCP の考え方を取り入れた衛生管理がそれぞれ義務付けられているため、各施設の HACCP に沿った衛生管理の実施状況について監視指導を行う。

（ii）BSE 等の伝達性海綿状脳症（TSE）対策

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（※）等を行う。

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。

（※）TSE の検査対象と特定危険部位

	検査対象	特定危険部位
牛	行動異常又は神経症状を呈するもの。	・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	・ 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
-----------	----------------	--

- 実施時期 通年
- 対象施設 と畜場、食鳥処理場

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。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、市内に流通しているコメやトウモロコシ、ばれいしょ等を原料とした加工品の検査を行う。

- 実施時期 通年
- 対象施設 食品販売店、食品製造業等

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（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）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、食品等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

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魚介類を取り扱う事業者に対して立入検査を行い、温度管理や表示についての指導を実施する。

さらに、生食用鮮魚介類及び市内で生産される生食用殻付きかき等については、細菌検査を行い、成分規格への適合を確認する。

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店等には引き続き周知を徹底する。

- 実施時期 通年
- 対象施設 魚介類販売店、かき生産者、飲食店

⑦ 農産物の安全性確保事業

中央卸売市場を流通する農産物、販売店の市内産農産物及び輸入農産物について、残留農薬の検査を実施する。輸入かんきつ類及びバナナにあっては、防ばい剤の検査も併せて実施する。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掲示物等を作成し、情報提供を実施する。

また、中央卸売市場を流通する野菜・果実について、残留農薬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。

- 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

⑧ 加工食品等の安全性確保事業

食品販売店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、消費者ニーズ等が多様化し、インターネット販売やデリバリー・テイクアウト等による食品の提供が増加していることから、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、飲食店等

(3) 市内流通食品の実態調査

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

食肉類、野菜及び浅漬について食中毒菌による汚染状況を調査する。

② 畜水産物の有害物質モニタリング検査

畜水産食品への動物用医薬品等有害物質の残留や蓄積について調査する。

(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、関係機関と情報を共有し、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。

③ まつり等に係る調査

イベントが開催される際には、手洗いの徹底、食品の温度管理及び十分な加熱等、食品の衛生的な取扱いについて現地で指導を行う。また、必要に応じて調理従事者等を対象とした衛生講習会を行う。

④ 夜間合同立入り

福岡県警等関係機関と合同で、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。

⑤ 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。

2 違反を発見した場合の対応

(1) 法律等に違反する状況及び食品を発見した場合の対応

① 違反に対する措置

法律等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

めの対策を講じる。違反食品が現に流通している場合は、食品等事業者に対して廃棄又は回収を命じる。必要に応じて、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。

②公表

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、プレスリリース、ホームページへの掲載等により公表する。

(2)食品等事業者が実施する自主回収への対応

食品衛生法や食品表示法に基づく、自主回収の報告を受けた場合には、システムを利用してすみやかに厚生労働省及び消費者庁へ報告する。また、必要に応じて、再発防止等について指導する。

3 計画の実施状況の公表に関する事項

令和8年度の監視指導計画の実施結果については、令和9年6月末までに公表する。

4 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。

5 食中毒等健康危害発生時の対応に関する事項

(1) 食中毒発生時の対応

食中毒等発生時の対応については、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。

(2) 指定成分等を含む食品による健康被害発生時の対応

指定成分等を含む食品を取扱う営業者から、当該食品等が人の健康に被害を生じ、又は生じさせるおそれがある旨の情報の届出があった場合は、当該届出に係る事項を厚生労働省に報告することにより、類似の健康被害の発生防止に必要な措置を図る。

6 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。

第四 食品等事業者自らが実施する衛生管理に関する事項

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、食品衛生責任者や食品衛生管理者に対しては、適切にその職責が果たされるよう、実務

講習会の開催や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
- ② 実務講習会、立入検査時及びホームページ等による情報提供等

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
- ② ホームページによる情報提供
- 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）
- 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 市民への情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の実施に関する事項

1 市民への情報提供

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）」と定める夏期のほか、ノロウイルスが流行する冬期には、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
- ・ ホームページによる情報提供等
- ・ テレビ等の報道機関や動画配信サイトを活用した啓発事業
- ・ 食中毒注意報の発令
- ・ 出前講演
 - ・ 「食品衛生に関する話題 ～食中毒予防、食品表示など～」（保健所）
 - ・ 「食品中の化学物質 ～食の安全・安心について～」（保健環境研究所）

2 市民との意見交換（リスクコミュニケーション）の実施

食品の安全について相互理解を深めていくため、市民講座、意見交換会、施設見学等を実施し、リスクコミュニケーションの推進を図る。

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

9月～10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。

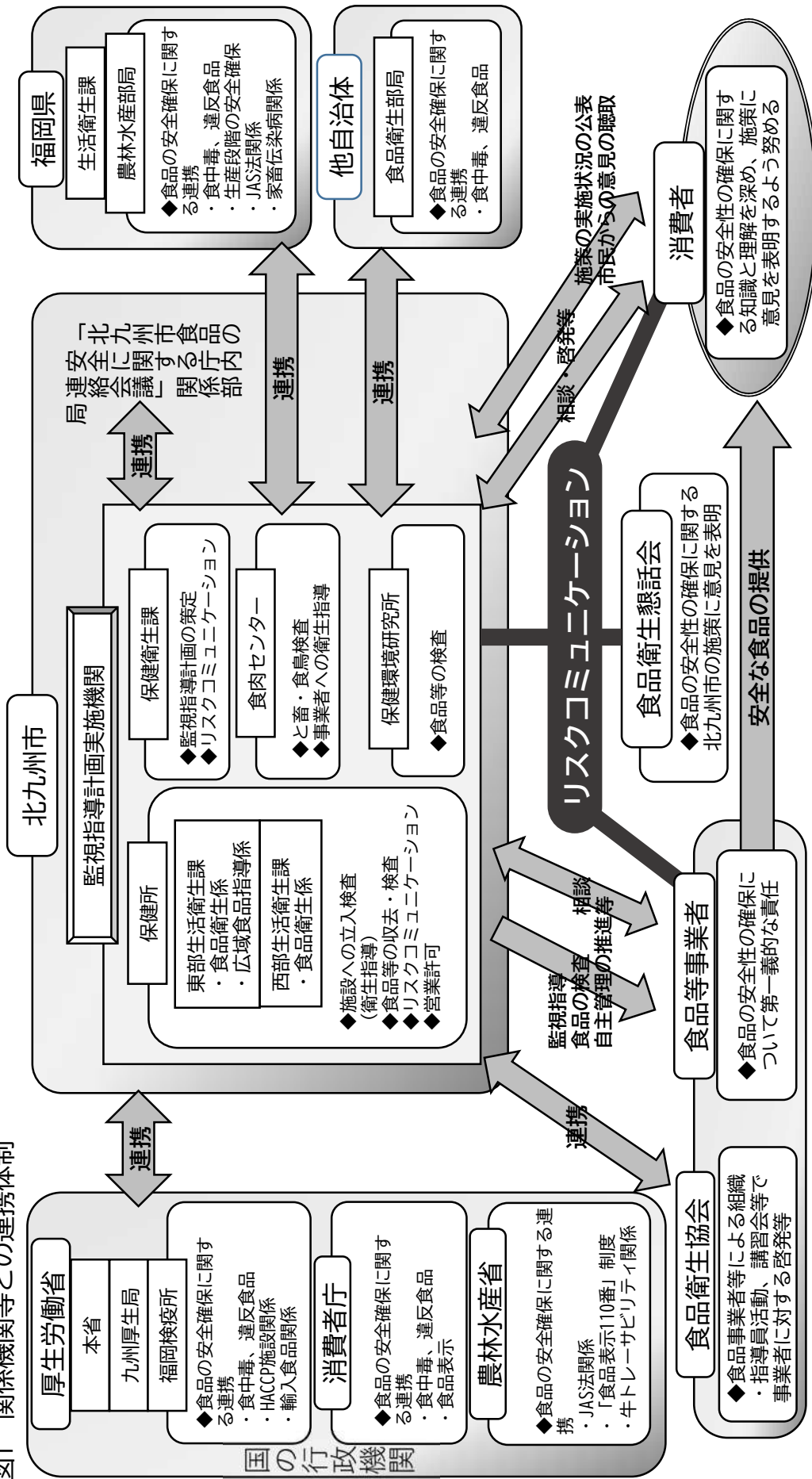
2 食品衛生に係る人材の資質の向上

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8年度実施する研修等実施計画を別表7（18ページ）に示す。

- ・ 国立保健医療科学院派遣研修
- ・ 疫学研修
- ・ HACCP システムに係る講習会
- ・ 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
- ・ 生活衛生関係新任職員研修

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 食品 衛生 等の 監数	業務内容	参考			
				監視指導対象施設			主な検査項目
				管轄施設	要許可	要届出等	
保健衛生課	食品衛生係	5	・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、市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	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及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認・指導 ・食品等の収去 ・食中毒に係る調査 ・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	門司、小倉北、小倉南の各区営業施設	15,747	6,631	
		食品衛生第二係					
	西部生活衛生課	食品衛生第一係	11				
保健所	広域食品指導係	7	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及びHACCPに沿った衛生管理の実施状況の確認・指導 ・食品等の収去 ・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	市内の製造業（菓子、豆腐、めん類製造業を除く製造業及び野菜・魚介類加工施設等）及び社会福祉施設、病院、学校等の集団給食施設	集団給食施設975 製造業731（再掲）		〈微生物検査〉 ・汚染指標菌 ・食中毒菌 〈理化学検査〉 ・油脂の酸化度 ・使用水の残留塩素
				中央卸売市場及び公設地方卸売市場内営業施設	61（再掲）	79（再掲）	
各区保健福祉課（小倉北区、八幡西区を除く）		各区1	・自主管理の推進 ・市民に対する啓発、情報提供		—	—	
食肉センター	検査第一係 検査第二係	11	・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きんの食鳥検査 ・管轄施設での食肉等の検査	と畜場	1	と畜検査、食鳥検査 BSE等検査（スクリーニング） 〈微生物検査〉 ・汚染指標菌 ・食中毒菌 ・食中毒菌 〈理化学検査〉 ・食品添加物 ・残留農薬 ・アレルギー物質 ・遺伝子組換え ・動物用医薬品	
				食鳥処理場	2		
保健環境研究所	保健環境研究所	—	・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		—	—	〈微生物検査〉 ・汚染指標菌 ・食中毒菌 ・細菌の血清型 ・ウイルス 〈理化学検査〉 ・食品添加物 ・残留農薬 ・アレルギー物質 ・遺伝子組換え ・動物用医薬品

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）
			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）
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	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）
			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
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"> ・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）
			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）
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、アニサキス等） 動物用医薬品 環境汚染物質	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
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	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"> ・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	○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)	○大規模食品製造業 ・大規模広域流通食品製造施設 ○と畜場・食鳥処理場	○大規模流通施設 ・中央卸売市場 ・公設地方卸売市場 ・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、令和6年度及び令和7年度中に食中毒事件等の問題が発生した施設			
B	○飲食店営業（上記以外） ・仕出し屋、弁当屋、旅館等	○食品製造業（上記以外） ・そうざい、清涼飲料水、 味噌・醤油、酒類、冷凍食品、 水産製品、食肉製品、漬物、 密封包装食品、 菓子（大規模施設）、豆腐、 麺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）	○上記以外のスーパーマ ーケット	2回以上
C	○飲食店営業（上記以外） ・レストラン、すし店、 焼肉店、宴会施設等 ○訪問給食施設 ○集団給食施設 ・社会福祉施設、保育所、 学校、病院、 事業所給食施設等	○食品製造業（上記以外） ・菓子（大規模を除く）、その他 ○かき生産（出荷）者	○食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販 売を除く) ○魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの 販売を除く)	1回以上
D	○飲食店営業等（上記以外） ・一般食堂等 ・コンビニエンスストア	○食品製造業（上記以外） 提供数が小規模な施設		1/2回以上
E	○飲食店営業（上記以外） ・調理行為の少ないスナッ ク・バー等 ・自動車営業 ・仮設営業等の特殊形態営業等		○自動販売機営業 ○乳類販売業 ○食肉販売業 (包装済みの食肉のみの販売) ○魚介類販売業 (包装済みの魚介類のみの販 売) ○氷雪販売業 ○冷凍冷蔵業（倉庫業） ○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

※：「HACCPに基づく衛生管理」の実施等、施設の衛生管理状況により、必要に応じて立入回数を変更する。

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
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、麺類等の食品製造業 ・ 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。 ・ アレルゲン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。
給食施設	<ul style="list-style-type: none"> ・ 集団給食施設 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 ・ 公設地方卸売市場 	<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

監視指導事業名等		4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
重点対策	①HACCPに沿った衛生管理の取組強化事業	<div> <div>飲食店、食品製造業、食品販売店 等</div> <div>・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定着・演習を取り入れた業種別講習会を開催</div> </div>											
	②食中毒予防対策事業	<div> <div>と畜場、食鳥処理場、食肉処理施設、食肉販売店、飲食店（焼肉店、焼鳥店）</div> <div>・食肉の処理、流通、提供の各段階に対する集中的衛生監視・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</div> </div>											
	・ノロウイルス食中毒予防対策	<div> <div>飲食店、集団給食施設 等</div> <div>・施設全体の感染症対策も含めた衛生指導・従業員の健康管理に関する確認</div> </div>											
	・アニサキス食中毒対策	<div> <div>飲食店、魚介類販売事業者 等</div> <div>・飲食店、魚介類販売事業者等に対する周知啓発</div> </div>											
市内流通食品の衛生対策	・食品、添加物の一斉取締り	<div> <div>← 夏期一斉取締り → ← 年末一斉取締り →</div> </div>											
	①食品表示に関する啓発指導事業	<div> <div>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</div> <div>新表示基準への移行の確認</div> </div>											
	②輸入食品の安全性確保事業	<div> <div>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</div> <div>輸入食品の表示等の確認</div> </div>											
	③獣畜等の処理の適正確保事業	<div> <div>と畜場、食鳥処理場</div> <div>と畜場、食鳥処理場の衛生管理等に関する監視、指導</div> </div>											
	④遺伝子組換え食品監視指導事業	<div> <div>スーパー等販売・加工店等</div> <div>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</div> </div>											
	⑤アレルギー混入防止対策事業	<div> <div>菓子製造業等</div> <div>特定原材料の混入防止に関する監視指導</div> </div>											
	⑥魚介類等の衛生対策事業	<div> <div>公設地方卸売市場内魚介類販売店、かき生産者</div> <div>鮮魚介類の衛生的な取扱いに関する監視指導</div> <div>表示及び保存温度の確認</div> </div>											
	⑦農産物の安全性確保事業	<div> <div>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</div> <div>表示及び伝票等記録の確認</div> </div>											
その他	⑧加工食品等の安全性確保事業	<div> <div>食品販売店、食品製造業、飲食店等</div> <div>表示の確認及び食品の衛生的な取扱いに関する指導</div> </div>											
	〔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〕	<div> <div>対象施設</div> </div>											
	③まつり等に係る調査	<div> <div>イベント等</div> </div>											
	④夜間合同立入り	<div> <div>夜間合同立入り</div> </div>											

別表 6 収去等検査実施計画

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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																											
重点事業	食中毒予防対策事業	食肉を原因とする食中毒対策	食中毒予防対策 ノロウイルス食中毒予防対策	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)	微生物検査 (ノロウイルス)	食品添加物 (保存料、甘味料、着色料、漂白剤等) 微生物検査 (汚染指標菌、食中毒菌) 等	疾病等	と畜検査	異常プリオン	疾病等	衛生指標菌 (生菌数、腸内細菌科菌群数)	組換え遺伝子	特定原材料 (卵・乳等)	微生物検査 (腸炎ビブリオ等) 理化学検査 (ヒスタミン)、貝毒	農薬 食品添加物 (防ばい剤)	食品添加物 (保存料、甘味料、着色料、漂白剤等) 微生物検査 (汚染指標菌、食中毒菌) 等	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)	動物用医薬品、飼料添加物、農薬等																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																									
																			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																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
																			10 (再掲)																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								

※ 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			← 食品衛生監視員等		← 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	
④HACCPシステムに係る講習会										← 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 食品衛生監視員等					
⑦全国食肉衛生検査所協議会				← 全国			← 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							← 食品衛生監視員等					
⑨食品衛生検査施設信頼性確保 部門責任者等研修会							← 信頼性確保部門責任者等					
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、白色の少し太い糸のように見えます。サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、ヒラメ、マグロ、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、次のとおりアレルゲンを含む食品の表示が定められています。

【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：特定原材料に準ずるもの(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月から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、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、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。

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。

0157

→「腸管出血性大腸菌」参照

【カ行】

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、生又は加熱不十分な鶏肉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。

(一社) 北九州市食品衛生協会

食品等事業者が会員(約5,100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。

クドア、クドア・セプテンブクタータ

クドアによる食中毒は、生食用生鮮ヒラメ(ヒラメの刺身等)に関連するものが多く、食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢を呈し、軽症で終わる症状が特徴です。

【さ行】

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。

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が無償で採取することをいいます。

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 栄養士又は管理栄養士で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す。

現在、約120人の食品衛生指導員が活動しています。

食品衛生責任者

食品衛生法施行規則により、原則として全ての食品等事業者は、施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者として食品衛生責任者を定めることが義務付けられています。

食品衛生監視員又は食品衛生管理者の資格要件を満たす者及び調理師、製菓衛生師、栄養士等の食品衛生に関する一定の知識を有する者のほか、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。

【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、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。

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。

【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】

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

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。

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。

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。

【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	【本所】		
	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8年度 北九州市食品衛生監視指導計画

令和8年1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
