

令和7年度北九州市食品衛生監視指導計画  
実施結果

令和8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	食品等事業者自らが実施する衛生管理	・・・・・・・・	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 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供		
第六	食品衛生に係る国際協力	・・・・・・・・	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7年4月1日～令和8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、衛生上の不備がある施設事業者等に対し、指導を行いました。

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。

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	違反件数 [ ] 内は件数
	※R7 施設数 ← R6 施設数		
許可を要する施設	15,324 ← 15,747	9,405 ← 9,588	食中毒事件 [7] 施設基準違反 [0] 管理運営基準違反 [7]
届出を要する施設	6,800 ← 6,631	2,273 ← 2,534	製造基準違反 [2] 表示基準違反 [29] その他 [9]
合計	22,124 ← 22,378	11,678 ← 12,122	54

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	1,463	1,545
集団給食施設	975	950
大規模食品取扱施設（大量調理施設・大規模流通施設）	158	2,505
合計	2,596	5,000

## 2 食品等の収去等検査

不良な食品の流通を防止するため、市内で製造、加工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
※R7 実施結果 ← R6 実施結果				
魚介類	67 ← 76 (13) ← (14)	0	472	135
魚介類加工品（か詰・ビン詰を除く）	126 ← 144 (0) ← (0)	0	876	174
肉卵類	33 ← 52 (3) ← (0)	0	293	47
肉卵類加工品（か詰・ビン詰を除く）	24 ← 27 (2) ← (5)	0	164	44
アイスクリーム類・氷菓	10 ← 10 (0) ← (0)	1	-	20
冷凍食品	20 ← 19 (0) ← (0)	0	150	20
穀類及び穀類加工品（か詰・ビン詰を除く）	17 ← 7 (2) ← (0)	0	18	45
野菜類・果物	250 ← 250 (36) ← (32)	0	42,328	144
野菜類・果物加工品（か詰・ビン詰を除く）	74 ← 89 (13) ← (15)	0	344	71
菓子類	101 ← 102 (11) ← (7)	0	221	141
清涼飲料水	19 ← 23 (1) ← (3)	0	125	33
酒精飲料	3 ← 3 (3) ← (3)	0	3	-
水・氷雪	50 ← 52 (0) ← (0)	0	-	116
かん詰・びん詰食品	5 ← 4 (5) ← (4)	0	22	-
その他の食品	94 ← 84 (8) ← (5)	1	514	197
添加物	4 ← 4 (0) ← (0)	0	17	-
化学的合成品及びその製剤				
器具及び容器包装	9 ← 9 (9) ← (9)	0	45	-
乳・乳類加工品・乳製品	2 ← 2 (0) ← (0)	0	32	4
合計	908 ← 957 (106) ← (97)	2 (0)	45,624	1,191

( )内は、輸入食品の再掲

### 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、令和7年度の重点対策として、以下の事業を行いました。

各事業では、実施時期を定めて集中的かつ効果的に、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ました。

#### （1）HACCP に沿った衛生管理の取組強化事業

令和3年6月1日の食品衛生法改正に伴い、食品等事業者に対し、立入検査や窓口での申請等の機会を通じて HACCP 導入や実施状況の確認を行いました。また、未導入の施設の営業者に対し、厚生労働省の業種別手引書、本市独自で作成した各種リーフレット及び動画等を活用しながら、HACCP に沿った衛生管理の取組について指導を行いました。

令和7年度は、新たに演習を取り入れた業種別のワークショップを開催し、導入支援に努めました。

表4 HACCP に沿った衛生管理の取組強化事業実施結果

対象施設	施設立入時の指導	講習会		ワークショップ	
	延べ監視施設数	実施回数	参加人数	実施回数	参加人数
飲食店営業	4,522	18	357	3	40
食品製造業	1,741				
食品販売業	2,674				
給食施設	950				
合計	9,887	18	357	3	40

#### （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（O157 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、収去等検査を行いました。

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7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、大学生等の消費者に対し、食肉の生食による食中毒の危険性について周知啓発を行いました。

表5 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	236	牛・豚枝肉	120	生菌数、腸内細菌科菌群	
食鳥処理場	2	食鳥と体拭き取り、設備等	0		
食肉処理業	181	ミンチ肉	2	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	<ミンチ肉> 腸管出血性大腸菌陽性 [0] サルモネラ属菌陽性 [0]
飲食店営業等 (焼肉・焼鳥)	1,769	加工肉	2		<加工肉> 腸管出血性大腸菌陽性 [0] サルモネラ属菌陽性 [0]
食肉販売業	163	馬刺し、鶏たたき等生食用	6		<生食用の鶏肉等> 腸管出血性大腸菌陽性 [0] サルモネラ属菌陽性 [0]
食肉製品製造業	26				カンピロバクター属菌陽性 [1]
合計	2,377		130		

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	31	91
食肉販売店・飲食店等	25	879
消費者等	21	808

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7年度も引き続き、医療機関、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注意喚起を行いました。

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、正しい手洗いの周知啓発を行いました。

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6 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	9	生食用から付かき	9	ノロウイルス	ノロウイルス検出 [0]
魚介類販売業	904				
飲食店営業	3,969				
菓子製造業	283				
食品製造業	1,421				
食肉販売業	135				
食品販売業	1,624				
給食施設	995				
合計	9,340				

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	29	948
高齢者社会福祉施設等	9	1,097
消費者等	24	942

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、立入検査を実施し、アニサキスに関する周知啓発を行いました。

表7 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	196

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を行いました。

表8 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			収去等検査		
			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	2,985	5	食品衛生法違反[0] 食品表示法違反[5]	266	1	成分規格違反[1]
年末一斉	10月1日 ～ 12月28日	食品製造業 魚介類販売業 食肉販売業等	1,717	4	食品衛生法違反[1] 食品表示法違反[3]	134	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等を行いました。

表9 食品表示に関する啓発指導事業実施結果

#### A. 監視指導及び収去等検査実績

対象施設	立入検査	収去等検査			立入検査等
	延べ監視施設数	対象食品等	検体数	検査項目	結果 (食品表示法違反) [ ] 内は件数
食品販売業 食品製造業等	4,138	生鮮食品 加工食品 食品添加物等	895	食品表示	アレルギー表示欠落/期限誤表示 [1] アレルギー表示欠落 [3] 期限誤表示 [10] 無表示 [5] その他 [10]

#### 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	7	311
消費者等	9	264

## (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食品販売店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 10 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
魚介類競り売り業 魚介類販売業	生食用鮮魚介類	5	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]
	魚介類加工品	1	腸炎ビブリオ 食品添加物等	成分規格違反 [0]
	二枚貝	2	麻痺性貝毒	成分規格違反 [0]
中央卸売市場 食品販売業	野菜・果実	36	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）	48	食品添加物等	成分規格違反 [0]
合計		92	※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、BSE等の伝達性海綿状脳症（TSE）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、脊柱の適正処理を指導しました。

表 11 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）	7,805	とさつ・解体禁止 [0] 全部廃棄 [8] 一部廃棄 [13,934]
		豚（全頭）	29,853	
		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	BSE等陽性 [0]
食鳥検査	疾病等	鶏（全羽）	0	全部廃棄 [0] 一部廃棄 [0]

#### (4) 遺伝子組換え食品監視指導事業

市内の食品販売店等で販売されているトウモロコシ(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。

表 12 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
食品販売業 食品製造業	557	トウモロコシ(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、くるみを使用していないとする食品へ卵・くるみ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 13 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	2,364	菓子、パン、 そうざい等	16	特定原材料 (卵、くるみ)	卵成分の検出 [0] くるみ成分の検出 [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に関する指導を行いました。

表 14 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	72	二枚貝	5 (2)	下痢性貝毒	規制値（厚労省通知） 超過 [0]
		魚介類加工品	23 (0)	細菌数、大腸菌群、ヒスタミン等	成分規格違反 [0]
魚介類販売業	888	生食用鮮魚介類	29 (6)	細菌数、大腸菌群、黄色ぶどう球菌、腸炎ビブリオ最確数等	市指導基準超過 [3]
		生食用かき	3 (0)	細菌数、腸炎ビブリオ最確数 E.coli 最確数	成分規格違反 [0]
		水、氷雪	34	E.coli、腸炎ビブリオ等	
かき養殖業者	9	生食用から付かき	9 (0)	細菌数 E. coli 最確数 腸炎ビブリオ最確数 ノロウイルス	成分規格違反 [0]
		海水(浄化前、浄化後)	16 (0)	細菌数 大腸菌群最確数 腸炎ビブリオ	
飲食店営業等	1,810				( )内は、輸入食品の再掲
合計	2,779		119 (8)		

(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 15 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)	520	野菜 果物	212 (36)	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	349				
食品製造業	374				
合計	1,243		212 (36)		( )内は、輸入食品の再掲

(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 16 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	3,932	冷凍食品	10 (0)	食品添加物 汚染指標菌 成分規格等	
		魚介類加工品	74 (0)		
		肉卵類加工品	14 (2)		
		野菜類・果物加工品	54 (13)		
		穀類加工品	22 (1)		
		アイスクリーム類・氷菓	10 (0)		成分規格違反 [1]
		菓子類	71 (11)		
		清涼飲料水	12 (1)		
		酒精飲料	3 (3)		
		水	0 (0)		
		かん詰・びん詰食品	5 (5)		
		乳・乳製品	1 (0)		
		その他の食品	61 (8)		添加物使用基準違反 [1]
		食品添加物	4 (0)		
器具・容器包装	4 (4)				
合計	3,932		345 (48)	( )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 17 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	38	大腸菌 腸管出血性大腸菌 (026/0103/0111/0121/0145/0157)	大腸菌陽性 [1] 腸管出血性大腸菌陽性 [0]
肉類	生食用食肉 等	10	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	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 [1]
加工食品	漬物	5	大腸菌	大腸菌陽性 [0]
合計		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、生乳、鮮魚）に動物用医薬品等の残留がないかを調査しました。

表 18 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）	8(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	動物用医薬品等の検出 [0]
	豚（筋肉・肝臓・腎臓）	5(0)		
	鶏（筋肉）	2(0)		
	鶏卵	4(0)		
乳類	生乳	1(0)		
魚介類	鮮魚	20(5)		
合計		40(5)		( )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 19 食中毒発生状況 【7件】

No	発生日	発生場所	原因施設	原因食品	摂食者数	有症者数	死者数	病因物質
1	4月12日	小倉南区	飲食店	焼肉コース料理(推定)	20	3	0	カンピロバクター
2	5月5日	八幡西区	飲食店	鶏料理を含む料理(推定)	4	3	0	カンピロバクター
3	11月3日	小倉北区	飲食店	鶏料理を含む料理(推定)	18	17	0	カンピロバクター
4	11月17日	小倉北区	飲食店	鶏料理を含む料理(推定)	15	3	0	カンピロバクター
5	12月13日	八幡西区	飲食店	鶏料理を含む料理(推定)	20	6	0	カンピロバクター
6	1月3日	八幡西区	飲食店	飲食店で提供された料理(推定)	72	55	0	ノロウイルス
7	2月1日	小倉北区	飲食店	飲食店で提供された料理(推定)	16	9	0	ノロウイルス
合計					165	96	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 20 食中毒等発生時の検査実施状況

検査項目	食中毒菌	ウイルス	その他
検体分類			
関係者便・吐物	124	89	8
食品	9	0	0
施設・器具等拭き取り等	74	4	0

### (2) 苦情・違反食品関連調査

食品関係営業施設に対して、苦情や異物混入、変質等不良食品に関する苦情があった場合は、速やかに調査し必要な措置を講じました。

また、収去等検査による違反食品の発見や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。

表 21 苦情に対する措置状況 【354件】

内容	件数	主な事例	措置・指導内容等
異物混入	58	飲食店のチャーハンにゴキブリのような虫が混入していた。	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。
		配達された日替り弁当にウジ虫が付着していた。	目視確認の徹底や洗浄方法の再検討など再発防止防止策を講じるよう指導。
腐敗・変敗等	24	購入したお弁当が傷んでいた。	HACCPによる衛生管理を実施し、十分な加熱と速やかな冷却を行い、製造中は出入り口のドアを閉めるよう指導。
カビの発生	7	フルーツ飴の屋台で購入したりんご飴にカビが生えていた。	目視確認を徹底し、食品に異常がないか確認するよう指導。
		食品販売店で購入した菓자에カビが生えていた。	輸入者管轄自治体に情報提供。
有症苦情	119	会社の新年会で飲食店を利用して16名中9名が嘔吐・下痢・発熱等を発症した。	調理工程の見直し、手洗いの徹底、器具の洗浄・消毒の徹底、HACCPによる衛生管理の徹底を指導。
		注文と異なるドレッシングを提供し、アレルギー症状が出た。	ドレッシングが原因かは不明だが、間違った商品を提供しないよう目視確認を徹底するよう指導。
食品添加物関係	2	取去検査にて表示にない添加物が検出された。	改善指導書を交付し、表示の是正を指示。
表示関係	33	まつり会場内の店舗にて、客がフルーツ飴にアレルギーを含むか聞いたが、「わからない」との回答であった。	店舗で提供している食品については、客の求めに応じて説明ができるようにアレルギーを把握しておくよう指導。
		パンに消費期限表示がなく、食べて下痢になった。	容器包装に入れられた食品を販売する際には表示が必要であり、正しい表示をするよう指導。
施設の衛生	33	施設内に犬がおり、パンの取り扱いが不衛生である。	引き続き、厨房内に犬を入れず、施設を清潔に保つよう指導。
		施設の衛生管理が悪いため、立入調査をして改善指導をしてほしい。	HACCPによる衛生管理、十分な加熱、調理場内では喫煙しないよう指導。
食品の取扱い	46	従業員が髪の毛をさわった手で食品を調理している。	引き続き、従業員教育と衛生的な手洗い、HACCP衛生管理を行うよう指導。
		誤ってアルコールを提供された児童が病院に搬送された。	提供方法の見直しや注文本の確認の徹底など再発防止防止策を講じるよう指導。
その他	32	大学の学祭で購入した焼鳥の豚バラが加熱不十分だった。	学祭実行委員会に対し、来年度以降も食品の取り扱いには注意し十分に加熱するよう指導。

表 22 本市で発見した違反食品に対する措置状況【2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)
2	そうざい	第13条第2項	成分規格違反 (基準を超える保存料検出)	改善指導書の交付

表 23 市内製造・流通食品等の違反に対する措置状況(他自治体からの調査依頼分)

A. 市内製造(輸入)業者に対する措置状況【4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	弁当類	第6条第4号	異物混入	目視確認及び指触検査を徹底し、再発防止に努めるよう指導。
2	弁当類	第6条第4号	異物混入	施設内の整理整頓や HACCP による衛生管理を指導。
3	冷凍食品	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)
4	魚介類加工品	第13条第2項	成分規格違反(亜硝酸根超過)	行政処分(回収命令)

B. 市内流通食品等に対する措置状況【4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	冷凍食品	第13条第2項	基準値を超える農薬(エトキサゾール)を検出	回収命令等に基づく流通状況調査を実施。
2	野菜	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	販売禁止命令等に基づく廃棄立会いを実施。
3	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。
4	冷凍食品	第13条第2項	基準値を超える農薬(ピラクロストロビン)を検出	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

市保健福祉局主催の研究発表会に4題の論文を提出しました。

## 第四 食品等事業者自らが実施する衛生管理

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。また、動画視聴による食品衛生責任者の実務講習会を行いました。

表 24 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	46	2,053
食品衛生責任者講習会への講師派遣	12	623

## 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、以下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

「毎日の食の安全を守るには？」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) 体験型リスクコミュニケーション事業

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、食品関連施設の見学及び食品製造を体験できる事業（食の安全たんけん隊）を開催しました。

また、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、保健所職員との立入検査体験や手洗い実習等の事業（一日食品衛生監視員委嘱事業）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。

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 100名	テーマ：「毎日の食の安全を守るには？」 基調講演 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 100名	食品衛生に関する講義（食中毒等） 質疑応答
体験型リスクコミュニケーション事業	1回	小学校高学年の児童及びその保護者 22名 食品等事業者 5名	食品工場の見学 食品製造の体験
	1回	一般市民 19名 食品等事業者 2名	食品衛生監視員体験 講習会 手洗い実習
食品衛生市民講座	1回	一般市民 13名 食品等事業者 5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
その他 （健康危機に備えた市民のリテラシー向上事業）	1回	一般市民（若年層） 106,669名 （リーチ数）	若年層に対し SNS 広告（Instagram のリール広告）で食肉の生食の危険性を周知（1か月間）
	5回	市内の大学生、高校生等 222名	大学等で食肉による食中毒予防に関する講義
	17回	市内の大学生、高校生等 1,640部 （配布数）	学校やイベントに、若年層向けのマンガ形式のパンフレット等を作成、配布

## 2 市民への食品等による危害発生防止のための情報提供

食中毒予防や残留農薬等食品の安全性について、消費者等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 消費者等対象講習会実施結果

実施回数	受講者数
33	1,232

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：6カ国、8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は、以下の研修会参加等を通じ、食品衛生に関する資質の向上に努めました。

- ・ 国立保健医療科学院派遣研修
- ・ 疫学研修
- ・ 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7年度北九州市食品衛生監視指導計画 実施結果

---

---

令和8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](mailto:ho-eisei@city.kitakyushu.lg.jp)

---

---