

平成24年度福岡県食品衛生監視指導計画

福岡県保健医療介護部保健衛生課

目 次

第1	監視指導計画策定の趣旨	1
第2	監視指導計画の適用範囲とその期間	
1	適用範囲	1
2	適用期間	1
第3	実施機関とその役割	
1	総括的事項	1
2	監視指導体制	2
3	試験検査体制	3
第4	関係機関との連携	3
第5	具体的施策	
1	監視指導・食品等の検査の実施	4
2	食中毒等健康被害発生時の対応	14
3	自主的な衛生管理の推進	14
4	食品の安全性に関する情報提供やリスクコミュニケーションの実施	15
5	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	16

福岡県食品衛生監視指導計画

第1 監視指導計画策定の趣旨

食品衛生に関する監視指導は、食品、添加物、器具、容器包装及びおもちゃ等（以下「食品等」という。）の製造、流通、販売等の状況や食中毒の発生状況、施設の食品衛生上の管理状況等を踏まえ、計画的かつ効果的に実施すべきものである。

本県では、これらの状況を踏まえ、近隣自治体等とも連携を図りながら、食品衛生法（昭和22年法律第233号）第24条に基づき福岡県食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）を策定し、これに基づき監視指導を行うものである。

第2 監視指導計画の適用範囲とその期間

1 適用範囲

北九州市、福岡市、大牟田市及び久留米市を除く県内全域（以下「県域」という。）

2 適用期間

平成24年4月1日から平成25年3月31日までの1年間

第3 実施機関とその役割

1 総括的事項

(1) 保健医療介護部保健衛生課

- ア 監視指導計画及び福岡県で実施する施策の策定並びに公表
- イ 県民に食品衛生に関する情報提供を行う。
- ウ 食の安全を確保するため、国や関係自治体の他、庁内関係部局との連絡調整を行い、情報の共有や連携を図る。

(2) 保健福祉環境事務所及び保健福祉事務所（以下「保健福祉(環境)事務所」という。）

- ア 食品衛生法及び福岡県食品取扱条例に基づく営業許可施設や許可を要しない食品関係施設等（以下「食品関係営業施設等」という。）に係る監視指導及び違反食品（苦情食品を含む）、食中毒（食中毒と疑われる事案を含む。以下同じ。）等に係る調査を行う。
- イ 食品等事業者に対して、自主的な衛生管理の推進のための助言・指導を行う。
- ウ 食品等事業者及び消費者等に対して、衛生講習会の開催、食品衛生に関する情報提供を行う。
- エ 食品関係営業施設等から収去した食品等について細菌検査、理化学検査を実施する。

(3) 保健環境研究所

- ア 食品関係営業施設等から収去した食品等について残留農薬等の検査及び食中毒発生時における検査を実施する。
- イ 食品衛生に関する研究を行う。

(4) 食肉衛生検査所

- ア 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（以下、「食鳥処理法」という。）に基づくと畜検査及び食鳥検査を行う。
- イ と畜場及び食鳥処理場に併設する食肉処理施設等に対し監視指導を行う。
- ウ と畜場及び食鳥処理場設置者並びにそれらに併設された食肉処理場設置者に対して、自主的な衛生管理を推進するための助言・指導、衛生講習会の開催等を行うとともに、食肉の安全性に関する情報提供を行う。

2 監視指導体制

(1) 保健福祉(環境)事務所

保健福祉(環境)事務所の保健衛生課に食品衛生監視員を配置し、食品関係営業施設等を対象に、監視指導を実施する。

さらに、筑紫、田川及び南筑後の各保健福祉(環境)事務所に、食品衛生広域専門監視班を設置し、食品関係営業施設等のうち、製造業を中心とした29業種(※1)の施設、水産物市場(魚介類せり売り業)・青果市場・大規模小売店舗・集積センター等の流通拠点を対象に、監視指導を実施する(以下、専監対象業種という。)

※1 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、乳製品製造業、アイスクリーム類製造業、乳酸菌飲料製造業、食肉製品製造業、魚肉練り製品製造業、清涼飲料水製造業、かん詰・びん詰食品製造業、あん類製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、添加物製造業(法規格あり)、食品の放射線照射業、飲食店営業(大量調理(同一メニューについて1回300食以上、または1日750食以上。))施設)、菓子製造業(卸を伴う工場形態)、食品の冷凍又は冷蔵業、食肉処理業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業(大量製造施設)、氷雪製造業、食品製造業、添加物製造業(法規格なし)

(2) 食肉衛生検査所

食肉衛生検査所にと畜検査員及び食鳥検査員を配置し、と畜場法及び食鳥処理法に基づくと畜検査及び食鳥検査の他、と畜場及び食鳥処理場とそれらに併設する食肉処理施設等を対象に、監視指導を実施する。

また、対外国食肉輸出施設として認定された食肉処理施設及び野生獣肉を取り扱う食肉処理施設についても監視指導を行う。

3 試験検査体制

(1) 信頼性の確保

試験検査を実施する機関においては、検査の精度と信頼性を確保するため、食品衛生法に規定されたG L P（食品衛生検査施設における検査等の事務管理）を適切に実施するとともに、信頼性確保部門において内部点検の実施及び外部精度管理調査の受検等の取組みを行う。

また、定期的にG L Pに係る連絡会議を開催し、信頼性確保のための検討を行う。

(2) 食品等の検査

ア 保健福祉(環境)事務所

筑紫、田川及び北筑後の各保健福祉(環境)事務所に検査課を設置し、保健医療介護部保健衛生課及び各保健福祉(環境)事務所で作成した収去検査実施計画に基づき、収去した食品等について検査を実施する。

イ 保健環境研究所

保健医療介護部保健衛生課で作成した収去検査実施計画に基づき、収去した食品等について、生活化学課、病理細菌課及びウイルス課で検査を行うとともに、食中毒調査における検査を実施する。

ウ 食肉衛生検査所

と畜場及び食鳥処理場において、と畜検査及び食鳥検査を行うとともに、と畜場及び食鳥処理場で処理された枝肉等について、食肉衛生検査所で検査を実施する。

第4 関係機関との連携

生産段階から消費段階に至る食の安全を確保するため、国や関係自治体及び庁内関係部局等との連携を図る。

1 国及び関係自治体との連携

(1) 県域外で生産、製造、加工等された食品や広域的に流通する食品、輸入食品等に関する違反が発見された場合

速やかに厚生労働省及び関係自治体に連絡するとともに、違反に係る食品等の流通を防ぐため、回収等の必要な対策を連携して講じる。

また、重大事故、消費者事故等に該当する場合は、消費者庁に報告する。

(2) 大規模又は広域的な食中毒が発生した場合

厚生労働省に迅速に通報するとともに、関係自治体と連携して必要な対策を講じる。

(3) 総合衛生管理製造過程承認施設に対する監視指導

必要に応じて、厚生労働省九州厚生局と連携して実施する。

2 県関係部局との連携

(1) 農林水産部局との連携

農畜水産物の安全性を確保するため、農林水産部局との連携を深めるとともに食の安全に関する情報の共有化を推進する。

また、残留農薬や残留動物用医薬品、貝毒等の基準違反を発見した場合、農林水産部局に対し速やかに情報を提供するとともに、連携して調査を実施し、関係部局において適切な措置を講じる。

(2) 教育庁等との連携

学校、病院等の給食施設については、教育庁及び保健医療介護部関係課と連携して監視指導を実施する

(3) 表示担当部局との連携

食品等の適正な表示を確保するため、健康増進法（平成14年法律第103号）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号、以下「JAS法」という。）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和37年法律第134号）等を所管する担当部局との連携を図る。

第5 具体的施策

1 監視指導・食品等の検査の実施

飲食に起因する衛生上の危害発生防止のため、食品供給行程の各段階の監視や、重点的な監視、夏期・年末一斉監視等を行う。また、県内流通食品等の残留農薬、食品添加物等の検査を行う。

(1) 監視指導事項

ア 一般的な監視事項

- ① 食品関係営業施設等の監視指導は次のとおりとする。

なお、危害発生頻度の高い業種並びに食品による健康被害発生時の影響が大きい大量調理施設や広域流通食品の製造施設については、工程ごとに危害を分析し、監視指導を行う手法により、効果的な監視指導を実施する。

実施機関	監視指導事項
○保健福祉(環境)事務所 保健衛生課(食品衛生広 域専門監視班を含む)	<ul style="list-style-type: none"> ・営業施設の構造設備の基準、管理運営の基準の適合状況及びその遵守状況の確認 ・食品等の製造・規格・保存基準の適合状況の確認 ・添加物(その製剤を含む)の使用基準の適合状況の確認 ・食品等の表示基準の適合状況の確認 イ アレルギー物質を含む食品の適正表示の指導(製造者又は加工者による製品の使用原材料の点検実施の確認) ロ 賞味期限(消費期限)の設定根拠の確認 ハ 製品の期限表示一覧等の記録整備の指導 ・一般的衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認 ・食品等事業者の記録の作成及び保存の指導及び確認 ・原材料の使用期限の遵守状況の確認 ・自主検査実施状況の確認

② と畜場法、食鳥処理法及び食品衛生法(と畜場及び食鳥処理場に併設された食肉処理場に限る。)に基づく営業施設の監視指導は次のとおりとする。

実施機関	監視指導事項
○食肉衛生検査所	<ul style="list-style-type: none"> ・営業施設の構造設備の基準、管理運営の基準の適合状況及びその遵守状況の確認 ・一般的衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認 ・食品等事業者の記録の作成及び保存の指導及び確認 ・自主検査実施状況の確認

イ 食品供給行程を通じた監視事項

食品供給行程の各段階において下記区分に応じた監視指導を実施する。

採取段階の行程に係る事項については、必要に応じ、農林水産部局と連携して監視指導を実施する。

食品群	監視指導事項
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<p>○解体処理段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な獣畜又は家きんのと畜場又は食鳥処理場への搬入の推進 ・獣畜及び家きんの病歴を踏まえたと畜検査及び食鳥検査の実施 ・枝肉、中抜きと体等の微生物検査による衛生的な処理の検証の実施 ・と畜場及び食鳥処理場における動物用医薬品等の投与歴を踏まえた、残留物質検査の実施 ・認定小規模食鳥処理施設における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 <p>○製造及び加工段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 <p>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底
乳及び乳製品	<p>○採取段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康な獣畜からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保（微生物汚染防止等）の徹底 ・搾乳後の温度管理（腐敗及び微生物増殖防止）の徹底 ・生乳についての残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査並びに出荷時検査の推進 <p>○製造及び加工段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 ・食品等事業者による飲用乳の微生物等に係る出荷時検査の徹底 <p>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理（表示、保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底

食鳥卵	<p>○採取段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏舎内の衛生管理の推進 ・食用不適卵の排除の徹底 ・採卵後の低温管理の徹底 <p>○製造及び加工段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 <p>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<p>○採取段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品等事業者による二枚貝等の貝毒等に関する検査の徹底 ・生食用かきの採捕海域の衛生状況の確認の徹底 ・漁港等の水揚げ場における衛生的な取扱いの徹底 ・有毒魚介類等の排除の徹底 ・養殖魚介類についての残留動物用医薬品の検査の実施及び食品等事業者による出荷時検査の推進 <p>○製造及び加工段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底 ・フグの衛生的な処理の徹底 <p>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・水産加工品の衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<p>○採取段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬検査の出荷時検査の推進 ・穀類、豆類等の収穫時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の採取禁止の徹底 <p>○製造及び加工段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 <p>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階</p> <ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬、汚染物質等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

※ 表中、「実施」とあるのは県が主体、「推進」又は「徹底」とある

のは食品等事業者が主体である。

(2) 施設への監視指導

ア 計画監視回数

各業種ごとに食中毒発生の頻度、製造・販売される食品の流通状況、営業の規模や施設の管理状況、地域特性等を踏まえ、より効果的、計画的に監視指導を行うため、営業施設等への年間計画監視回数は、次の7段階に分類する。

○保健福祉(環境)事務所保健衛生課

区分	計画監視回数	対象施設	施設数	監視件数
A	年3回以上	①下記専監対象業種のうち、小分け、特殊形態、液状ミックスを除く施設 <ul style="list-style-type: none"> ・乳製品製造業 ・アイスクリーム類製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・清涼飲料水製造業 ・乳処理業 ・特別牛乳搾取処理業 ②流通拠点施設のうち水産物市場（魚介類せり売り業）	280	840
B	年2回以上	①下記専監対象業種のうち小分けを除く施設 <ul style="list-style-type: none"> ・缶詰びん詰食品製造業 ・あん類製造業 ・食用油脂製造業 ・マーガリン又はショートニング製造業 ・添加物製造業 ・食肉処理業 ・食品の放射線照射業 ②下記の流通拠点施設 <ul style="list-style-type: none"> ・青果市場 ・集積センター ・大規模小売店舗 ③下記のうち大量調理、大量製造施設 <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（一般食堂、仕出し、弁当、旅館） ・そうざい製造業 	574	1148

		<p>④下記のうち生食用食肉（生食用食肉として販売される牛の食肉（内臓を除く））の加工、調理を行う施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業 ・食肉販売業 		
C	年1回以上	<p>①下記製造業のうち小分けのみの施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乳製品製造業 ・あん類製造業 ・添加物製造業 ・缶詰びん詰食品製造業 ・食用油脂製造業 <p>②下記の営業施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・そうざい製造業（大量製造施設除く） ・飲食店営業（生食用食肉の加工、調理を行う施設及び大量調理施設を除く一般食堂、仕出し、弁当、主として食事提供を行う旅館） ・菓子製造業（簡易、小分け、特殊形態除く） ・ソース類製造業 ・豆腐製造業 ・めん類製造業 ・みそ製造業 ・醤油製造業 ・酒類製造業 ・納豆製造業 ・集乳業 ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・食肉販売業（生食用食肉の加工、調理を行う施設及び容器包装を除く） ・魚介類販売業（容器包装を除く） <p>③給食施設（学校、病院、福祉施設、事業所等）のうち大量調理施設</p>	15677	15677
D	2年に1回以上	<p>①下記のうち自動販売機を除く施設</p> <ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（生食用食肉の加工、調理を行う施設、大量調理施設、一般食堂、仕出し、弁当、旅館を除く） ・喫茶店営業 ・乳類販売業 ・冰雪製造業 ・冰雪販売業 	16681	8341

		②下記製造業のうち簡易、小分け、特殊形態、液状ミックス使用施設 ・アイスクリーム類製造業 ・魚肉ねり製品製造業 ・菓子製造業 ③下記のうち容器包装のみの施設 ・食肉販売業 ・魚介類販売業 ④給食施設（学校、病院、福祉施設、事業所等）のうち大量調理以外の施設		
E	3年に1回以上	①飲食店（旅館）のうちB区分、C区分以外の施設 ②法許可対象外施設のうち食品等の製造業	1194	394
F	6年に1回以上	①法許可施設のうち、自動販売機で営業する施設 ②法許可対象外施設のうち食品等の販売業	26121	4441

※ 平成23年3月31日現在の数

計 60,527施設 30,840 件

○食肉衛生検査所

区分	計画監視回数	対象施設	施設数	監視件数
G	年250回以上	①と畜場に併設する食肉処理施設のうち生食用食肉または生食用の馬肉及び肝臓取扱い施設 ②大規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設	4	1000
	年12回以上	①認定小規模食鳥処理場に併設する食肉処理施設 ②対外国食肉輸出施設として認定された食肉処理施設	16	192
	年6回以上	野生獣肉を取り扱う食肉処理施設	4	24
	年2回以上	と畜場に併設する食肉処理施設のうち上記以外の施設	2	4

※ 平成23年4月1日現在の予定数（休業中の施設を除く）

計 26施設 1220件

* と畜場及び食鳥処理場に併設する食肉処理施設等の監視は、と畜検査及び食鳥検査業務に併せて実施。

* 「計画監視回数」は監視指導の回数に上限を設けるものではありません。

* 野生獣肉処理施設については、処理状況に応じ概ね月1回の頻度で狩猟期（1月～3月）を中心に監視を行う。

(3) 特別監視に関する事項

ア 夏期食品等一斉監視

食中毒が多発する夏季においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。

イ 年末食品等一斉監視

食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針を踏まえて、監視指導を重点的に実施する。

ウ フグ監視

水産物が大量かつ広域流通する拠点である水産物市場において、有毒魚（ドクサバフグ、種類不明フグ等）が流通しないよう監視指導を実施するとともに、素人調理によるフグ中毒が後を絶たない状況を鑑み、釣り人や一般消費者に対して啓発を行い、フグによる食中毒の発生を防止する。併せて飲食店営業及び魚介類販売業のうち、フグ取扱い施設においては「福岡県ふぐ取扱条例」に基づく監視指導を実施する。

エ 生食用食肉に係る監視

生食用食肉の規格基準が遵守されるよう、関係営業施設について監視指導を実施する。

オ 放射性物質に汚染された食品等の監視

基準値を超える放射性物質を含む食品の流通が判明した場合には、速やかに流通調査を実施し、販売停止、回収等の必要な措置を講じる。

また、基準値を超える放射性物質を含む可能性のある食品の流通が判明した場合にも、速やかに流通調査を実施し、適切な措置を講じる。

カ 地域の実状に応じて実施する特別監視

① 保健福祉(環境)事務所及び食肉衛生検査所で計画する特別監視

地域の特性に応じ、必要と認められる場合は、保健福祉(環境)事務所及び食肉衛生検査所で特別監視を実施する。

② 保健医療介護部保健衛生課で計画する特別監視

特定の違反事例が頻発するなど、食品衛生に係る問題が発生した場合は、随時、厚生労働省及び消費者庁が示す方針等を踏まえて、特別監視を実施する。

(4) 食品等の検査

ア 重点的な検査

① 県域流通食品の検査

県域で流通する農畜水産物の抗生物質、合成抗菌剤、動物用医薬品(内部寄生虫用薬剤等)及び農薬の残留検査を実施するとともに、県域で製造又は販売される食品の規格基準等の検査を実施する。

② 輸入食品の検査

県域で流通する輸入食品について、抗生物質、合成抗菌剤、動物用医薬品(内部寄生虫用薬剤等)及び農薬の残留検査を実施する。

③ 広域流通食品の検査

県域で販売されている広域流通食品について、規格基準等の検査を実施する。

④ 違反多発食品の検査

過去に違反事例の多い魚肉練り製品、生食用かき、菓子類、弁当・そうざい、アイスクリーム類等について、規格基準等の検査を実施する。

⑤ 食中毒原因菌の検査

大規模食中毒の発生を未然に防止するため、県域で流通する食品について、大腸菌、サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157等の食中毒菌汚染実態調査を実施する。

⑥ 食品中の放射性物質の検査

県域で流通する食品のうち、福島第一原子力発電所事故に関連し、基準値を超える放射性物質を含む可能性のある食品について、必要に応じて放射性物質の検査を実施する。

イ その他の検査

① 食肉・食鳥肉検査

と畜場法及び食鳥処理法に基づく、と畜検査及び食鳥検査に加え、食肉及び食鳥肉について、微生物検査及び残留有害物質検査を実施する。

また、動物由来感染症及び野生獣肉に係る調査を実施する。

② 食中毒等発生時の検査

食中毒等の事故発生時に、必要に応じて、食品、容器包装、便、手指、使用器具等の細菌検査、理化学検査等を実施する。

ウ 食品等検査実施計画

平成24年度食品等検査実施計画は、次のとおりとする。

① 検査課実施分

対象食品	検査項目	
	細菌検査	理化学検査
魚介類・加工品	983	602
肉・卵類	750	200
乳・乳製品	320	230
穀類・野菜類・加工品	760	376
菓子類	390	676
清涼飲料水	210	275
冷凍食品	240	60
その他の食品	2047	181
合計	5700	2600

② 保健環境研究所実施分

区分	魚介類	食肉	液卵	穀類	果物	野菜類・ 加工食品	おもちゃ	検体数
一般細菌	14	71	5		10			100
大腸菌群・E.coli	14	71	5		10			100
食中毒細菌※	10	71	5		10			96
ビブリオ属	14							14
エルシニア		20						20
ノロウイルス	4							4
抗生物質(4系統)	10	40						50
合成抗菌剤 (15成分)	7	18						25
水銀・PCB	10							10
カドミウム				5				5
フタル酸エステル							5	5
残留農薬 (200成分)				5	96			101
防ばい剤					2			2
アレルギー物質						44		44
合計	83	291	15	10	128	44	5	576

※サルモネラ属菌、ブドウ球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター、ウェルシュ菌、セレウス菌

③ 食肉衛生検査所実施分

区分		牛 ⁽¹⁾	豚	馬	鶏	他 ⁽⁴⁾	計
微生物検査	一般細菌数	80	60		100		240
	大腸菌群数	80	60		100		240
	糞便系大腸菌群			20			20
	サルモネラ属菌			20	10		30
	腸管出血性大腸菌 ⁽²⁾	60					60
	カンピロバクター属菌				30		30
	GFAP ⁽³⁾	136					136
残留有害物質 検査	抗生物質 (4系統)	96	60	24	24		204
	合成抗菌剤 (12成分)	24	15	6	12		57
	その他の動物用医薬品						
	抗生物質独自モニタリング ^g	500					500
病理検査	寄生虫			20			20
疾病判定検査	病理検査	160	70	20	40		290
	微生物検査		50				50
	理化学検査	24					24
	TSEスクリーニング検査	21000					21000
検体数合計		22160	315	110	316		22901

(1) 牛には、とく(1歳未満の子牛)を含む。

(2) 腸管出血性大腸菌は、0157、026及び0111について実施する。

(3) GFAP：グリア繊維性酸性タンパク

(4) 「福岡県野生獣肉衛生管理ガイドライン」に基づくイノシシ等に関する検査は、野生獣肉処理施設における処理状況に応じ、必要な検査を行う。

(5) 違反発見時の対応

- ア 食品衛生法あるいは福岡県食品取扱条例に定める基準に係る違反を発見した場合は、「福岡県食品衛生関係行政処分実施要綱運用要領」（以下、「処分運用要領」という。）に沿い、適切に行政指導を行う。また、違反の内容や状況に応じて行政処分を行う。
- イ 輸入食品等について、収去検査または食品等事業者による自主検査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した場合は、「輸入食品等の自主回収事例等の連絡について」（平成19年5月23日付食安発第0523002号厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知）を踏まえ、事例に関する情報をすみやかに保健医療介護部保健衛生課あて連絡する。あわせて、必要に応じ、処分運用要領に基づき、必要な措置を講じる。
- ウ 輸入食品等以外の食品について、収去検査または食品等事業者による自主検査の結果、不衛生な食品や規格基準に違反した食品等であることが判明した場合、当該食品等が販売の用に供し、又は営業上使用されないよう、処分運用要領に沿い適切に行政指導または行政処分を行う。なお、食品等事業者が食品衛生法違反に伴う自主回収を行っている場合は、関係情報を保健医療介護部保健衛生課あて連絡する。

2 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等健康被害発生時の対応については、福岡県食中毒対策要綱に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係部局等と緊密な連携を図りながら、被害の拡大と再発を防止するため、迅速かつ的確な原因究明調査を実施する。

また、再発防止対策に資するため、汚染源の遡り調査を積極的に行い、原因究明の充実を図る。

3 自主的な衛生管理の推進

製造者、加工者、販売者等の食品等事業者による自主的な衛生管理を推進する。

(1) 自主的な衛生管理体制の整備

- ア 食品衛生法の規定に基づく食品衛生管理者を設置した営業者に対し、食品衛生管理者を中心とした衛生管理体制の整備を推進する。
- イ 上記以外の営業者に対しては、食品の製造、加工、調理等を自主的に管理し、食品衛生に関して相当の知識を有する者として福岡県食品衛生法施行条例の規定に基づく食品衛生責任者の設置及び衛生管理体制の整備を推進する。

(2) 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

- ア 製品等の自主検査、原材料の安全確認等の実施を推進する。
- イ 食中毒等発生時の原因究明及び被害拡大防止を図るため、福岡県食

品衛生法施行条例に基づき、食品の製造販売等に係る記録の作成、保存を推進する。

ウ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行う。

エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、仕出し・弁当店、旅館・ホテル等の大量調理施設について、自主的衛生管理を推進する。

(3) 製造者及び加工者に対するHACCP手法導入の推進

食品の安全性確保には、HACCPの概念を取り入れた衛生管理が有効なことから、製造者及び加工者に対し、HACCP手法の導入を積極的に推進する。

(4) 食品衛生指導員活動の支援

(社)福岡県食品衛生協会が実施する食品衛生指導員の食品等事業者に対する助言、巡回指導等の自主活動を支援する。

4 食品の安全性に関する情報提供やリスクコミュニケーションの実施

(1) 情報提供及び意見交換の促進

食品等の安全性に関する情報や監視指導計画策定等について、ホームページや広報等を通じて情報提供するとともに、福岡県食の安全懇話会の開催や福岡県政出前講座、意見交換会の実施等により食品等事業者や消費者等との意見交換を積極的に行う。

(2) 食中毒防止のための啓発活動

食中毒多発時には食中毒警報発令等により注意を喚起し、さらに家庭における食中毒発生を未然に防止するため、講習会の開催や、食品の衛生的な取扱いに関する情報提供等を行う。

(3) 監視指導計画の実施状況の公表

監視指導計画に基づく監視指導の実施状況 6月末までに、また、期間を定めて実施した特別監視については に応じ、県ホームページにて公表する。

(4) 食品衛生法違反の公表

食品衛生上の危害の状況を明らかにし、危害の拡大防止及び再発防止を図るため を行った場合には、法第63条の規定に基づき、営業者の名称、対象食品、対象施設等を公表する。ただし、違反が軽微であって、直ちに改善が図られた場合は除く。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

(1) 食品衛生監視員等の養成及び資質向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員及び試験検査担当者に対して技術研修及び関係法令に関する研修を実施するとともに、厚生労働省や関係機関が開催する研修に職員を派遣し、知識や技術の習得に努め、資質向上を図る。

- ア 食品衛生監視員講習会
- イ 食品衛生監視員基礎研修会
- ウ 疫学研修
- エ 総合衛生管理製造過程に係る助言を行う食品衛生監視員養成講習会
- オ 食品衛生監視員協議会研修会
- カ 食品安全行政講習会
- キ 国立保健医療科学院特別課程コース
- ク 検査研修（食品化学・微生物）
- ケ と畜検査員及び食鳥検査員技術講習会
- コ 食肉及び食鳥肉衛生技術研修会
- サ その他必要な講習会及び研修会

(2) 食品等事業者等の資質の向上

ア 食品衛生責任者及び食品衛生指導員の養成並びに資質の向上を図るため、(社)福岡県食品衛生協会が主催する講習会の開催を支援する。

- ①食品衛生責任者養成講習会
- ②食品衛生指導員養成講習会
- イ 食品等事業者や消費者に対し、食品による危害発生を未然に防ぐため衛生講習会等を開催し、食品衛生に関する正しい知識の習得を図る。
 - ①食中毒予防講習会
 - ②H A C C P 講習会
 - ③水産市場における衛生講習会
 - ④その他の衛生講習会
 - ⑤食中毒予防シンポジウム
 - ⑥と畜、食鳥衛生向上旬間
- ウ 食品取扱者の資質の向上を図り、公衆衛生の向上及び増進に寄与するため、次の試験を実施する。
 - ①ふぐ処理師試験
 - ②製菓衛生師試験

平成24年度 福岡県食品衛生監視指導計画

福岡県保健医療介護部保健衛生課

〒812-8577

福岡市博多区東公園7-7

TEL : 092-643-3280

FAX : 092-643-3282