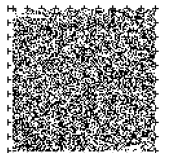


令和6年度  
久留米市食品衛生監視指導計画

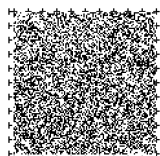


久留米市保健所



目 次

第1	監視指導計画策定の趣旨	2
第2	監視指導計画の適用範囲とその期間	
1	適用範囲	2
2	適用期間	2
第3	監視指導・試験検査の実施体制等に関する事項	
1	監視指導	3
2	試験検査	3
第4	関係機関との連携	
1	厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携	4
2	市関係部局との連携	4
3	農林水産部局、消費者庁及び表示関係機関との連携	4
第5	具体的施策	
1	重点実施事項	
	(1)H A C C Pに沿った衛生管理に係る監視指導	5
	(2)新たに営業許可の対象となった事業者への指導	5
	(3)譲渡により地位を承継した事業者への指導	5
2	監視指導及び食品等の検査の実施	
	(1)監視指導項目	6
	(2)施設への監視回数	7
	(3)収去検査	8
	(4)違反発見時の対応	8
	(5)食中毒等健康被害発生時の対応	8
3	特別監視に関する事項	
	(1)夏期食品等一斉監視	9
	(2)年末食品等一斉監視	9
	(3)集団給食施設監視	9
	(4)フグ監視	9
	(5)広域流通食品製造施設に対する監視指導	9
	(6)食鳥処理場に対する監視指導	9
	(7)地域の実状、緊急時等に実施する監視指導	9
4	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	
	(1)食品衛生管理者等の設置	10
	(2)食品等事業者による自主的衛生管理の推進	10
	(3)食品衛生指導員活動の支援	10
5	食品等の安全性に関する情報の提供	
	(1)情報及び意見の交換の促進	11
	(2)食中毒防止のための啓発活動	11
	(3)監視指導計画の実施状況の公表	11
	(4)食品衛生法等違反の公表	11
6	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の向上	11
	(2)食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の資質の向上	11
	用語説明	12



## 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、器具及び容器包装（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る必要があります。

このため、食品衛生法<sup>1)</sup>（昭和22年法律第233号）第24条の規定に基づき、本市の実情を踏まえた「久留米市食品衛生監視指導計画（以下「監視指導計画」という。）」を策定します。

この計画に基づき監視指導を実施し、食品等の安全性を確保することにより、市民の健康被害の未然防止を図ります。

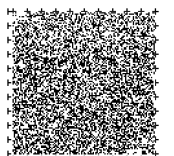
## 第2 監視指導計画の適用範囲とその期間

### 1 適用範囲

久留米市内全域

### 2 適用期間

令和6年4月1日から令和7年3月31日までの1年間



### 第3 監視指導・試験検査の実施体制等に関する事項

#### 1 監視指導

この計画に基づく監視指導実施のため、保健所衛生対策課に食品衛生監視員<sup>2)</sup>を配置し、食品関係施設等を対象に、監視指導を実施します。

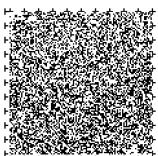
また、違反食品（苦情食品を含む）、食中毒（食中毒と疑われる事案を含む）等に係る調査や、食品等事業者に対して、自主的な衛生管理の推進のための助言・指導、衛生講習会の開催等を行うとともに、食品衛生に関する情報提供等を行います。

なお、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律<sup>3)</sup>（平成2年法律第70号。以下「食鳥検査法」という。）第15条に規定する大規模食鳥処理場<sup>4)</sup>における食鳥検査<sup>5)</sup>業務に関しては、食鳥検査法第21条に基づき、指定検査機関である公益財団法人佐賀県食鳥肉衛生協会において実施します。

#### 2 試験検査

食品関係施設等からの食品等の収去検査<sup>6)</sup>については、保健所衛生対策課に試験検査担当職員を配置し、久留米市衛生検査センター（城島総合支所4階）において実施します。一部の検査項目については、福岡県（福岡県保健環境研究所）に依頼して実施します。

なお、適正かつ迅速に試験検査業務を実施し、検査の精度と信頼性を確保するため、業務管理（GLP<sup>7)</sup>）を徹底し、内部点検及び外部精度管理調査<sup>8)</sup>の定期的な受検を実施します。



## 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市関係部局等との連携を図ります。

### 1 厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との連携

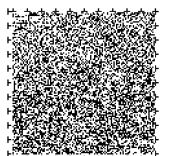
- (1) 市外で生産、製造、加工等された食品や広域的に流通する食品、輸入食品等の安全性に係る事案が発生した場合、速やかに厚生労働省、消費者庁及び関係自治体との情報の共有を図るとともに、必要に応じ、迅速な対応を連携して講じます。
- (2) 大規模又は広域的な食中毒等の健康被害が発生した場合、厚生労働省及び関係自治体に迅速に通報するとともに、食品衛生法の規定に基づき厚生労働大臣が設置する広域連携協議会へ参加し、厚生労働省及び関係自治体の食品衛生担当部局等と連携して必要な対策を講じます。

### 2 市関係部局との連携

- (1) 農畜水産物の安全性を確保するため、農政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し、農産物、家畜等の生産者に対する衛生指導に関する連携を図ります。  
また、食中毒や不良食品等に関する情報については、消費生活センター等の関係部局と必要に応じ相互に情報交換を行い、情報の共有化を図ります。
- (2) 学校、病院、社会福祉施設等の集団給食施設<sup>9)</sup>について、市関係部局と連携して監視指導を実施します。

### 3 農林水産部局、消費者庁及び表示関係機関との連携

食品等の適正な表示を確保するため、食品表示法<sup>10)</sup>（平成25年法律第70号）、日本農林規格等に関する法律<sup>11)</sup>（昭和25年法律第175号）、健康増進法<sup>12)</sup>（平成14年法律第103号）、不当景品類及び不当表示防止法<sup>13)</sup>（昭和37年法律第134号）、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<sup>14)</sup>（昭和35年法律第145号）等を所管する機関との連携を図ります。



## 第5 具体的施策

### 1 重点実施事項

#### (1) HACCP<sup>15)</sup> に沿った衛生管理に係る監視指導

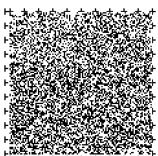
一般的衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理を実施するための衛生管理計画及び手順書並びに衛生管理の実施状況の記録について、食品等事業者が適切に作成できるよう指導するとともに、食品等事業者が作成した衛生管理計画及び手順書の内容を確認します。特に、小規模事業者については、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて監視指導を実施します。

#### (2) 新たに営業許可の対象となった事業者への指導

平成30年6月に食品衛生法が改正されたことにより、新たに営業許可の対象となった食品等事業者に対して、経過措置期間内に許可を取得するよう周知するとともに、基準に対応した施設の整備に関する監視指導を実施します。

#### (3) 譲渡により地位を承継した事業者への指導

生活衛生関係営業等の事業活動の継続に資する環境の整備を図るための旅館業法等の一部を改正する法律（令和5年法律第52号）が令和5年6月に公布され、食品衛生法及び食鳥検査法が改正されたことにより、事業譲渡による地位承継が可能になったことから、事業譲渡により地位を承継した食品等事業者に対して、衛生管理が適切に実施されていること等業務の状況を確認します。

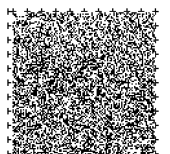


## 2 監視指導及び食品等の検査の実施

### (1) 監視指導項目

食品の製造・加工から、貯蔵、運搬、調理及び販売に至るそれぞれの段階において、食品群ごとに、食品事故等の未然防止のため、次の項目に基づき、監視指導を実施します。

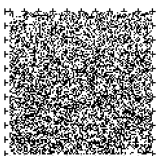
食品群	監視指導項目
① 食品一般	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底</li> <li>・ 異物の混入防止対策の徹底</li> <li>・ 使用原材料の衛生管理の徹底</li> <li>・ 適正な表示の徹底</li> <li>・ 食品に関する記録の作成及び保存の徹底</li> <li>・ 温度管理の徹底</li> </ul>
② 食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> <li>・ 加熱調理の徹底</li> </ul> <p>◎食鳥処理場</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 健康な食鳥の搬入の徹底</li> <li>・ 異常鶏等の確実な排除</li> </ul>
③ 乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> </ul>
④ 水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 微生物汚染の防止の徹底</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> <li>・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底</li> <li>・ 加熱調理の徹底</li> <li>・ ふぐの衛生的な処理の徹底</li> </ul>
⑤ 野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底</li> </ul>



**(2) 施設への監視回数**

飲食店等の施設への監視指導に当たっては、過去の食中毒、違反、苦情の発生頻度、取扱食品等の情報に基づき、各業種・施設の危害発生リスクを勘案し、各業種・施設を「A、B、C、D、E」の5段階に分類し、立入検査を実施します。

ランク	監視回数	業種・施設
A	年に2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・前年度法違反による行政処分を受けた施設</li> <li>・流通拠点施設（魚介類競り売り営業含む）</li> </ul>
B	年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設</li> <li>・広域に流通する食品を製造する施設</li> <li>・規格基準が設定された食品を製造する施設</li> </ul>
C	2年に1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・飲食店営業（大量調理施設を除く一般、弁当・仕出し、旅館）</li> <li>・上記Bランク以外の製造業等</li> <li>・上記Bランク以外の集団給食施設</li> </ul>
D	必要に応じて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記B、Cランク以外の飲食店営業</li> <li>・食品の販売業等</li> </ul>
E	年に6回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大規模食鳥処理場</li> </ul>
	年に2回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・認定小規模食鳥処理場<sup>16)</sup></li> </ul>





**(3) 収去検査**

市内に流通する食品等の安全を確認するため、過去の違反状況や食品等の特性に応じて検査項目を設定し、効率的かつ効果的な収去検査を実施します。

令和6年度収去検査実施計画

検査品目 (食品分類)	収去予定 検体数	検査予定検体数 (項目別)				検査予定 検体数 (延)
		微生物	添加物等	残留農薬	残留抗生 物質	
そうざい	42	42	0	0	0	42
弁当類	29	29	0	0	0	29
魚介類及びその加工品	29	29	10	0	0	39
肉、卵類及びその加工品	18	15	9	0	3	27
乳及び乳製品	2	2	2	0	0	4
乳類加工品	4	4	4	0	0	8
アイスクリーム類、氷菓	7	7	7	0	0	14
穀類及びその加工品	8	4	8	0	0	12
野菜類及びその加工品	28	13	10	10	0	33
菓子類	18	18	11	0	0	29
清涼飲料水	6	6	5	0	0	11
酒精飲料	2	0	2	0	0	2
冷凍食品	8	8	0	0	0	8
計	201	177	68	10	3	258

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。

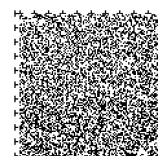
**(4) 違反発見時の対応**

立入検査、食品等の検査結果等により違反を発見した場合、違反の内容により改善指導、廃棄命令等の適正な措置を講じます。

**(5) 食中毒等健康被害発生時の対応**

「久留米市食中毒調査マニュアル」に基づき、平常時における体制を整備するとともに、発生時には関係自治体及び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します。

また、再発防止のため、汚染源の遡り調査を積極的に行い、原因究明の充実を図ります。



### 3 特別監視に関する事項

#### (1) 夏期食品等一斉監視

食中毒が多発する夏期においては、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します。

#### (2) 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します。

#### (3) 集団給食施設監視

食中毒の原因施設として、上位を占める集団給食施設等の監視指導を実施し、食中毒の発生防止を図ります。

#### (4) 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）が流通しないよう監視指導を実施するとともに、魚介類販売業者や飲食店営業者のうち、フグ取扱い施設に積極的に情報提供を行い、フグによる食中毒の発生を防止します。

#### (5) 広域流通食品製造施設に対する監視指導

広域に流通する食品を製造する施設に対し、適切な衛生管理、製造に係る記録及び適正な表示の確認等を行います。

#### (6) 食鳥処理場に対する監視指導

食鳥処理業者が作成した衛生管理計画等について、食鳥検査員が検証を実施します。

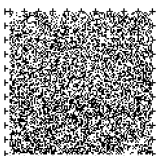
#### (7) 地域の実状、緊急時等に実施する監視指導

ア 屋台営業に対する夜間立入検査を実施し、営業許可の確認や、施設及び取扱い食品の衛生的な管理等について、監視指導を実施します。

イ 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、厚生労働省が示す方針等を踏まえながら、監視指導を実施します。

ウ 近年、鶏肉の生食等によるカンピロバクターを病因物質とした食中毒が問題となっていることから、重点的に監視指導を実施します。

エ 令和6年度、北部九州ブロックにおいてインターハイが開催され、久留米市内において競技の一部が実施されることから、大会で提供する食品を製造又は販売する食品関係施設に対し、重点的に監視指導を実施します。



#### 4 食品等事業者による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します。

##### (1) 食品衛生管理者等の設置

ア 食品衛生法の規定に基づく食品衛生管理者<sup>17)</sup>を設置した食品等事業者に対し、食品衛生管理者を中心とした衛生管理体制の整備の推進を図ります。

イ 上記以外の食品等事業者に対しては、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食品衛生責任者<sup>18)</sup>による衛生管理体制の整備の推進を図ります。

##### (2) 食品等事業者による自主的衛生管理の推進

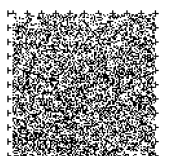
ア 製品等の自主検査、原材料の安全確認等の実施の推進を図ります。

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、製造した食品等に係る事故時の報告及び記録の作成、保存等を指導します。

ウ 自主的な衛生管理の推進に必要な講習会等の開催、情報提供を行います。

##### (3) 食品衛生指導員<sup>19)</sup> 活動の支援

久留米市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します。



## 5 食品等の安全性に関する情報の提供

### (1) 情報及び意見の交換の促進

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、パブリック・コメントの募集等により、食品等事業者や消費者等との意見交換を行います。

### (2) 食中毒防止のための啓発活動

食中毒多発時には注意を喚起し、さらに家庭における食中毒発生を未然に防止するため、講習会の開催や出前講座、パンフレットの配布等により、食品の衛生的な取扱いに関する情報提供等を行います。

### (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は、翌年度6月末までにホームページにおいて公表するほか、夏期・年末食品等一斉監視の実施状況を実施の都度、公表します。

### (4) 食品衛生法等違反の公表

食中毒等の健康被害が発生した場合や広域又は多量に流通する違反食品等を発見した場合は、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、必要に応じ、報道機関への情報提供や市のホームページへの掲載により公表します。

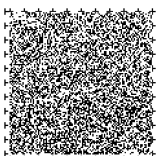
## 6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

### (1) 食品衛生監視員等の養成及び資質の向上

監視指導に従事する食品衛生監視員、食鳥検査員及び試験検査担当職員が、厚生労働省、福岡県及び関係機関等が開催する研修等に参加し、知識や技術の習得に努め、資質向上を図ります。

### (2) 食品等事業者自らが実施する衛生管理を担う者の資質の向上

許可施設の食品衛生責任者等に、実務講習会を受講させ、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めさせます。また、許可を要しない施設で営業を行う者についても、積極的に実務講習会を受講させるよう推進します。実務講習会は集合型及び動画配信で実施し、受講しやすい環境づくりを整備します。



## 用語説明

### 1) 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するとともに、国民の健康保護を図ることを目的とした法律です。この目的を達成するため、飲食店営業などの営業許可や食品、添加物等について規格や基準を設けて安全確保のための規制を行うとともに、これらが適正になされているかの確認のため、監視指導や食品の検査を実施します。また、違反食品や食中毒発生時には、被害の拡大防止等のため、違反品の回収、廃棄や営業の禁止・停止等の処分が図られるよう規定されています。

### 2) 食品衛生監視員

食品衛生法により資格要件や職務上の権限等が定められている行政職員で、食品に起因する衛生上の危害を防止するために食品関係営業施設の許可及び監視指導、食中毒事故等の調査、食品等事業者や市民に対する衛生教育及び食品衛生知識の普及と情報提供等の業務を行っています。

### 3) 食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律

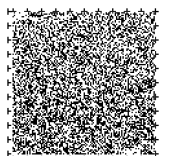
食鳥処理の事業について公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずるとともに、食鳥検査の制度を設けることにより、食鳥肉等に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とした法律です。食鳥肉の衛生的な処理や安全性に係る検査等に関することが規定されています。(食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥等をいいます。)

### 4) 大規模食鳥処理場

年度毎の食鳥の処理羽数が30万羽を超える食鳥処理場のことで、都道府県知事等または指定検査機関が行う食鳥検査を受けることが義務付けられています。

### 5) 食鳥検査

食鳥検査法に基づき、処理された食鳥が食用に適しているか、一羽ずつの検査が義務付けられており、検査に合格したものだけが流通します。大規模食鳥処理場では公的機関の検査を受けることが義務付けられています。



## 6) 収去検査

食品衛生法第28条、食品表示法第8条に基づいて実施する食品等の検査で、輸入又は国内で製造された食品が、法に定められた規格・基準に適合しているか、食品衛生監視員が製造施設や販売施設から、無償で必要最少量の食品や食品添加物等を採取して、試験検査することをいいます。

## 7) GLP

食品衛生検査施設における試験、検査の信頼性を確保するための管理手法で、検査精度を適正に保つための体制整備、信頼性に関する基準を定めたものです。

## 8) 外部精度管理調査

食品衛生検査の検査精度の維持向上や信頼性確保を図るために、国が指定する外部の検査機関で検査の正確さを評価してもらう調査のことです。

## 9) 集団給食施設

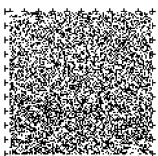
学校、病院、保育所、社会福祉施設、老健施設等、特定多人数に対して継続的に食事を供給する施設のことです。

## 10) 食品表示法

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、食品の表示に関し規定した法律です。

## 11) 日本農林規格等に関する法律（JAS法）

農林水産分野において適正かつ合理的な規格を制定し、適正な認証及び試験等の実施を確保するとともに、飲食料品以外の農林物資の品質表示の適正化の措置を講ずることにより、農林物資の品質の改善並びに生産、販売その他の取扱いの合理化及び高度化並びに農林物資に関する国内外における取引の円滑化及び一般消費者の合理的な選択の機会の拡大を図り、もって農林水産業及びその関連産業の健全な発展と一般消費者の利益の保護に寄与することを目的とした法律です。



## 12) 健康増進法

国民の健康の増進に関する基本的な事項を定め、国民の栄養の改善や健康の増進、国民保健の向上を図ることを目的とした法律です。

## 13) 不当景品類及び不当表示防止法

商品や役務（サービス）の取引に関連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、一般消費者による自主的かつ合理的な選択を阻害するおそれのある行為の制限及び禁止について定めることにより、一般消費者の利益を保護することを目的とした法律です。景品類の最高額や総額の限度額、また、内容についての不当表示、取引条件についての不当表示等の基準を定めています。

## 14) 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

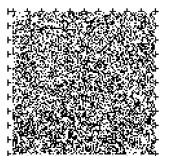
医薬品、医薬部外品、化粧品、医療機器及び再生医療等製品の品質、有効性及び安全性の確保並びにこれらの使用による保健衛生上の危害の発生及び拡大の防止のために必要な規制を行い、保健衛生の向上を図ることを目的とした法律です。原料、製造方法に関してはもちろん、品質、広告に至るまで幅広く規定されており、医薬品はこの法律のもとで、品質、安全性に細心の注意を払いながら製造、販売されています。

## 15) HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point（危害分析・重要管理点）の略称。食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造・加工工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品を得ることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

## 16) 認定小規模食鳥処理場

年度毎の食鳥の処理羽数が30万羽以下の小規模の食鳥処理場で、厚生労働省が定める基準に適合した施設として、都道府県知事等が認定した施設です。



**17) 食品衛生管理者**

食品衛生管理者は、食品衛生法に基づき、製造、加工の過程で特に衛生上の考慮を必要とする食品（食肉製品、魚肉ハム、ソーセージ等）を製造する営業施設に設置が義務付けられています。食品衛生管理者になるための資格要件は法律に定められています。

**18) 食品衛生責任者**

食品等事業者は食品衛生責任者の選任が義務付けられています。（食品衛生管理者設置施設を除く。）

食品衛生責任者は、食品等事業者の指示に従い食品の衛生的な管理を推進し、食品衛生上の観点から、食品等事業者に必要な意見を述べることができます。

**19) 食品衛生指導員**

（公社）福岡県食品衛生協会長が委嘱するもので、主に営業施設の巡回指導や食品衛生知識の普及啓発等の活動を行っています。

令和6年3月

問合せ先

久留米市保健所 衛生対策課 食品・生活衛生チーム

〒830-0022 福岡県久留米市城南町15番地5

T E L 0942-30-9726

F A X 0942-30-9833

E-mail : [ho-eisei@city.kurume.lg.jp](mailto:ho-eisei@city.kurume.lg.jp)

---

