

## 令和6年度福岡県食品安全・安心委員会 次第

日時：令和6年7月2日（火）14時から  
場所：福岡県千代合同庁舎C301B会議室

### 1 開会

### 2 保健医療介護部長あいさつ

### 3 議 事

- (1) 福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画（第2次）  
令和5年度実施状況報告
- (2) 福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画（第2次）  
令和6年度実施計画

### 4 その他

### 5 閉会

## 福岡県食品安全・安心委員会委員名簿

(R6. 7. 2～R7. 4. 30)

保健医療介護部生活衛生課

分野	委員名	所属・役職名	出欠
消費者	井出 龍子 い で りゅうこ	公益社団法人全国消費生活相談員協会 会員	○
	重松 美津子 しげ まつ みつこ	福岡県地域婦人会連絡協議会 委員	○
	千葉 加代子 ち ば かよこ	福岡県食生活改善推進連絡協議会 副会長	○
	堤 新吾 つみ しんご	福岡県生活協同組合連合会 会長理事	×
食品関連 事業者	井手 修 い で おさむ	公益社団法人福岡県食品衛生協会 専務理事	○
	緒方 義輝 お がた よし てる	学校法人中村学園中村学園事業部 販売推進部門 次長 総料理長	×
	大塚 康市 おお つか やす いち	福岡県農業協同組合中央会 常務理事	○
	河村 哲弥 かわ むら てつ や	福岡県青果市場連合会 管理部部長	○
	白木 義人 しら き よし と	一般社団法人福岡県水産物卸売市場協会 会長	○
	近松 英一郎 ちか まつ えいいちろう	福岡県漁業協同組合連合会 参事	○
	渊上 孝 ふち がみ たかし	福岡県食品産業協議会 事務局長	○
	山下 克之 やま した かつ ゆき	公益社団法人福岡県畜産協会 専務理事	○
学識 経験者	小林 弘司 こ ばやし ひろ し	公立大学法人福岡女子大学国際文理学部 食・健康学科 准教授	○
	本城 賢一 ほん じょう けん いち	九州大学大学院農学研究院 准教授	○
	目野 郁子 め の ゆう こ	西南女学院大学保健福祉学部看護学科 教授	○

※ 区分ごとの掲載は50音順による。敬称略

## 配布資料一覧

### [ 議事 (1) ]

- 福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画（第2次）  
令和5年度実施状況報告

資料1

### [ 議事 (2) ]

- 福岡県食品の安全・安心の確保に関する基本計画（第2次）  
令和6年度実施計画

資料2

### [ その他 ]

- 令和6年度第1回福岡県食品の安全・安心委員会後のスケジュールについて
- 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例
- 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例施行規則
- 令和6年度福岡県食品衛生監視指導計画（抜粋）

資料3

参考1

参考2

参考3

福岡県食品の安全・安心の  
確保に関する基本計画  
(第2次)

令和5年度実施状況報告

福岡県

# 目 次

第1章 基本計画の概要	
第1節 計画策定の趣旨	1
第2節 計画の期間	1
第3節 施策の方向性	1
第2章 基本計画の実施状況	
第1節 施策の体系及び関係課	2
第2節 施策の実施状況	4
1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保	
(1) 生産段階における安全・安心の確保	4
(2) 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保	5
(3) 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備	7
(4) 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進	7
2 食品関連事業者の自主的な取組の促進	
(1) 生産段階における自主的な取組の促進	8
(2) 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進	8
(3) 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進	9
3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立	
(1) 関係機関、関係団体等との連携	9
(2) 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発	9
(3) 情報及び意見の交換の促進	10
(4) 食品関連事業者の人材の育成	10
第3章 施策指標の進捗状況（11件）	11

# 第1章 基本計画の概要

## 第1節 計画策定の趣旨

福岡県では、「食品の安全・安心の確保は、県民の健康の保護が最も重要である」という基本的認識の下に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。」等を基本理念とし、県、食品関連事業者及び県民がそれぞれの責務と役割を認識し、連携協力して食品の安全・安心確保に向けた対策の一層の推進を図ることを目的に、平成28年10月、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例（以下「条例」という。）を制定しました。

この計画は、条例の規定に基づき、県の食品の安全・安心の確保に関する基本的施策を総合的かつ計画的に推進するため、策定したものです。

## 第2節 計画の期間

計画の期間は、令和4年度から令和8年度までの5年間とします。

ただし、社会情勢の変化や制度改正等に伴い、必要に応じて見直しを行うこととします。

## 第3節 施策の方向性

食品の安全・安心をめぐる情勢の変化に的確に対応し、食品の安全・安心の確保の取組を一層推進するため、「生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保」、「食品関連事業者の自主的な取組の促進」及び「食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立」の3つの柱を基本とする施策を推進しました。

### 1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

食品の安全性を確保するためには、生産から販売に至るまでの食品供給行程の各段階において、県、食品関連事業者及び県民がそれぞれの責務、役割を果たし、安全確保に向けた取組を実施していくことが求められます。

このため、県は、食品供給行程の各段階における計画的、総合的かつ効果的な施策を展開、推進することにより、更なる食品の安全性の確保を図りました。

### 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

より安全な食品を消費者に提供するため、食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有している食品関連事業者が、自ら行う食品の生産、製造、加工、販売の各工程において管理水準の向上に努めるなど、自主的な取組を推進しました。

### 3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

県民が安心して食生活を営むためには、食品の安全性が確保されていること、及びその安全性が県民に信頼されていることが重要です。

食品に対する県民の信頼を確保するためには、食品の安全性に関する情報を分かりやすく提供し、食品関連事業者と県民がお互いの立場を理解し、信頼関係を築いていく必要があります。

このため、県は、関係者間における情報及び意見交換の機会を設けるなど、リスクコミュニケーションの推進を図りました。

## 第2章 基本計画の実施状況

基本計画の3つの柱を基本として展開する29の施策ごとに、令和5年度に実施した主な取組みを報告します。

### 第1節 施策の体系及び関係課

食品の安全・安心確保対策を推進するため、条例に基づき、庁内の関係部局(5部17課)で構成する「福岡県食品の安全・安心推進会議」を設置し、総合的な調整を図りながら施策を推進しました。

#### 1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

中項目	小項目	施策	施策番号	関係課
(1) 生産段階における安全・安心の確保	農林産物	ア 農薬の適正使用及び肥料の適正な生産・販売の指導	①	食の安全・地産地消課、水田農業振興課、経営技術支援課
		イ 農作物のトレーサビリティの推進	②	食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課
	畜産物	ア 家畜伝染病発生予防及び畜産物安全性確保対策	③	畜産課
		イ 動物用医薬品対策	④	畜産課
		ウ 飼料の安全対策	⑤	畜産課
	水産物	ア 貝毒対策	⑥	漁業管理課
		イ 水産用医薬品対策	⑦	水産振興課
(2) 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保	製造、流通、販売段階における安全・安心の確保	ア 製造から販売段階における包括的な安全対策の推進	⑧	生活衛生課
		イ と畜場、食鳥処理場における安全対策	⑨	生活衛生課
		ウ 学校給食施設における安全対策	⑩	体育スポーツ健康課
	食品の適正な表示の推進	表示関係法令に基づく監視、指導及び啓発	⑪	生活安全課、健康増進課、生活衛生課、食の安全・地産地消課
	流通食品等の安全・安心の確保	ア 流通食品等の検査の実施	⑫	生活衛生課
		イ 医薬品成分の含有が疑われる食品における安全対策	⑬	薬務課
		ウ 食品検査の信頼性の確保	⑭	生活衛生課
(3) 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備		ア 食中毒対策	⑮	生活衛生課
		イ 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害対策	⑯	薬務課
(4) 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進		ア 食中毒の病因物質等の検査法の研究	⑰	生活衛生課
		イ 環境保全に関する調査	⑱	環境保全課
		ウ 貝毒原因プランクトン及び二枚貝の毒化に関する調査	⑲	漁業管理課

## 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

中項目	小項目	施策	施策番号	関係課
(1) 生産段階における自主的な取組の促進	安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進	農林漁業者の自主管理体制確立の支援	㉔	食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課、畜産課、水産振興課
	GAP(農業生産工程管理)導入の促進	GAPに取り組む産地の拡大	㉕	食の安全・地産地消課
(2) 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進	安全・安心な食品の供給のための自主管理体制確立の促進	食品関連事業者の自主管理体制確立の支援	㉖	生活衛生課、体育スポーツ健康課
	HACCP(危害要因分析重要管理点)の適切な運用のための支援	HACCPの適切な運用のための支援	㉗	生活衛生課
(3) 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進		自主回収を行う食品関連事業者への指導と県民への情報提供	㉘	生活衛生課

## 3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

中項目	小項目	施策	施策番号	関係課
(1) 関係機関、関係団体等との連携		関係機関、関係団体等との情報共有の推進	㉙	各課
(2) 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発	消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進	消費者等への食品の安全性に関する情報提供	㉚	生活安全課、健康増進課、生活衛生課、農林水産部
	学校における教育活動の推進	食品の安全・安心に関する教育活動の推進	㉛	高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課
(3) 情報及び意見の交換の促進		意見交換会及びパブリックコメントの実施による県民との意見交換の促進	㉜	各課
(4) 食品関連事業者の人材の育成		食品関連事業者における指導的立場となる人材育成	㉝	生活衛生課、食の安全・地産地消課、高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課



## 第2節 施策の実施状況

### 1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

#### (1) 生産段階における安全・安心の確保

##### <農林産物>

##### ア 農薬の適正使用及び肥料の適正な生産・販売の指導 **施策①**

・「福岡県農薬指導士」の認定を行い、農薬使用責任者等の資質向上を図りました。また、農薬販売者、農薬使用者を対象とした講習会の開催、立入調査における指導により、農薬の販売及び使用の適正化を図りました。

➢ 農薬指導士認定者 1,353 名（新規 69 名、更新 442 名） / 対象 1,353 施設

農薬指導士の充足率	100%
-----------	------

➢ 農薬安全使用講習会（2,125 回、延べ 38,975 名参加）

➢ 立入調査 51 件（農薬販売者 26 件、農薬使用者 25 件）

・赤かび病の防除対策にかかる情報提供及び指導、並びに赤かび病発生時の被害粒混入防止の指導等を行いました。また、デオキシニバレノール（DON）の自主検査を推進し、基準値未満の麦を出荷するよう指導しました

➢ 病虫害発生予察情報の提供（1 回）、福岡県米麦大豆生産改善速報 7 号の発行（1 回）

➢ J A 全農ふくれん麦部研修会にて指導（1 回）

➢ J A 全農ふくれん麦部会硬質麦研究会研修会にて指導（1 回）

➢ DON 自主検査：19 農協（検査場所 1 件）の 100% が実施（全て基準適合）

・肥料の品質の確保等に関する法律に基づく届等の受理審査等による適正な肥料生産、販売の指導を行いました。

➢ 届者数 252 件（生産・輸入業者 82 件、肥料販売業者 170 件）

➢ 肥料立入検査 2 件

##### イ 農作物のトレーサビリティの推進 **施策②**

・米・麦・大豆づくり推進協議会主催の生産振興大会において、生産者に生産履歴記帳の徹底を推進しました。

・野菜・果物等について 21 農協（J A 全農ふくれん含む。）でトレーサビリティを実施しており、うち 18 農協で導入したシステムを活用しています。

・米トレーサビリティ法に基づき、米穀店等に対し、取引記録の作成・保存及び産地伝達について指導、普及啓発を行いました。

➢ 改善指導 20 件、啓発 65 件

##### <畜産物>

##### ア 家畜伝染病発生予防及び畜産物安全性確保対策 **施策③**

・農場巡回時に「飼養衛生管理基準」の遵守を指導し、適切なモニタリング検査や机上及び実地による防疫演習を行うなど、家畜伝染病発生予防とまん延防止対策等を推進しました。また、家畜伝染病の早期診断のため、家畜保健衛生所の施設・検査機器の計画的整備を図りました。

➢ 全 600 農場立入 2 回

飼養衛生管理基準に基づく農場巡回指導率	100%
---------------------	------

➢ H P A I（高病原性鳥インフルエンザ）定点・強化モニタリング検査：1,350 件（全て陰性）

➢ H P A I 発生を想定した机上及び実地防疫演習 32 回

➢ 家畜保健衛生所に顕微鏡を導入

- ・海外悪性伝染病対策について発生状況の正確な把握、情報提供に努めました。輸入家畜については、着地検査を的確に実施し、動物由来感染症対策については、モニタリング検査にて早期発見・届出体制を整備しました。
  - 輸入家畜全 2,223 頭を着地検査（全て異常なし）
  - レンサ球菌モニタリング検査 3 検体（分離：治療、改善指導済）
- ・農場HACCPの推進等、生産農場に対し総合的な衛生管理を普及しました。
  - 農場HACCP取組み 5 農場

#### イ 動物用医薬品対策 **施策④**

- ・動物用医薬品指示書の審査により畜産農家の適正使用を推進し、販売業者の立入検査等を通じて、動物用医薬品の適正な流通と品質の確保を図りました。
  - 畜産農家に発行された動物用医薬品指示書全 3,387 件を審査

動物用医薬品指示書の審査率	100%
---------------	------

- 立入検査 320 件（違反 10 件に改善指導）

#### ウ 飼料の安全対策 **施策⑤**

- ・製造、販売、使用段階で安全性を確保するため、講習会や巡回指導等を行いました。
  - 地域講習会（12 回、延べ 39 機関参加）
  - 巡回指導 126 件（全て適正）
  - 飼料製造・販売業者等への立入検査 63 か所（全て適正）
  - 畜産農家等を対象に“飼料の流通と適正使用（給与）のしおり” 420 部を配付

#### <水産物>

#### ア 貝毒対策 **施策⑥**

- ・貝毒量検査、貝毒原因プランクトン調査を行い（施策⑱）、その結果に応じて関係者への情報提供や生産者への出荷指導を行いました。
  - 全 43 漁協等（漁協（支所）及び漁連）に指導

漁協等への出荷指導割合	100%
-------------	------

#### イ 水産用医薬品対策 **施策⑦**

- ・養殖業者に水産用医薬品の適正使用を指導するとともに、養殖水産物の抗生物質残留検査を行いました。
  - 抗生物質残留検査 50 検体（全て陰性）

養殖水産物への抗生物質残留検査における陰性率	100%
------------------------	------

### (2) 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保

#### <製造、流通、販売段階における安全・安心の確保>

#### ア 製造から販売段階における包括的な安全対策の推進 **施策⑧**

- ・卸売市場等に対し、食品の衛生的な取扱等の実施、有毒・有害な動植物性食品（フグ、毒キノコ等）の流通防止を図る監視指導を行いました。
- ・飲食店、食品製造施設、販売店等に対して、食品の衛生的な取扱や施設の衛生管理（HACCPに沿った衛生管理を含む）について監視指導を行いました。大規模小売店等食品販売施設に対しては、一斉監視月間等の設定による特別監視を実施しました。
- ・食品営業許可を要する対象業種以外の事業者に対し、届出制度を周知しました。
  - 監視指導 15,969 件/監視計画 25,192 件（違反 461 件（内 71 件は表示基準違反）に指導）

食品衛生監視指導計画に基づく食品営業施設等への監視指導実施率	63.4%
--------------------------------	-------

**イ と畜場、食鳥処理場における安全対策** 施策⑨

- ・と畜検査（BSEスクリーニング検査を含む）・食鳥検査により食用に適さない食肉の排除、併設食肉処理施設の監視指導、動物用医薬品の残留抗菌性物質の検査等を行いました。
  - と畜全 76,812 頭検査（廃棄指導：全部廃棄 83 頭、一部廃棄 40,985 件）
  - 食鳥全 2,529,508 羽検査（廃棄指導：全部廃棄 22,023 羽、とさつ解体禁止 28,066 羽、一部廃棄 2,120 件）
  - BSEスクリーニング検査：全て異常なし
  - 食肉処理施設の監視指導 1,170 件（全て適合）
  - 残留抗菌性物質収去検査 224 件/収去検査計画 224 件（全て陰性）

食品衛生監視指導計画に基づく食肉（牛、豚、鶏等）の 残留抗菌性物質収去検査実施率	100%
---	------

- モニタリング検査 268 件（全病畜）（全て陰性）

**ウ 学校給食施設における安全対策** 施策⑩

- ・学校給食施設における日常、定期、食材点検の実施、施設の改善指導を行いました。
  - 食材検査 30 施設×3 検体+1 検体=91 件（国の規格基準を超えたものが 2 件）
  - 改善指導件数 17 施設

**<食品の適正な表示の推進>**

**表示関係法令に基づく監視、指導及び啓発** 施策⑪

- ・食品表示法に係る食品関連事業者への立入指導、相談窓口の設置による情報の受付、食品表示制度の普及・啓発を行いました。
  - 立入検査 16,205 件（違反 172 件に指導）
  - 情報受付 1,170 件（違反 47 件に指導）
  - 直売所への出荷者等を対象とした説明会 8 回、延べ 723 名参加（内訳：直売所出荷者 3 回 212 名、その他 5 回 511 名）
- ・健康増進法に係る表示の適正化について、窓口を設け、情報の収集、調査、指導等を行いました。
  - 対応 92 件（違反 78 件に指導）
- ・不当景品類及び不当表示防止法に係る不当な表示に関する情報や相談を受け付け、事業者へ指導等を行いました。
  - 対応 28 件（違反 11 件に指導）

**<流通食品等の安全・安心の確保>**

**ア 流通食品等の検査の実施** 施策⑫

- ・保健福祉（環境）事務所の食品衛生監視員が県内の製造施設、販売施設等から収去した食品について、微生物や食品添加物等の収去検査を行いました。
  - 収去検査 7,269 件/収去検査計画 6,948 件=実施率 104.6%（違反 17 件に指導）

**イ 医薬品成分の含有が疑われる食品における安全対策** 施策⑬

- ・医薬品成分の含有が疑われる食品の買上検査を行い、医薬品成分が検出された場合は、販売業者を管轄する自治体へ通報及び県内販売業者に指導を行うとともに、報道発表及びホームページ掲載等により県民に当該製品の摂取中止を呼びかけました。
  - 検査 30 件/検査計画 30 件=実施率 100%（いわゆる健康食品から医薬品成分の検出 1 件）

食品衛生監視指導計画に基づく食品等検査実施率（⑫+⑬）	104.6%
-----------------------------	--------

#### ウ 食品検査の信頼性の確保 **施策⑭**

- ・食品衛生検査施設である保健環境研究所、食肉衛生検査所、保健福祉（環境）事務所検査課（計5施設）で実施する検査結果の信頼性を確保するため、試験検査や試験品採取の実施状況について内部点検を実施するとともに、外部評価機関による外部精度管理を実施しました。また、各施設は精度管理実施方法及び年間実施計画を作成し、当該計画に基づき内部精度管理を実施しました。
  - 内部点検 9 回、外部精度管理調査 12 項目（外部精度管理において、不満足な結果が得られた1施設について、改善計画確認済。）

### (3) 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備

#### ア 食中毒対策 **施策⑮**

- ・食中毒発生時における体制を整備するとともに、食中毒が疑われる事例が発生した際には、関係機関と連携し、被害拡大、再発防止の対策を行いました。
  - 職員の研修・訓練 2 回
  - 食中毒（疑い）発生に伴う報道記者発表 34 件

#### イ 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害対策 **施策⑯**

- ・医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害が発生した際は、原因究明を行うとともに、回収等の被害拡大、再発防止の対策を行います。
  - 被害発生 0 件

### (4) 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

#### ア 食中毒の病因物質等の検査法の研究 **施策⑰**

- ・保健環境研究所及び食肉衛生検査所において、食中毒の病因物質や食品汚染物質の迅速かつ高精度な研究法の開発や研究を行いました。
  - 食中毒の病因物質や食品汚染物質による健康被害を防止するための研究（2 課題）
  - 油症の健康影響に関する疫学的研究（ヒト健康への影響解明及び症状の軽減化等）（1 課題）
  - 食肉及び食鳥肉の微生物汚染実態調査
  - 食肉及び食鳥肉の残留有害物質調査

#### イ 環境保全に関する調査 **施策⑱**

- ・農作物、水産物等への食品の安全性への影響が考えられる環境中の有害化学物質等の調査を行いました。
  - 大気汚染防止法に基づく大気中の有害化学物質等の測定
  - 水質汚濁防止法に基づく河川や湖沼などの公共用水域や地下水の水質測定
  - ダイオキシン類対策特別措置法に基づく大気・水質・土壌の測定

#### ウ 貝毒原因プランクトン及び二枚貝の毒化に関する調査 **施策⑲**

- ・水産海洋技術センターにおいて、二枚貝の安全性を確保するための調査を行いました。
  - 貝毒原因プランクトンの出現動向調査 42 回（原因プランクトンは確認されたが、毒化発生なし。）
  - 麻痺性貝毒量検査 35 件、下痢性貝毒量検査 5 件（貝毒検出なし。）

## 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

### (1) 生産段階における自主的な取組の促進

#### <安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進>

##### 農林漁業者の自主管理体制確立の支援 **施策⑳**

・米・麦・大豆づくり推進協議会開催の生産振興大会において、生産者に生産履歴の記帳を推進するとともに、農協など関係機関と連携し、講習会等において、農薬の適正使用の徹底を図り、安全な農産物生産体制確立を支援しました。

- 福岡の麦・大豆づくり生産者研修会（1回、延べ286名参加）
- ・漁業協同組合等が行う水産物衛生処理施設（全8施設）の整備を支援しました。

#### <GAP（農業生産工程管理）導入の促進>

##### GAPに取り組む産地の拡大 **施策㉑**

・生産者団体や関係機関と連携して研修会等を開催し、GAPに取り組む産地の拡大、指導者の育成を行いました。

- 国際水準GAPの認証取得48件

国際水準GAP認証取得数	48件（累計）
--------------	---------

- GAP指導者の育成人数14名

### (2) 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進

#### <安全・安心な食品の供給のための自主管理体制確立の促進>

##### 食品関連事業者の自主管理体制確立の支援 **施策㉒**

・食品営業者等に対する講習会等を開催及び支援しました。また、「食品衛生総合管理システム」の活用により、営業者の自主的な衛生管理の進捗状況を管理しました。

- 食品衛生責任者実務講習会（19回、延べ858名参加）
- 食中毒予防講習会（34回、延べ3,866名参加）
- ふぐ講習会（1回、延べ24名参加）
- その他講習会（30回、延べ1,538名参加）
- ・と畜場、食鳥処理場設置に対し、衛生向上運動旬間を定め、HACCPに沿った衛生管理の確立を支援するため衛生講習会を開催しました。
  - 衛生講習会（7回、延べ133名参加）
- ・市町村（学校組合を含む。）や教育委員会へ、学校給食施設訪問や教育事務所の市町村担当者説明会において助言、指導を行いました。
  - 学校給食訪問17施設

#### <HACCP（危害要因分析重要管理点）の適切な運用のための支援>

##### HACCPの適切な運用のための支援 **施策㉓**

・食品事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用できるよう支援を行うとともに、コーデックスHACCPの導入を目指す事業者に対し、導入支援を行うアドバイザーの派遣等による助言指導を行いました。

- 衛生管理計画確認施設数7,386件（確認対象施設数31,465件）
- アドバイザー派遣施設数2件

・食品衛生に関する最新の知見やHACCPに沿った衛生管理の知識等を習得する機会となる食品衛生責任者実務講習会を開催しました。

- ▶ 開催 19 回、延べ 858 名参加（再掲）

食品衛生責任者実務講習会の理解度 (確認試験における正答率 7 割以上の受講者の割合)	89.8%
--	-------

- ・と畜場又は食鳥処理場（全 14 施設）の事業者に対して、HACCP に沿った衛生管理が適切に運用されているか確認を行い、助言指導を行いました。

### (3) 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進

#### 自主回収を行う食品関連事業者への指導と県民への情報提供 施策⑳

- ・食品衛生法及び食品表示法に基づき自主回収の届出を行う事業者に対し、必要な助言指導を行いました。また、法の届出対象外となる自主回収事案について、条例に基づく自主回収報告制度の運用により、県民へ速やかに情報提供を行いました。
  - ▶ 法に基づく自主回収情報報告 76 件、条例に基づく自主回収情報公表 0 件

## 3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

### (1) 関係機関、関係団体等との連携

#### 関係機関、関係団体等との情報共有の推進 施策㉑

- ・食品衛生、食品表示、家畜衛生の各分野において、関係省庁や他自治体等と連携した関係施設への監視指導、違反等発見時の対応を行いました。
  - 食品衛生分野
    - ▶ 広域連携協議会への参加 1 回
    - ▶ 国、他自治体との連携会議への出席 10 回（電子会議を含む）
  - 食品表示分野
    - ▶ 福岡県食品表示監視協議会における情報交換 1 回
    - ▶ 他自治体等との被疑情報回付 34 件
  - 家畜衛生分野
    - ▶ 国、FAMIC 等との情報交換 1 回

### (2) 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発

#### <消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進>

#### 消費者等への食品の安全性に関する情報提供 施策㉒

- ・消費者自らが安全な食品を選択し、食品の特性に応じた衛生的な取扱いができるよう、食の安全に関する出前講座への講師派遣を行いました。また、食中毒の発生情報や食品衛生法違反事例の公表による情報提供を行いました。
  - ▶ 出前講座 29 回、延べ 779 名参加
  - ▶ 食中毒事例の公表 9 件、食品衛生法違反事例（食中毒を除く）の公表 7 件
- ・栄養成分表示の正しい見方や保健機能食品等の適正な活用について、講習会を開催しました。
  - ▶ 開催 4 回、延べ 160 名参加
- ・県消費生活センターにおいてインターネット等を活用し、消費者が不当表示、消費者事故及び風評被害について、正しく必要な知識を身につけることができるよう情報提供を行いました。

## <学校における教育活動の推進>

### 食品の安全・安心に関する教育活動の推進 施策⑳

- ・市町村教育委員会や教職員への研修会による指導・助言、児童生徒や保護者への実習等を通じた普及啓発を行いました。
  - 小中学校関係者に対する研修会 12 回、延べ 946 名参加（1～3 回/教育事務所）
  - 高校教員に対する研修会 7 回、延べ 148 名参加

### (3) 情報及び意見の交換の促進

### 意見交換会及びパブリックコメントの実施による県民との意見交換の促進 施策㉑

- ・県、食品関連事業者、消費者がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、意見交換会を開催しました。
  - リスクコミュニケーション 22 回、延べ 321 名参加
  - 食中毒予防シンポジウム 1 回、延べ 198 名参加

意見交換会の実施回数	23 回
------------	------

- ・リスクコミュニケーションを積極的に進める事業者を選定し、消費者への食品安全・安心情報の発信や施設見学における意見交換を実施しました。（H29 年度から実施）
  - リスクコミュニケーション登録施設 10 件、推進事業参加者 30, 184 名（H29 年度からの累計）
- ・食品の安全・安心にかかる施策に関し、パブリックコメントを実施し、広く県民の意見を聴きました。また、県民から食の安全・安心にかかる施策についての提案があった際には、当該提案について検討を行い、その提案者に対して見解を明らかにし、その内容を公表します。
  - パブリックコメント実施 1 件、施策の提案制度提出 0 件

### (4) 食品関連事業者の人材の育成

### 食品関連事業者における指導的立場となる人材育成 施策㉒

- ・農業、水産、食品衛生、教育の各分野において、食品の安全性に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材育成のための講習会等を行いました。
  - 農業分野
    - 農薬安全使用講習会 226 名参加
    - 農薬指導士養成研修 1 回、74 名参加
    - 直売所向け食品表示等説明会 3 回、延べ 212 名参加（再掲）
  - 水産分野
    - カキ養殖業者向け衛生講習会 1 回、5 漁協参加
  - 教育分野
    - 栄養教諭・学校栄養職員等研修会 11 回、延べ 898 名参加
    - 若年教員研修（栄養教諭）3 回、延べ 23 名参加
    - 小中学校の家庭科を指導する教員に対する研修会 2 回、延べ 84 名参加
    - 学校給食調理従事員研修会 1 回、43 名参加
    - 高校教員研修会 7 回、延べ 148 名参加（再掲）

### 第3章 施策指標の進捗状況（11件）

#### 1 生産から販売に至る各段階における食品の安全・安心の確保

指 標	実績		目標 (R8年度)
	R4年度	R5年度	
農薬指導士の充足率（施策①）	100%	100%	100%
飼養衛生管理基準に基づく農場巡回指導率（施策③）	100%	100%	100%
動物用医薬品指示書の審査率（施策④）	100%	100%	100%
漁協への出荷指導割合（施策⑥）	100%	100%	100%
養殖水産物への抗生物質残留検査における陰性率（施策⑦）	100%	100%	100%
食品衛生監視指導計画に基づく食品営業施設等への監視指導実施率（施策⑧）	57.5%	63.4%	100%
食品衛生監視指導計画に基づく食肉（牛、豚、鶏等）の 残留抗菌性物質収去検査実施率（施策⑨）	80.4%	100%	100%
食品衛生監視指導計画に基づく食品等検査実施率（施策⑫、⑬）	88.6%	104.6%	100%

#### 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

指 標	実績		目標 (R8年度)
	R4年度	R5年度	
国際水準GAPの認証取得数（施策⑳）	46件 (累計)	48件 (累計)	60件 (累計)
食品衛生責任者実務講習会の理解度 (確認試験における正答率7割以上の受講者の割合)（施策㉓）	99.1%	89.8%	100%

#### 3 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発

指 標	実績		目標 (R8年度)
	R4年度	R5年度	
意見交換会の実施回数（施策㉘）	15回	23回	20回



福岡県食品の安全・安心の  
確保に関する基本計画  
(第2次)

令和6年度実施計画

福 岡 県

# 目 次

1	生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保	
(1)	農林水産物の生産段階における安全・安心の確保	1
(2)	製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保	4
(3)	人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備	7
(4)	食品の安全性確保等に関する調査研究の推進	8
2	食品関連事業者の自主的な取組の促進	
(1)	生産段階における自主的な取組の促進	9
(2)	製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進	9
(3)	自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進	10
3	食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立	
(1)	関係機関、関係団体等との連携	11
(2)	食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発	11
(3)	情報及び意見の交換の促進	12
(4)	食品関連事業者の人材の育成	13

# 1 生産から販売に至る一貫した食品の安全・安心の確保

## (1) 生産段階における安全・安心の確保

### ○ 農林産物

#### ア 農薬の適正使用及び肥料の適正な生産・販売の指導

〔食の安全・地産地消課、水田農業振興課、経営技術支援課〕

施策①

##### (ア) 農薬指導士の育成・確保

防除業者やゴルフ場のグリーンキーパーなどの農薬使用責任者等の資質向上を図るため、農薬指導士養成研修を実施し、一定の条件を満たした研修受講者を「福岡県農薬指導士」（以下「農薬指導士」という）として認定し、対象施設に対し十分に確保します。

農薬指導士の充足率	100%
-----------	------

##### (イ) 農薬販売者・使用者等の意識啓発

農薬の販売及び使用の適正化を図るため、農薬販売者、防除業者やゴルフ場職員などの農薬使用者、農薬指導士等を対象とした農薬安全使用講習会を開催します。

##### (ウ) 農薬販売者・使用者への立入調査の実施

農薬取締法等の遵守を徹底するため、食の安全・地産地消課に配置した農薬取締員が、農薬販売者、農薬使用者への立入調査を実施します。

###### a 立入調査実施件数

対象者	件数
農薬販売者	30
農薬使用者	20

###### b 立入調査の内容等

- ・ 無登録農薬の販売・使用などの違法行為や農薬保管管理の不備などの違反行為について調査し、必要に応じて警告等の指導を実施します。
- ・ 毒劇物取締法、消防法に基づく農薬の保管・管理状況を調査し、必要に応じて警告等の指導を実施します。

##### (エ) 麦類の赤かび病被害粒混入防止対策の推進

麦類の赤かび病原菌が生産する毒素であるデオキシニバレノール（DON）の健康リスクの低減の取組みを推進します。

###### a 赤かび病発生防止

麦類の出穂期の予測や赤かび病の発生状況等に関する情報を提供するとともに防除対策が適切に実施されるよう指導を行います。

###### b 被害粒の混入防止

赤かび病の発生が認められた場合には区分荷受け等を行い、収穫、乾燥段階での被害粒の混入の確実な防止と選別調製により被害粒を厳選除去するよう指導します。

###### c 自主検査の推進

生産者段階におけるDONの自主検査を推進し、基準値未満の麦のみを出荷するよう指導します。生産者ごとの防除等の栽培履歴の記帳を推進します。

(才) 肥料の適正な生産・販売の指導

a 肥料生産業者、販売業者等の指導

肥料の品質の確保等に関する法律に基づき、県登録の普通肥料、特殊肥料の生産・輸入業者届及び肥料販売業者届等の受理審査を行うとともに、現地での肥料立入検査等を行い、適正な肥料生産、販売がなされるように指導を強化していきます。また、申請者、届出者に対しては、手続の指導はもとより肥料の品質の確保等に関する法律の目的を十分理解させ肥料の品質保持を図ります。

b 指導内容

登録や届出に係る肥料について、分析データの提出を求め、特に保証票添付が必要な普通肥料、品質表示基準が定められているたい肥や動物の排せつ物などについては、消費者が的確に成分確認できるよう表示方法を指導します。

また、届出に係る肥料の生産工程、保管、流通などの計画について、適正化を指導します。特に、肥料の生産業者に対し、「肥料の品質の確保等に関する法律」に係る原料等の帳簿への記録、帳簿の備え付け等を指導します。

イ 農作物のトレーサビリティの推進

〔食の安全・地産地消課、園芸振興課、水田農業振興課〕

施策②

(ア) 生産者団体における栽培履歴の記帳の徹底の推進

米・麦・大豆づくり推進協議会主催の生産振興大会において、生産者に生産履歴記帳の徹底を推進します。野菜・果物等については、JAグループと連携し、GAPの取り組み推進の中で、生産履歴のデータベース化などのトレーサビリティシステムの適正運用を推進します。

(イ) 国と連携した普及啓発等

米トレーサビリティ法に基づき、米穀店等に対して米・米加工品の取引記録の作成保存及び産地伝達状況の指導・普及啓発を行います。

○ 畜産物

ア 家畜伝染病発生予防及び畜産物安全性確保対策〔畜産課〕

施策③

(ア) 家畜伝染病対策

家畜保健衛生所は、畜産農家巡回時に家畜所有者に対し、農林水産省が定める「飼養衛生管理基準（特定の家畜についてその飼養に係る衛生管理の方法に関し家畜の所有者が遵守すべき事項）」の遵守を指導します。

飼養衛生管理基準に基づく農場巡回指導率	100 %
---------------------	-------

また、「特定家畜伝染病防疫指針（特定の家畜伝染病に関して、国、地方公共団体、関係機関等が連携して総合的に取り組む家畜伝染病の発生予防及びまん延の防止等の措置を講じるための指針）」に基づき、適切なモニタリング検査の実施、万一の発生を想定した取り組み等を推進します。また、口蹄疫等防疫対策事業により、海外悪性伝染病の侵入防止、まん延防止のための危機管理体制を強化します。

特に、大きな社会問題となる口蹄疫等の対策については、以下の取り組みを行います。

疾病名	モニタリング検査等	机上または 実地防疫演習
口蹄疫	全農場立入による飼養衛生管理の確認（年2回）	—
高病原性 鳥インフルエンザ	毎月検査を行う定点12農場、その他年1回の検査を行う30農場について抗体検査等を実施 全農場立入による飼養衛生管理の確認（年2回）	1回
CSF、ASF	死亡または捕獲した野生いのししについては遺伝子検査等を実施 全農場立入による飼養衛生管理の確認（年2回）	2回

また、家畜伝染病の早期診断のために、家畜保健衛生所の施設・検査機器の計画的整備を図ることとし、本年度については臨床化学血液自動分析装置の整備を行います。

(イ) 海外悪性伝染病及び動物由来感染症対策

海外悪性伝染病対策については、発生状況の正確な把握に努めるとともに、市町村、県内関係団体、畜産農家へ情報提供を行います。また、輸入家畜の着地検査（輸入家畜が飼養地に到着した後の健康検査）を適確に実施し、伝染病の侵入防止を図ります。動物由来感染症対策については、モニタリング検査を行うなど、早期発見・届出体制の整備を行います。

(ウ) 畜産物安全性確保対策

畜産物の生産段階での安全性を確保する高度な衛生管理手法である農場HACCPの普及を推進するため、その前提条件となる「衛生管理ガイドライン」に基づき、生産農場に対し総合的な衛生管理を普及します。

イ 動物用医薬品対策〔畜産課〕 **施策④**

畜産農家に対し診療獣医師が発行した動物用医薬品指示書を審査により、未承認動物用医薬品の家畜への使用の禁止、無許可の個人輸入等の禁止、使用基準の遵守等の指導の徹底を図るとともに、販売業者の立入検査や品質確保検査を通じて、動物用医薬品の適正な流通と品質の確保を図ります。

動物用医薬品指示書の審査率	100%
---------------	------

ウ 飼料の安全対策〔畜産課〕 **施策⑤**

畜産課及び農林事務所において、飼料の製造、販売、使用段階で安全性を確保するため、飼料安全法令等に関する普及・指導を実施します。

(ア) 地域講習会

畜産農家、飼料製造、販売業者、市町村、農協等を対象に、飼料の安全使用について講習会を行います。

(イ) 巡回指導

畜産農家における飼料（特に飼料添加物、動物性蛋白質）の利用状況等について、調査指導を行います。

(ウ) 飼料製造・販売業者等への立入検査

飼料製造業者、販売業者等への立入検査を行い、BSE発生防止にかかる工程管理について指導を行います。

地域講習会	巡回指導	立入検査
6回	105件	20か所

(エ) 普及資料の配付

畜産農家、飼料製造販売業者、市町村、農協等を対象に、飼料の安全性等の啓発・指導のために普及資料の配付を行います。

資料名	作成部数
飼料の流通と適正使用（給与）のしおり	420部

## ○ 水産物

### ア 貝毒対策〔漁業管理課〕 施策⑥

福岡県農林水産部水産局貝毒対策実施要領に基づき、食用二枚貝の貝毒量検査及び、貝毒原因プランクトン調査を実施（施策⑯）し、その結果に応じて関係者への情報提供や生産者への出荷指導を行います。

漁協等への出荷指導割合	100%
-------------	------

### イ 水産用医薬品対策〔水産振興課〕 施策⑦

養殖水産物の安全性を確保するために、動物用医薬品の使用の規制に関する省令に基づき、水産動物の養殖業者に対する水産用医薬品の適正使用に関するパンフレットの配布や巡回指導などにより、適正使用の徹底を図ります。

また、養殖水産物の医薬品の残留検査により、養殖水産物の安全性の確保に努めます。

養殖水産物への抗生物質残留検査における陰性率	100%
------------------------	------

## (2) 製造から販売に至る各段階における安全・安心の確保

### ① 製造、流通、販売段階における安全・安心の確保

#### ア 製造から販売段階における包括的な安全対策の推進〔生活衛生課〕 施策⑧

##### (ア) 卸売市場等における安全対策

卸売市場等における安全対策については、県下3ブロックの保健福祉（環境）事務所（筑紫、田川及び南筑後）に配置している食品衛生広域専門監視班による監視指導を実施します。

##### a 監視指導項目

- ・ 表示基準等についての適合を確認し、遵守を徹底します。
- ・ 一般的衛生管理の実施状況を確認し、遵守を徹底するとともに、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか確認し、指導を行います。
- ・ 農林水産物の入荷、出荷に関する記録の作成、保存について指導し、確認します。
- ・ 有毒なフグが市場に流通しないよう、フグに関する特別監視を実施します。

##### (イ) 飲食店、食品製造施設、販売店等における安全対策

##### a 通常の監視指導

食品衛生監視員は、通常、次のとおりの監視指導を行います。

- ・ 営業施設の施設基準並びに食品等の規格基準、添加物の使用基準及び表示等についての適合を確認し、その遵守を徹底するとともに、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか確認し、指導を行います。
- ・ 製造等に関する記録の作成、保存について指導し、確認します。
- ・ 食品による危害発生頻度の高い業種や大規模施設、広域流通食品の製造施設等に対し、HACCP手法に基づく監視指導を積極的に導入し、効果的な監視指導を実施します。
- ・ アレルギー表示の適正化を図るため、食品製造業者等による使用原材料の点検及び確認の徹底について指導します。

##### b 特別監視

通常の監視指導のほか、時期、対象施設の種類等により次のとおり監視指導を行います。

##### (a) 夏期及び年末における特別監視

食中毒が多発する夏季及び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。

(b) フグに関する特別監視

水産物の大量かつ広域流通する拠点である水産物卸売市場において、有毒な魚（ドクサバフグ等）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考慮し、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します。

(c) 生食用食肉に係る監視

生食用食肉や牛肝臓に係る規格基準等が遵守されるよう、関係営業施設の監視指導を実施します。

(d) その他の特別監視

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を踏まえて、監視指導を実施します。

c 食品営業許可を要する対象業種以外の食品製造業者等における安全対策

事業者の所在を把握することで、食品事故発生時に迅速に対応できるよう届出制度の周知を徹底します。

食品衛生監視指導計画に基づく監視指導実施率	100%
-----------------------	------

イ と畜場、食鳥処理場における安全対策〔生活衛生課〕

施策⑨

(ア) と畜検査及び食鳥検査の実施

と畜検査及び食鳥検査により、疾病に罹患した獣畜等、食用に適さない食肉を排除します。

と畜場においては、BSE対策として特定危険部位の除去や分別管理の徹底について監視指導を徹底します。また、異常行動又は神経症状を呈する牛についてBSEスクリーニング検査を実施します。

(イ) 施設の監視指導

a 対象施設

と畜場及び食鳥処理場並びにと畜場及び食鳥処理場に併設されている食肉処理施設を対象とします。

b 頻度

施設の開場日にその都度（認定小規模食鳥処理場にあつては、別途定める日）実施します。

c 監視指導項目

- ・ 法に基づくと畜場及び食鳥処理場並びに上記食肉処理業の構造設備基準、管理運営基準等について、適合状況を確認し、その遵守を徹底します。
- ・ 一般的衛生管理の状況を確認し、その徹底を指導するとともに、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用されているか確認し、指導を行います。
- ・ 処理等に関する記録の作成、保存について確認し、指導を行います指導し、確認します。
- ・ 自主検査の実施について指導し、確認します。

(ウ) 動物用医薬品の残留検査

健康畜における収去検査及び病畜におけるモニタリング検査を実施します。

区分	実施率
食品衛生監視指導計画に基づく収去検査実施率	100%
対象食品	食肉（牛、豚、鶏等）
検査項目	抗生物質、合成抗菌剤

ウ 学校給食施設における安全対策〔体育スポーツ健康課〕

施策⑩

(ア) 日常点検及び定期点検、学校給食用食材点検

毎日の学校給食について、作業前・作業中・作業終了後に実施し、学校薬剤師等の協力を得て施設設備、衛生管理体制等の定期点検を実施します。

また、県内の市町村立学校等28施設、県立学校2校において、納入された食材（肉類、野菜、大

豆製品または練り製品の3品目、学校給食用パン（県立学校1校のみ）について細菌検査等を実施します。

\*平成18年度から練り製品については、食品添加物（保存料または着色料）を検査項目として追加

検体数	30施設×3検体+1検体=91検体
-----	-------------------

(イ) 学校給食施設の改善指導

教育庁各教育事務所の指導主事が、地域の保健福祉（環境）事務所と連携し、学校給食施設の改善指導を行います。

また、文部科学省の事業「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」により、学校給食施設に指導者を派遣し、さらなる衛生管理の徹底を図るため改善指導を行います。

a 対象施設

学校給食施設（単独調理場、共同調理場）

b 指導項目

学校給食衛生管理基準に基づく施設設備の基準、作業管理基準、各種点検等についての適合を確認し、その遵守を徹底します。

学校給食施設の改善指導件数	17施設
---------------	------

## ② 食品の適正な表示の推進

### 表示関係法令に基づく監視、指導及び啓発

〔生活安全課、健康増進課、生活衛生課、食の安全・地産地消課〕

施策⑪

(ア) 食品表示法〔健康増進課、生活衛生課、食の安全・地産地消課〕

a 食品関連事業者等の指導

食品関連事業者等に対し、立入検査を行い、食品の適正表示を指導します。

b 食品表示に関する情報の受付

食品の表示に関する質問や相談、不適正な食品表示に関する情報などを受け付けます。寄せられた情報については、担当課を通じて表示責任者に対する指導等を行います。

- ・ 農林水産部食の安全・地産地消課
- ・ 保健福祉（環境）事務所
- ・ 県消費生活センター

c 食品表示制度の普及啓発

食品製造業者や直売所への出荷者等を対象とした説明会の開催等を通じて、食品表示制度の普及・啓発を行います。

(イ) 健康増進法〔健康増進課〕

特別用途食品及び健康保持増進効果の虚偽誇大広告等に関する表示の適正化について、各保健福祉（環境）事務所に窓口を設け、情報収集・調査・指導・相談を行います。

(ウ) 不当景品類及び不当表示防止法〔生活安全課〕

不当な表示（優良誤認、有利誤認等される表示）に関する情報や相談を県消費生活センターにおいて受け付け、不当な表示を行う事業者への指導等を行います。



### ③ 流通食品等の安全・安心の確保

#### ア 流通食品等の検査の実施〔生活衛生課〕 施策⑫

流通食品の安全性が確保されていることを確認するため、食品衛生法に基づく収去検査を実施します。  
【保健福祉（環境）事務所検査課実施分】

対象食品	弁当、そうざい、調理鮮魚介類（刺身）、魚介類、魚肉練り製品、食肉、食肉製品、乳等、アイスクリーム類、氷菓、生めん、豆腐、輸入果実類、生あん、漬物、生菓子、清涼飲料水、冷凍食品等	
検査項目	細菌検査	一般細菌、大腸菌群、食中毒細菌等
	化学検査	添加物（酸化防止剤、甘味料、品質保持剤、発色剤、保存料、漂白剤、殺菌料、着色料）、重金属等

【保健環境研究所実施分】

対象食品	魚介類、食肉、穀類、果実、野菜、種実類、清涼飲料水等	
検査項目	細菌検査	食中毒細菌、大腸菌群等
	化学検査	残留農薬、抗生物質、合成抗菌剤、かび毒、重金属等

食品衛生監視指導計画に基づく食品等検査実施率	100%
------------------------	------

#### イ 医薬品成分の含有が疑われる食品における安全対策〔薬務課〕 施策⑬

インターネット又は店頭で、痩身や強壮等の目的で販売されている健康食品を買い上げ、医薬品成分が含有されていないか検査（抜き打ち検査）します。

検査の結果、医薬品成分の含有を確認した場合、無承認無許可医薬品として、違反事業者の責任で市場から当該製品を回収させるとともに、報道発表及びホームページ掲載等により当該製品の摂取中止について広く県民に呼びかけます。

検体数	30検体
-----	------

#### ウ 食品検査の信頼性の確保〔生活衛生課〕 施策⑭

食品衛生検査施設である保健環境研究所、食肉衛生検査所、保健福祉（環境）事務所検査課で実施する検査結果の信頼性を維持するために、内部精度管理及び外部精度管理を実施し精度管理を徹底します。

### (3) 人獣共通感染症対策を含む食品に関する危機管理体制の整備

#### ア 食中毒対策〔生活衛生課〕 施策⑮

食中毒処理要領、福岡県食中毒対策要綱及び食中毒調査マニュアルに基づき迅速かつ適切な処理を行います。

(ア) 平常時における準備

緊急連絡網の整備、機材の整備及び職員の研修を実施します。

(イ) 食中毒発生時の対応

関係部局との連携を図りながら食中毒調査マニュアルに基づき迅速かつ的確な調査を実施します。

(ウ) 公表

健康被害の拡大及び再発を防止する観点から、必要な情報について可能な限り速やかに公表します。

(工) 食中毒発生防止のための啓発

食中毒多発期にあつては、食品等事業者や県民に対し、講習会の実施やホームページ等による注意喚起を行います。

イ 医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害対策〔薬務課〕 **施策⑩**

医薬品成分の含有が疑われる食品による健康被害が発生した場合、当該製品の成分検査を行い、早急な原因究明を図ります。

検査の結果、医薬品成分の含有を確認した場合、無承認無許可医薬品として、違反事業者の責任で市場から当該製品を回収させるとともに、報道発表及びホームページ掲載等により当該製品の摂取中止について広く県民に呼びかけます。

(4) 食品の安全性確保等に関する調査研究の推進

ア 食中毒の病因物質等の検査法の研究〔生活衛生課〕 **施策⑪**

(ア) 保健環境研究所の取り組み

食品等の安全性に関する次の調査研究を実施します。

- ・ 食中毒の病因物質や食品汚染物質による健康被害を防止するための研究
- ・ 油症の健康影響に関する疫学的研究（ヒト健康への影響解明及び症状の軽減化等）

(イ) 食肉衛生検査所の取り組み

食肉の安全性に関する次の調査研究を実施します。

- ・ 食肉及び食鳥肉の微生物汚染実態調査
- ・ 食肉及び食鳥肉の残留有害物質調査

イ 環境保全に関する調査〔環境保全課〕 **施策⑫**

保健環境研究所では、農作物、水産物等の食品の安全性への影響が考えられることから、環境中の有害化学物質等の調査を実施します。

- ・ 大気汚染防止法に基づく大気中の有害化学物質等の測定
- ・ 水質汚濁防止法に基づく河川や湖沼などの公共用水域や地下水の水質測定
- ・ ダイオキシン類対策特別措置法に基づく大気・水質・土壌の測定

ウ 貝毒原因プランクトン及び二枚貝の毒化に関する調査〔漁業管理課〕 **施策⑬**

水産海洋技術センターでは、二枚貝の安全性を確保するため、以下の調査を実施します。

- ・ 貝毒原因プランクトンの出現動向調査を筑前海、有明海、豊前海の主要漁場付近で実施
- ・ 貝毒量検査を筑前海、有明海、豊前海産の主要二枚貝（各海区で生産量が多い種類）で種類ごとに漁期を中心に2～18回実施

## 2 食品関連事業者の自主的な取組の促進

### (1) 生産段階における自主的な取組の促進

#### ① 安全・安心な農林水産物の供給のための自主管理体制確立の促進

##### 農林漁業者の自主管理体制確立の支援

〔食の安全・地産地消課、水田農業振興課、園芸振興課、畜産課、水産振興課〕 **施策⑳**

##### (ア) 安全な農産物供給のための自主管理体制確立支援〔水田農業振興課〕

米・麦・大豆づくり推進協議会主催の生産振興大会において、生産者に生産履歴の記帳を推進するとともに、JA 全農ふくれんの主食米・麦・大豆部会研修会で、農薬の適正使用の徹底を図り、安全な農産物生産体制確立を支援します。

##### (イ) 安全な水産物供給のための自主管理体制確立支援〔水産振興課〕

漁獲物の衛生管理を図るため、漁業協同組合等が行う水産物衛生処理施設の整備を支援します。

#### ② GAP 導入の促進

##### GAPに取り組む産地の拡大〔食の安全・地産地消課〕 **施策㉑**

GAPに取り組むことで、農産物の品質・安全性の確保、経営改善等に取り組む産地及び農業者等を拡大するため、関係機関と連携し、GAP指導者やGAPの取組を活用した改善活動に取り組む産地の育成などに取り組みます。

国際水準 GAP の認証取得件数	60 件 (累計)
------------------	-----------

### (2) 製造・加工・調理段階における自主的な取組の促進

#### ① 安全・安心な食品の供給のための自主管理体制確立の促進

##### 食品関連事業者の自主管理体制確立の支援〔生活衛生課、体育スポーツ健康課〕 **施策㉒**

##### (ア) 食品営業者等〔生活衛生課〕

食品衛生に関する様々な知識の習得を目的とした講習会等を開催するとともに、業界団体等が開催する講習会に講師を派遣することにより、自主的な衛生管理の確立を支援します。

名 称	内 容
食品衛生責任者実務講習会 (開催)	食品衛生に関する新たな知見の習得
食中毒予防講習会 (講師派遣)	食中毒を未然に防止するための知識の習得
ふぐ講習会 (開催)	ふぐに関する知識と鑑別技術の習得
その他の講習会 (開催・講師派遣)	上記以外の食品衛生に関する知識の習得

「食品衛生総合管理システム」の活用により、衛生管理を適正に評価し、食品営業者の自主的な衛生管理の進捗状況を管理出来る体制を整備します。

##### (イ) と畜場・食鳥処理場設置者〔生活衛生課〕

と畜及び食鳥衛生向上運動旬間を定めて衛生講習会を開催し、HACCP に沿った衛生管理の確立を支援します。

(ウ) 学校給食施設設置者〔**体育スポーツ健康課**〕

教育事務所指導主事による学校給食施設訪問において、学校給食衛生管理基準に基づく施設設備の基準、作業基準、各種点検等についての適合を確認し、市町村（学校組合を含む。以下同じ。）教育委員会に対しその遵守について助言します。また、教育事務所の市町村担当者説明会において、衛生管理の徹底について啓発します。

文部科学省の事業「学校給食の衛生管理等に関する調査研究」においては、設置者である市町村教育委員会に対し、管理体制の確立について指導を行います。

② HACCP の適切な運用のための支援

HACCP の適切な運用のための支援〔生活衛生課〕 **施策⑳**

(ア) 食品衛生責任者実務講習会の開催

食品衛生に関する最新の知見や、HACCP に沿った衛生管理の知識等を習得する機会となる講習会を開催し、食品衛生責任者の意識向上を図ります。

実務講習会開催回数	37回
実務講習会の理解度 (確認試験における正答率7割以上の受講者の割合)	100%

(イ) と畜場又は食鳥処理場における運用支援

と畜場又は食鳥処理場の事業者に対して、HACCP が適切に運用されているか確認を行い、助言指導を行います。

(3) 自主回収報告制度による不良食品等の回収の促進

自主回収を行う食品関連事業者への指導と県民への情報提供〔生活衛生課〕 **施策㉑**

食品衛生法及び食品表示法に基づく「食品等のリコール情報の報告制度」を県民及び事業者に周知し、適切に運用します。また、法の届出対象外となる自主回収事案について、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づく自主回収報告制度の運用により、県民へ速やかな情報提供をおこないます。

### 3 食品の安全・安心の確保に関する相互理解の促進と信頼関係の確立

#### (1) 関係機関、関係団体等との連携

関係機関、関係団体等との情報共有の推進〔各課〕 施策⑳

##### (ア) 国、関係自治体等との連携

###### a 食品衛生分野〔生活衛生課〕

###### (a) 厚生労働省との連携

- ・ 大規模又は複数の自治体にまたがる広域的な食中毒が発生した場合は、厚生労働省が設置している広域連携協議会を活用し、迅速に対処します。  
また、輸入食品に係る違反発見時にあっては、厚生労働省と適切な役割分担を行い、迅速に対処します。
- ・ 総合衛生管理製造過程の承認施設に対する監視指導は、九州厚生局との連携のもと実施します。
- ・ その他必要に応じ適切な連携を図ります。

###### (b) 他の都道府県等（食品衛生担当部局）との連携

- ・ 会議による協議等を通じ日頃から連携を図ります。
- ・ 複数の自治体にまたがる違反食品の回収時にあっては、当該自治体と連携を図りながら迅速に対処します。  
また、複数の自治体にまたがる食中毒発生時にあっては、厚生労働省が設置している広域連携協議会を活用し、当該自治体と連携を図りながら迅速に対処します。
- ・ 広域に流通する食品等の監視指導にあっては、食品の特殊性等を考慮し、必要に応じ関係自治体と連携しながら実施します。
- ・ その他必要に応じ適切な連携を図ります。

###### b 食品表示分野〔健康増進課、生活衛生課、食の安全・地産地消課〕

消費者庁や農政局との情報交換に努める他、不適切な表示に関する情報に対しては消費者庁、農政局、保健所設置市と連携して適切に対処します。

###### c 家畜衛生分野〔畜産課〕

国、独立行政法人農林水産消費安全技術センター等（飼料安全使用担当部局）との連携

- ・ 会議による協議等を通じて日頃から連携を図ります。
- ・ 飼料の成分分析・適正表示確認などの役割分担を図りつつ、飼料製造業者等の監視指導を実施します。
- ・ その他必要に応じ適切な連携を図ります。

##### (イ) 国への働きかけ〔各課共通〕

関係各課は必要に応じて、最新のリスク評価に基づく製造基準等をはじめとする食品、添加物等の規格基準等の設定、輸入食品に関する情報の提供や食品の安全性を確保するための施策の実施等について、国に要望を行います。

#### (2) 食品の安全・安心の確保に関する普及・啓発

##### ① 消費者及び食品関連事業者に対する普及・啓発の推進

消費者等への食品の安全性に関する情報提供

〔生活安全課、健康増進課、生活衛生課、農林水産部〕

施策㉑

(ア) 食品衛生に関する普及啓発〔生活衛生課〕

消費者自らが安全な食品を選択し、食品の特性に応じた衛生的な取扱いができるよう、食の安全に関する講習会等を開催するとともに、出前講座への講師派遣を行います。

食中毒の発生情報や食品衛生法に違反する情報を提供し、食品衛生上の危害の状況を啓発することにより、食品による健康被害の未然防止や拡大防止を図ります。

(イ) 健康増進に関する普及啓発〔健康増進課〕

栄養成分表示の正しい見方や活用方法及び保健機能食品等の適正な活用や摂取方法について、保健福祉環境事務所等が開催する各種講習会を通じ普及啓発を行います。

(ウ) 消費者安全に関する普及啓発〔生活安全課〕

消費者が、不当表示、消費者事故及び風評被害について、正しく必要な知識を身につけることができるように、県消費生活センターにおいてインターネット等の情報媒体を活用して情報提供を行います。

## ② 学校における教育活動の推進

### 食品の安全・安心に関する教育活動の推進

〔高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課〕 **施策⑳**

(ア) 児童生徒への指導方法

a 小中学校における指導方法

- ・ 技術・家庭科の家庭分野における調理実習や、特別活動、総合的な学習の時間等の中で、安全・衛生に配慮した食に関する指導が行われるように、学校訪問や要請訪問等で学習指導体制や指導方法について、市町村教育委員会や学校の教職員に対し、指導・助言を行います。
- ・ 各教育事務所（6か所）にて、学校管理職、保健主事、栄養教諭等を対象に、食の安全・安心に関する研修会を行い、児童生徒の食育環境の改善・充実に資する指導・助言を行います。

小中学校関係者に対する研修会
----------------

1～2回/教育事務所
------------

b 高等学校における指導方法

- ・ 家庭科食生活分野や農業・水産の食品の加工において、安全と衛生に配慮した実習が行われるように、指導を行います。調理実習・加工実習をとおして、食品の腐敗や変敗、食中毒、食品添加物などについて理解させ、安全で衛生的な食生活を営むことができるような生徒の指導方法について、指導・助言を行います。
- ・ 農水産物の生産において、食品の安全を重視した栽培、飼育等に取り組むよう教職員に対して指導・助言を行います。特に農薬等の薬品や食品添加物の使用について安全基準を遵守するように指導・助言します。

(イ) 保護者に対する普及啓発

食についての正しい知識の普及啓発を図るため、給食便りやPTA 学校給食教室などにおいて学校給食に使用する食材等を中心に、食の安全に関する情報提供をします。

## (3) 情報及び意見の交換の促進

### 意見交換会及びパブリックコメントの実施による県民との意見交換の促進〔各課〕 **施策㉑**

県、食品関連事業者及び消費者がそれぞれの取組について相互に理解を深められるよう、情報や意見を交換する機会を設け、リスクコミュニケーションを促進します。

(ア) リスクコミュニケーション

食品の安全・安心に関する出前講座や講習会、シンポジウムなどを実施し、意見交換を進めます。

(イ) リスクコミュニケーション推進事業

食品の安全性向上に努め、自主的な衛生管理の取組を行うなど、食品の安全・安心に関するリスクコミュニケーションを積極的に進める事業者を選定し、消費者への食品安全・安心情報の発信や施設見学における意見交換を実施します。

(ウ) パブリックコメント

食品の安全・安心にかかる施策に関し、パブリックコメントの実施等により広く県民の意見を聴くとともに、県民から施策についての提案があったときは、当該提案についての検討を行い、その提案者に対して見解を明らかにし、その内容を公表します。

意見交換会の実施回数（対面）	20回
----------------	-----

(4) 食品関連事業者の人材の育成

食品関連事業者における指導的立場となる人材育成

〔食の安全・地産地消課、生活衛生課、

高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課〕

施策⑳

(ア) 農業分野における人材育成〔食の安全・地産地消課〕

- a 農薬取扱指導者等の育成を図るため必要な研修、講習会を開催します。
  - ・ 農薬安全使用講習会
  - ・ 農薬指導士養成研修

- b 直売所の責任者等に対し、食品表示や農薬適正使用について説明会を実施します。
  - ・ 直売所向け食品表示等説明会

(イ) 水産分野における人材育成〔漁業管理課、水産振興課〕

漁業者に対して、県内の各種研究会等を通し次の内容について指導、講習を行います。

- ・ 貝毒についての情報提供
- ・ 貝毒検査体制についての説明
- ・ 生産者責任
- ・ 貝毒発生時の対応
- ・ その他食品の安全に関する事項

(ウ) 食品衛生分野における人材育成〔生活衛生課〕

業界団体が実施する講習会等に講師を派遣することにより、食品営業者やその団体が行う自主管理体制の確立に必要な人材の育成を行います。

- ・ 食品衛生指導員養成講習会
- ・ 食品衛生指導員研修会

(エ) 教育分野における人材育成〔高校教育課、義務教育課、体育スポーツ健康課〕

a 小中学校関係者に対する研修会

- (a) 学校の管理職、学校給食担当教諭や栄養教諭、学校栄養職員に対する研修会  
正しい理解と指導力の向上を図るため、次の研修会を開催します。

名 称	内 容	回 数
栄養教諭・学校栄養職員等研修会	講義、実践発表等	8 回
若年教員研修（栄養教諭）	講義、演習、協議等	3 回

(b) 小中学校の家庭科を指導する教員に対する研修会

基本研修（家庭科）や「食に関する指導」に関わる教員の研修会等の研修をとおして食の安全・安心に関する知識技術を深めさせ、指導力の向上を図ります。

(c) 学校給食調理従事員に対し、資質の向上と指導力の向上を図るため、次の研修会を開催します。

名 称	内 容	回 数
学校給食調理従事員研修会	講義、実践発表、協議等	1 回

b 高校教員に対する研修会

- 家庭科の教員に対し、基本研修（家庭科）や家庭科技術検定伝達講習会等の研修をとおして食の安全・安心に関する知識技術を深めさせるとともに、調理の実験・実習における食材・調理器具などの衛生的な管理と取扱いについての指導・助言を行い、指導力の向上を図ります。
- 農業科の教員に対し、基本研修（農業科）や新規採用教員実技講習会において、栽培・飼育・食品加工・販売等について食の安全に関する指導・助言を行い、知識技術を深めさせるとともに、GAPに関する研修会を実施し、指導力の向上を図ります。

高校教員に対する研修会	7 回
-------------	-----



## 令和6年度第1回福岡県食品の安全・安心委員会終了後のスケジュール

令和6年7月2日（本日）

令和6年度第1回福岡県食品安全・安心委員会

令和6年7月下旬

令和6年度第1回福岡県食品安全・安心委員会の議事要旨の送付及び  
確認依頼

令和6年8月上旬（変更の可能性あり）

令和5年度実施状況の県議会への報告（厚生労働環境委員会）

## 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例

平成28年10月11日

福岡県条例第39号

## 目次

- 第一章 総則（第一条—第七条）
- 第二章 食品の安全・安心の確保に関する基本的施策
  - 第一節 食品の安全・安心の確保のための県の施策（第八条—第十五条）
  - 第二節 食品関連事業者の自主的な取組の促進（第十六条・第十七条）
  - 第三節 県民の参加（第十八条）
- 第三章 施策の推進体制等（第十九条・第二十条）
- 第四章 福岡県食品安全・安心委員会（第二十一条）
- 第五章 雑則（第二十二条）
- 附則

## 第一章 総則

## （目的）

**第一条** この条例は、食品の安全・安心の確保に関し、基本理念を定め、県及び食品関連事業者の責務並びに県民の役割を明らかにするとともに、食品の安全・安心の確保に関する施策の基本となる事項を定めることにより、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって、県民が健康で安全・安心に暮らすことができる社会の実現に寄与することを目的とする。

## （定義）

**第二条** この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。

- 一 食品 全ての飲食物（その原料又は材料として使用される農林水産物を含み、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（昭和三十五年法律第百四十五号。以下「医薬品医療機器等法」という。）第二条第一項に規定する医薬品、同条第二項に規定する医薬部外品及び同条第九項に規定する再生医療等製品を除く。）をい

う。

- 二 食品等 食品、添加物（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第二項に規定する添加物をいう。）、器具（同条第四項に規定する器具をいう。）及び容器包装（同条第五項に規定する容器包装をいう。）をいう。
- 三 生産資材 農林漁業において使用される肥料（肥料の品質の確保等に関する法律（昭和二十五年法律第二百二十七号）第二条第一項に規定する肥料をいう。）、農薬（農薬取締法（昭和三十二年法律第八十二号）第二条第一項に規定する農薬をいう。）、飼料（飼料の安全性の確保及び品質の改善に関する法律（昭和二十八年法律第三十五号）第二条第二項に規定する飼料をいう。）、飼料添加物（同条第三項に規定する飼料添加物をいう。）、動物用医薬品（医薬品医療機器等法第八十三条の二第一項に規定する動物用医薬品をいう。）その他食品の安全性に影響を及ぼすおそれがある資材をいう。
- 四 食品関連事業者 食品安全基本法（平成十五年法律第四十八号）第八条第一項に規定する食品関連事業者をいう。
- 五 特定事業者 食品等の製造、輸入、加工又は販売の事業を行う者であって、県内に事務所、事業所その他の事業に係る施設を有するものをいう。
- 六 食品の安全・安心 食品の安全性及び食品に対する県民の信頼をいう。

#### （基本理念）

- 第三条** 食品の安全・安心の確保は、県民の健康の保護が最も重要であるという基本的認識の下に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
- 2 食品の安全・安心の確保は、農林水産物の生産から食品の販売に至る一連の食品供給の行程（以下「食品供給行程」という。）の各段階において適切に必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
  - 3 食品の安全・安心の確保は、食品を摂取することによる県民の健康への悪影響を未然に防止する観点から、科学的知見に基づき、必要な措置が講じられることにより、行われなければならない。
  - 4 食品の安全・安心の確保は、県、食品関連事業者及び県民が、それぞれの責務及び役割を認識し、相互理解を深め、連携協力を図りつつ、行われなければならない。

#### （県の責務）

- 第四条** 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、食品の安

全・安心の確保に関する施策を総合的に策定し、計画的に実施する責務を有する。

#### (食品関連事業者の責務)

**第五条** 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動を行うに当たって、自らが食品の安全・安心の確保について第一義的責任を有していることを認識し、食品の安全・安心を確保するために、食品供給行程の各段階において必要な措置を適切に講ずる責務を有する。

2 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に係る食品等又は生産資材に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならない。

3 食品関連事業者は、基本理念にのっとり、その事業活動に関し、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力するよう努めなければならない。

#### (県民の役割)

**第六条** 県民は、基本理念にのっとり、食品の安全・安心の確保に関する知識と理解を深めるよう努めるものとする。

2 県民は、基本理念にのっとり、県が実施する食品の安全・安心の確保に関する施策に協力するとともに、意見を表明するよう努めることによって、食品の安全・安心の確保に積極的な役割を果たすものとする。

#### (環境に及ぼす影響への配慮)

**第七条** 県、食品関連事業者及び県民は、食品の安全・安心の確保に関する取組を推進するに当たっては、当該取組が環境に及ぼす影響について配慮しなければならない。

## 第二章 食品の安全・安心の確保に関する基本的施策

### 第一節 食品の安全・安心の確保のための県の施策

#### (食品供給行程の各段階における監視、指導等)

**第八条** 県は、食品供給行程の各段階において、食品の安全・安心を確保するため、食品関連事業者に対し、監視、指導、検査その他の必要な措置を講ずるものとする。

#### (食品の適正な表示の推進)

**第九条** 県は、食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保及び自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保に重要な役割を果たしていることを踏まえ、食品表示法（平成二十五年法律第七十号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和三十七年法律第三百三十四号）等の関係法令に基づき、食品に関する表示が適正に実施されるよう監視、指導その他の必要な措置を講ずるものとする。

**（危機管理体制の整備）**

**第十条** 県は、食品を摂取することにより県民の健康に係る重大な被害が生じることを防止するため、当該被害が生じ、又は生じるおそれがある緊急の事態への対処及び当該事態の発生を防止に関する体制の整備その他の必要な措置を講ずるものとする。

**（関係機関との連携）**

**第十一条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策が円滑かつ効果的に実施されるよう、国、他の都道府県、市町村その他関係機関及び関係団体との連携を図るよう努めるものとする。

**（調査研究の推進）**

**第十二条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策を科学的知見に基づき適切に実施するため、必要な調査研究を推進するものとする。

**（人材の育成）**

**第十三条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する実践的かつ専門的な知識を有する人材を育成するため、講習会の開催その他の必要な措置を講ずるものとする。

**（情報及び意見の交換の促進）**

**第十四条** 県は、食品の安全・安心の確保の推進に関し、食品関連事業者、県民その他の関係者間において相互理解を促進するため、情報及び意見の交換の機会の提供その他の必要な措置を講ずるものとする。

**（普及及び啓発）**

**第十五条** 県は、食品の安全・安心の確保を図るため、食品関連事業者及び県民に対し、食

品等の安全・安心に関する知識の普及及び啓発を行うものとする。

## 第二節 食品関連事業者の自主的な取組の促進

### (食品関連事業者の自主的な安全・安心の確保の取組の促進)

**第十六条** 食品関連事業者は、法令等の遵守により食品の安全・安心を確保することはもとより、その安全性をより向上させるため、自らが行う食品等の生産、製造、加工、調理、貯蔵、運搬又は販売の各工程において必要な措置を講ずることにより、管理水準の自主的な向上に努めるものとする。

2 県は、食品関連事業者の生産段階における食品の安全・安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、生産に係る工程の管理に関する手法の普及その他の必要な措置を講ずるものとする。

3 県は、食品関連事業者の製造又は加工段階における食品の安全・安心の確保に関する自主的な取組を促進するため、食品の製造又は加工の工程における高度な衛生管理の方法の導入に関する情報の提供、助言その他の必要な措置を講ずるものとする。

### (自主回収の報告)

**第十七条** 特定事業者は、食品の安全・安心の確保を図るため、その製造し、輸入し、加工し、又は販売した食品等の自主的な回収に着手した場合であって、当該食品等が健康への悪影響を未然に防止する観点から報告が必要と認められる食品等として規則で定めるものであるとき(食品衛生法第五十八条第一項又は食品表示法第十条の二第一項の規定に基づき届け出なければならないこととされているときを除く。)は、規則で定めるところにより、速やかに、当該食品等の名称、当該食品等を回収する理由その他規則で定める事項を知事に報告しなければならない。

2 特定事業者が自主的な回収に着手した食品等が、次の各号のいずれかに該当する場合には、前項の規定は、適用しない。

一 自主的な回収に着手した食品等を販売した相手方が特定され、かつ、その相手方に直ちにその旨を連絡することができる場合

二 自主的な回収に着手した食品等が消費者に販売されていないことが明らかな場合

3 知事は、第一項の規定による報告を受けたときは、速やかに、その内容を公表するものとする。

- 4 知事は、第一項の規定による報告を受けた場合であって、当該報告に係る回収の措置が健康に係る被害の発生又はその拡大を防止する上で適切でないと認めるときは、当該報告をした特定事業者に対し、必要な措置を講ずるよう指導を行うものとする。
- 5 第一項の規定による報告をした特定事業者は、当該報告に係る回収を終了したときは、規則で定めるところにより、速やかに、その終了した日その他規則で定める事項を知事に報告しなければならない。

### 第三節 県民の参加

#### (施策の提案)

- 第十八条** 県民は、食品の安全・安心の確保に関する施策の策定、改善又は廃止について、規則で定めるところにより、知事に提案することができる。
- 2 知事は、前項の規定による提案が行われたときは、第二十条第三項（同条第五項において準用する場合を含む。）の規定により県民の意見を反映するために必要な措置を講ずる場合を除き、当該提案をした者に対し当該提案に対する見解を明らかにするとともに、これを公表する。
  - 3 第一項の提案をしようとする者は、この条に規定する制度を濫用してはならず、公益を図る目的でこれを利用する責任を負うものとする。

### 第三章 施策の推進体制等

#### (推進体制の整備)

- 第十九条** 県は、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するために必要な体制を整備するものとする。

#### (基本計画)

- 第二十条** 知事は、前章の規定により講じられる食品の安全・安心の確保に関する基本的施策の総合的かつ計画的な推進を図るため、食品の安全・安心の確保に関する基本となる計画（以下「基本計画」という。）を策定するものとする。
- 2 基本計画は、次に掲げる事項について定めるものとする。
    - 一 食品の安全・安心の確保に関する施策についての基本的方向

- 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する施策を総合的に推進するために必要な事項
- 3 知事は、基本計画を定めるに当たっては、あらかじめ、県民の意見を反映させるために必要な措置を講ずるものとする。
- 4 知事は、基本計画を定めたときは、遅滞なく、これを公表するものとする。
- 5 前二項の規定は、基本計画の変更について準用する。

#### 第四章 福岡県食品安全・安心委員会

(福岡県食品安全・安心委員会)

第二十一条 県に福岡県食品安全・安心委員会（以下「委員会」という。）を置く。

- 2 委員会は、次に掲げる事項について調査審議する。
  - 一 基本計画に関する事項
  - 二 前号に掲げるもののほか、食品の安全・安心の確保に関する重要事項
- 3 前項に定めるもののほか、委員会の組織及び運営に関し必要な事項は、規則で定める。

#### 第五章 雑則

(委任)

第二十二条 この条例に定めるもののほか、この条例の施行に関し必要な事項は、規則で定める。

附 則

この条例は、平成二十九年四月一日から施行する。

附 則（平成三〇年条例第六〇号）

この条例は、公布の日から施行する。

附 則（令和二年条例第一四号）抄

(施行期日)

- 1 この条例は、令和三年六月一日から施行する。



**附 則**（令和二年条例第三五号）

この条例は、肥料取締法の一部を改正する法律（令和元年法律第六十二号）の施行の日から施行する。

（施行の日＝令和二年一月一日）

## 福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例施行規則

平成29年2月24日

福岡県規則第5号

## (趣旨)

**第一条** この規則は、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例（平成二十八年福岡県条例第三十九号。以下「条例」という。）の施行に関し、必要な事項を定めるものとする。

## (用語)

**第二条** この規則で使用する用語は、条例で使用する用語の例による。

## (自主回収の報告)

**第三条** 条例第十七条第一項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書を提出することにより行うものとする。

- 一 特定事業者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- 二 特定事業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の氏名及び住所（法人にあっては、その名称及び主たる事務所の所在地）
- 三 当該食品等の商品名及び一般的な名称、当該食品等に関する表示の内容その他の当該食品等を特定するために必要な事項
- 四 当該食品等が条例第十七条第一項に該当すると判断した理由
- 五 当該食品等の回収に着手した時点において判明している販売先、販売先ごと

の販売日及び販売数量

六 当該食品等の回収に着手した年月日

七 当該食品等の回収の方法

八 当該食品等が飲食の用に供されたことに起因する食品衛生上の危害の発生  
の有無

2 条例第十七条第一項の規則で定める食品等は、同一のロットを形成する食品等  
の中から、次に掲げる状態にあるものが相当数認められるものとする。

一 衛生管理が不適切であったため、人の健康を損なうおそれがある微生物、化  
学物質又は異物が含まれ、若しくは付着したもの又はその疑いがあるもの

二 現に食品等によるものと疑われる人の健康に係る被害が生じている場合に  
おいて、当該被害の態様からみて当該被害と同様の被害の原因となるおそれ  
あるもの

3 条例第十七条第五項の規定による報告は、次に掲げる事項を記載した報告書を  
提出することにより行うものとする。

一 特定事業者の氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の  
所在地）

二 特定事業者が回収の事務を他の者に指示し、又は委託した場合には当該者の  
氏名及び住所（法人にあつては、その名称及び主たる事務所の所在地）

三 再発防止のために講じられた措置

**（施策の提案）**

**第四条** 条例第十八条第一項の規定による提案は、食品の安全・安心の確保に関す  
る施策提案書（別記様式）により行うものとする。

#### (委員会の組織等)

**第五条** 条例第二十一条に規定する福岡県食品安全・安心委員会（以下「委員会」という。）は、委員二十人以内で組織する。

2 委員は、次に掲げる者のうちから、知事が委嘱する。

一 消費者

二 食品関連事業者

三 学識経験者

3 委員の任期は、二年とする。ただし、補欠の委員の任期は、前任者の残任期間とする。

4 委員は、再任されることができる。

#### (委員会の会長)

**第六条** 委員会に会長を置き、委員の互選により選任する。

2 会長は、会務を総理し、委員会を代表する。

3 会長に事故があるとき又は会長が欠けたときは、会長があらかじめ指名する委員が、その職務を代理する。

#### (委員会の会議)

**第七条** 委員会の会議は、会長が招集する。

2 会長は委員会の会議の議長となり、議事を運営する。

3 委員会は、委員の半数以上が出席しなければ、会議を開き、議決することができない。

- 4 委員会の議事は、会議に出席した委員の過半数で決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。

**(委員会の庶務)**

**第八条** 委員会の庶務は、保健医療介護部生活衛生課において処理する。

**(補則)**

**第九条** この規則に定めるもののほか、委員会の運営に関し必要な事項は、会長が委員会に諮って定める。

**附 則**

この規則は、平成二十九年四月一日から施行する。

**附 則** (平成二九年規則第一五号) 抄

**(施行期日)**

- 1 この規則は、平成二十九年四月一日から施行する。

**附 則** (令和三年規則第八号)

この規則は、令和三年六月一日から施行する。

## 令和6年度福岡県食品衛生監視指導計画（抜粋）

## 5 具体的施策

## 2 監視指導・食品等の検査の実施

## (2) 監視計画回数

食品等事業者の施設への年間監視回数は、営業内容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、次のとおり分類する。

区分	計画監視回数*1	対象施設	施設数	監視件数
A	年3回 以上	①食品衛生上の危害の発生リスクが高く、広域に流通していると判断される食品の製造・加工施設 ②前年度、食品衛生法違反による行政処分等を受けた施設	214	657
B	年2回 以上	①食品衛生上の危害の発生リスクが中程度で、広域に流通していると判断される食品の製造・加工施設 ②地方卸売市場、大規模小売店舗等の流通拠点施設 ③飲食店営業（給食施設を除く）のうち、大量調理施設*2 ④生食用食肉（牛の食肉（内臓を除く。））を取り扱う飲食店営業施設及び食肉販売施設	355	710
C	年1回 以上	①A、B区分以外の食品の製造・加工施設 ②飲食店営業施設（仕出し屋・弁当屋、旅館） ③給食施設（学校を除く）のうち大量調理施設 ④A、B区分のうちコーデックスHACCP導入施設*4	10,114	10,114
D	2年に1回 以上	①飲食店営業施設（一般食堂・レストラン等、その他） ②給食施設（学校）のうち大量調理施設 ③給食施設（学校を除く）のうち大量調理以外の施設	17,971	8,986
E	必要に応じて*3	①飲食店営業のうち調理行為のない施設（スナック、バー等） ②給食施設（学校）のうち大量調理以外の施設 ③特殊形態営業施設 ④自動販売機営業施設 ⑤上記以外の食品等関連施設	22,507	—

計 51,161 施設 20,467件（施設数は令和5年3月31日現在の数）

\*1 「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ない。

\*2 「大量調理施設」とは、同一メニューを1回300食以上、1日750食以上提供する施設をいう。

\*3 「必要に応じて」の目安として、②「給食施設（学校）のうち大量調理以外の施設」については3年に1回、①・③～⑤の施設については営業許可更新時や夏期・年末一斉監視時及びイベント監視時等の機会を捉えて監視を行うこととする。

\*4 コーデックスHACCP導入施設とは、コーデックスHACCPが適用される施設又はコーデックスHACCPを導入する施設をいい、A、B区分以外であってもコーデックスHACCP導入施設については、必要に応じて監視回数を減ずる。

#### (4) 食品等の検査

##### ウ 食品等検査実施計画

令和6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		そうざい、弁当類	魚介類及び加工品	肉、卵類及び加工品	乳、乳製品、乳類加工品等	アイスクリーム類、氷菓	穀類、野菜類、及び加工品	菓子類	清涼飲料水	冷凍食品、レトルト食品、缶詰瓶詰食品等	合計
検体数		673	226	131	41	106	322	196	74	174	1943
検査項目	細菌検査※1	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
	理化学検査※2	-	○	○	○	○	○	○	○	○	

※1 一般細菌数、大腸菌群、E.coli、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、カンピロバクター、クロストリジウム等

※2 着色料、甘味料、保存料、発色剤、酸化防止剤、品質保持剤等

##### ② 保健環境研究所実施分

区分		魚介類	食肉	液卵	穀類	野菜類・果物	清涼飲料水	加工食品	合計
検体数		14	73	2	5	45	11	48	198
検査項目	微生物検査※1	○	○	○					
	理化学検査※2	○	○		○	○	○	○	

※1 一般細菌、大腸菌群、E.coli、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、ビブリオ属、腸内細菌科菌群、エルシニア、ノロウイルス、抗生物質

※2 合成抗菌剤、水銀、カドミウム、ヒ素、鉛、スズ、元素類、陰イオン性化合物、シアン、残留農薬、防ばい剤、アレルギー物質

##### ③ 食肉衛生検査所実施分

区分	牛	豚	馬	鶏	他※3	合計
微生物検査※1	○	○	○	○		570
残留抗菌性物質検査※2	○	○	○	○		650

※1 一般細菌、腸内細菌科菌群、カンピロバクター属菌、ザルコシスティス・フェアリー等

※2 抗生物質、合成抗菌剤、抗生物質独自モニタリング等

※3 施設又は器具類等に対し、必要に応じてふき取り検査を行う

##### ④ その他

対象食品	検体数
医薬品成分の含有が疑われるいわゆる健康食品	30 検体