

# 令和 6 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生活衛生課

## 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
第 4	関係機関との連携	3
第 5	具体的施策	
1	重点実施事項	4
2	監視指導・食品等の検査の実施	5
3	食中毒等健康被害発生時の対応	11
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	12
5	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上	12

# 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。

本監視指導計画における監視指導とは、食品衛生法、福岡県食品衛生法施行条例（平成12年福岡県条例第17号）、食品表示法（平成25年法律第70号）、と畜場法（昭和28年法律第114号）、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号。以下「食鳥処理法」という。）、福岡県ふぐ取扱条例（昭和53年福岡県条例第38号）に規定する事務及び職務をいう。

## 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

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 実施機関とその役割

本県における監視指導等の実施体制と役割は、表1のとおり。

表1 実施機関と監視指導及び検査体制

機関	監視指導	食品等の検査	その他
保健医療介護部 生活衛生課	1 監視指導計画及び本県が実施する施策の策定並びに公表 2 県民への食品衛生に関する情報提供 3 国や関係自治体及び庁内関係部局との連絡調整		
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。）	1 食品関係施設の監視指導 2 食中毒及び違反食品等に係る調査 3 食品表示に係る監視指導	1 食品等の検体採取 2 食中毒等調査に係る検体採取	1 食品等事業者に対して食品衛生に係る助 言指導を実施 2 食品等事業者及び消費者等への食品衛生 に係る情報提供、講習会等の実施
検査課（筑紫、田川、北筑後）		1 食品等の検査の実施	
食品衛生広域専門監視班 （筑紫、田川、南筑後）	1 製造業を中心とした特定業種 <sup>※1</sup> や流通拠点等 <sup>※2</sup> を対象に監視指導及び検体採取等を実施		
食肉衛生検査所	1 と畜検査の実施 2 食鳥検査の実施 3 と畜場及び食鳥処理場の衛生管理 に係る監視指導 4 と畜場及び食鳥処理場に併設する 食肉処理場への監視指導 5 野生鳥獣肉を扱う食肉処理場にお ける適正な疾病の排除や衛生的な と畜処理に関する技術的支援	1 食肉等の検体採取及び検査の実施	1 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、衛生管理を推進するための助言、指導 及び講習会を開催するとともに、食肉の安 全性に関する情報提供を実施
保健環境研究所		1 食品等の検査の実施 2 食中毒等調査に係る検査の実施	1 食品衛生に関する研究の実施
保健医療介護部薬務課		1 医薬品成分の含有が疑われるい わゆる健康食品の検査の実施	

※1 乳処理業、特別牛乳搾取処理業、食品の放射線照射業、菓子製造業（卸行為を伴う営業又はあん類を製造する営業に限る。）、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、食用油脂製造業、そうざい製造業（卸行為を伴う形態に限る。）、密封包装食品製造業、添加物製造業、食品衛生法第51条第1項第2号で規定する衛生上の危害発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組（以下「コーデックスHACCP」という。）が適用される営業（食品の取扱い従事者の数が50人以上の大規模事業場、複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業）、その他食品衛生法第51条第1項第2号の規定にかかわらずコーデックスHACCPを導入する施設。

※2 水産物市場、青果物市場、大規模小売店舗（店舗面積の合計が3000㎡未満の場合を除く。）、集積センター等

## 第4 関係機関との連携

生産段階から消費段階に至る食品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

広域的な食中毒発生時や広域流通食品及び輸入食品等に関する違反が発見された場合は速やかに厚生労働省及び関係自治体と連携して対応を行う。

### 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。

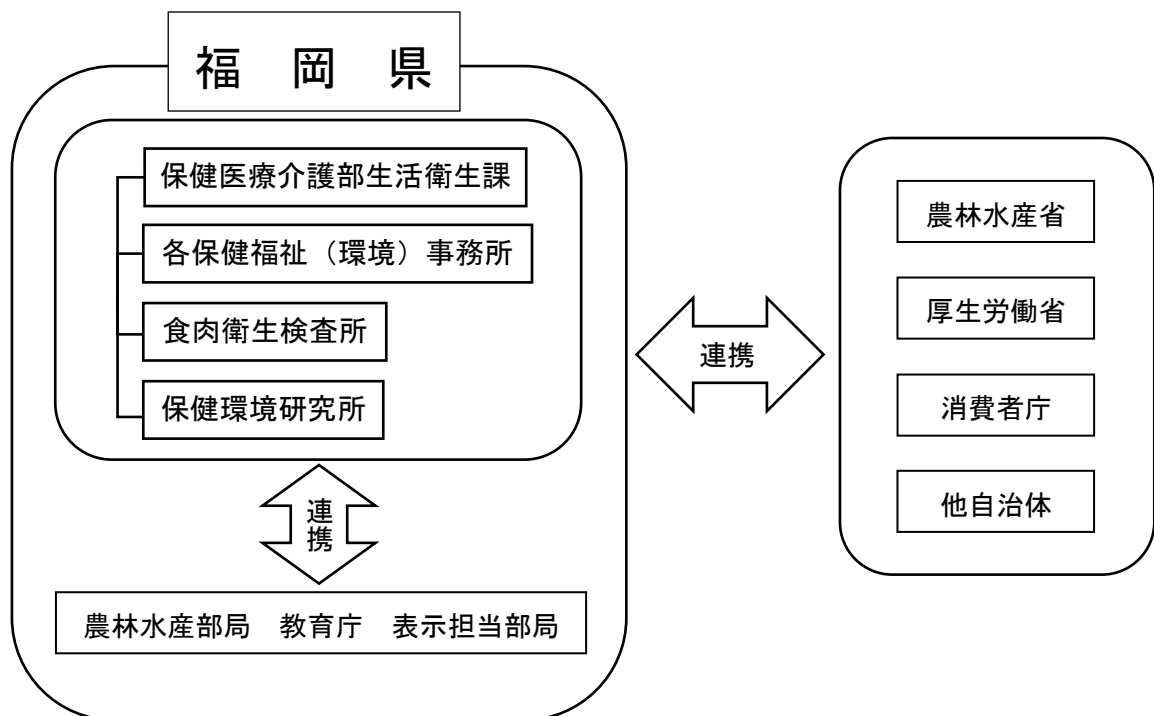
また、食品に残留する農薬や残留動物用医薬品等の基準違反を発見した場合、農林水産部局に対し速やかに情報を提供するとともに、連携して調査を実施し、関係部局において適切な措置を講じる。

#### (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、食品表示法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 重点実施事項

食品衛生法の改正により、原則全ての食品等事業者を対象に、HACCPに沿った衛生管理が義務化された。今後は更なる自主管理体制の向上を目的とし、以下の事項を重点事項として設定することとする。

#### (1) HACCPに沿った衛生管理の定着

対象となる食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理を確実に定着させるため、以下の取組みを行う。

##### ア 食品等事業者への普及啓発

食品等事業者に対し、引き続き、講習会、リーフレットやホームページ等を通じてHACCP制度化について周知し、普及啓発を行う。

##### イ 運用の支援

監視指導等の際に、事業者が作成した衛生管理計画や実施記録等を確認し、食品等事業者の規模や営業内容に応じて指導及び助言を行う。

##### ウ と畜場及び食鳥処理場への運用の支援

と畜場及び食鳥処理場に対しても、HACCPに沿った衛生管理の運用に関する助言・指導を行うとともに、衛生管理計画及び手順書の妥当性の確認並びに衛生管理の実施記録及び現場での実施状況の確認、微生物試験の実施による外部検証を行っていくこととする。

##### エ 消費者への広報

消費者に対し、HACCPに関するパンフレットの配布及びリスクコミュニケーションの実施を行う。

#### (2) 食品衛生責任者実務講習会の受講促進

食品衛生法改正により、食品衛生責任者は食品衛生に関する新たな知見の習得のための講習会を定期的に受講するよう努めることとされた。自主的な衛生管理向上のため、今後は食品等事業者に対し、ホームページ等を通じて制度の周知及び受講の促進を図る。

## 2 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営業内容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、特に重点的にH A C C Pに沿った衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認を行う。

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"> <li>・営業施設基準の適合状況の確認</li> <li>・一般的衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認</li> <li>・H A C C Pに沿った衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認</li> <li>・食品、添加物等の規格基準の適合状況の確認</li> <li>・食品等の表示基準の適合状況の確認</li> <li>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)</li> <li>ロ 賞味期限(消費期限)の設定根拠の確認</li> <li>ハ 製品の期限表示一覧等の記録整備の指導</li> <li>ニ 遺伝子組換え食品の適正表示の指導(分別生産流通管理証明書等の保存状況の確認)</li> </ul>

##### ② と畜場、食鳥処理場及び食品衛生法に基づく営業施設(と畜場及び食鳥処理場に併設された食肉処理場に限る。)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"> <li>・と畜場及び食鳥処理場の設置者等が行うH A C C Pに沿った獣畜及び食鳥のとさつ又は解体の衛生的な管理や措置の実施状況及びその遵守状況の確認</li> <li>イ 設置者等が作成する衛生管理計画及び手順書の確認</li> <li>ロ 設置者等による衛生管理の実施状況及びその遵守状況の確認</li> <li>ハ 衛生指標菌を用いた微生物試験の実施</li> <li>・と畜場に併設する食肉処理施設のうち生食用食肉取扱い施設に係る食品、添加物等の規格基準の適合状況の確認</li> </ul>

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○解体処理段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・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</li> <li>・狩猟しようとする又は狩猟した野生鳥獣の異常の有無の確認</li> <li>・食肉処理施設における解体前の野生鳥獣及び解体後の野生鳥獣肉等の異常の有無の確認</li> </ul> </li> <li>○製造及び加工段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・食肉処理施設における微生物汚染の防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・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等による原材料の安全性の確保</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul> </li> <li>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度管理、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱調理の徹底</li> <li>・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul> </li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造及び加工段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・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等による原材料の安全性の確保</li> <li>・飲用乳の微生物等に係る出荷時検査</li> </ul> </li> <li>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理（適正表示、保存温度管理、衛生的な取扱い等）の徹底</li> </ul> </li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造及び加工段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・新鮮な正常卵の受入れの徹底</li> <li>・洗卵時及び割卵時の汚染防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底</li> </ul> </li> <li>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階               <ul style="list-style-type: none"> <li>・低温保管等温度管理の徹底</li> <li>・破卵等の検卵の徹底</li> </ul> </li> </ul>



<p>水産食品（魚介類及び水産加工品）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造及び加工段階 <ul style="list-style-type: none"> <li>・生食用かきの採捕海域等の適正表示の徹底</li> <li>・フグの衛生的な処理の徹底</li> <li>・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底</li> <li>・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> </ul> </li> <li>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階 <ul style="list-style-type: none"> <li>・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施</li> <li>・水産加工品の衛生管理（保存温度管理、衛生的な取扱い等）の徹底</li> <li>・加熱を要する食品についての加熱調理の徹底</li> <li>・市場における有毒魚介類等の排除</li> </ul> </li> </ul>
<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○製造及び加工段階 <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>・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査等による原材料の安全性の確保</li> <li>・製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> </ul> </li> <li>○貯蔵、運搬、調理及び販売段階 <ul style="list-style-type: none"> <li>・残留農薬、汚染物質等の検査の実施</li> <li>・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進</li> <li>・市場における有毒植物等の排除</li> </ul> </li> </ul>

※ 表中、「実施」とあるのは県が主体、それ以外は食品等事業者が主体である。

## (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* <sup>1</sup>	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* <sup>2</sup> 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* <sup>4</sup>	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* <sup>3</sup> 応じて	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。

### (3) 特別監視に関する事項

#### ア 夏期及び年末食品等一斉監視

食中毒が多発する夏期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する。

#### イ フグ監視

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。

#### ウ 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 保健医療介護部生活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 収去検査の対象食品及び検査の実施

##### ① 県域で生産、製造、加工等される食品の検査

県域で生産され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、県域で製造又は加工される食品の規格基準等の検査を実施する。

##### ② 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、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並びに規格基準等の検査を実施する。

##### ③ 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。

##### ④ 違反等多発食品の検査

過去に違反等の事例の多い食品について、規格基準等の検査を実施する。

#### イ その他の検査

##### ① 食肉・食鳥肉等の検査

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、食肉及び食鳥肉等について、微生物検査及び残留抗菌性物質検査を実施する。

また、動物由来感染症及び野生鳥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。

③ 医薬品成分の含有が疑われるいわゆる健康食品の検査

健康食品による被害の未然防止のため、いわゆる健康食品と称する食品のうち医薬品成分の含有が疑われるものの買上検査を実施する。

④ その他の検査

食品中の放射性物質や環境汚染物質について、必要に応じて検査を実施する。

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 <sup>※3</sup>	合計
微生物検査 <sup>※1</sup>	○	○	○	○		570
残留抗菌性物質検査 <sup>※2</sup>	○	○	○	○		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

#### エ 試験検査に関する信頼性の確保

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。

### (5) 違反発見時の対応

食品等事業者施設の監視指導及び収去検査の結果、食品衛生法等に係る違反を発見した場合には、「福岡県食品衛生関係行政処分実施要綱運用要領」等に沿い、適切に行政指導を行う。また、必要に応じて、営業の禁止・停止、食品等の回収及び廃棄命令等の措置を迅速かつ適切に講じ、健康被害の発生、拡大並びに再発防止を図る。

## 3 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、発生時において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。

広域的な食中毒事案が発生した場合は、食品衛生法第21条の3に規定する広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等の連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議する。

#### 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、県ホームページや広報等を通じて情報提供するとともに、福岡県政出前講座や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

食中毒多発期には食品等事業者や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、県ホームページ等による食品の衛生的な取扱いに関する情報提供等を積極的に行う。

##### (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は翌年度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必要に応じ、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、行政処分を行った場合には、食品衛生法の規定に基づき、営業者の名称、対象食品、対象施設等を公表する。

##### (5) 自主回収報告の公表

食品による健康への悪影響の未然防止や拡大防止の観点から、福岡県食品の安全・安心の確保に関する条例に基づき報告された自主回収について、その内容を公表する。

#### 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 HACCPに係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会

オ 対米・対EU輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会

カ HACCP指導者養成研修会

キ 食品衛生監視員協議会研修会

ク 食品安全行政講習会

ケ 国立保健医療科学院特別課程コース

- コ 水産食品の輸出に関する研修会
- サ 食品の安全性に関するリスクコミュニケーション基礎研修
- シ と畜検査員及び食鳥検査員技術講習会
- ス 食肉及び食鳥肉衛生技術研修会
- セ と畜検査員基礎研修会
- ソ 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 食品衛生責任者等の養成並びに資質の向上を図るための講習会を開催する。また、公益社団法人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 食品衛生責任者実務講習会
- ③ 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の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。また、公益社団法人福岡県食品衛生協会が主催する衛生講習会の開催を支援する。

- ① 食中毒予防講習会
- ② 水産市場における衛生講習会
- ③ 福岡県野生鳥獣食肉衛生管理ガイドラインに規定する講習会
- 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

令和6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生活衛生課  
〒812-8577

福岡市博多区東公園7-7

TEL : 092-643-3280

FAX : 092-643-3282