

令和2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	2
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	3
2	市関係部局との連携	3
3	農林水産部局、消費者庁及び表示関係機関との連携	3
第5	具体的施策	
1	監視指導及び食品等の検査の実施	
(1)	施設、管理運営に関する項目	4
(2)	監視指導項目	4
(3)	施設への監視指導	5
(4)	収去検査	6
(5)	違反発見時の対応	6
(6)	食中毒等健康被害発生時の対応	6
2	特別監視に関する事項	
(1)	夏期食品等一斉監視	7
(2)	年末食品等一斉監視	7
(3)	集団給食施設監視	7
(4)	フグ監視	7
(5)	広域流通食品製造施設に対する監視指導	7
(6)	地域の実状、緊急時等に実施する特別監視	7
3	自主的な衛生管理の推進	
(1)	自主的な衛生管理体制の整備	8
(2)	食品等事業者による自主的衛生管理の推進	8
(3)	H A C C P的手法による衛生管理の啓発普及	8
(4)	食品衛生指導員活動の支援	8
4	食品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	9
(2)	食中毒防止のための啓発活動	9
(3)	監視指導計画の実施状況の公表	9
(4)	食品衛生法違反の公表	9
(5)	食品の自主回収情報の提供	9
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の向上	9
(2)	食品等事業者及び消費者等の資質の向上	9
	用語説明	10



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¹⁾（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2年4月1日から令和3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²⁾を配置し、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「食品営業関係施設等」という。）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³⁾（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⁴⁾における食鳥検査⁵⁾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の食鳥検査員⁶⁾において実施します。

2 試験検査

食品営業関係施設等からの食品等の収去検査⁷⁾については、同じく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が、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、試験検査結果に対する信頼性を確保するため、試験検査の業務管理（G L P⁸⁾）を徹底し、内部点検及び外部精度管理調査⁹⁾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庁内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

ア 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。

イ 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、厚生労働省及び福岡県等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絡協議会へ参加し、国・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

ア 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機関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。

イ 学校、病院、社会福祉施設等の給食施設の監視指導について、市関係部署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¹⁰⁾（平成25年法律第70号）、日本農林規格等に関する法律¹¹⁾（昭和25年法律第175号）、健康増進法¹²⁾（平成14年法律第103号）、不当景品類及び不当表示防止法¹³⁾（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¹⁴⁾（昭和35年法律第145号）等を所管する担当機関との連携を図ります。

第5 具体的施策

1 監視指導及び食品等の検査の実施

(1) 施設、管理運営に関する項目

福岡県食品衛生法施行条例及び久留米市食品衛生法施行条例に基づく、飲食店等の食品関係営業施設の構造、設備の状況及び施設の内外の清潔保持、ねずみ・昆虫等の駆除、食品等取扱者の健康管理等の衛生管理項目について監視指導を実施します。

(2) 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、次の監視指導項目に基づき、監視指導を実施します。

食品群	衛生管理指導内容
① 食品一般	<ul style="list-style-type: none"> ・ 使用添加物（製剤を含む）の確認の徹底 ・ 異物の混入防止対策の徹底 ・ 使用原材料の衛生管理の徹底 ・ 適正な表示の徹底 ・ 食品に関する記録の作成及び保存の徹底 ・ 温度管理の徹底
② 食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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徹底 ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底 <p>◎食鳥処理場</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 健康な食鳥の搬入の徹底 ・ 異常鶏等の確実な排除 ・ 認定小規模食鳥処理場¹⁵⁾における処理可能羽数について上限の遵守の徹底
③ 乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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徹底 ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底
④ 水産食品(魚介類及び水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 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徹底 ・ 流通管理（保存温度、衛生的な取扱等）の徹底 ・ 加熱調理の徹底 ・ ふぐの衛生的な処理の徹底
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"> ・ 生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存の徹底

(3) 施設への監視指導

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、苦情の発生の頻度、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、立入監視を実施します。

ランク	監視回数	監視件数 (施設数)	業種・施設
A	年に2回以上	4 (2)	<ul style="list-style-type: none"> ・前年法違反による行政処分を受けた施設 ・流通拠点施設（魚介類せり売り営業含む）
B	年に1回以上	1 2 2 (1 2 2)	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（大量調理施設） ・菓子製造業（広域流通食品製造施設） ・あん類製造業 ・アイスクリーム類製造業（特殊形態営業を除く） ・乳製品製造業・食肉処理業 ・食肉製品製造業 ・魚肉ねり製品製造業（特殊形態営業を除く） ・食品の冷凍又は冷蔵業 ・清涼飲料水製造業 ・乳酸菌飲料製造業 ・そうざい製造業（広域流通食品製造施設） ・添加物（規格の定められた）製造業 ・集団給食施設¹⁶⁾（病院、福祉施設、事業所等）のうち大量調理施設
C	2年に1回以上	1, 2 3 4 (2, 4 6 8)	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店営業（大量調理施設を除く一般、弁当・仕出し、旅館） ・喫茶店営業（自動販売機、特殊形態営業を除く） ・菓子製造業（広域流通食品製造施設、特殊形態営業を除く） ・食肉販売業（包装食肉、特殊形態営業を除く） ・魚介類販売業（包装魚介類、特殊形態営業を除く） ・そうざい製造業（広域流通食品製造施設を除く） ・上記Bランク以外の製造業 ・上記Bランク以外の集団給食施設
D	3～6年に1回以上（実情に応じて）	1, 4 2 2 (6, 1 2 9)	<ul style="list-style-type: none"> ・上記B、Cランク以外の飲食店営業 ・喫茶店営業（自動販売機、特殊形態営業） ・菓子製造業（特殊形態営業） ・アイスクリーム類製造業（特殊形態営業） ・乳類販売業・冰雪販売業 ・食肉販売業（包装食肉、特殊形態営業） ・魚介類販売業（包装魚介類、特殊形態営業） ・魚肉ねり製品製造業（特殊形態営業） ・福岡県食品取扱条例に基づく営業 ・食品等の製造業、販売業（法許可対象外施設）

食鳥処理施設

ランク	監視回数	監視件数（施設数）	業種・施設
E	年に4回以上	8（2）	・大規模食鳥処理場
	年に3回以上	3（1）	・認定小規模食鳥処理場

(4) 収去検査

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

令和2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	15	12	6	0	3	21
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	6	0	0	13
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	6	6	0	0	0	6
計	196	172	64	10	3	249

※その他、必要に応じて収去検査を実施する。

(5) 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の対応については、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。

(6) 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、「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、発生時には福岡県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ります。

2 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) 地域の実状、緊急時等に実施する特別監視

ア 屋台営業に対する夜間立入りを実施し、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。

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します。

(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¹⁷⁾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します。

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久留米市食品衛生法施行条例の規定に基づく食品衛生責任者¹⁸⁾による衛生管理体制の整備を推進します。

(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を推進します。

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、久留米市食品衛生法施行条例に基づき、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 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、情報提供を行います。

エ 「大量調理施設衛生管理マニュアル¹⁹⁾(平成9年3月24日衛食第85号)」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します。

(3) HACCP²⁰⁾的手法による衛生管理の啓発普及

食品等事業者に対し、HACCP的手法を取り入れた衛生管理の普及啓発を行います。

HACCPに沿った衛生管理の制度化に備え、HACCP導入推進のための実践的な研修を行います。

(4) 食品衛生指導員活動の支援

久留米市食品衛生協会が実施する食品衛生指導員²¹⁾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。

4 食品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。

(5) 食品の自主回収²²⁾ 情報の提供

自主回収情報をホームページで情報提供します。

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者に対し、厚生労働省や福岡県及び関係機関等が開催する技術研修や関係法令に関する研修等に職員を派遣して、知識や技術の習得に努めさせ、資質向上を図ります。

(2) 食品等事業者及び消費者等の資質の向上

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、久留米市食品衛生協会が主催する講習会について、必要な助言及び指導等を行います。

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ります。

- ① 食中毒予防講習会
- ② その他の衛生講習会

ウ 食品等事業者に対し、食品の表示について必要な助言及び指導等を行います。

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34業種の営業許可や食品、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、営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などに関することが規定されています。(食鳥とは、鶏、あひる、七面鳥などをいいます。)

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^{5)参照}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) 食鳥検査員

食鳥検査法に基づき、食用に供する目的でとさつした食鳥の疾病等の検査を行う検査員をいいます。

7) 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、試験検査をするために、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用することをいいます。

8) 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。

9) 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公的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。

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因を防止するため、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) 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。

16) 集団給食施設

食品衛生法の営業許可を必要としない学校、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。

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や食品等は法律に定められています。

18) 食品衛生責任者

久留米市食品衛生法施行条例の規定により、食品取扱施設ごとに、食品衛生に関する責任者の設置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、営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、営業者に必要な意見を述べることができます。

19) 大量調理施設衛生管理マニュアル

集団給食施設等における食中毒を予防するために、国が定めたマニュアルで、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項等を示したものであり、同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設に適用されます。

20) 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。

21) 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。

22) 自主回収

食品事業者が製造、輸入、加工、又は販売した食品等について、自主検査や消費者からのクレーム等により、自ら食品衛生法及び食品表示法違反又はその疑いがあることに気づき、健康への悪影響の未然防止や健康被害の拡大防止のため、自らの判断で回収を決定し、実施することです。

令和2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
TEL 0942-30-9726
FAX 0942-30-9833
E-mail : ho-eisei@city.kurume.fukuoka.jp