

令和 3 年度（2021 年度）

熊本市

食品衛生監視指導実績報告

令和 4 年（2022 年）6 月

熊本市

【目次】

第1	基本方針	p 1
第2	重点的に監視指導を実施する事項	p 2
第3	効率的・効果的な監視指導の実施	p 2
1	監視指導の実施体制	
2	監視指導項目	
3	立入検査計画	
4	食品等の収去検査計画	
5	違反発見時の対応	
6	主に行う監視指導	
第4	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 9
1	食品等事業者への指導・支援	
2	優良衛生施設等の表彰	
3	食品関連団体の事業への支援	
第5	消費者・生産者・食品等事業者及び行政の相互理解と信頼関係の確立・推進(リスクコミュニケーション)	p 10
1	市民・食品等事業者及び行政との意見交換	
2	食品安全に係る情報提供	
3	市民等からの食品等に関する相談への対応	
第6	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	p 13
1	食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上	
2	食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	

第1 基本方針

熊本市では、市内に流通する食品の安全安心の確保及び食育の推進に積極的に取り組むため、「熊本市食の安全安心・食育推進計画」を策定し、「食」に関して総合的、計画的な施策展開を図っています。

この推進計画に基づき「熊本市食品衛生監視指導計画」を定め、食中毒の発生リスクや市民の食の安全安心に対する不安や関心の高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行っています。

しかし、令和3年度（2021年度）は新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止とそれに伴う保健所における業務負担の大幅増加に鑑み、営業施設等への監視指導、収去検査や衛生教育は必要最小限の実施にとどめました。

一方で、カンピロバクター食中毒事件が多発しているため、事業者に対して食中毒予防の啓発と併せて、HACCPに沿った衛生管理の導入支援を行うことで、食品の安全確保を図りました。

1 監視指導の実施期間

令和3年（2021年）4月1日から令和4年（2022年）3月31日までの1年間

2 熊本市の食の安全に関する状況

（1）食中毒発生状況

【平成28年～令和2年】

	平成28年	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年
事件数	3	8	3	3	2
患者数	93	86	6	13	33

【令和3年（2021年）】

No.	発生年月日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	病因物質
1	R3.03.20	飲食店	3	0	鶏レバー刺し又は鶏砂ズリ刺し	カンピロバクター・ジエジエニ
2	R3.07.01	魚介販売	1	0	アジの刺身	アニサキス
3	R3.07.12	飲食店	3	0	不明（7/9 飲食店提供食）	カンピロバクター・ジエジエニ
4	R3.07.26	飲食店	4	0	不明（7/24及び7/26 飲食店提供食）	カンピロバクター・ジエジエニ
5	R3.10.17	飲食店	3	0	不明（10/15 飲食店提供食）	カンピロバクター属菌
6	R3.10.28	飲食店	3	0	不明（10/26 飲食店提供食）	カンピロバクター属菌
7	R3.12.28	飲食店	3	0	不明（12/17 飲食店提供食）	カンピロバクター属菌
計			20	0		

(2) 違反食品発見状況

- ・食品衛生法第6条（禁止食品の販売）第4号違反
異物混入
- ・食品衛生法第13条（食品の基準及び規格）第2項違反
保存基準違反 鮮魚介類等の常温販売等
- ・食品表示法第5条（表示基準）違反
表示の誤記載、一括表示なし等

第2 重点的に監視指導を実施する事項

令和3年度（2021年度）は、次の3つの項目を最重点的に監視指導する事項と定めました。

- 1 イベントに伴う食品の安全確保 （詳細は p.5）
- 2 食中毒予防対策の強化 （詳細は p.5）
- 3 HACCP に沿った衛生管理の導入支援 （詳細は p.9）

この3項目について、専門性を高め、緊急の課題に対応し、重点的・効率的な監視指導を行うため、専門監視班を設置し監視指導を実施しました。

第3 効率的・効果的な監視指導の実施

監視指導項目、立入検査計画、収去検査計画などを事前に十分検討して、効率的・効果的な監視指導を行いました。

1 監視指導の実施体制

(1) 庁内連携

監視指導計画の実施にあたる部署とその役割は次のとおりです。

実施部署名	役 割
食 品 保 健 課	<ul style="list-style-type: none">▶ 施設、食品等の監視指導▶ 食中毒、食品等の苦情に関する調査▶ 食品等の収去▶ 食品等事業者、市民等に対するリスクコミュニケーションの実施
環境総合センター	<ul style="list-style-type: none">▶ 食品等の検査
医 療 政 策 課	<ul style="list-style-type: none">▶ 検査の信頼性確保部門

庁内の食の安全安心に関する業務を実施する関係28部署から事業実績を集約し、食の安全安心・食育部会へ報告しました。

学校や社会福祉施設、病院等の給食施設の衛生管理に関する指導及び支援にあたり、各施設を所管する庁内関係部局と連携しました。

(2) 検査機関の体制整備

信頼性確保部門による内部点検が行われ、指摘・指示事項はありませんでした。

(3) 国・関係自治体との連携

ア 厚生労働省及び関係自治体との連携

厚生労働省や全国自治体との連絡会議は、オンラインや書面開催、又は中止となりました。

また、食中毒に関連した調査依頼や、広域に流通する食品の違反、不良等の発見や異物混入などに対しては、関係自治体と緊密に情報交換し、連携して関係業者への指導や違反食品の回収等が適切に行われるよう対応しました。

イ 消費者庁及び関係行政機関との連携

消費者庁、熊本県、消費者センターと連携し、事業者への適正表示の指導を実施しました。

ウ 農林水産省及び関係自治体との連携

九州農政局や各自治体と連携し、事業者への適正表示の指導を実施しました。

(4) 健康危機管理体制の充実及び強化

熊本市健康危機管理連絡会議、健康危機管理に係る訓練等は開催されませんでした。食中毒等の健康危機に迅速かつ適切に対応できるように、関係機関との連携を密にし、健康危機管理体制の充実を図りました。

2 監視指導項目

監視指導項目として、「共通監視指導項目」と「食品群ごとの監視指導項目」を定めて監視指導を行いました。

「共通監視指導項目」として「施設等の自主衛生管理に関する項目」「食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目」「食品の適正管理に関する項目」の3つの項目ごとに細かな監視指導項目を定めて監視指導を行いました。

加えて食肉、魚介類、熊本市の特産品等、6食品群ごとの重点的監視指導実施項目を定めて監視指導を行いました。

3 立入検査計画

熊本市においては、施設及び業種ごとに、取扱い食品の危害度、流通の広域性など4項目で採点し、A(5ポイント)からE(1ポイント)までの5段階にランク分けをし、監視指導を実施しています。

(1) 営業施設

令和3年度(2021年度)は、新たに増加したテイクアウト等を行う飲食店への臨検など、状況に応じた監視指導を行い、4,293施設に立入検査を行い、監視ポイントは4,789ポイントでした。

(2) 給食施設

立入検査の実施を見合わせました。

4 食品等の収去検査計画

熊本市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品の中で、特に市民の食品に関する不安対象上位にある残留農薬や添加物を含有する食品や成分規格基準が定められた食品 40 検体について、細菌、食品添加物、残留農薬等を検査しました。アイスクリームの成分規格基準違反が 1 件あり、回収及び衛生指導を行いました。

なお、検査は熊本市環境総合センターで実施しました。

検査目的	主な検査項目	主な対象食品	検体数		実施割合	違反・不適件数	
			計画	実施			
予防対策 食中毒	国通知等	細菌	カット野菜、浅漬等	12	0	0.0%	0
	県指導基準	細菌	調理パン、そうざい、生菓子等	92	0	0.0%	0
	特産品	細菌	馬刺し、辛子蓮根	8	0	0.0%	0
食品安全対策	食品添加物	漬物等		4	4	100.0%	0
	成分規格	生食用カキ、食肉製品、アイスクリーム類等		58	15	25.9%	1
農薬安全対策	残留農薬	野菜・果実等		54	21	38.9%	0
合計				228	40	17.5%	1

(野菜の残留農薬検査のための収去)



(食品の理化学検査)



5 違反発見時の対応

食品の流通拠点である市場やその他の食品関係施設への立入検査、消費者からの申し出や他自治体からの通報によって、食品衛生法や食品表示法に違反する食品が発見されました。

違反のあった食品関係営業者に対しては、立入検査を実施し、自主回収や改善指導等を行い、再発防止のための措置を講じました。なお、市外で製造された違反食品については、製造施設を管轄する自治体に対応を依頼しました。

内容	食品衛生法		食品表示法	健康増進法
	第 6 条 異物混入	第 13 条 規格基準違反		
	1	7	19	0
合計	27			0

※その場で改善が図られるなど軽微なものを除いた件数（食中毒は含まない。）

6 主に行う監視指導

(1) イベントに伴う食品の安全確保（重点監視項目）

令和4年（2022年）3月から5月にかけて熊本市において全国都市緑化くまもとフェアや第4回アジア・太平洋水サミットが開催されたため、宿泊関連施設やイベント会場での飲食物の提供に関する情報収集を行い、順次宿泊関連施設等への衛生状況の確認やイベント会場等に出店する業者への衛生指導を行いました。

(2) 食中毒予防対策の強化（重点監視項目）

令和3年（2021年）の食中毒発生状況は下表のとおりで、アニサキスを原因とする食中毒が最も多く発生しましたが、全国的にカンピロバクターによる食中毒も依然として多く発生しています。そこで、これらの病因物質を重点とした食中毒対策の強化を図りました。

食中毒等健康被害発生時の対応としては、医師等からの食中毒の届出・通報に基づき、疫学調査（患者の喫食状況、症状、喫食施設及び食品等の調査）を行い、原因施設を特定し、原因となった営業施設については、安全が確保されるまでの間、営業の停止等の行政処分を行い、被害の拡大防止並びに再発防止を図りました。

本市で発生した食中毒7件については、同様な食中毒の発生防止、被害の拡大防止、そして未知の患者を含むすべての患者に適切な治療を受けていただくことを目的として、報道機関を通じて事件の概要を公表しました。また、厚生労働省に調査結果を報告しました。

【食中毒の発生状況（令和3年（2021年））】

	発生数	患者数
全国	717件	11,080名
熊本県	13件	149名
うち熊本市	7件	20名

【令和3年（2021年）病因物質別食中毒発生状況（厚生労働省食中毒統計から）】

	事件数(割合)	患者数(割合)	死者数
総数	717件	11,080名	2名※
アニサキス	344件(48.0%)	354名(3.2%)	0名
カンピロバクター	154件(21.5%)	764名(6.9%)	0名
ノロウイルス	72件(10.0%)	4,733名(42.7%)	0名
自然毒	45件(6.3%)	88名(0.8%)	1名
腸管出血性大腸菌	9件(1.3%)	42名(0.4%)	0名

※1名：サルモネラ属菌

ア ノロウイルス食中毒予防対策

例年、全国的に弁当屋・仕出し屋、旅館など大量に食品を調理する飲食店や病院、高齢者施設等の給食施設などで、食中毒事件が多く発生していることを踏まえ、次の事項について飲食店等への監視指導と、市民への予防啓発を行いました。

(ア) 飲食店・製造施設等への指導

ノロウイルス等についての食中毒予防啓発チラシを作成し、臨検した施設へ配布しました。

(イ) 市民啓発

市政だより（11月号）による広報を実施しました。また、発令条件を満たしたため、「ノロウイルス食中毒注意報」を12月24日に発令しました。

イ 食肉による食中毒（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等） 予防対策

市内では、近年連続して鶏肉の加熱不足等に起因すると考えられるカンピロバクター食中毒が発生していることから、鶏肉を取扱う飲食店に対して、次の事項に重点を置いて監視指導を行いました。また、熊本の特産である馬刺しについても取扱施設に対して指導を行いました。

(ア) 営業施設への指導

鶏肉を使った調理食品を提供する飲食店と鳥刺し、鳥たたきの販売店、計724施設に対し、カンピロバクター等食中毒予防啓発チラシを送付しました。また、臨検時には、加熱用鶏肉を生食としての提供しないよう指導するとともに、器具使い分けの徹底、加熱調理徹底及び二次汚染防止について改めて周知徹底を図りました。

(イ) 市民啓発

市政だより（8月号）、おはよう熊本市（8月放送）やフレッシュフラッシュくまもと（8月放送）による広報を実施しました。

ウ 魚介類の寄生虫・自然毒による食中毒予防対策

近年、魚介類の生食を原因とする寄生虫（アニサキス、クドア等）による食中毒の発生が増加傾向にあり、本市でも令和3年度（2021年度）にアニサキスによる食中毒が1件ありました。

(ア) 食品等事業者への指導

新規・継続調査時、夏期・年末一斉取締り時に魚介類販売業及び生食用魚介類を提供する飲食店営業施設へ寄生虫による食中毒予防に関するチラシを配布し、指導を実施しました。

(イ) 市民への啓発

市政だより（10月号及び1月号）、おはよう熊本市（6月放送）による広報を実施しました。また、釣具店12店舗にフグ毒による食中毒予防チラシ掲示依頼を実施しました。

エ 給食施設における食中毒予防対策

立入検査および給食関係者向けの研修会の実施は見合わせました。

オ テイクアウト・ドライブスルーなどを行う飲食店への衛生指導について

調理時に、より高度な衛生管理を要するテイクアウト用食品についての食中毒予防啓発に関する動画等を修正し、ホームページに掲載するとともに、テレビ等による市民への啓発を行った。

(3) 食の安全性の強化

食中毒等の事故等が発生した場合の影響が大きい広域に流通する食品の安全対策等を強化しました。

ア 広域流通食品の安全確保

都道府県、市等の区域を越えて広域的に流通する広域流通食品の製造施設に対して「熊本市 HACCP 適正普及推進事業」の事業内容を案内し、参加事業が作成した衛生管理計画書や記録簿等を確認し、助言を行いました。

イ 輸入食品の安全確保

平成 30 年（2018 年）の市民アンケートにより、輸入食品に不安を感じている市民の割合が減ってきていることがわかりましたが、残留農薬について不安を感じている市民の割合は平成 27 年（2015 年）に比べて若干増えており、依然として関心が高いことが伺われます。

輸入食品の残留農薬検査は、令和 3 年度（2021 年度）は、熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）に流通する食品（輸入果実 8 検体）について実施しました。一方で、国や他自治体の検査により本市に違反している輸入食品が流通していることが判明した場合は、国や他自治体と連携しての調査や指導を行いました。

（４）田崎市場における監視指導

ア 市場内施設への監視指導

多種・多量な食品の流通拠点である田崎市場で流通食品の安全確保のため、市場内の食品製造・販売施設に対する早朝監視を 12 回実施し、食品の表示や保存方法、取扱状況等について指導するとともに、違反・不良食品の排除に努めました。

夏期及び年末食品一斉取締期間の初日に立入検査を行いました。実施状況については報道機関を通じて公表しました。

区 分		夏期食品一斉取締	年末食品一斉取締
実 施 日		令和 3 年（2021 年）7 月 1 日（木）	令和 3 年（2021 年）12 月 2 日（木）
監 視 員 数		熊本市 8 名 食品衛生指導員 3 名	熊本市 11 名 食品衛生指導員 3 名
監 視 状 況	営業施設	82 施設	74 施設
	食品の延べ検査数	4,210 検体	2,950 検体
	違反・不適	違反 7 件	違反 7 件

イ 市場食品衛生監視所での食品の検査

市場内の巡回監視指導と、残留農薬や魚介類の細菌等の検査により違反食品を排除することを目的として、市場内に熊本市市場食品衛生監視所を設置して熊本県内に流通する食品の安全に努めました。

7 月に市場仲卸施設のふき取り検査を実施し、個別に検査結果をフィードバックし、必要に応じて清掃の方法について再確認しました。また、野菜・果実の残留農薬簡易検査を行いました。違反食品はありませんでした。

食 品 種 別	検体数	検 査 内 容
魚体ふきとり	0	大腸菌群、腸炎ビブリオ
施設・器具類ふきとり	98	大腸菌群、腸炎ビブリオ、ATP
野菜・果実	12	残留農薬（簡易キット）

ウ 市場内食品等事業者へのリスクコミュニケーションの実施

生カキに関する取扱いや商品管理の留意点を文書で通知し、注意喚起を行いました。また、例年行っている集合型研修に代えて HACCP に沿った衛生管理の留意点や法改正に関する資料を事業者に配布しました。

(5) 食品表示の適正化対策

消費者が食品を選ぶうえで重要な情報源である食品表示について、適正な表示の推進を図りました。食品表示法に基づく表示について、関係機関と連携しながら食品等事業者への周知及び指導に努めました。また、弁当やそうざいをあらかじめ容器包装に入れて販売する飲食店が増加したため、弁当についての表示チラシを作成し、適正な表示を行うよう指導・啓発を行いました。

通常の見視業務に加え、夏期・年末の食品一斉見視等では田崎市場等で食品表示の見視を重点的にを行い、発見した表示違反・不適食品について適正表示の指導を行いました。

- ・表示に関する調査・見視指導延べ施設：1,635 件
- ・食品事業者からの相談件数：205 件
- ・表示違反：19 件（文書による指導 10 件、口頭指導 9 件）

(6) 健康食品の安全確保

健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、健康増進法に関する栄養成分表示等の指導を行いました。

健康増進法に関する栄養成分表示の指導（虚偽誇大広告を含む）

業者	25 件
（内訳）栄養成分表示	24 件
虚偽誇大広告	1 件
市民	0 件
計	25 件

(7) 一斉取締りの実施

食品等の製造・販売等の流通量や気候等による事故発生の危険性等を考慮して、夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、その実施結果については、熊本市ホームページ「熊本市安全安心のひろば」で公表しました。

ア 夏期食品一斉取締り（7、8月）

例年よりも規模を縮小して見視指導を実施しました。新たにテイクアウトなどを開始する飲食店が増えているため、市内の飲食店 441 施設を臨検し、テイクアウトやデリバリー食品の衛生指導を実施しました。

イ 年末食品一斉取締り（12、1月）

夏期と同様に、規模は縮小したものの、鶏肉を使った調理食品を提供する飲食店と鳥刺し、鳥たたきの販売店、計 724 施設に対し、カンピロバクター等食中毒予防啓発チラシを送付しました。

第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者等の自主衛生管理推進のための指導や支援を行いました。

1 食品等事業者への指導・支援

HACCP に沿った衛生管理の導入を支援するとともに、これらの取り組みを市民に対して広報し、食に対する安心の確保に努めました。

(1) HACCPによる衛生管理の導入支援（重点監視項目）

ア 熊本市HACCP適正普及推進事業

平成30年（2018年）6月の食品衛生法の改正を受け、令和2年（2020年）6月1日から熊本市版HACCPに替わり、『熊本市HACCP適正普及推進事業』をスタートしました。参加申込を行った施設に対してHACCPの取組状況の確認・助言等の支援を行い、熊本市ホームページに参加事業者の施設名等を掲載しました。

【令和3年度（2021年度）新たに参加申込を行った施設一覧】

No	申請者氏名	認 証 施 設		
		営業所所在地	名 称	業 種
1	(株)ジョー・スマイル	熊本市中央区上通町2-5	磯丸水産 上通店	飲食店営業
2	(株)ジョー・スマイル	熊本市中央区新市街1番22号	磯丸水産 新市街店	飲食店営業
3	株式会社 フタバ	熊本市西区城山上代町68-1	株式会社 フタバ	食品製造業
4	タイガフーズ(株)	熊本市西区蓮台寺5丁目4-4	タイガフーズ(株)	食品の冷凍又は冷蔵業
5	株式会社マリーン開発研究所	熊本市東区戸島町920-10	株式会社マリーン開発研究所	食品製造業
6	西日本食品工業株式会社	熊本市南区幸田2丁目6番1号	西日本食品工業株式会社本社工場	添加物製造業
7	株式会社カマコーポレーション戸島第四工場	熊本市東区戸島町920-9	株式会社釜屋コーポレーション戸島第四工場	密封包装食品製造業
8	わかば食品株式会社	熊本市北区和泉町松ノ本189-17	わかば食品株式会社熊本工場	そうざい製造業

(2) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

食品等営業者、給食施設関係者、食品衛生協会により開催が予定されていた食品衛生責任者養成講習会の実績は下記のとおりです。

【営業施設への講習会実施内容】

区分	回数	受講者	内容
食品等営業者	8回	442名	食中毒防止対策、衛生法規、自主衛生管理
給食施設関係者	5回	462名	食中毒防止対策、自主衛生管理
食品衛生責任者養成講習会※	2回	288名	食品衛生学、食品衛生法、公衆衛生学等
計	15回	1192名	

※食品衛生協会の開催する講習会を、「食品衛生責任者養成講習会」として市長が承認し実

施しました。

2 優良衛生施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、食品衛生の向上に功績のあった方や、衛生管理が優秀で他の模範となる食品営業施設を表彰しました。

厚生労働大臣表彰	食品衛生功労者	1名
	食品衛生優良施設	1施設
市長表彰	隔年度実施のため、令和3年度実施なし	

3 食品関連団体の事業への支援

(社)熊本県食品衛生協会熊本支部の食品衛生指導員が行う、自主衛生管理の確立を目指した営業施設の巡回指導等、業界の衛生面の向上のための熊本市食品衛生協会の事業に対し、積極的に支援しました。

目 的	内 容	回 数
食品衛生指導員への支援	合同巡回指導	0回
食品衛生責任者養成	講習会への講師派遣	4回
	内訳 養成講習会	2回
	実務者講習会	0回
	指導員養成講習会	2回

第5 消費者・生産者・食品等事業者及び行政の相互理解と信頼関係の確立・推進（リスクコミュニケーション）

食の安全安心の確保のためには、生産者を含む食品等事業者、消費者、行政の3者が、それぞれの役割分担に応じた取り組みを行わなければなりません。

そのために、その3者の相互理解や信頼関係を確立し、リスクコミュニケーションを推進することが必要です。

1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換

(1) 市民意見の施策への反映

市民や食品事業者に食の安全安心に関する情報と意見の交換を行い、それを反映した施策を行うために次のような意見等交換の機会を設けました。

ア 健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会の開催

市民の健康づくりに関する関係機関の代表、学識経験者、食品等事業者、市民等の委員で構成する健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会では、平成30年度（2018年度）に策定した第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画について委員から積極的な意見をいただきました。

開催期日	協議内容
健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会	
R3.8.30（月）	・第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の進捗状況について ・検証指標の変更について ・新型コロナウイルス対策に関連した取組について

イ 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

令和4年度（2022年度）熊本市食品衛生監視指導計画（案）をホームページで公開し、また、市民代表などで構成する「健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」の委員にはかりました。

ウ 監視指導の実施状況等の公表

令和2年度（2020年度）熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施状況等を取りまとめて、令和3年（2021年）6月にホームページ等で公表しました。また、夏期及び年末食品一斉取締りの結果も実施後速やかにホームページで公表しました。

（2）市民参加型のリスクコミュニケーションの実施

食品衛生思想の普及・啓発、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推進を図るために、田崎市場体験、食品衛生教室及び訪問型の手洗い教室等を予定していましたが、実施を見合わせました。

2 食品安全に係る情報提供

食の安全安心の確保、特に安心の確保のためには迅速かつ正確な情報が重要です。そこで、次のような情報提供を積極的に行いました。

（1）熊本市ホームページによる情報提供

熊本市ホームページにより、食品の自主回収や、食品の検査結果、食中毒注意報発令時等の緊急情報等の情報提供を行いました。

	情報提供回数	内 容
緊急情報	1回	食中毒注意報他
お知らせ	20回	食品の検査結果、食中毒予防等の啓発他
食品等の回収情報	3回	市内及び他自治体の食品回収情報

（2）食品安全情報ネットワーク

市内の百貨店、スーパー等大型量販店や田崎市場内の荷受業者等の流通、販売の拠点となる食品事業者と連携し、食品の安全性に関する情報の共有化を進めました。

登録業者数 25 機関 316 店舗（令和3年（2021年4月1日現在）

情報提供回数 20回

内訳 定期情報（食品等の検査結果、自主回収情報等） 15回

緊急情報（食中毒注意報発令等） 3回

臨時情報（講演会の案内等） 2回

（3）広報誌等による情報提供

熊本市の広報誌「市政だより」への記事掲載、ラジオ、報道機関への報道資料の提供等により情報の提供を行いました。

ア 市政だより、ラジオ、テレビ等の情報提供

食中毒の発生状況や食中毒予防に関する情報などの食の安全に関する情報をホームページ、市の広報媒体、電子メール、FAX 等によって市民や食品等事業者に対して情報提供しました。

区 分	回数
市広報誌（市政だより）	7回
広報番組（ラジオ、テレビ）	9回
会報誌	2回

イ 報道機関への発表

広く報道してもらうことによる衛生意識等の普及啓発のために、夏期・年末の田崎市場一斉取締りを実施する際に、報道機関に報道資料等による情報提供を行いました。

食中毒による行政処分を行った際に、被害の拡大防止等のために報道機関に対して報道資料等による情報提供を行いました。

ウ SNSによる情報発信

健康危害発生の危険性が高まった際等に発令される食中毒警報について熊本市公式 Facebook 掲載することで注意喚起を行いました。

（４）衛生教育の実施

食品等事業者や市民からの要望により出前講座等衛生教育を実施し、食品の衛生的な取り扱い等の情報を提供しました。

ア 出前講座

病院や社会福祉施設等の職員、老人会など幅広い団体からの依頼があり、市民への食品衛生意識の浸透を図るために「シャットアウト食中毒」等 6 つの出前講座を実施しました。

- ・出前講座 実施件数 2 件（食品バザーの安全対策） 受講者 130 名

イ バザー開催時の衛生教育

学校や社会福祉施設、自治会などの団体からのバザー等開催届出時に「バザーを安全に開催するために」のリーフレットを用いて原材料の購入から提供する際の注意点までの衛生教育を実施しました。また、食中毒発生のないよう、食中毒発生リスクの高いメニューの確認や衛生的な取り扱い方法の動画を作成しホームページに公開しました。

- ・バザー開催届出 42 件

ウ 食品等事業者向け衛生講習会の開催

食品等取扱者の衛生管理に関する知識の向上を目的に、食品等事業者に対して積極的に衛生講習会を開催しました。

【食品等事業者向け講習会実施内容（再掲）】

区分	回数	受講者	内容
食品等営業者	8回	442名	食中毒防止対策、衛生法規、自主衛生管理
給食施設関係者	5回	462名	食中毒防止対策、自主衛生管理
食品衛生責任者養成講習会※	2回	288名	食品衛生学、食品衛生法、公衆衛生学等
計	15回	1192名	

3 市民等からの食品等に関する相談への対応

市民、食品等事業者などから届け出のあった食品等に関する苦情相談について、迅速かつ的確に事実を確認するとともに、原因究明の調査及び検査、改善指導などを行い、再発防止に努めました。

食 品					施設 (不衛生等)	有症苦情	その他	合計
異物 混入	カビ	腐敗 変敗	異味 異臭	表示				
46	6	9	10	20	26	96	78	291

第6 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

食の安全安心の確保のためには、研修等により食品衛生に係る人材を養成し、その人材の資質の向上を図ることが重要です。

1 食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

職員を対象とした研修会を開催するとともに、外部研修会に参加し、食品衛生に関する専門的知識や新たな技術の習得に努めて食品衛生監視員の資質の向上を図りました。しかし、派遣予定の研修は書面開催やオンライン開催となり、一部は中止となりました。

区 分	内 容
職場研修	<ul style="list-style-type: none"> ・収去及び精度管理研修 ・健康危機管理研修 ・食品衛生法規等研修 ・疫学研修（食中毒想定訓練）
派遣研修	<ul style="list-style-type: none"> ・九州各県・政令市・中核市生活衛生主管課長会議（食品部会）（オンライン） ・食品安全行政講習会（動画資料共有） ・21大都市食品衛生主管課長会議 ・九州各県・政令市・中核市食品衛生係長会議（書面開催） ・食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会（書面開催） ・都道府県等食品表示担当者研修（オンライン） ・全国食品衛生監視員協議会研修会（書面開催、電子会議） ・市場食品衛生検査所協議会全国大会（書面開催） ・令和3年度食品衛生主管課長ブロック会議（オンライン） ・HACCP基礎研修（オンライン） ・HACCP中級研修（オンライン） ・四市合同食品衛生指導員研修大会（書面開催）

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

熊本市食品衛生協会が主催する食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会は、一部中止となりましたが、講師として職員を派遣し、食品衛生責任者等の養成及び資質の向上を図りました。