

平成16年度熊本市食品衛生監視指導計画

「 背景 」

BSE問題や偽装表示問題などを契機に高まった、食品の安全性に対する国民の不安や不信を踏まえ、平成15年5月に食品安全基本法が公布され、それに基づく食品衛生法の大きな改正で、食品等事業者の責任、国民等からの意見聴取、食品衛生監視指導計画の策定などが新たに規定されました。

「 基本方針 」

熊本市は、これまで大規模食中毒のリスクの高い業種・施設に対する重点監視、食品等事業者の自主衛生管理体制確立への支援等、食品衛生に関する監視指導を実施してきました。

今般、国の食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針が示されたことから、この指針に基づき熊本市の状況を考慮した平成16年度熊本市食品衛生監視指導計画を策定し、当該監視指導計画を実施します。

「 食品衛生監視指導計画 」

1 市民、食品等事業者との情報及び意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

市民、食品等事業者に対しての講習会、研修会の開催やホームページ等の広報媒体により食品衛生や監視指導計画に関する情報を提供し意見の交換を行います。
--

(1) 食品衛生監視指導計画案に関する市民からの意見聴取

今後、食品衛生監視指導計画は毎年作成し、平成17年度の計画策定に当たっては、広く市民の意見を聴取します。

また、市民から寄せられた意見を整理及び検討後、食品衛生監視指導計画を公表します。

(2) 監視指導の実施状況等の公表

リスクコミュニケーションを促進するために、施設の立ち入り調査や食品の収去検査結果等、平成16年度監視指導計画の実施状況等の概要を平成17年6月までに公表します。

なお、夏期及び年末に実施した一斉取締りの結果については、結果が取りまとめ次第、公表します。

(3) 広報媒体による情報提供

ア 熊本市ホームページ、広報等による食品衛生関係情報の提供

熊本市ホームページ、市政だより、ラジオ、テレビ等広報により食品関係の情報を提供します。

イ 食品衛生パンフレットの配布

市民や食品関係事業者に対し、わかりやすいパンフレットを作成し、配布します。

(4) 報道機関への発表

食中毒等の健康被害事例が発生した場合や広域または多量に流通する違反食品を発見した場合等については、食品衛生上の危害防止の観点から、必要に応じ、報道機関への発表を行います。

(5) 食中毒予防講演会、輸入食品安全対策研修会開催

専門家を招聘し、食品等事業者に対する食品に起因する健康被害の防止目的としての食中毒予防講演会及び、輸入食品の最新の知見を事業者と共有する輸入食品安全対策研修会を開催します。

(6) 食品衛生知識の普及啓発

ア 市民

・ 出前教室

「いつでも、どこでも、だれにでも」をキャッチフレーズに食中毒予防や食の安全に関するメニューの中から市民のニーズにそった出前教室を実施します。

・ バザー開催届出時の衛生教育

学校や地域、職場等での食バザー開催届出を受付する際、食品の取り扱い等を指導することにより、学生から老人まで幅広い年齢層に対し、身近な食品衛生の普及啓発を図ります。

・ 生活衛生推進員制度

くらし(衣・食・住)の衛生のスペシャリストである生活衛生推進員を育成し、推進員から地域の住民へ生活衛生知識の普及を行うとともに、積極的に市民から行政への意見を取り入れます。

イ 食品等事業者

- ・ 営業の特性にあった講習会を実施し、食品による健康被害の防止を図ります。

2 食品等事業者による自主管理の推進

食品衛生法の改正により新たに規定された食品等事業者の責務を周知します。さらに、講習会の開催やH A C C P概念の導入支援を行い、食品等事業者による自主衛生管理を推進していきます。

(1) 自主管理の推進

食品の安全確保のためには、食品関係事業者による自主管理が重要であるため、次の施策を推進します。

ア 集団給食施設従事者への衛生教育

- ・保育園、学校、福祉施設、事業所等の調理従事者に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理や食中毒予防等の内容で、施設の特性を考慮した衛生教育を実施します。

保育所・学校 新任職員、調理従事者、施設管理者等を対象に実施。
福祉施設・事業所 調理師、栄養士等を対象に実施。

イ 食品衛生責任者設置及び営業者の責務規定の推進

営業許可申請者に対しては、食品衛生責任者設置の徹底を図り、食品衛生責任者養成講習会の受講を推進します。

また、営業許可継続申請時に実務講習会を開催し、食中毒の発生状況、法律の施行・改正の概要など食品衛生に係る最新の情報を提供するとともに、食品衛生法で規定された営業者の責務である自主検査、原材料の安全確保、記録の作成及び保存等の推進を図ります。

ウ 食品衛生指導員への支援

熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員は（社）日本食品衛生協会が決定した重点監視項目について、営業施設の巡回指導を行っています。

食品衛生指導員に対して、食品衛生知識の取得を目的とした研修会を実施します。

エ 優良施設等の顕彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、模範的な食品関係営業者や衛生管理の優秀な模範的な施設に対して表彰を行います。

これらの施設等について市民等へ公表をしていきます。

(2) HACCP導入の支援及びHACCP承認施設への検証

ア 食品等事業者に対して、食品衛生の有効な衛生管理システムであるHACCPに基づく衛生管理を普及啓発します。また、HACCP承認取得を希望している施設に対しては、承認基準等につき助言・指導を行います。

イ HACCP承認施設に対しては、システムの検証を行い、自主管理体制の向上を支援します。

3 監視指導の実施体制及び連携確保

本監視計画に基づく監視指導を実施する事業所間、庁内他部局、農林水産部局及び国、他都道府県等と緊密な情報交換、連絡調整、協議を行い、さらなる連携を図ります。

さらに、検査機関においては、検査の信頼性確保及び検査技術の向上等に取り組んでいきます。

(1) 平成16年度監視指導計画に基づく監視指導の実施体制

保健所の食品保健課、食肉衛生検査所、環境総合研究所がそれぞれの役割分担のもと、互いに連携・情報交換を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

(2) 庁内の連携

ア 学校給食等給食施設の安全確保

腸管出血性大腸菌 O157 等による食中毒等を未然に防止するため、学校給食施設の自主管理実現に向けた指導及び支援にあたり、教育委員会と連携していきます。

また、社会福祉施設や保育園、病院等の給食施設の衛生管理に関する助言指導及び支援にあたり、関係各課と連携していきます。

イ 牛海面状脳症 (BSE) に関する合同対策会議

家畜の生産から消費にわたる総合的な対策を行うため、経済振興局及び健康福祉局による「牛海面状脳症 (BSE) に関する合同対策会議」を必要に応じて開催し、牛海面状脳症 (BSE) に関する情報の交換、陽性牛の焼却、特定部位等の持ち出しに関する協議等を行います。

(3) 国、他都道府県等との連携

ア 厚生労働省への働きかけ及び連携

厚生労働省に対し、全国保健部長会議や担当者会議などの機会を通じ、食の安

全確保対策強化の要望や意見を出し働きかけていきます。

また、大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時等においては、緊密な連絡調整や情報交換を行います。

イ 農林水産部局との連携

熊本県農林水産部局及び農林水産省地方農政事務所と食品関係情報の交換等を行い、連携を図ります。

ウ 他都道府県食品関係部局との連携

他都道府県等食品関係部局と、広域にわたる食中毒事件や違反・苦情食品の通報時等において緊密な連携や情報交換を行います。

また、他都道府県等食品関係部局及び部署と、会議や協議会を通じて、食品衛生に関する新たな議題の討議や情報交換を行い、連携を図ります。

(4) 検査機関の体制整備

環境総合研究所、市場監視所、食肉衛生検査所において、試験検査に関する精度管理（GLP）に基づき、内部点検の定期的な実施や外部精度管理の定期的な受検を行い、試験精度の信頼性確保及び検査技術の向上を図ります。

また、必要な検査機器の整備を図ります。

4 食品等事業者に対する監視指導の徹底

熊本市における食品の生産、製造、流通等の状況や違反食品等食品衛生上の問題発生状況を踏まえ、重点に監視すべき項目を定め、効果的な監視指導を進めて行きます。
--

(1) 重点的に監視指導する項目

一般的な共通事項

- (ア) 業種別施設基準に基づく監視
- (イ) 食品等の規格又は基準に基づく監視
- (ウ) 食品等の表示基準に基づく監視
- (エ) 施設内外の清潔保持等、管理運営基準に基づく監視
- (オ) 製造、加工に係わる記録作成等食品事業者の責務に関する助言指導
- (カ) 不衛生な食品、有害、有毒な食品でないことの点検

(2) 食品群別の監視指導

表1に示した主な食品別の監視指導項目について、食品監視員が食品等事業者に対し監視指導を実施することにより、市内を流通する食品の安全を確保します。

表1 主な食品群別の監視指導

食品群	実施事項
食肉	<ul style="list-style-type: none">・馬刺の収去検査・販売施設に対する表示、保存温度、衛生的な取り扱いに関する指導・生または生に近い状態で提供する施設の衛生指導及び検査
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none">・乳処理施設に対する立ち入り点検および収去検査・販売施設に対する保存温度、衛生的な取り扱いに関する指導
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none">・販売施設に対する保存温度、衛生的な取り扱いに関する指導
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none">・田崎市場における生食用鮮魚介類の適正表示及び保存温度の徹底・有毒魚介類等の市場からの排除・販売店及び飲食店に対し、生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取り扱いに関する指導・生食用鮮魚介類の収去検査
野菜、果実、穀 類及びその加 工品	<ul style="list-style-type: none">・市場を流通する野菜・果実についての残留農薬検査・輸入野菜・果実の収去検査・豆腐製造業者に対し、遺伝子組み替え大豆使用の確認及び適正表示指導
そうざい からし蓮根	<ul style="list-style-type: none">・特産品である「からし蓮根」の収去検査

(2) 重点的に行う監視指導

ア 夏期及び年末食品の一斉臨検

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や、多品目の食品が短期間に流通する年末に、県・市合同田崎市場の一斉臨検、弁当屋、仕出屋等の大量調理施設や食品事故発生報告の多い食品を取り扱う施設に対して食品の衛生的な取り扱いや適正表示等に関する監視指導及び食品の収去検査を実施します。

イ 弁当屋・仕出屋の一斉臨検

15年度・16年度のふき取り検査結果に基づく施設の衛生指導、アレルギー物質を含む食品の表示について、使用原材料の確認及び適正表示について指導強化をします。

ウ 生カキ提供飲食店の一斉臨検

ノロウイルスによる食中毒予防対策として、生カキを提供する飲食店に対してパンフレットによる啓発に努め、また広くホームページを使った情報提供を行います。

エ 食品添加物製造施設等の一斉臨検

食品添加物製造施設において、指定外添加物を使用した違反香料を製造・販売していた事件をふまえ、市内の食品添加物製造者を一斉臨検し、また添加物を使用する食品の製造業者に対する確認指導を徹底します。

オ 給食施設の点検

保育園、学校、福祉施設、事業所等の集団給食施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく施設の点検を実施します。

カ 馬刺等生食用食肉取り扱い施設の衛生対策

と畜場、食肉処理場、食肉販売店、生食用食肉を提供する飲食店を対象に、生食用食肉の衛生的な取り扱いを指導します。

(3) 施設への立ち入り検査

ア 立ち入り計画

平成16年度の食品関係営業者に対する立ち入り検査は、別表「平成16年度食品衛生監視年間事業計画」に基づき実施します。

イ 違反発見時の対応

食品関係営業施設の立ち入り検査の結果、施設基準、製造基準等に違反した事例を発見した場合には、その場で改善指導を行うとともに、必要に応じ速やかに回収・廃棄等の行政処分を行います。

(5) 食品等の収去検査

ア 収去検査計画

平成16年度の収去検査は、別表「平成16年度食品衛生監視年間事業計画」に基づき実施します。

- ・食品の規格基準に基づく検査
- ・県の指導基準に基づく検査
- ・特産品である馬刺し・からし蓮根の検査
- ・輸入食品の検査（野菜・果実、冷凍エビ、生食用鮮魚介等）
- ・残留農検査（国産及び輸入野菜果実）

イ 違反発見時の対応

食品等の収去検査の結果、違反を発見した場合には、必要に応じ回収・廃棄等の行政処分を行う等迅速かつ適切な処置を講じるとともに、管内の営業者に対しては、違反の原因究明と再発防止対策の指導を行います。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する都道府県等と連携して対応します。

(6) 食中毒等健康危害発生時の対応

保健所は、医師や患者からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の検査や環境衛生研究所で実施した食品、便の検査結果をもとに、関係部局と緊密な連携を図り、迅速な原因究明を行います。

さらに、必要に応じて、営業の禁止・停止等の行政処分や施設の消毒、調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大防止並びに再発防止に努めます。

また、市民に対しては、関連情報の公表を行い、厚生労働省には調査結果を報告します。

(7) 熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導

- ア 市場の食品製造・販売施設の立ち入りを行い、食品の表示や保存方法、取り扱い等を監視し、違反・不良食品の排除に努めます。特に、夏期の生食用鮮魚介類、冬期の生カキ、フグについては事故の危険性が高いことから、監視を強化します。また、野菜・果実における残留農薬についても検査を行い、農政部門と連携しな

から食の安全確保に努めます。

イ 試験検査

熊本市市場食品衛生監視所における検査

細菌検査は、鮮魚介類や加工食品工場等の衛生状態を検査し、化学検査については食品添加物や農産物の残留農薬等の検査を行い、食品衛生の確保と添加物等の適正使用に関する監視に努めます。

環境総合研究所に依頼する検査

生食用鮮魚介類、野菜・果実、加工食品等の検体を環境総合研究所に搬入し、食中毒菌やウイルス等の細菌検査及び食品添加物、残留農薬及び抗菌性物質等の化学検査を行い、監視を強化します。

(7) と畜場における監視指導

ア と畜検査

食肉衛生検査所のと畜検査員が、と畜場法に基づいて食用獣畜(馬、牛、豚、めん羊、山羊)を一頭ごとに検査し、食品衛生法に基づく検査と併せて食用に適さない食肉の流通を防止します。

また、食肉や作業場の拭き取り細菌検査を行い、と畜場施設設備及びと畜場内が衛生的に保たれ、取り扱いが衛生的に行われるよう監視指導を実施します。とくに馬肉については生食による食中毒を防止できるよう出血性大腸菌 O157、糞便系大腸菌群等についても検査を行います。

イ 牛海綿状脳症(BSE)対策

(ア) BSEスクリーニング検査

平成13年10月18日から、と畜場で食肉処理される全ての牛についてBSEのスクリーニング検査を実施しています。スクリーニング検査でBSEを疑う結果がでた場合は、検体を厚生労働省の指示した検査機関へ送付し、さらに精密な確認検査が実施され、専門家会議で最終的な診断を行います。

なお、最終的な診断結果が判明するまでの間、枝肉や内臓等とはと畜場内に保管され、BSEと診断されたものは出荷せずに全て焼却処分とします。

(イ) 特定部位の除去・焼却

BSEの原因となる異常プリオンが多量に集りやすく食用とすべきでない部位として、牛の頭部(舌及び頬肉を除く)、脊髄及び回腸遠位部(盲腸との接合部分から2メートルまでの部分に限る)が特定部位に指定されています。

熊本市のと畜場では、と畜検査員の確認のもとにこれらの特定部位の除去・焼却を実施します。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

食品衛生法の改正により、新たに規定された地方自治体の責務内容を踏まえ、的確かつ適切な監視指導の実施にあたり、調査研究や職員研修の実施により、食品衛生にかかる人材の養成及び資質の向上を図っていきます。

(1) 調査研究

業務における食品衛生に関する調査研究に努め、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

(2) 職員に対する研修

食品衛生監視員に対し、食品安全行政の新たな枠組み、HACCPによる食品の衛生管理に係る監視・検証方法、食中毒等発生時の疫学的手法、その他食品衛生に関する専門的知識の修得を図るため、内部研修の実施とともに、厚生労働省や近隣自治体が主催する研修会や講習会に参加し、業務の円滑な遂行や職員の資質の向上に努めます。