

平成17年度熊本市食品衛生監視指導計画

はじめに

熊本市では、平成12年に市民一人ひとりが安全快適に暮らすために「生活衛生機能強化計画」(H12～H20)を策定し、市民、営業者、行政に対してそれぞれの目標を定めて、施策を展開しております。これまで大規模食中毒等発生の高リスクの業種・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。

この機能強化計画を、平成16年3月において、「自然と調和した市民が主役の活気あるくまもとの実現」を基本目標に掲げた「まちづくり戦略計画」(H16～H20)の分野別重点プランとして位置づけました。

一方、BSE問題や偽装表示問題など、食品の安全性に対する国民の不安や不信が高まり、平成15年5月に食品安全基本法が公布され、これに基づき食品衛生法が大きく改正され、食品等事業者の責任、国民等からの意見聴取、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ております。本市においても、食品等事業者のより一層の衛生的取扱いの確立を図るため、条例の改正を行いました。

これらを踏まえ、市民生活の基盤である食の安全・安心の確保を推進するために「平成17年度熊本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

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

食品衛生監視指導計画は毎年作成し、平成18年度の計画策定に当っては、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17年度監視指導計画の実施状況等の概要を平成18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、結果が取りまとまり次第、公表します。

(3) 食品衛生関係の情報提供

ア 熊本市ホームページ、広報等

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、必要に応じて報道機関への発表を行います。

(5) 食中毒予防講演会、市場における食品安全対策研修会

専門家を招聘し、食品に起因する健康被害の防止を目的とする食中毒予防講演会及び市場における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

(ア) 食中毒予防ポスターコンクール

小学生を対象に正しい手洗いや台所の衛生など、食中毒予防に関する図画作品を募集し、家庭における衛生意識の向上を図ります。

(イ) 一日親子食品衛生監視員

小学生の親子を対象に、食品と衛生をテーマとして製造業又は大型量販店等での見学及び簡単な実験・実習等を行い、身近な食品衛生について学びます。

(ウ) 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。

(エ) 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。

(オ) 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。

イ 食品等事業者

(ア) 熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例の改正周知研修会

衛生措置の基準の周知を目的として、食品等事業者に対する研修会を実施します。

(イ) 営業施設への講習会

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。

(7) 食品安全情報ネットワーク

食品営業者（食品の流通、販売の拠点となる田崎市場の荷受業者等及び大量量販店）と行政が連携して食品安全情報ネットワークを構築し、食品の安全性に関する正確な情報の共有化を進めます。

2 食品等事業者による自主管理の推進

講習会の開催やHACCP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、食品等事業者による自主管理が重要であるため、次の事業を推進します。

ア 集団給食施設従事者への衛生教育

保育所、学校、病院、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。

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、食品衛生に係る最新の情報を提供するとともに、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、営業施設の巡回指導等を行い業界の衛生面の向上に取り組んでいます。

食品衛生指導員の活動に対し、積極的に協力します。

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、公表します。

(2) HACCP導入の支援及び総合衛生管理製造過程承認施設の指導

ア 導入の支援

(ア) 対象食品施設

総合衛生管理製造過程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) その他の施設

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。

今年度は、協力事業者を選定し、危害分析からマニュアル作成までを共同で実施し、同業種を対象にしたHACCP講習会を実施します。

イ 承認施設の検証

総合衛生管理製造過程承認施設に対しては、システムの指導を行い、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、国、他地方自治体食品関係部局及び農林水産部局と緊密な情報交換、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) 監視指導の実施体制

食品保健課、食肉衛生検査所、環境総合研究所が、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 食の安全・安心庁内連絡会議（仮称）

総合的・効率的に施策を展開するために、横断的な食の安全・安心庁内連絡会議を組織します。

イ 学校給食等給食施設の安全確保

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所、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。

ウ 牛海綿状脳症（BSE）に関する合同対策会議

BSE発生時には、「熊本市BSE対策マニュアル」に基づき関係機関と連絡を取ります。また、「熊本市健康危機管理拡大幹事会」を開催し、庁内関係各課と情報の共有化を図り、適切な対応を行います。

(3) 国、他地方自治体との連携

ア 厚生労働省との連携

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。

特に、九州厚生局と総合衛生管理製造過程承認施設への外部検証について連携を深めます。

イ 他地方自治体食品関係部局との連携

他地方自治体食品関係部局と、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。

ウ 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九州農政局と食品関係情報の交換等を行い、連携を図ります。

(4) 検査機関の体制整備

環境総合研究所、市場食品衛生監視所、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、重点的に監視すべき項目を定め、効果的な監視指導を進めていきます。

(1) 重点的に監視指導する項目

ア 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、衛生的な取扱いに関する監視

(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、食品衛生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">・馬刺等生食用食肉の収去検査・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・生又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

(3) 重点的に行う監視指導

ア 食品・添加物等の夏期及び年末一斉取締り

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取締り、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 大型ホテルの監視

大型ホテル施設に対し、調理器具等の簡易ふきとりを実施し、結果に基づき自主衛生管理を支援する衛生教育を行います。

ウ 量販店（そうざい調理）の施設監視

量販店のそうざい部門について、調査票に基づく点検（調理品目、期限設定、廃棄基準、記録等）を実施し、アレルギー物質の表示や食品の取扱い等衛生措置基準遵守の指導を実施します。

エ 生カキ提供飲食店の監視

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。

オ 焼き肉屋等食肉調理施設の監視

〇157，カンピロバクター食中毒予防を目的として、焼き肉屋等食肉調理施設に対し、調理器具の取扱い、食品の温度管理・十分な加熱調理等について啓発を実施します。

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。

キ 給食施設の点検

保育所、学校、病院、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。

(4) 施設への立ち入り検査

ア 立ち入り計画

食品等事業者に対する立ち入り検査は、別表「平成17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、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

収去検査は、別表「平成17年度食品衛生監視年間事業計画」に基づき実施します。

(ア) 食品の規格基準に基づく検査

(イ) 県の指導基準に基づく検査

- (ウ) 特産品である馬刺し・からし蓮根の検査
 - (エ) 輸入食品の検査(野菜・果実、冷凍エビ、生食用鮮魚介等)
 - (オ) 残留農薬検査(国産及び輸入野菜果実)
 - (カ) アレルギー物質(特定原材料)の検査
- 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

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調査や食品、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、農政部局と連携しながら食の安全確保に努めます。

イ 試験検査

(ア) 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。

(イ) 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、加工食品等の検体について、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。

(8) 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に供するための獣畜（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するために腸管出血性大腸菌 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

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危険部位の除去の徹底及び焼却について監視指導をします。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

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、食品衛生に係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。

平成16年度に実施した調査研究を、平成17年度の食品衛生監視員協議会研修会に発表します。

（2）職員に対する研修

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、厚生労働省や他の地方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。