

## 平成18年度熊本市食品衛生監視指導実施結果について

平成18年度熊本市食品衛生監視指導計画に基づき実施した事業の結果(実施期間:H18年4月~H19年3月)について、次のとおり報告します。

- 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、意見の交換に努めました。

件名		実施内容
平成18年度熊本市食品衛生監視指導計画の公表		熊本市ホームページに掲載
夏期、年末食品の一斉取り締り結果公表		熊本市ホームページに掲載
報道機関への公表		熊本市内発生4件の食中毒事件 県市合同田崎市場一斉臨検
講演会、研修会		9回 参加者数 1,178名
食品衛生知識の普及啓発	出前教室等開催	62回 参加者数 2,942名
	バザー開催者研修	開催届 563件
	食品等事業者対象	49回 参加者数 3,402名
	食中毒予防ポスターコンクール	参加小学校 32校 応募者数 1,112名
	一日食品衛生監視員	一日食品衛生監視員の実施 参加数; 7名参加
食品安全情報ネットワーク (組織:行政、大型量販店及び市場の荷受業者)		26社への情報提供(年間37件)

- 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の推進を図りました。

件名	実施内容	
衛生教育の実施	集団給食施設従事者対象研修会	11回 参加者数899名
	食品衛生責任者講習会(熊本市食品衛生協会主催)への講師派遣	6回 参加者数 914名
優良施設等の顕彰	熊本市長表彰を行いました。	食品衛生功労者 2名 優良衛生施設 23施設
HACCPの導入支援	大量調理施設従事者(学校、老人保健・福祉施設、保育園等の給食施設) 市民(消費者) 食品関係営業者に対し、講習会等を通じてHACCP概念に基づく衛生管理の普及を行いました。	
総合衛生管理製造過程承認施設 (5施設)の検証	立入種別	九州厚生局(厚生労働省)立入調査(同行)
	変更承認申請	0施設
	更新申請	0施設
	通常監視・臨検	3施設

### 3 監視指導の実施体制及び連携確保

関係行政機関と緊密な情報交換を行い、連携を図りました。

件名	実施内容	
庁内連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の安全安心・食育推進に係わる庁内各課と連絡会を設置</li> <li>・庁内高病原性鳥インフルエンザ対策会議</li> <li>・食中毒原因究明</li> <li>・ノロウイルス感染症の多発時に給食施設の関係各課に情報提供</li> </ul>	
国、県との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示適正連絡会議</li> <li>・有症苦情検討会</li> <li>・大規模食中毒の情報交換</li> <li>・健康食品の合同調査</li> </ul>	
他の機関・団体との連携	ひかり協会	食品保健課が行政の窓口となり支援。
	熊本市食品衛生協会	指導員活動の支援

### 4 食品等事業者に対する監視指導の徹底

食品の生産、製造、流通の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実施しました。

#### (1) 重点的に行う監視指導

夏期食品一斉取締り	期間：H18年 7月3日～ 7月31日（結果公表済み）
年末食品一斉取締り	期間：H18年12月1日～12月28日（結果公表済み）
重点監視	旅館・ホテル臨検 ノロウイルス食中毒予防 49施設（11月実施）
	おせち・ケーキ製造施設臨検 菓子製造施設39施設（12月実施） おせち調製施設18施設（12月実施）
	小中規模弁当屋臨検 ノロウイルス、カンピロバクター食中毒予防 65施設（10月実施）
	忘年会・新年会対策 ノロウイルス、カンピロバクター食中毒予防 生食取扱飲食店381施設（11月実施）
	給食施設（学校給食、幼稚園、福祉施設） 大量調理施設衛生マニュアルに基づき一斉点検 （年間実施：242施設）

## ( 2 ) 食品営業施設への立ち入り検査 ( 田崎市場を含む )

許可業種	施設数 ( H 1 9 年 3 月 末 )	H 1 8 年 度 許可施設数	立入監視指導数
飲食店営業	8,239	1,461	4,191
菓子製造業	602	90	729
乳処理業	2		43
乳製品製造業	9	2	35
魚介類販売業	682	141	1,351
魚介類せり売営業	2	2	210
魚肉ねり製品製造業	28	10	169
食品冷凍冷蔵業	28	4	88
かん詰びん詰製造業	17	5	61
喫茶店営業	1,329	222	261
あん類製造業	4	1	20
アイスクリーム類製造業	16	0	51
乳類販売業	1,081	141	381
食肉処理業	43	5	61
食肉販売業	701	114	706
食肉製品製造業	8	2	36
乳酸菌飲料製造業	5	3	15
食用油脂製造業	4	1	3
みそ製造業	23	4	51
醤油製造業	15	5	67
ソース類製造業	5	1	17
酒類製造業	5	1	13
豆腐製造業	50	8	152
納豆製造業	3	2	7
めん類製造業	25	3	65
そうざい製造業	146	20	335
添加物製造業	6		4
清涼飲料水製造業	14	5	40
氷雪製造業	2		0
氷雪販売業	8	1	6
食品製造業	121	32	99
食品販売業	1,375	492	1,352
食品行商	11	7	4
許可施設合計	14,609	2,785	10,623

届出業種	施設数 ( H 1 9 年 3 月 末 )	H 1 8 年 度 届出施設数	立入監視指導数
給食施設	529	20	242

(3) 食品等の収去検査結果

市内を流通する食品（農産物や輸入食品等を含む）や市内の製造施設で製造される食品の安全を確保するため、収去検査を行いました。

(検査機関:熊本市環境総合研究所、熊本市市場食品衛生監視所)

食品群	検体数	成分規格				添加物の使用基準	アレルギー(特定原材料)	衛生指導基準等			検査結果		
		微生物	組成	残留農薬	その他残留物			県指導基準	国通知	その他	延べ検体数	違反	不適
畜産食品 (乳等、馬刺等)	40	10	9						30	30	79		1
畜産加工品 (アイスクリーム類、食肉製品)	18	10	5			5	4		5	5	34		
水産食品 (刺身、生カキ等)	57	51			6					47	104		1
水産加工食品 (魚肉練り製品)	12	6				12					18		
農産食品 (野菜、果実)	61			61							61		
農産加工品 (豆腐、めん、餡、味噌、醤油等)	79			1	4	45	5	24			79		2
弁当、惣菜 (辛子蓮根、調理パン等)	57					3		36	21	33	93		12
その他の食品 (菓子、冷凍食品、氷菓等)	37	16			6		9	12		20	63	1	
<b>合計</b>	<b>361</b>	<b>93</b>	<b>14</b>	<b>62</b>	<b>16</b>	<b>65</b>	<b>18</b>	<b>72</b>	<b>56</b>	<b>135</b>	<b>531</b>	<b>1</b>	<b>16</b>

ア 実施数 361検体

イ 食品衛生法違反件数 1件

(ア)氷菓(1件) 成分規格違反(一般細菌数超過)

製造基準の遵守、手洗いを含め器具等の洗浄徹底等を指導しました。

(4) 簡易検査等結果

収去検査とは別に、採取等による検査を次のとおり行いました。

(検査機関:熊本市市場食品衛生監視所、熊本市環境総合研究所)

検体	検査項目	実施数	結果等
検食	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ	10	世界女性スポーツ会議衛生対策
魚肉ねり製品	添加物(ソルビン酸)	18	違反なし
	一般細菌数、大腸菌群	5	製造工程状況検査
漬物	添加物(ソルビン酸)	16	違反なし
菓子(あん類)	添加物(ソルビン酸)	2	違反なし
つくだ煮	添加物(ソルビン酸)	4	違反なし
輸入野菜・果実	残留農薬	18	違反なし
国産野菜・果実	残留農薬	37	違反なし
魚介類	腸炎ピブリオ	20	魚介類の汚染状況検査
魚介加工品	ヒスタミン	10	取扱状況検査
ふき取り検査	一般細菌数、大腸菌群、腸炎ピブリオ	71	取扱状況検査
乾のり	一般細菌数、大腸菌群	90	取扱状況検査
<b>合計</b>		<b>301</b>	

(5) と畜場における監視指導

ア と畜検査

と畜場法に基づき、計 53,119 頭の牛、馬及び豚を検査し、食肉として適さないものを排除しました。一部廃棄処分となったのは、主に肺炎、腸炎や関節炎等の疾患によるものです。また、細菌感染により全身症状がみられたものや、腫瘍が全身に転移したもの等は、全部廃棄処分になりました。

	検査頭数	廃棄がなかった頭数 (%)	何らかの廃棄処分があった頭数 (%)		
			一部廃棄	全部廃棄	とさつ解体禁止
牛	9,181	3,718 (40.5)	5,322 (58.0)	139 (1.5)	0 (0.0)
馬	4,058	2,391 (58.9)	1,664 (41.0)	3 (0.1)	0 (0.0)
豚	38,819	7,755 (20.0)	30,193 (77.8)	853 (2.2)	0 (0.0)
総計	52,058	13,864 (26.6)	37,179 (71.4)	995 (1.9)	0 (0.0)

イ BSE検査

と畜された牛を全頭検査した結果、全て陰性でした。法改正に伴い全頭検査が緩和され、検査対象から 20 ヶ月齢以下の牛は除外されましたが、消費者の牛肉に対する不安を取り除くために全頭検査を継続しました。

畜種	20 ヶ月齢以下	21 ヶ月齢以上	計
乳用種	196 頭	5,945 頭	6,141 頭
肉用種	23 頭	3,017 頭	3,040 頭
計	219 頭	8,962 頭	9,181 頭

5 その他

(1) 食品等に関する苦情相談件数(熊本市保健所食品保健課)

NO	内容	件数
1	体調異常	43
2	異物混入	32
3	腐敗・変敗	13
4	カビの発生	14
5	異味・異臭	6
6	表示	2
7	施設	19
8	その他	22
合計		151

(2) 熊本市における食中毒の発生状況

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	H18年 7月31日	事業所	147	0	不明	病原大腸菌
2	8月 2日	弁当屋	18	0	夕食弁当	カンピロバクター・ジ ェジュニ/コリ
3	9月30日	弁当屋	37	0	昼食弁当	ノロウイルス
4	10月30日	飲食店	24	0	焼肉料理	ノロウイルス
合計			226	0		