

## 平成20年度熊本市食品衛生監視指導実施結果について

平成20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:H20年4月~H21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20年度熊本市食品衛生監視指導計画表		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		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 of 2 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		11回 参加者数 1,530名
食品衛生知識の普及啓発	出前教室等開催	88回 参加者数 3,634名
	バザー開催者研修	開催届 617件
	食品等事業者対象	59回 参加者数 4,832名 (2回の講演会 286名再掲)
	食中毒予防ポスターコンクール	参加小学校 24校 応募者数 1,175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; 20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)		27社への情報提供(年間29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	14回参加者数1,863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	5回 参加者数 905名
優良施設等の顕彰	熊本市長表彰	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	1施設
	更新申請	2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・食育推進庁内連絡会の開催</li> <li>・家畜伝染病対策連絡会議</li> <li>・信頼性確保（精度管理）</li> <li>・ノロウイルス感染症の給食施設の関係各課に情報提供</li> <li>・給食物資購入助言</li> <li>・健康食品の合同調査</li> <li>・健康危機訓練等</li> </ul>	
国、県との連携	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示適正連絡会議に基づく合同立入り（15施設）</li> <li>・県内監視員のJAS法研修会（1回）</li> <li>・政府米事故による緊急合同会議・立入り</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。

特に全国的に菓子製造における日付改ざんが社会問題となったことから、広域流通食品製造施設に対して、衛生管理の確認、ガイドラインに基づく記録作成・保管、期限表示の適正表示などの指導を実施した。

#### (1) 重点的に行う監視指導

夏期食品一斉取締り	期間：H20年 7月1日～ 7月31日（結果公表済み）	
年末食品一斉取締り	期間：H20年12月1日～12月26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25施設（4～6月実施）
	飲食店・食肉販売業	飲食店1,604施設（チラシ配布 10～12月） 食肉販売業32施設（12,1月実施）
	菓子製造施設臨検	表示講習会（日付・JAS法）123名（7月実施） クリスマスケーキ製造23施設（12月実施）
	弁当・仕出屋臨検	弁当屋38施設（7～8月） 仕出屋21施設（7～8月）
	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330施設（10～12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：253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 2 1 年 3 月 末 )	H 2 0 年 度 許可数	立入監視指導数
飲食店営業	7,822	1,724	4,806
菓子製造業	602	148	773
乳処理業	2		24
乳製品製造業	9		42
魚介類販売業	681	148	1,538
魚介類せり売営業	2		148
魚肉ねり製品製造業	23	4	67
食品冷凍冷蔵業	35	5	60
かん詰びん詰製造業	12	2	19
喫茶店営業	1,479	317	352
あん類製造業	4		14
アイスクリーム類製造業	11	5	64
乳類販売業	1,107	231	677
食肉処理業	41	2	42
食肉販売業	689	160	743
食肉製品製造業	7		40
乳酸菌飲料製造業	5		33
食用油脂製造業	3		2
みそ製造業	22	3	54
醤油製造業	15	3	59
ソース類製造業	6	2	14
酒類製造業	5		14
豆腐製造業	39	8	145
納豆製造業	3		
めん類製造業	27	4	38
そうざい製造業	132	24	275
添加物製造業	6		4
清涼飲料水製造業	16	2	61
氷雪製造業	3		2
氷雪販売業	7	2	
食品製造業	117	22	77
食品販売業	1,410	385	1,127
食品行商	20	4	4
許可施設合計	14,362	3,205	11,318

届出業種	施設数 ( H 2 1 年 3 月 末 )	H 2 0 年 度 届出施設数	立入監視指導数
給食施設	554	14	495

(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。

食品群	検体数	成分規格				添加物の 使用基準	衛生指導基準等			アレルギー (特定原材料)	検査結果		
		微生物	残留 農薬	組成	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)	33	9		9				24	24		66		
畜産加工品 (アイスクリーム類、食肉製品)	15	12		6		5	3		1		27		
水産食品 (刺身、生カキ等)	46	46							42		88		
水産加工食品 (魚肉練り製品)	16	6				12			4		22	1	
農産食品 (野菜、果実)	60		60								60		
農産加工品 (豆腐、めん、餡、味噌、醤油等)	73		6		4	34	23		4	4	75		3
弁当、惣菜 (辛子蓮根、調理パン等)	71					3	63	19	34		119		8
その他の食品 (菓子、冷凍食品、氷菓等)	38	15	1		6		12		3	7	44	1	2
その他 (容器包装)	0				0						0		
<b>合計</b>	<b>352</b>	<b>88</b>	<b>67</b>	<b>15</b>	<b>10</b>	<b>54</b>	<b>101</b>	<b>43</b>	<b>112</b>	<b>11</b>	<b>501</b>	<b>2</b>	<b>13</b>

ア) 実施数 352 検体

イ) 食品衛生法 違反件数 2 件

(ア) 魚肉練り製品 (1 件) 成分規格違反 (大腸菌群検出)

(イ) 氷菓 (1 件) アレルギー物質 (乳) 陽性 記載無し

(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。

検体	検査項目	実施数	結果等
輸入野菜・果実	残留農薬	13	違反なし
国産野菜・果実	残留農薬	48	違反なし
魚介類	腸炎ピブリオ	20	魚介類の汚染状況検査
まぐろ	ヒスタミン	4	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	39	取扱状況検査
<b>合計</b>		<b>124</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、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(%)	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	8,925	2,793(31.3)	6,017(67.4)	115(1.3)	0(0.0)
馬	3,684	2,165(58.8)	1,519(41.2)	0(0.0)	0(0.0)
豚	37,907	6,427(17.0)	30,497(80.5)	983(2.6)	0(0.0)
総計	50,516	11,385(22.5)	38,033(75.3)	1,098(2.2)	0(0.0)

また、食肉センターから流通する食肉の安全を確保するため、動物用医薬品等の残留検査を行いました。

(ア) 実施数 320 頭

(イ) 食品衛生法違反数 5 頭

違反食品の流通を防止するとともに、関係機関に依頼して生産段階における医薬品の適正使用を図りました。

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。

牛の種別	20ヶ月齢以下	21ヶ月齢以上	計
乳用種	305 頭	4,791 頭	5,096 頭
肉用種	27 頭	3,802 頭	3,829 頭
計	332 頭	8,593 頭	8,925 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	65
2	異物混入	30
3	腐敗・変敗	17
4	カビの発生	6
5	異味・異臭	19
6	表示	14
7	施設	22
8	その他	25
合計		198

(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	H20年 8月20日	弁当屋	11	0	中華弁当	黄色ぶどう球菌
2	H20年 8月29日	飲食店	3	0	不明	カンピロバクター・コリ
合計			14	0		