

平成22年度 熊本市食品衛生監視指導の実施結果

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、計画期間を平成20年度から24年度の5ヵ年とした、「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おります。

この推進計画に基づき「平成22年度熊本市食品衛生監視指導計画」を定め、大規模食中毒等発生リスクの高い業種・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います。

ここに、平成22年度の実施結果を報告いたします。

『熊本市食の安全安心・食育推進計画』の実践

1) 計画の期間 平成20年度～平成24年度（5年間）

2) 「食の安全・安心の確保」の基本的施策

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て消費者の口に入るまでの各段階において、食品の安全性が確保されるための方策を構築し、実践します。

II 熊本市独自の食品衛生の確保

食品関連事業者が取り組みやすい自主衛生管理手法の導入や、熊本市から全国に発信または流通する食品の安全性の確保など、熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくりを行います。

III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

初動対応の充実による、健康被害の拡大防止に努めるとともに、広域化・多様化する食品流通や食品事故に対処するために、食に関する関係機関との連携や協働を図ります。

IV 消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

食に関して安心を実感できるように、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を行います。

V 食育を通じた食の安全・安心の確保

市民が安心して食生活を送ることができるよう、食育を通して、食の安全性や栄養等に関する理解を深めます。また、市民の健康増進のため、食に関する基礎的な調査研究を行います。

3) 熊本市食の安全安心・食育推進会議の開催

4) 計画の中間評価

本年は、5ヵ年計画の中間年であり、中間評価・見直しを行い、市民の「食」に対する新たな課題等を計画に反映します。

最重点監視項目の実施状況

特に大規模食中毒等発生リスクの高い業種・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、全国的にも多発しているノロウイルス食中毒対策や熊本市食品自主衛生管理評価事業の推進など最重点監視項目を定め、監視指導を実施しました。

1) ノロウイルス食中毒予防対策

ノロウイルスによる食中毒が全国的に多発し、その発生要因が調理従事者に由来する食中毒が多く見られることから、生ガキ提供の飲食店や弁当・仕出屋及び給食施設等を重点的に監視指導を行い、目標監視施設数 1,000 施設に対して 1,338 施設の監視指導等を実施し、従事者の衛生管理の徹底を図りました。また、平成 22 年度にノロウイルス食中毒注意報発令の実施要領を定め、平成 22 年 12 月 9 日に発令し、報道機関への広報、看板掲示、関係団体への周知徹底などノロウイルス食中毒予防に努めました。なお、市内でのノロウイルス食中毒の発生はありませんでした。

(1) 業種別監視指導状況

業種	監視施設数	監視指導事項	備考
飲食店営業	仕出屋、旅館等飲食店 862 施設	生ガキの取扱 調理従事者の衛生管理 感染防止対策	啓発チラシの配布
魚介類販売業	126 施設		
惣菜等製造業	71 施設	従事者の衛生管理 効果的な消毒方法	啓発チラシの配布
給食施設	279 施設 (内訳) 学校給食 64 施設 病院給食施設 49 施設 事業所 17 施設 福祉施設等 149 施設	調理従事者の衛生管理 感染防止対策 残渣処理の衛生管理	啓発チラシの配布
合計	1,338 施設		

(2) 収去検査 生ガキ 20 検体

(3) ノロウイルス食中毒に関する知識の普及啓発を目的に 20 回の衛生教育を実施しました。

内訳 食品事業者対象 実施回数 19 回、参加人数 510 名
市民対象 実施回数 1 回、参加人数 22 名

2) 農畜水産物の安全確保

(1) 農畜水産物の収去検査

熊本地方卸売市場に集散する農水産物の検査を強化するとともに生産部局と連携を図り、食の安全確保に努めました。また、輸入食品を含む野菜、果実、水産食品などの残留農薬や微生物などの検査を目標検査数 84 検体に対して目標通りの84 検体の検査を実施しました。なお、違反食品はありませんでした。

農畜水産物の検査状況

食 品 名	検体数		検査項目	違反件数	備 考
	計画	実施			
野菜・果実類（国産）	36	46	残留農薬	0	
野菜・果実類（輸入）	24	14	残留農薬	0	
輸入刺身（生ウニ）	4	4	微生物	0	
生食用カキ（国産）	20	20	微生物	0	

(2) 馬刺しの収去検査

熊本の特産品である馬刺しの収去検査を実施しました。

食 品 名	検体数		検査項目	違反件数	備 考
	計画	実施			
馬刺し	30	30	微生物	0	

(3) 市場食品衛生監視所における魚介類等の検査

夏場に熊本地方卸売市場（田崎市場）に上場された近海産の魚介類や市場内の水産物取扱施設の器具などの検査を実施し、その結果に基づき、衛生指導や衛生教育を行いました。

食 品 名	検体数	検査項目
近海産鮮魚介類	20	腸炎ビブリオ
魚介類（マグロ）	5	ヒスタミン
魚介類仲卸店舗器具	41	腸炎ビブリオ、大腸菌群
魚介類せり場器具	23	腸炎ビブリオ、大腸菌群
せり場たまり水	4	腸炎ビブリオ、大腸菌群

また、熊本市食肉センターでと畜された家畜について、動物用医薬品等の残留検査を実施しました。モニタリング検査は目標検査数 80 頭(160 検体)、サーベイランス検査は 287 頭、合計 367 頭について検査を実施し、2 頭(0.5%)において規格基準違反があり、管轄する家畜保健衛生所等に指導依頼を行いました。

3) 集団給食施設の安全確保

大規模な食中毒などを防止するため、教育委員会などの関係機関と連携して、給食施設の立入調査を実施し、給食関係者への食品衛生知識の情報提供

と安全確保に努めました。目標立入施設数 290 施設に対して 279 施設の立入調査を実施し、大規模調理施設衛生管理マニュアルに基づく点検票により施設・取扱の点検を実施し、不適事項については指導の徹底を図りました。

集団給食施設立入調査状況

種 別	学 校	病院・診療所	事 業 所	そ の 他
届出施設数	103	132	16	304
立入施設数	64	49	17	149
	(内訳)	(内訳)		(内訳)
	単独校 46	病院 49		老人保健施設 12
	共同調理場 18			老人福祉施設 32
	養護学校等 0			社会福祉施設 23
				保育園 73
				その他 9

4) 熊本市食品自主衛生管理評価事業

HACCP（総合衛生管理製造過程）の手法を取り入れ、食品等事業者自らが行う自主衛生管理の取組を促進し、行政が段階的にその施設を評価することで、安全な食品の確保を図りました。評価認定施設目標数 5 施設に対して、22 年度新たに 4 施設が認証を受け、評価認定施設は 8 施設となりました。

I 市民、食品等事業者との情報及び意見交換の推進

1 平成 23 年度熊本市食品衛生監視指導計画に対する意見の聴取及び監視指導の実施状況等の公表

平成 23 年度の監視指導計画案を市のホームページで公開するとともに、市民代表などで構成する熊本市食の安全安心・食育推進会議の委員に意見を求め、寄せられた市民の方からの意見を参考に監視指導計画策定し、市ホームページで平成 23 年 3 月 7 日に掲載して公表しました。

また、監視指導の実施状況については、平成 21 年度監視指導計画の実施状況等の概要を平成 22 年 6 月 29 日に、夏期食品一斉取締りの実施状況の概要を平成 22 年 10 月 1 日に、年末食品一斉取締りの実施状況の概要を平成 23 年 2 月 9 日にそれぞれ市ホームページに掲載して公表しました。

2 食の安全安心・食育推進会議の開催

市民代表、関係団体代表、学識経験者等で組織する「熊本市食の安全安心・食育推進会議」を平成 22 年 5 月、10 月及び平成 23 年 2 月の 3 回開催

しました。平成 22 年は、計画の期間（平成 20 年度～平成 24 年度）の中間年度にあたり、計画の進捗状況と推進計画の中間評価・中間見直しについて委員からの意見を聴取し、推進計画の見直しを実施するとともに、その後の監視指導や平成 23 年度熊本市食品衛生監視指導計画の策定に反映しました。

3 食の安全・安心に関する情報提供

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市ホームページ、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
市ホームページ（安全安心ひろば）への掲載	110 回 内訳 緊急情報 2 回 （食中毒注意報発令 ノロウイルス食中毒注意報発令） お知らせ情報 36 回 食品等の回収情報 72 回
食品安全情報ネットワーク（電子メール、FAX による情報）	31 回×29（登録食品営業者数）
市広報誌（市政だより）	11 回
広報番組（ラジオ、テレビ）	11 回
会 報 誌	3 回
リーフレット新規作成	15 種類

4 食品衛生知識の普及

ア 市民に対する食品衛生に関する情報発信を目的に次の事業に取り組みました。

（ア）第 11 回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した。

- ・ 応募作品数 市内小学校 32 校、1,804 作品
- ・ 表彰式 H22 年 8 月 2 日 62 作品を表彰
- ・ 展示 H22 年 7 月 31 日～8 月 15 日 ウエルパル熊本 1F
- ・ 金賞作品をポスターにして食品事業者等へ配布 1,500 枚



(イ) 田崎市場体験 ～田崎市場で知る食の安全の取り組み～

食品流通の拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）で、子ども達等を対象に、市場の現況と食品検査の実地体験することで食の安全の仕組みの理解促進を図りました。

日時：平成22年8月7日（土）

参加者；親子など51名

内容；模擬せり体験、残留農薬検査体験等



(ウ) 一日食品監視員

市民に食品衛生監視員として食品製造工場への立入体験で、製造工程や衛生チェック体制など、食の安全への理解促進を図った。

日 時；平成22年9月29日（水）

参加者；18名

内 容；食品の製造工程、衛生管理のチェック体制



(エ) 出前教室及びバザー開催届時の衛生教育

区分	回数	受講者	内容
出前教室	69回	3,377名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱
	内訳		
	シャットアウト食中毒28回	1,095名	
	食卓に並ぶ安全な食品3回	147名	
	食品バザーの安全対策38回	2,135名	
バザー開催	バザー届受理時	615名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱
その他	医師等実習生指導 7回	256名	食中毒防止対策

イ 食品等事業者

(ア) 営業施設への講習会

区分	回数	受講者	内容
食中毒予防講演会	1回	227名	
食品等事業者	40回	2,073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	12回	1,295名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	7回	1,216名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会	4回	739名	衛生法規、食品衛生学、公衆衛生学、食中毒とその予防
食品衛生責任者実務講習会	2回	273名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
市民、事業者向け講習会総計	142回	10,071名	

5 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及び田崎市場内の荷受事業者等の食品の流通、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。

なお、平成22年度に登録業者を2業者増やして、登録業者数は29になりました。

登録業者数	29	(108 店舗)
情報提供回数	31 回	
内訳	定期情報	24 回
	緊急情報	4 回
	臨時情報	3 回

Ⅱ 食品等事業者による自主管理の推進

1 自主管理の推進

ア) 集団給食施設従事者への衛生教育（再掲）

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した。

区分	回数	受講者数	内容
学校	3回	224名	衛生管理
福祉施設	1回	19名	ノロウイルス対策
保育所	2回	191名	衛生管理
事業所等	6回	861名	食中毒予防
総計	12回	1,295名	

イ) 食品衛生責任者設置及び営業者の責務規定の推進（再掲）

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した。また、営業許可継続申請時に実務講習会の受講を推進し、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した。

区分	内容	回数	受講者数
養成講習会※	衛生法規、食品衛生学、公衆衛生学、食中毒とその予防	4回	739名
実務講習会※	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報	2回	273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」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が承認し実施しました。



ウ) (社) 熊本県食品衛生協会熊本支部との連携

(社) 熊本県食品衛生協会熊本支部の食品衛生指導員が、自主衛生管理の確立を目指し、営業施設の巡回指導等を行い業界の衛生面の向上への取組に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	3回
	研修会への講師等の派遣	3回
啓発事業への協力	食中毒防止街頭啓発	1回
協会運営への協力	会議・総会への参加 新聞発刊への協力	4回 4回発刊

エ) 食品衛生功労者・優良施設の表彰

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
(社) 日本食品衛生協会会長表彰	食品衛生功労者 1名
熊本県知事表彰	食品衛生功労者 1名 最優良施設 1施設 模範衛生施設 3施設
熊本市長表彰	食品衛生功労者 2名 食品衛生優良施設 15施設

2 HACCP 導入の支援及び総合衛生管理製造管理製造過程承認施設等への指導

ア 国の HACCP 承認施設の監視

総合衛生管理製造過程承認施設に対して監視指導を実施しました。

区 分	監視回数	内 査察回数※
総合衛生管理製造過程承認施設 (5施設)	24回	5回

※ 九州厚生局が行う、各認定施設への現地査察に同行監視を行ったもの

1) 熊本市食品自主衛生管理評価事業の推進（最重点監視項目（4）参照）

事業の推進のために必要な作業を行うため、「熊本市版 HACCP 推進チーム」を課内に設置し、食品等事業者のみならず市民に対しても事業内容の周知を図りました。

また、評価認定施設の対象となる食品製造業等に対して説明会を開催し、認定に向けた積極的な支援を行いました。

平成 22 年度 新たに評価 5 段階以上の認定を受けた施設一覧

No	申請者氏名	認 証 施 設			評価段階
		営業所所在地	名 称	業 種	
1	社会福祉法人肥後自活団	熊本市 渡鹿 8-16-64	第二大江学園	給食施設	7
2	(株)コーナン・コーヒー	熊本市 和泉町三ツ塚 168-11 (フードパル熊本内)	(株)コーナン・コーヒー熊本工場	食品製造業	8
3	(株)杉養蜂園	熊本市 貢町松の本 571-15 (フードパル熊本内)	(株)杉養蜂園	食品製造業	7
4	(株)ビューライフ	熊本市貢町 584 (フードパル熊本内)	(株)ビューライフ	食肉製品製造業等	6



※ リンク： 評価結果 5 段階以上の施設一覧（熊本市食品安全のひろば内）

http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/torikumi/haccp_5dankai.html

Ⅲ 監視指導の実施体制及び連携確保

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・情報共有を密にし、より迅速的な処置、効率的な監視指導を行うようそれぞれ専門性を高めました。食品保健課には3係25名の食品衛生監視員を配置し、食品取扱施設の監視指導や食品の検査、消費者への情報提供などに取組みました。

担当課 【監視員数】	担当係	業務内容
食品保健課 【24名】	食品衛生係 食品安全係 食品栄養係	1) 食品保健に関すること 2) 栄養改善に関すること 3) 市場食品衛生監視所に関すること
食肉衛生検査所 【15名】	検査第一係 検査第二係	1) と畜検査及びと畜場の衛生に関すること 2) 食鳥検査及び食鳥処理場の衛生に関すること 3) と畜場及び食鳥処理場内における食品衛生に関すること 4) 食肉及び食鳥肉についての試験検査及び調査研究に関すること
環境総合研究所		1) 食品及び環境衛生に係る総合的試験検査及び調査研究に関すること 2) 微生物学的及び臨床病理学的な検査研究に関すること

2 庁内の連携

1) 食の安全安心・食育推進庁内連絡会

庁内の食の安全安心に関する業務を実施している関係32部署で構成する食の安全安心・食育推進庁内連絡会を2回開催して、関係部署との連携を図りました。

平成22年度食の安全安心・食育連絡会及びワーキンググループ

局	部	課名
市民生活局	文化生活部	消費生活センター
健康福祉局	健康政策部	健康福祉政策課、健康づくり推進室、中央保健福祉センター、東保健福祉センター、西保健福祉センター、南保健福祉センター、北保健福祉センター
	保健福祉部	地域保健福祉課、高齢介護福祉課、障がい保健福祉課

	衛生部	地域医療課、生活衛生課、食品保健課、感染症対策課、食肉衛生検査所
子ども未来局	子ども育成部	子ども政策課
	子ども支援部	子育て支援課、保育幼稚園課
環境保全局	環境保全部	環境企画課、水保全課
	環境事業部	廃棄物計画課、環境総合研究所
経済振興局	商工振興部	商業労政課
	農林水産振興部	農業政策課、生産流通課、地産地消推進室、水産振興センター
教育委員会	教育総務部	総務企画課
	学校教育部	指導課、健康教育課
	生涯学習課	生涯学習課

2) 学校給食等給食施設の安全確保

教育委員会や給食施設の関係各課と連携し、給食施設の衛生管理に関して指導助言及び支援など連携を図りました。

3 国や関係自治体、関係機関との連携

1) 会議、意見交換による連携

厚生労働省や全国自治体との連絡会議に積極的に参加し、意見交換や情報の共有に努めました。

連 携 先	区 分	内 容
厚生労働省との連携	広域流通食品の検査指導	輸入食品の安全確保 健康増進法に基づく食品表示
	連絡会議等に参加	全国食品衛生関係主管課長会議など 【延べ 4 回】
九州厚生局との連携	HACCP 承認施設への監視指導	総合衛生管理製造過程承認施設の査察同行 【承認施設 5 施設 計 5 回】
全国の関係自治体との情報交換	研修・連絡会議への参加	全国市場食品衛生検査所協議会など 【延べ 計 3 回】
九州各県との連携	連絡会議等への参加	九州地区食品衛生係長及び担当者会議など 【延べ 計 8 回】
熊本県との連携	合同監視及び連絡会議など	熊本市地方卸売市場合同臨検 【2 回】 熊本県食品衛生監視員会議 【2 回】

2) 関係自治体との連携

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。

区 分	本市から調査依頼又は 情報提供した事例	他自治体から調査依頼又 は情報提供を受けた事例
違反、不良食品関係	3件	15件
食品の自主回収関係	7件	175件
食中毒(疑)事件関係	0件	28件

3) JAS 法担当機関との連携

不適正な食品表示に関する監視を強化するために九州農政局が事務局となって設立された「熊本県食品表示監視協議会」に参加し、関係機関との意見交換や情報共有に努めました。

また、7月の夏期食品一斉及び12月の年末食品一斉の初日に熊本地方卸売市場に流通する食品をJAS法も含めた合同監視を行いました。

更に、熊本県JAS食品表示強化期間(H21.7.1~7.31、12.1~12.25)に熊本県食の安全・消費生活課と4回の合同監視を行い、延べ17施設で販売食品表示の一斉監視を行いました。

4 関係団体との連携

ひかり協会(昭和30年発生の森永ミルク中毒事件被害者救済団体)との連携として、行政窓口として、協会資料配布に協力するとともに、患者家族を交えて関係各課の連絡調整会議を行いました。

Ⅳ 食品等事業者に対する監視指導の徹底

食品の種類、業態、施設規模、食中毒や違反食品の発生状況等を考慮して定めた「重点的に監視指導する項目」及び「食品群ごとの監視指導項目」に沿って監視指導を行いました。特に、製造、販売施設に対しては、表示及び原材料や製品の管理が適正かどうかを、また、食肉類や生かきなどを提供する飲食店や弁当・給食調理施設などのリスクの高い施設に対しては、全国的にも多発しているカンピロバクター食中毒とノロウイルス食中毒対策を重点に、監視指導を実施しました。

1 監視指導件数

1) 営業施設等への立入検査

区 分	施設数 (H23.3 末)	監視指導数
※法第 52 条に基づく許可を要する施設	13,496	10,256
法第 52 条に基づく許可を要しない施設 (給食施設等)	3,410	4,281
熊本県特定食品条例に基づく営業施設 (再掲)	1,605	1,811

目標監視ポイント 16,000 ポイントに対して 17,971 ポイントの監視指導を実施しました。目標数を上回る監視指導を実施しております。

2) 違反の発見及び措置

食品関係施設への立入調査や他の自治体からの通報などによって、食品衛生法による規格基準違反、食品への異物混入等の不良食品や食品の表示違反等の違反食品が発見されました。

違反等のあった食品関係営業者に対しては、営業停止処分、製品の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					健康増進法
	6条 食中毒、異物混入	10条 使用禁止添加物等	11条2項 規格基準違反	19条2項 表示違反	50条 管理運営基準違反	
違反	4	1	5	17		0
違反の疑い	3			2	3	
合計					35	

※ その場で改善が図られるなどの軽微なものの件数を除く

3) 苦情対応状況

届出のあった食品や営業施設等に関する苦情について、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 (不衛生など)	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				
29	11	7	9	7	13	81	13	181

2 重点監視指導

1) 夏期食品一斉取締

夏期に多発する、カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオ等に食中毒や食品事故を未然に防止するため、7月1日～7月31日の1ヶ月間「夏期食品一斉取締り」を行い。実施結果を、本市ホームページで公表しました。

ア 施設への立入検査

食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）、冠婚葬祭関連施設などの飲食店、食肉、魚介類販売施設などへの立入検査を行い、衛生状況や表示の調査を行い、食中毒の予防の徹底を図りました。

なお、食中毒の原因施設に対して営業停止処分（1件）を、他の違反・不適施設に対しては改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を確認しました。

業 種		監視を行った延べ施設数
立入施設数（飲食店等）		1,776
違反・不適施設		6
措置の状況	行政処分（営業停止）	0
	行政処分以外の措置	6

イ 食品の検査

市内で生産、製造または販売されていた食品の、食中毒細菌、残留農薬、食品添加物等を検査した結果、すべて、食品衛生法に定められた基準に適合していました。なお、熊本県食品の衛生に関する指導基準値を超えるなど衛生状態が不良と判定されたものがありました。

検 体 数	41 検体
違 反 件 数	0 検体

不適件数	8検体
------	-----

2) 年末食品一斉取締

多種の食品が広域かつ大量に流通する12月の1月間「年末食品一斉取締」として12月1日～12月27日まで食品の衛生的な取扱、食品及び添加物の適正な表示について監視を強化し、違反・不良食品の排除に努めました。実施結果については、本市ホームページで公表しました。

ア 施設への立入検査

食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）、フグ・カキの取扱施設、冬季に発生の多いノロウイルスによる食中毒の発生しやすい施設、食肉などの提供施設について、予防対策の強化を指導しました。

なお、行政処分を行った施設はなく、他の違反・不適施設に対しては改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を確認しました。

業 種		監視を行った延べ施設数
立入施設数（飲食店等）		1,963
違反・不適施設		5
措置の状況	行政処分（営業停止）	0
	行政処分以外の措置	5

イ 食品の検査

食品製造施設や販売店等で販売されていた食品の、食中毒細菌、残留農薬、食品添加物等を検査した結果、すべて、食品衛生法に定められた基準に適合していました。

検体数	40検体
違反件数	0検体
不適件数	0検体

3) ノロウイルス食中毒予防対策（最重点監視項目1）参照）

弁当・仕出屋等の施設の監視指導を強化し、特にノロウイルスの食中毒防止のため、調理従事者の健康チェック、手洗いの励行などの衛生指導を行いました。また、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した。

また、食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）に上場された生食用カキ20検体に関して、成分規格（一般細菌数、E.coli）とノロウイルスの検査を実施したところ、すべて成分規格に適合しており、また、ノロウイルスもすべて不検出でした。

4) カンピロバクター食中毒予防対策

本市で4月に発生したカンピロバクター食中毒事件を受けて、鶏刺し・

鶏タタキ等生食用食肉を提供している飲食店204施設及び食肉販売業47施設に対して食中毒予防のチラシを発送し、注意喚起を行いました。

カンピロバクター専門監視班を設置し、10月25日～12月28日にかけて、刺身・タタキ等生食用食肉を提供する施設の実態調査と立ち入り指導を実施し、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の啓発を行いました。

	食肉処理・食肉販売施設	飲食店
立入調査施設数	68施設	856施設
生食用食肉提供施設	生食鶏肉提供施設 18施設 内訳 タタキ等調理行為有 6施設 仕入れ品の販売 14施設	生食鶏肉提供施設 31施設 生食牛肉提供施設 8施設

5) 広域流通食品製造施設の重点監視

広域流通食品製造施設17施設に対し衛生管理の確認、ガイドラインに基づく記録の作成・保管状況や食品表示について、立ち入り調査を行い、管理記録等の不適があった3施設及び表示の不適があった3施設に対し指導をしました。

5) フグ販売店の重点監視

フグによる重篤な食中毒を防止するため、魚介類販売施設でフグ処理所登録施設17施設に対し立入検査を行い、適切な取扱などの指導を実施しました。

6) 給食施設の点検（最重点監視項目3）参照）

保育所、学校、病院、福祉施設、事業所等の集団給食施設279施設に対し、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した。

特に、ノロウイルス食中毒防止のため、調理従事者の健康チェック、手洗いの励行などを重点的に指導しました。

また、保育所・学校130施設で、まな板・包丁・食器等390検体について清浄度の現場検査を実施し、調理器具の洗浄が不十分な施設には洗浄

方法を指導しました。

3 食品等の収去検査

市内で生産・製造・加工された食品や市内に流通していた食品等 353 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。1 検体（氷菓）に食品衛生法違反を発見し、自主回収などの改善指導を行いました。また、熊本県食品の衛生に関する指導基準不適が 19 件あり、それぞれ衛生指導を行いました。なお、検査は環境総合研究所で実施しました。

検査目的		検査項目	対象食品	検体数		違反 件数	不適 件数
				計画	実施		
食中毒 予防対 策	県指導 基準	細菌（食中毒菌 等）	豆腐、調理パン等	88	87	0	16
	特産品		馬刺し、辛子蓮根 等	48	48	0	2
	国通知		カット野菜等	4	4	0	1
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油等	52	48	0	0
		成分規格	乳、氷菓等	99	98	1	0
		アレルギー物 質	菓子、食肉製品	10	8	0	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜、果実等	66	60	0	0
合計				367	353	1	19

※ 1 食中毒予防対策として市内で製造、調理、販売される食品等の食中毒菌や一般細菌数などについて微生物検査を行い、熊本県の指導基準、国の衛生規範等の指標による適合状況を確認しました。

1) 残留農薬の検査（再掲）

熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）に流通する野菜、果実について 60 品目について残留農薬の検査を行い、全て適合していました。また、市場食品衛生監視所でも簡易検査キット（コリンエステラーゼ阻害農薬）でのスクリーニング検査を 61 品目行いましたが、全て陰性でした。

食品種別	品目数	延べ検査項目数	適合数	不適合数
野菜（国産）	40	6,018	40	0
野菜（輸入）	2	282	2	0
果実（国産）	6	1,111	6	0

果実（輸入）	12	1,879	12	0
合 計	60	9,290	60	0

2) 輸入食品の検査（再掲）

輸入食品24品目について検査を行いました。全て基準に適合していました。

食品種別	品目数	主な検査項目	原産国	違反件数
刺身	4	微生物検査	メキシコ、ペルー	0
野菜・果実	14	残留農薬	中国、韓国、アメリカ、 ニュージーランド、フ ィリピン	0
計	18		7カ国	0

4 熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）における監視指導

多種・多量な食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 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・販売施設の立入検査を行い、食品の表示や保存方法、取扱状況等について監視指導し、違反・不良食品の排除に努めました。

1) 県・市合同臨検（再掲）

夏期食品一斉取締及び年末食品一斉取締の初日に県と市で合同での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		平成22年7月1日	平成22年12月1日
監視員数		熊本県10名、熊本市16名 食品衛生指導員3名	熊本県9名、熊本市16名 食品衛生指導員3名
監視状況	営業施設	101施設	106施設
	食品の延べ検査数	4,500検体	4,330検体
	収去検査	魚肉練り製品 5検体	漬物・佃煮・煮豆 5検体
	違反・不適	違反6件	違反6件

2) 市場食品衛生監視所での食品の検査

3,011	0	0	3,147	128	4.1	710	0	0
-------	---	---	-------	-----	-----	-----	---	---

4) 動物用医薬品等の残留検査

とさつ・解体された牛、馬、豚のうち 367 頭について、動物用医薬品等の残留検査を実施しました。その結果、2 頭 (0.5%) において食品衛生法違反があったため、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。

6 食中毒の発生状況

1) 熊本県内

	発生数	患者数
熊本県	6 件	218 名
(うち熊本市)	(1 件)	(24 名)

2) 熊本市 (1 件、24 名)

NO	発生月日	原因施設	摂食場所	患者数	原因食品	病因物質	処分内容
1	4/11	飲食店	同左	24	4/10 の夕食	カビの発生	営業停止 3 日間

平成 22 年の食中毒の発生状況は、事件数 1 件、患者数 24 名で、前年と比較して事件数で 2 件減少し、患者数も 111 名減少しました。

3) 食中毒等健康被害発生時の対応

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) を行って原因施設を特定し、営業施設や集団給食施設が原因となった食中毒については、安全が確保されるまでの間、営業の禁止・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。

また、市民に対して関連情報の公表を行い、厚生労働省及び消費者庁には調査結果を報告しました。

4) 食中毒発生に伴う公表

食中毒 1 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の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。

V 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

1 日常の業務における研修

職員を対象とした研修会を開催するとともに、外部研修会に参加させ、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。

区 分	内 容
職場研修	健康危機管理研修、食品表示研修会、監視指導計画等疫学研修
派遣研修	食品安全行政講習会、全国行政栄養士協議会研修会、食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会、全国食品衛生監視員協議会、保健所栄養士行政能力向上研修会疫学研修
視察研修	広島市食品衛生監視の現状視察

2 調査研究

平成 22 年 7 月に熊本市の学校給食に納品されたちくわが腐敗していた事故があったため、ちくわを製造、納品した業者に指導を実施しました。原因を調査の結果、焼き上げ後のちくわの取扱、保管に問題があったため、再現試験を行い、焼き上げ後の温度測定、保管時間と細菌数について検討しました。

また、平成 21 年 8 月に実施した熊本地方卸売市場における魚介類の低温保管設備等の温度環境調査等を取りまとめて、平成 22 年 9 月に北九州市で開催された九州地区食品衛生監視員協議会研修会において「熊本地方卸売市場（田崎市場）における生うに等せり場の整備とその結果について」という演題で発表しました。