

平成 23 年度

熊本市

食品衛生監視指導実施結果



平成 2 4 年 6 月

熊本市

【目次】

基本方針	p 1
最重点的に監視指導を実施する事項	p 1
効率的・効果的な監視指導の実施（生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保）	p 2
1 監視指導の実施体制	p 2
2 監視指導項目	p 2
3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）	p 3
4 食品等の収去検査計画	p 3
5 違反発見時の対応	p 4
6 重点的に行う監視指導	p 5
7 熊本市独自の食品衛生の確保	p 17
国・県・関係自治体・庁内関係部署及び食品関係機関との連携	p 18
1 健康危機管理体制の充実及び強化	p 18
2 食品の安全確保のための連携	p 18
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 20
1 自主衛生管理推進のための指導・支援	p 20
2 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	p 22
消費者・生産者・食品等事業者及び行政の相互理解と信頼関係の確立・推進（リスクコミュニケーション）	p 22
1 市民意見の施策への反映	p 23
2 市民への食品安全に係る情報提供	p 23
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	p 27
食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項	p 27
1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上	p 27
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	p 28

基本方針

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「熊本市食の安全安心・食育推進計画」に基づき「熊本市食品衛生監視指導計画」を定め食品衛生に関する監視指導を実施しています。

平成23年度は、平成22年度に実施した「熊本市食の安全安心・食育推進計画」の市民アンケートの結果を踏まえ、「食品安全対策の強化（食品添加物の監視指導の強化、農畜水産物の安全確保）」、「食品表示の適正化」などを重点とした食品等事業者への監視指導の強化を行いました。

ここに、平成23年度の実施結果を報告いたします。

監視指導の実施期間

平成23年4月1日から平成24年3月31日までの1年間。

最重点的に監視指導を実施する事項

平成23年度は、次の4つの項目を最重点的に監視指導を実施する事項と定め監視指導を実施しました。

1 食中毒予防対策の強化

- (1) ノロウイルス食中毒予防対策 (詳細はp6)
- (2) カンピロバクター食中毒予防対策 (詳細はp7)
- (3) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策 (詳細はp7)
- (4) 馬刺しの安全対策 (詳細はp8)

2 食品安全対策の強化

- (1) 食品添加物の監視指導の強化（食品製造施設の重点監視）(詳細はp9)
- (2) 農畜水産物の安全確保 (詳細はp10)
- (3) ねんりんピック・新幹線全線開業に伴う衛生対策の強化 (詳細はp11)

3 熊本市版HACCP（ハサップ）の導入支援 (詳細はp17)

4 市民・食品等事業者との情報及び意見交換の推進 (詳細はp25)

効率的・効果的な監視指導の実施

(生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保)

監視指導項目、立入検査計画、収去検査計画などを事前に十分検討して、効率的・効果的な監視指導を行いました。

1 監視指導の実施体制

監視指導計画の実施にあたった部署とその役割は次のとおりです。

実施部署名 (監視員数)	役割
食品保健課 (24名)	▶施設、食品等の監視指導 ▶食中毒、食品等の苦情に関する調査 ▶食品等の収去 ▶食品等事業者、市民等に対するリスクコミュニケーションの実施
食肉衛生検査所 (15名)	▶と畜場の監視指導 ▶と畜場における <u>収去</u>
環境総合研究所	▶食品等の検査
地域医療課	▶検査の信頼性確保部門

食品保健課には、専門性を高め、緊急の課題に対応するために、平成23年度は専門監視班として、「ノロウイルス予防対策専門監視班」「カンピロバクター予防対策専門監視班」「ねんりんピック衛生対策専門監視班」「生食用食肉専門監視班」を設置して重点的・効率的な監視指導に努めました。

2 監視指導項目

監視指導項目として、「共通監視指導項目」と「食品群ごとの監視指導項目」を定めて監視指導を行いました。

監視指導の「共通監視指導項目」として基本的な3つの項目「施設等の自主衛生管理に関する項目」「食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目」「食品の適正管理に関する項目」ごとに細かな監視指導項目を定め、加えて食肉や魚介類等食品群ごとの重点的監視指導実施項目を定めて監視指導を行いました。

3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）

施設及び業種ごとに、取扱い食品の危害度、流通の広域性、営業形態等の特殊性、施設の管理度などから、食品取扱施設を危害リスクの高いものから順にAからEまでの5段階にランク分けをしています。

それぞれのランクに応じた年間標準監視回数及び監視ポイントを定め、立入検査計画作成し立入検査を行いました。

平成 23 年度の立入検査における目標監視ポイントは次表のとおり目標数概ね 24,000 ポイントに対し実施ポイントは、29,156 でした。

ラ ン ク	標準監視回 数	主な業種等	監視 ポイント 数	施設数 (概数)	目標監視 ポイント (累計)	実施監視 ポイント
A	年 3 回以上	大規模食品工場、 結婚式場・弁当屋等 中の大量調理施設等	5	70	1,050	1,760
B	年 2 回以上	馬刺し・生かき・刺身 等の提供施設、 旅館・弁当屋・仕出屋 等の調理施設等	4	1,000	8,000	9,492
C	年 1 回	通常の飲食店・食品工 場、卸販売施設等	3	3,800	11,400	8,961
D	2 年に 1 回	小規模の飲食店・食品 工場等	2	2,700	2,700	6,272
E	5 ~ 6 年に 1 回	調理加工を伴わない飲 食店、 小売販売施設等	1	7,000	1,400	2,671
合 計				14,570	24,550	29,156

4 食品等の収去検査

市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品等 371 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。3 検体に食品衛生法違反を発見し、自主回収等の改善指導を行いました。また、熊本県の衛生に関する指導基準不適が 21 件あり、それぞれ衛生指導を行いました。なお、検査は、環境総合研究所及び市場食品衛生監視所で実施しました。

検査目的		主な検査項目	主な対象食品	検体数		違反 件数	不適 件数
				計画	実施		
食中毒 予防 対策	国通知等	細菌（食中毒 起因菌等）	カット野菜	4	4	0	0
	県指導基準		未加熱そうざ い、豆腐等	100	100	0	21
	特産品		馬刺し、 辛子蓮根等	48	38	0	0
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油、 魚肉ねり製品等	72	63	1	0
		成分規格	生カキ、刺身、 冷凍食品等	89	84	2	0
		アレルギー物 質	菓子	10	6	0	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	79	76	0	0
合 計				399	371	3	21

（生食用カキの収去）



（残留農薬検査）



5 違反発見時の対応

食品関係施設への立入検査や他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。

違反のあった食品関係業者に対しては、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 規格基準 違反	18 条 容器包装 の規格基 準違反	19 条 表示違反	50 条 管理運営 基準違反	5 2 条 無許可営 業	
	8	1	16	1	33	8	1	0
合計	68							0

その場で改善が図られるなど軽微なものを除いた件数

6 重点的に行う監視指導

(1) 食中毒予防対策

全国的に多く発生しているノロウイルスとカンピロバクターの食中毒予防対策及び、平成 23 年 4 月に焼肉チェーン店で発生した原因食品「ユッケ」による腸管出血性大腸菌食中毒事件（患者数 181 名、死者数 5 名）を受けて、腸管出血性大腸菌食中毒予防対策を重点的に実施しました。

また、平成 23 年 6 月、ヒラメと馬刺しを介した有症事例に関して、それぞれ特定の寄生虫の関与と予防対策等が示されました。そのため、熊本県の特産品である馬刺しの適切な冷凍処理により、寄生虫（ザルコシステイス・フェアリー）による食中毒予防の徹底強化を行いました。

食中毒等健康被害発生時の対応としては、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）を行い、原因施設を特定し、原因となった営業施設については、安全が確保されるまでの間、営業の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。

本市で発生した食中毒 2 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。また、厚生労働省及び消費者庁には調査結果を報告しました。

食中毒の発生状況

1) 熊本県内

	発生数	患者数
熊本県	7 件	239 名
(うち熊本市)	(2 件)	(164 名)

2) 熊本市 (2 件、164 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	5/24	飲食店	同左	157	鰻の塩焼	ヒスタミン	営業停止 2 日間
2	9/8	食肉販売 店	岡山 県	7	9/6 に販売し た馬刺し	サルコシステイス・フ ェアリー	営業停止 2 日間

ア) ノロウイルス食中毒予防対策

大量調理施設 (弁当・仕出屋、旅館、給食施設など) や飲食店などの施設に対する監視指導

全国的に多発しているノロウイルス食中毒の発生要因が調理従事者に由来する事例が多く見られることから、生カキ提供の飲食店や弁当・仕出屋及び給食施設等に対して重点的に監視指導を行い、従事者の衛生管理の徹底を図りました。

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。

ノロウイルス食中毒注意報発令等の市民啓発

ノロウイルスが原因と思われる感染性胃腸炎の患者が急増するなど食中毒発生危険性が高まったため、平成 24 年 1 月 16 日に「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令し、報道機関への広報、看板掲示、関係団体への周知徹底等による注意喚起を行いました。

市民に向けた食中毒予防衛生講習会を 2 回開催するなど市民啓発に努めました。

ノロウイルス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 959 施設	生カキの取扱 調理従事者の衛生管理 感染防止対策	啓発チラシ の配布
製造業及び販売業	192 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	83 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	1,234 施設		

イ) カンピロバクター食中毒予防対策

飲食店や食肉処理施設等への監視指導 【立入検査 630 件】

飲食店や食肉販売施設及び食肉処理施設に対して立入監視を実施し、牛レバーや鶏肉の生食での提供の自粛と、食肉等からの他の食材への 2 次汚染防止について指導しました。

また、食鳥処理施設へ立ち入りを行い、食鳥肉の衛生的な取り扱いについて監視指導を行いました。

市民への啓発

市政だより 10 月号、ラジオ、衛生講習会を開催し、牛・鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などカンピロバクター食中毒予防について啓発を行いました。

監視実施状況

業種	監視施設数	監視指導事項	備考
飲食店営業	500 施設	牛レバー、鶏肉の生食提供自粛 衛生的取扱による 2 次汚染防止 加熱調理の徹底	啓発チラシの配布
食肉販売施設	117 施設	牛レバー、鶏肉の生食提供自粛 衛生的取扱による 2 次汚染防止 保存温度管理の徹底	啓発チラシの配布
食肉処理施設	13 施設	衛生的取扱による 2 次汚染防止 調理従事者の衛生管理 保存温度管理の徹底	啓発チラシの配布
食鳥処理施設	3 施設	従事者の衛生管理 衛生的取扱による 2 次汚染防止	啓発チラシの配布
	633 施設		

ウ) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策

飲食店や食肉処理施設等への緊急監視の実施

生食用食肉を取り扱う営業施設に対する緊急立入監視指導を行い、牛肉の生食での提供の禁止と牛レバーの生食での提供の自粛の指導を行いました。

馬刺しについては、生食用食肉の衛生基準（平成 10 年 9 月 11 日生衛発第 1358 号厚生省生活衛生局長通知）に基づく取り扱いと消費者に対して加工施設等の情報提供を行うよう指導しました。

	飲食店営業	食肉販売業	食肉処理業	監視指導項目
生食用牛肉提供施設	46 施設	0 施設	0 施設	・生食牛肉提供禁止 ・牛レバー刺し提供の自粛

馬刺し提供施設数	991 施設	26 施設	131 施設	・衛生基準に基づく取り扱いの徹底 ・加工施設等情報提供
監視施設数(延べ)	1,028 施設	26 施設	132 施設	

飲食店や食肉処理施設等への規格基準の周知

新たに設定された生食用食肉の規格基準（平成 23 年 10 月 1 日施行）を周知するため、施設立入や市の広報媒体を活用した情報提供、熊本県と共同で規格基準等説明会の開催などの指導を徹底しました。

市民への啓発

牛・鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などについて市の広報誌等広報媒体の活用や市民への衛生講習会を開催し生食用食肉のリスクについて啓発を行いました。

エ) 馬刺しの安全対策

飲食店や食肉処理施設等への監視指導

平成 23 年 9 月に発生した馬刺しの食中毒事件を受け、馬刺し取扱飲食店が集中する中心市街地の一斉臨検を実施し、馬刺しによる食中毒予防対策の指導と馬刺しの冷凍処理実施状況等の調査を行いました。

食肉処理施設及び食肉販売施設に対して、馬刺しによる食中毒予防対策の周知徹底を図りました。また、馬刺しの冷凍処理実施状況調査を行い、適切な冷凍処理の実施及び適正表示について指導を行いました。

馬刺し取扱飲食店への冷凍処理実施状況調結果

馬刺し提供施設 302 件

302 件の内訳	冷凍処理済み	冷凍未処理	不明
飲食店（件）	286	11	5
割合（％）	94.7	3.6	1.6

食肉処理、販売施設への監視指導結果

	馬刺しの取扱		冷凍処理未実施馬刺しの販売		自施設での冷凍処理実施		冷凍実施状況の記録		適正な表示	
	有	無	有	無	有	無	有	無	有	無
食肉処理業	12	1	5	7	10	2	1	9	3	9
食肉販売店	88	30	1	87	26	62	5	21	31	57

市民への啓発

食中毒防止のための冷凍処理の必要性を周知し、冷凍処理済みの馬刺しを喫食するよう、広報媒体や出前講座等の機会を利用し、啓発を行いました。

(2) 食品安全対策

食品添加物、残留農薬、産地偽装、輸入食品に不安を感じている市民の割合は高く、また、全国的にそれらに関する違反事例等も多いため、食品添加物の適正使用の徹底、農畜水産物の安全確保を図るとともに食品表示の適正化対策を実施しました。

また、平成23年は、3月の九州新幹線の全線開業、10月のねんりんピック2011（ふれ愛）熊本の開催など多くの観光客の来熊の機会があったため、それらの関連施設の監視指導を行い食中毒などの事故防止に努めました。

広域流通食品の製造施設に対する監視指導や、全国的に健康食品の不適正表示等による健康被害の発生も後を絶たないため、健康食品取扱施設の立ち入り調査を実施し安全確保を図りました。

ア) 食品添加物の監視指導の強化

食品の収去検査 【添加物の使用基準等に関する収去検査 75 検体】

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75検体に対して食品添加物の収去検査しました。3検体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。

なお、検査は環境総合研究所及び市場食品衛生監視所で実施しました。

業種別の製造施設への監視指導 【立入検査 29 件】

4業種（豆腐製造業、みそ製造業、醤油製造業、そうざい製造業）29製造施設に立入り食品添加物の取扱状況等の調査を行い、適正な使用と使用記録の作成・保存等について指導しました。

食品添加物の収去検査実施状況

食品種別	検体数	検査内容	違反件数
魚肉練り製品	18	保存料（ソルビン酸）	1
漬物	10	保存料（ソルビン酸）	0
煮豆・佃煮	11	保存料（ソルビン酸） 煮豆は漂白剤（二酸化硫黄）も実施	0
味噌	10	保存料（ソルビン酸）	1
醤油	11	保存料（安息香酸、パラオキシ安息香酸）	0
食肉製品	2	保存料（ソルビン酸） 発色剤（亜硝酸根）	1
鯨肉製品	2	発色剤（亜硝酸根）	0
野菜加工品（水煮）	1	漂白剤（二酸化硫黄）	0
生めん類	10	品質保持剤（プロピレングリコール）	0

イ) 農畜水産物の安全確保

輸入食品を含めた農畜水産物の収去検査 【収去検査 140 検体】

熊本地方卸売市場に集散する農畜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 140 検体に対し目標通りの 140 検体の検査を実施しました。

なお、検査の結果魚肉練り製品の保存料(ソルビン酸)の使用基準違反が 1 件ありました。

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)	52	53	残留農薬	0	
野菜・果実類(輸入)	18	17		0	
輸入冷凍野菜	6	6		0	
刺身(国産)	18	19	微生物	0	
輸入刺身(生ウニ)	4	2		0	
生食用カキ(国産)	20	20		0	
ゆでだこ	3	2		0	
魚肉練り製品	16	18	微生物	1	ソルビン酸使用基準違反
鯨肉製品	3	3	食品添加物	0	
合計	140	140		0	

熊本の特産品である馬刺しの収去検査

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	22	微生物	0	

熊本市市場食品衛生監視所における魚介類等の検査

夏場に田崎市場に上場された近海産の魚介類や田崎市場内の水産物取扱い施設の器具などの腸炎ビブリオ、魚介類等のヒスタミン等の検査を行い、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
魚介類等(マグロ)	11	ヒスタミン
魚介類仲卸店舗器具	42	腸炎ビブリオ、大腸菌群
魚介類せり場器具	25	腸炎ビブリオ、大腸菌群
せり場たまり水	8	腸炎ビブリオ、大腸菌群

熊本市食肉衛生検査所における食肉の検査

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、サーベイランス検査は 187 頭、合計 267 頭について検査を実施し、4 頭(1.5%)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。

ウ) ねんりんピック・新幹線全線開業に伴う衛生対策の強化

旅館、弁当・仕出屋等の大量調理施設への監視指導及び調理食品の検査及び簡易ふきとり検査の実施

ねんりんピック参加者や観光客等が宿泊する旅館や、弁当・仕出屋等の大量調理施設に対する監視指導および衛生教育を行いました。

調理食品の検査、施設の簡易ふきとり検査を実施し、その結果に基づき、衛生指導や衛生教育を行いました。

業種	監視指導件数	食品等の細菌検査実施数	施設の清浄度検査数	衛生教育実施状況
飲食店(旅館)	150 施設	14 検体	368 検体	参加者数 69 施設、138 名
飲食店(弁当)	66 施設	31 検体		
飲食店(仕出)	24 施設			
製造業	43 施設	51 検体		
食品販売業	97 施設			
臨時営業施設	65 施設			参加者 40 名
おもてなしコーナー	20 施設			参加者 3 団体 40 名
合計	465 施設	88 検体	368 検体	218 名

土産品収去検査結果(再掲)

食品名	検体数	検査項目	違反件数
馬刺し	22	糞便系大腸菌群、サルモネラ	0
辛子蓮根	14	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	0
いきなり団子	13	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	0
かま	2	一般細菌数、E. Coli、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	0
合計	51		0

エ) 広域流通食品製造施設の重点監視

都道府県市等の区域を越えて広域的に流通する広域流通食品の製造施設に対し衛生管理の確認、ガイドラインに基づく管理運営要領等の作成状況について調査を行い、不適のあった施設に対して、改善指導を行いました。

また、国の HACCP 承認施設（総合衛生管理製造過程承認施設）に対して九州厚生局と合同で監視指導を行いました。

広域食品製造施設監視結果

立入施設数	管理運営要領作成施設数	記録の作成・保存施設
37 施設	26 施設	29 施設

国の HACCP 承認施設監視

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)	10 回	5 回

オ) 食品表示の適正化対策

春期・夏期・年末の食品一斉監視等の際に、田崎市場や大型食品量販店、観光施設等で販売されている食品表示の監視を行い、25 件の表示違反食品を発見し、適正表示の指導を行いました。

また、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(通称「JAS法」)を所管する熊本県と合同監視を行いました。

カ) 健康食品の安全確保

健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、健康増進法に関する栄養成分表示等の指導を行いました。また、健康食品の製造、販売を行う 11 施設の監視指導を行いました。

(3) 大規模調理施設の監視指導

大型弁当仕出屋、旅館、給食施設などの大規模調理施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき監視指導を行いました。

ア) 大型弁当仕出屋・旅館

▶春の行楽シーズン及びねんりんピック開催時に監視指導を行い、また衛生講習会を開催し衛生指導を行ないました。

業種	監視指導実施施設数	監視内容
飲食店営業 (弁当・仕出屋)	67 施設	・調理従事者の衛生管理の記録 ・調理工程の確認 ・検食保存 ・適正表示

飲食店営業 (旅館)	147 施設	・調理従事者の衛生管理の記録 ・調理工程の確認・検食保存 ・簡易拭き取り検査結果に基づく 衛生管理の徹底
---------------	--------	---

イ) 給食施設 (健康増進法に基づく栄養指導を含む)

学校、病院などの給食施設に対して、衛生管理指導及び健康増進法に基づく栄養指導を行いました。

種別	学校	病院・診療所	事業所	その他
届出施設数	103	134	16	308
立入施設数	68	63	5	177
	内訳	内訳	内訳	内訳
	単独校 47	病院 63	矯正施設 3	老人保健施設 11
	共同調理場 18		その他 2	老人福祉施設 36
	養護学校等 3			社会福祉施設 23
				保育所 92
				その他 15

(4) 熊本地方卸売市場 (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。

夏期及び年末食品一斉取締期間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 23 年 7 月 1 日(金)	平成 23 年 12 月 1 日(木)
監視員数		熊本県 7 名、熊本市 17 名 食品衛生指導員 3 名	熊本県 7 名、熊本市 15 名 食品衛生指導員 3 名
監視状況	営業施設	109 施設	97 施設
	食品の延べ検査数	4,670 検体	4,710 検体
	収去検査	魚肉練り製品 5 検体	漬物 5 検体
	違反・不適	違反 3 件	違反 5 件

2) 市場食品衛生監視所での食品の検査

また、市場内に設置している熊本市市場食品衛生監視所において、残留農薬、食

品添加物、魚介類の細菌等の検査を行い、違反食品の排除に努めるとともに、鮮魚介類や食品取扱施設のふきとり検査を行い、結果に基づく衛生指導などを行いました。

食品種別		検体数	検査内容	違反件数
魚肉練り製品		10	添加物（ソルビン酸）	0
漬物		5	添加物（ソルビン酸）	0
煮豆・佃煮		5	添加物（ソルビン酸）	0
近海産鮮魚介類		20	腸炎ビブリオ	0
魚介類、魚介類加工品		11	ヒスタミン	0
野菜・果実	国産	53	残留農薬（簡易キット）	0
	輸入	17		0
器具類ふきとり		69	大腸菌群、腸炎ビブリオ	
せり場たまり水		8	大腸菌群、腸炎ビブリオ	

（５）と畜場における監視指導

とさつ・解体される牛、馬、豚を１頭ごとに検査し、食用として適さないものを排除しました。総と畜検査頭数は46,642頭で、その内1,066頭（2.3%）が全部廃棄処分になりました。

区分	牛	馬	豚	計
と畜検査頭数	7,904	2,792	35,946	46,642
全部廃棄	88（1.1%）	1（0.0）	977（2.7%）	1,066

2）BSEのスクリーニング検査

とさつ・解体された牛全頭についてBSEのスクリーニング検査を行い、すべて陰性であることを確認しました。法改正に伴い、検査対象から20ヶ月齢以下の牛は除外されていますが、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。

	20ヶ月齢以下	21ヶ月齢以上	計
BSE検査頭数	165（2.1%）	7,739	7,904

3）馬における衛生管理

生食用食肉としての衛生確保するため、枝肉の0157迅速診断検査、糞便系大腸菌群検査及びサルモネラ検査を行い、作業従事者等の衛生意識の向上に努めました。

0157 検査			糞便系大腸菌群検査			サルモネラ検査		
検体数	陽性数	陽性率 (%)	検体数	陽性数	陽性率 (%)	検体数	陽性数	陽性率 (%)
2,559	0	0	2,682	98	3.7	629	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 267 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、4 頭 (1.5%) 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) 一斉取締りの実施

食品等の製造・販売等の流通量や気候等による事故発生の危険性等を考慮して、春期、夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、夏期食品及び年末食品一斉取締りの実施結果は、熊本市のホームページ「安全安心のひろば」等で公表しました。

ア) 春期食品一斉取締り (4、5月)

春の行楽シーズンにおける事故発生予防等のために、大規模な弁当屋や仕出屋、旅館等の監視指導を強化しました。

フードパル熊本、熊本城等の観光施設内の食品取扱施設の監視を強化し、不良食品の排除と適正食品表示を指導しました。

イ) 夏期食品一斉取締り (7月)

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) 弁当、旅館などの飲食店、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。

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
立ち入り施設数(飲食店)	3,540
内訳 食品衛生法の許可施設	2,896
県特定食品条例の許可施設	603

給食施設		41
違反・不適施設		4
措置の状況	行政処分(営業停止)	0
	行政処分以外の措置	4

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、食品添加物使用基準違反の魚肉練製品1検体を発見し、回収等を指導し始末書を徴収しました。また、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4検体ありました。

検体数	43 検体
違反件数	1 検体
不適件数	4 検体

ウ) 年末食品一斉取締 (12月)

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28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、冬季に発生が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
立ち入り施設数(飲食店)		3,739
内訳 食品衛生法の許可施設		3,117
県特定食品条例の許可施設		557
給食施設		65
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、添加物使用基準違反の味噌を発見しましたので、回収を指導し、再発防止のため、始末書及び報告書を徴収しました。

検 体 数	43 検体
違 反 件 数	1 検体
不 適 件 数	0 検体

7 熊本市独自の食品衛生の確保

熊本市の特性、地域性等を考慮して、次の事項に取り組み熊本市独自の食品衛生の確保に努めます。

(1) 熊本市版 HACCP の導入支援

熊本市では、食品等事業者による HACCP の考え方に基づく自主衛生管理の取り組みを推進するため、平成 20 年 4 月より「熊本市版 HACCP」(熊本市食品自主衛生管理評価事業)を開始しました。平成 23 年度は、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、新たに 5 施設が評価認定施設となり、平成 24 年 3 月 31 日現在 13 の施設が、熊本市版 HACCP に取り組んでいます。

平成 23 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		
		営業所所在地	名 称	業 種
1	双和食品工業(株)	熊本市八分字町 5 1	双和食品工業株式会社	そうざい製造業等
2	九州産交ツーリズム(株)	熊本市桜町 3-10 熊本交通センターホテル 3F	熊本交通センターホテル 桜	飲食店営業(旅館)
3	コープ食品(株)九州工場	熊本市川尻 2 丁目 7-21	コープ食品株式会社九州工場	そうざい製造業等
4	社会福祉法人慈愛園	熊本市大江 2 丁目 3-2	ひかり幼稚園	給食施設
5	ホシサン(株)	熊本市龍田弓削 1 丁目 28 - 8	ホシサン株式会社	味噌及び醤油製造業

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

(2) 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や田崎市場内の荷受業者等の流通、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。

登録業者数 30 機関 132 店舗

情報提供回数 30 回

内訳	定期情報（食品等の検査結果、自主回収情報等）	24回
	緊急情報（食中毒注意報発令等）	3回
	臨時情報（講演会の案内等）	3回

（３）熊本市特産品・土産品の監視指導

馬刺し、辛子蓮根、いきなり団子などの熊本市の特産品・土産品の製造、販売等を行っている 99 施設に立入監視を行い、食品の取扱や表示について不適のあった 30 件について改善指導を行いました。

また、製品の収去検査を行った結果、違反食品はありませんでした。

検査結果（再掲）

食品名	検体数	検査項目	違反件数
馬刺し	22	糞便系大腸菌群、サルモネラ	0
辛子蓮根	14	一般細菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌	0
いきなり団子	13	一般細菌数、大腸菌群、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	0
かま	2	一般細菌数、E . Coli、サルモネラ、黄色ブドウ球菌	0
合計	51		0

（４）施設監視ポイント制の導入

施設及び業種ごとに、取扱い食品の危害度、流通の広域性などの 4 項目で採点し、A から E までの 5 段階にランク分けをして、そのランクごとの標準監視回数を定め、監視指導を行いました。（詳細は p 8 参照）

国・県・関係自治体・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

1 健康危機管理体制の充実及び強化

食中毒等の健康危機に迅速・適切に対応できるように、熊本市健康危機管理連絡会議等に出席、災害医療福祉訓練（H23.10.29）、健康危機管理訓練（H24.2.2）等へ参加し関係機関との連携を強化健康危機管理体制の充実および強化を図りました。

2 食品の安全確保のための連携

(1) 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。

2) 学校等給食施設の衛生管理に関する指導及び支援にあたり、各施設を所管する庁内関係部局と連携して立入調査等を行いました。

(2) 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1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1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10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	12	21
食品の自主回収関係	6	133
食中毒(疑)事件関係	2	18

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(7月、12月)に熊本県くらしの安全推進課と4回の合同監視を行い、延べ16施設で販売食品表示の一斉監視を行いました。

(3) 検査機関の体制整備

信頼性確保部門による内部点検が2回実施され、改善要請があった内容について改善を行いました。

食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食の安全安心の確保のために重要な食品等事業者による自主衛生管理の推進のための指導や支援を行います。

1 自主衛生管理推進のための指導・支援

監視指導、衛生講習会等により次のような指導や支援を行います。

(1) 食品等事業者への指導・支援

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、事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。

食品等事業者に対する衛生講習会を積極的に開催して、従事者等の衛生管理に関する知識・技術の向上を図ることにより、自主衛生管理の確立を支援しました。

営業施設への講習会実施内容

区分	回数	受講者	内容
食中毒予防講演会	1回	226名	食中毒等食品事故予防
食品等事業者	43回	2,125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	7回	787名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	5回	958名	健康増進法関係

食品衛生責任者養成講習会	5回	800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	207名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	63回	5,103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。



(2) 優良衛生施設等の表彰

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	食品衛生優良施設	1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	14施設

(3) 熊本市食品衛生協会の事業への支援

(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
食品衛生責任者養成	講習会への講師派遣	7回
	内訳 養成講習会	5回
	実務者講習会	2回
協会運営への協力	会議・総会への参加	4回
	新聞発刊への協力	4回発刊

2 HACCP的手法による自主衛生管理の促進

(1) 国の HACCP の支援

国の HACCP 承認施設（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)	10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

(2) 熊本市版 HACCP の導入支援

HACCP的手法による高度な自主衛生管理である熊本市版 HACCP に取り組む施設を増加させるために、説明会、個別指導等の導入支援を行います（詳細は p16 参照）。

消費者・生産者・食品等事業者及び行政の相互理解と信頼関係の
確立・推進（リスクコミュニケーション）

1 市民意見の施策への反映

(1) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

熊本市食品衛生監視指導計画の案を熊本市ホームページ「安全安心のひろば」

で公開し、また、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」委員に諮りました。

結果、5名の市民から14項目の意見等を考慮し、平成24年度の監視指導計画を策定しました。

(2) 食の安全安心・食育推進会議の開催

食の安全安心に関する関係機関の代表、学識経験者、市民公募等の委員20名で構成する熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催して、熊本市食の安全安心・食育推進計画や熊本市食品衛生監視指導計画に基づいて実施している施策に対して協議を行ってもらい、施策の効果等の検証を行いました。

	開催期日	協議内容
第1回	H23.5.27(金)	計画の進捗状況について 推進計画中間見直し結果について
第2回	H23.10.20(木)	推進計画の更なる推進に向けた意見・提案について

(3) 監視指導の実施状況等の公表

平成23年6月に平成22年度の熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施状況等を取りまとめて、熊本市ホームページ「安全安心のひろば」等で公表しました。

2 市民への食品安全に係る情報提供

食の安全安心の確保、特に安心の確保のためには市民への情報提供が必要です。そこで、次のような市民への情報提供を積極的に行います。

(1) 熊本市ホームページによる情報提供

熊本市ホームページ「安全安心のひろば」により、食品の自主回収情報や緊急情報等の情報提供を行いました。

	情報提供回数	内容
緊急情報	5回	食中毒注意報他
お知らせ	37回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	57回	市内及び他自治体の食品回収情報

(2) 広報誌等による情報提供

熊本市の広報誌「市政だより」への記事掲載、ラジオ、報道機関への報道資料の提供等により情報の提供を行います。

ア 市政だより、ラジオ、テレビ等の情報提供

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	99 回 内訳 緊急情報 5 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 37 回 食品等の回収情報 57 回
食品安全情報ネットワーク (電子メール、FAX による情報)	30 回 × 30 (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

(3) 食品衛生月間行事

例年、8月を厚生労働省の指針に基づき食品衛生月間と定めて、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供やリスクコミュニケーションの推進を図るために、次のような事業を行います。

ア) 第12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 30 校、1,793 作品
- ・ 表彰式 H23 年 8 月 1 日 61 作品を表彰
- ・ 展示 H23 年 7 月 30 日～8 月 14 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

(平成 23 年度金賞作品)



(平成 23 年度食中毒予防ポスターコンクール表彰式)



市民・食品等事業者との情報及び意見交換の推進

イ) 食の安全安心体験の充実

食の安全安心の確保のためには、消費者などに安全安心を体感してもらうことが重要であるため、「田崎市場体験」を大学生と子ども達等を対象に、市場の現況と食品検査の現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。

また、「一日食品衛生監視員体験」を開催し、市民に食品衛生監視員として熊本市版 HACCP 承認を受けた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りました。

	開催期日	参加者数	内 容
田崎市場体験 大学生対象 親子対象	H23.7.23(土) H23.8.6(土)	104名 60名 44名	模擬せり体験、 市場内施設見学 残留農薬検査体験他
一日食品衛生監視員体験 (場所：フードパル熊本)	H23.8.26(金)	18名	熊本版 HACCP 説明 家庭での食中毒予防 食品の製造工程、衛生管理 のチェック体制の監視体験
合 計		122名	

(平成 23 年田崎市場体験)



(平成23年一日食品衛生監視員体験)



(4) 生活衛生推進員制度

市民の手による生活衛生のレベルアップ(賢い消費者の増加)を図ることを目的に実施している生活衛生推進員制度は、平成22年度から委嘱から登録制に改正しました。

そこで、平成23年度は、田崎市場体験や一日食品衛生監視員体験の食の安全安心体験、冬場の食中毒予防の啓発のために実施する食中毒予防セミナーなどの市民対象のイベントや衛生講習会等の際に制度を説明し、生活衛生推進員として登録する市民を増やします。

(5)(6) 出前講座及びバザー開催届出時の衛生教育

平成23年度は、ふれあい出前講座に「食品添加物」と「食品の表示」に関する2講座を追加して衛生講習会等を行い、市民の食品の安全性に対する不安解消等に努めました。

出前教室及びバザー開催届出時の衛生教育実施報告

区分	回数	受講者	内容
出前教室	88回	3,427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 33回	1,095名	
	食卓に並ぶ安全な食品 6回	147名	
	食品バザーの安全対策 38回	2,135名	
	見てますか食品表示 2回		
食品添加物ってどんなもの?			

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

3 市民等からの食品等に関する相談への対応

市民、食品等事業者などから届け出のあった食品等に関する苦情相談について、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				
28	8	9	15	12	27	86	29	214

食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上に関する事項

1 食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員当関係職員の資質の向上

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、日本微生物学会学術総会、H A C C P 研修
視察研修	広島市食品衛生監視の現状視察

平成 23 年 10 月にねんりんピックのおもてなし会場に納品されただんご汁用のだんご生地が膨張していた事故があったため、だんご生地を製造した業者及び会場へ納品した業者に食品の取り扱い状況を確認しました。

膨張の原因を調査するため、再現試験を行い、だんご生地の製造工程及び保管温度と時間での細菌の種類と数の調査を実施した結果、保管温度に問題があったことから製造者及び納品業者に指導を行うとともに、食品取扱事業者に対し啓発を行いました。

また、平成 24 年 2 月に収去検査した熊本市内で製造された食肉製品で、食品添加物の使用基準違反事例があったため、原因究明のため再現試験を行いました。さらに、平成 23 年 11 月の収去検査で豆腐で熊本県指導基準に 2 年連続して不適であった施設があったため、製造工程ごとの中間製品や器具類の細菌検査を行い原因究明を行うなど、調査研究を行いました。

2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上

熊本市食品衛生協会が主催する食品衛生責任者養成講習会や食品衛生責任者実務講習会の講師に職員を派遣して、食品衛生指導員等の養成や資質の向上を図りました。

営業施設への講習会実施内容（再掲）

区分	開催日	受講者	内容
食品衛生責任者養成講習会 内訳	H23.6.24	141 名	衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学 食中毒とその予防
	H23.9.8	179 名	
	H23.10.4	159 名	
	H23.12.8	177 名	
	H24.3.2	144 名	
	5 回	800 名	
食品衛生責任者実務講習会	H23.7.28	120 名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
	H24.1.26	87 名	
	2 回	207 名	
総計	7 回	1,007 名	