

平成24年度
熊本市
食品衛生監視指導実績報告



平成25年6月
熊本市

【目 次】

I	基本方針	p 1
II	最重点的に監視指導を実施する事項	p 1
III	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	
	2 監視指導項目	
	3 立入検査（危害リスクに応じた監視指導）	
	4 食品等の収去検査	
	5 違反発見時の対応	
	6 重点的に行う監視指導	
	7 熊本市独自の食品衛生の確保	
IV	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 16
	1 健康危機管理体制の充実及び強化	
	2 食品の安全確保のための連携	
V	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 17
	1 自主衛生管理推進のための指導・支援	
	2 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	
VI	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 19
	1 市民意見の施策への反映	
	2 市民への食品安全に係る情報提供	
	3 市民等からの食品等に関する相談への対応	
VII	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 24
	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	
	2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	

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います。

この推進計画に基づき「熊本市食品衛生監視指導計画」を定め、食中毒の発生リスクや市民の食の安全安心に対する不安や関心の高い業種や食品に関して重点的に監視指導を行っています。

平成24年度は、全国的な食中毒発生状況に加え、平成23年度に発生した牛ユッケによる食中毒事件や原子力発電所の事故による放射性物質に汚染された食品の流通などを受け、「生食用食肉の安全対策」、「放射性物質による食品汚染対策」、「食中毒予防対策の強化」などを特に重点を置いて取り組む事項と位置づけ「平成24年度熊本市食品衛生監視指導計画」を策定し、監視指導を実施しました。

監視指導の実施期間

平成24年4月1日から平成25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24年度は、次の5つの項目を最重点的監視指導事項と定め監視指導を実施しました。

- 1 生食用食肉の安全対策
 - (1) 生食用牛肉の安全対策
 - (2) 馬刺しの安全対策
- 2 食中毒予防対策の強化
 - (1) ノロウイルス食中毒予防対策
 - (2) カンピロバクター食中毒予防対策
 - (3) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策
- 3 食品中の放射性物質安全対策
 - (1) 放射性物質による食品汚染に関する情報の収集、発信
 - (2) 食品中の放射性物質の検査
- 4 広域流通食品の安全対策の強化
 - (1) 輸入食品の安全確保
 - (2) 集中調理施設の衛生対策の強化
 - (3) 広域流通食品の安全確保
- 5 熊本市版HACCP（ハサップ）の導入支援
 - (1) 熊本市版HACCP（熊本市食品自主衛生管理評価事業）の普及・啓発

Ⅲ 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	役割
食品保健課	▶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 <u>収去</u> ▶食品等事業者、市民等に対する <u>リスクコミュニケーション</u> の実施
食肉衛生検査所	▶と畜場の監視指導 ▶と畜場における <u>収去</u>
環境総合センター	▶食品等の検査
医療政策課	▶検査の信頼性確保部門

また、専門性を高め、緊急の課題に対応するために、食品保健課に専門監視班として、「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」「生食用食肉衛生対策専門監視班」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て監視指導を行いました。
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（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24年度の監視ポイント数は、次表のとおり営業、給食施設の合計で目標24,000ポイントに対して23,832ポイントでした。

ラ ン ク	主な業種等	監視 ポイント数	監視回数（回）			監視ポ イント
			営業施設	給食施設	合計	
A	大規模食品工場、 結婚式場・弁当屋等の中の 大量調理施設等	5	181	131	312	2,215
B	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	1,925	105	2,030	8,540
C	通常の飲食店・食品工場、 卸販売施設等	3	2,196	8	2,204	6,636
D	小規模の飲食店・食品工場 等	2	2,352	2	2,354	4,712
E	調理を行わない飲食店、 小売販売施設等	1	2,832	0	2,832	2,832
合 計			9,486	246	9,732	23,832

4 食品等の収去検査

未加熱そうざいと調理米飯の細菌検査および魚肉ねり製品の食品添加物検査を重点検査と位置づけ、市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品等385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。結果5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26件あり、それぞれ衛生指導を行いました。

なお、検査は、環境総合センター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	3	0	0
	県指導基準		未加熱そうざ い、調理米飯等	102	102	0	24
	特産品		馬刺し、 辛子蓮根等	47	44	0	2
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油、 魚肉ねり製品等	62	58	0	0
		成分規格	生カキ、刺身、 冷凍食品等	105	93	5	0
		アレルギー物 質	菓子	10	5	0	0
		放射性物資	野菜・果実	10	10	0	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	86	70	0	0
合 計				426	385	5	26

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、食品衛生法に基づく規格基準違反、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	52条 無許可営 業	
	7	3	23	—	12	—	—	0
合計	45							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

平成 24 年 8 月に北海道で発生した「白菜の浅漬け」による腸管出血性大腸菌食中毒事件（患者数 169 名、死者数 8 名）を受けて、市内の漬物製造施設への緊急立入を実施しました。

食中毒対策としては、平成 23 年に牛ユッケで重大な食中毒事件が発生した腸管出血性大腸菌、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、さらに、熊本県の特産品である馬刺しの寄生虫（サルコシステイス・フェアリー）による食中毒予防を重点的に監視指導しました。

また、平成 23 年度に引き続き、原子力発電所事故により放射性物質に汚染された食品の流通対策を行いました。

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 3 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に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	6 件	463 名
うち熊本市	3 件	432 名

2) 熊本市内食中毒発生状況（平成 24 年）

No.	発生年月日	原因施設	患者数	原因食品	病因物質	処分内容
1	H24/9/15	飲食店 (一般食堂)	12	おにぎり、鶏ささみ串 (推定)	カンピロバクター ・ジェジュニ	営業停止 2 日間
2	H24/11/11	飲食店 (一般食堂)	62	弁当	ノロウイルスGⅡ	営業停止 3 日間
3	H24/11/12	飲食店 (旅館)	358	11/12～11/19 及び 11/21 に提供した食事	ノロウイルスGⅡ	営業停止 3 日間

(1) 生食用食肉の安全対策

ア 生食用牛肉の安全対策（最重点監視指導項目）

★飲食店や食肉処理施設等への監視指導★ 【立入検査 904 件】

平成 23 年 10 月に設定された生食用牛肉を対象とした「生食用食肉の規格基準」及び平成 24 年 7 月 1 日からの生食用牛レバーの提供禁止の徹底を図るために飲食店等への周知徹底と立ち入り調査を実施しました。

★生食用牛肉のリスク等の市民啓発★

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、子ども、高齢者などの抵抗力の弱い方は、規格基準に適合する生食用牛肉であっても、生肉を食べないように注意喚起を行いました。

イ 馬刺しの安全対策（最重点監視指導項目）

★飲食店や食肉処理施設等への監視指導★【立入検査 904 件】

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った結果、馬刺しを提供する 307 施設総てで冷凍処理済馬刺を提供していることを確認しました。

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。

★市民啓発★

市民への衛生講習会を開催し寄生虫による食中毒予防対策の必要性を周知し、冷凍処理された馬刺しを購入するよう注意喚起を行いました。

(2) 食中毒予防対策

ア ノロウイルス食中毒予防対策（最重点監視指導項目）

★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★ 【立入検査 1,269 件】

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、大量に食品を調理する飲食店や弁当・仕出屋及び給食施設等に対して啓発チラシを配布し、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 15 検体に関して、成分規格（一般細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ）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。

★大型量販施設などへの衛生教育★ 【実施回数 2 回 参加者数 73 名】

多くの市民が立ち寄る大型の食品量販施設に対して衛生教育を実施しました。

★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の危険性が高まったため、平成 24 年 11 月 21 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。

イ) カンピロバクター食中毒予防対策（最重点監視指導項目）

★飲食店や食肉処理施設等への監視指導★ 【立入検査 957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、生食用牛レバーの提供禁止と鶏肉の生食での提供の自粛及び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。

★市民啓発★

市政だより9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。

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、生食用食肉の規格基準の遵守と牛レバーの生食での提供禁止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。

★漬物製造業への緊急監視の実施★

「白菜の浅漬け」による腸管出血性大腸菌食中毒事件（患者数169名、死者数8名）を受けて、市内122件の漬物製造施設に緊急立入調査を行い、浅漬けの製造状況の確認と衛生的な取扱いについて監視指導を行いました。

また、事件を受け改正された漬物の衛生規範について漬物製造者に対して、情報提供しました。

★市民への啓発★

ラジオ、衛生講習会を開催し、生食用食肉のリスク及び食品取扱による2次汚染の防止について啓発を行いました。

（3）食品安全対策

ア 食品中の放射性物質安全対策

平成23年3月の福島第一原子力発電所事故の発生により、大量の放射性物質が環境中に放出され、汚染された牛肉などが全国に流通したことから、市民の放射性物質による食品汚染への不安が広がり、食品の安全性を確保するため食品中の放射性物質の基準値が定められました。そこで、放射性物質による食品汚染に関する情報を収集し、市民や生産者に正確な情報を迅速に提供するとともに、流通する食品の放射性物質に対する安全対策を実施しました。

★市民講座の開催★

演 題 「食品中の放射性物質による健康影響について」

期 日 平成24年5月26日

参加者 42名

★収去検査の実施★

平成24年度に熊本市環境総合センターに放射性セシウムのスクリーニング検査機器（シンチレーションスペクトロメータ）を導入し、県外産野菜、果実の放射性セシウ

ムの検査を行いました。10 検体検査の結果全て基準に適合していました。

イ 輸入食品の安全確保

★輸入食品の収去検査★ 【収去検査 23 検体】

平成24年6月に実施した市民アンケートの結果によると、依然として食品添加物、輸入食品、残留農薬に不安を感じている市民の割合が高いことから、輸入食品 23 検体の残留農薬や成分規格について検査しました。その結果違反事例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
	計画	実施		
野菜・果実類（輸入）	23	12	残留農薬	0
輸入冷凍野菜	6	6		0
輸入刺身（ウニ・赤貝）	4	4	成分規格	0
輸入清涼飲料水	0	1		0
合 計	33	23		0

ウ 集中調理施設の衛生対策の強化

外食産業チェーン店への立入調査を実施し、集中調理システムの実態調査を計画していたが、実施できませんでした。

エ 広域流通食品の安全確保

都道府縣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った結果、2 施設に改善指摘事項が認められましたが、その後すべて改善されました。

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
66 施設	54 施設	60 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)	12 回	5 回

オ 食品表示の適正化対策

★表示講習会の開催★

政令市移行に伴い、食品製造所所在地表示の変更が必要となったことから、食品製造者等を対象とした表示の講習会を開催しました。さらに適正表示の徹底を目的に、業種別講習として菓子製造業を対象とした講習会をしました。

対象者	期日	参加者数
食品製造業者（菓子、そうざい、農産加工他）	H24.6.1（金）	136名
菓子製造業	H25.3.4（月）	74名
合 計		210名

★食品表示の監視指導★

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、観光施設等で食品表示の監視を行い、8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で監視を行いました。

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。

(4) 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は、食中毒事故が発生した場合、大規模な健康被害につながることから、「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

調理数の増加する春の行楽シーズンに監視指導を強化しました。

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)	17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)	3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

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	126	26	356
立入施設数	41	48	5	152
	内訳	内訳	内訳	内訳
	単独校 33	病院 48	矯正施設 3	老人保健施設 11
	共同調理場 7		その他 2	老人福祉施設 45
	養護学校等 1			社会福祉施設 20
				保育所他 76

(5) 熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導

★市場内施設への監視指導★

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・販売施設に対して、せり売り開始前の早朝監視を29回実施し、食品の表示や保存方法、取扱状況等について指導するとともに、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24年7月2日(月)	平成24年12月3日(月)
監 視 員 数		熊本県9名、熊本市17名 食品衛生指導員 3名	熊本県10名、熊本市15名 食品衛生指導員 3名
監 視 状 況	営業施設	112 施設	111 施設
	食品の延べ検査数	4,400 検体	4,600 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7件	違反6件

★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	6	添加物（ソルビン酸）	0
煮豆・佃煮	4	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	残留農薬（簡易キット）	0
	輸入		0
器具類ふきとり他	76	大腸菌群、腸炎ビブリオ	—

★市場内食品等事業者へのリスクコミュニケーションの実施★

講習会の実施、市場食品衛生監視所だよりの配布などにより、市場内食品等事業者に対して食中毒予防等の注意喚起を行いました。

○講習会の開催

6月19日 参加者75名 内容：市場における食中毒予防について

10月16日 参加者80名 内容：冬場の食中毒事例とその対策

○市場食品衛生監視所だよりの発行 8回

○せり場内放送による注意喚起 腸炎ビブリオ対策（1回）生カキの取扱い（1回）

○生カキ取扱いに関する協議の実施

（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、腸炎ビブリオ等の食中毒や食事故を未然に防止するため、7月2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。

(1) 施設の立入り監視指導結果

下記のとおり立入り検査を行いました。行政処分を伴う違反施設はありませんでした。

業 種	監視指導内容	監視施設数
食品衛生法の許可施設 (飲食店等)	生食用食肉の規格基準遵守 マニュアル・記録等の作成保存	1,476
県特定食品条例の許可施設 (食品販売業等)	適正な食品表示の徹底 食品の温度管理の徹底	244
給食施設	大量調理施設衛生管理マニュアルに 基づいた点検指導	15
合計		1,735

(2) 食品等の収去検査等

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、細菌数が熊本県指導基準を超過した未加熱そうざいを5検体発見しましたので、製造所に対して衛生指導等を実施しました。

食品種別	検体数	検査項目	違反・不適件数
輸入冷凍食品	6	残留農薬	0
魚肉ねり製品	7	保存料（ソルビン酸）	0
馬刺し	16	細菌検査	0
豆腐	6	県指導基準（細菌検査）	0
未加熱そうざい	12	県指導基準（細菌検査）	不適 5
合計	47		5

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3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。

(1) 施設の立入り監視指導結果

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	監視指導内容	監視施設数
食品衛生法の許可施設 (飲食店等)	ノロウイルス予防対策 生食用食肉の規格基準遵守 マニュアル・記録等の作成保存	1,741
県特定食品条例の許可施設 (食品販売業等)	漬物の衛生規範の周知徹底 適正な食品表示の徹底 食品の温度管理の徹底	283
給食施設	大量調理施設衛生管理マニュアルに 基づいた点検指導	35
合計		2,059

(2) 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、細菌数超過で成分規格違反の生食用かきを発見しましたので、製造所を管轄する保健所に連絡し、衛生指導等を依頼しました。

食品種別	検体数	検査項目	違反・不適合数
生食用かき	4	微生物	違反 1
野菜・果実	8	残留農薬	0
漬物	5	食品添加物（保存料）	0
水煮蓮根	1	食品添加物（漂白剤）	0
味噌・醤油	19	食品添加物（保存料）	0
煮豆・つくだ煮	6	食品添加物（保存料、漂白剤）	0
合計	43		1

(食品衛生法違反内容)

- ・生食用カキ 食品衛生法第 11 条第 2 項違反 (成分規格違反 : E. coli 基準超過)

(7) 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	7,866	2,839	32,967	46,642
全部廃棄	109 (1.4%)	6 (0.2%)	1,075 (3.3%)	1,190 (2.7%)

★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	96 (1.2%)	7,770	7,866

★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 (%)
2,678	0	0	2,744	108	3.9	633	0	0

★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343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、5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、関係機関に生産段階における医薬品の適正使用を要請しました。

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。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、平成24年度は新たに2施設が評価認定施設となり、平成25年3月31日現在15の施設が、熊本市版HACCPに取り組んでいます。



平成 24 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	有限会社 親和商事	熊本市中央区本丸 1 - 1 本丸御殿内	郷土料理 青柳	飲食店営業 (一般食堂)
2	株式会社 岩田コーポレーション	熊本市北区和泉町 168-18	株式会社 岩田コーポレーション	菓子製造業

※ 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 28 機関 137 店舗

情報提供回数 33 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） 4 回

臨時情報（講演会の案内等） 5 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 103 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 11 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、辛子蓮根で熊本県指導基準超過（一般細菌数）の不適食品 1 件を発見し、超過の原因等の究明を行い、衛生指導を行いました。

検査結果（再掲）

食 品 名	検体数	検査項目	違反件数
馬刺し	28	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	※1
生めん類	7	食品添加物（プロピレングリコール）	0
合 計	49		1

(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p3参照)。

IV 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へ出席、災害医療福祉訓練(H24.10.27)、健康危機管理訓練(H25.2.6)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30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
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7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 【1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。

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」への参加や九州農政局と共同で食品事業者を対象とした表示講習会を2回開催するなど、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。

(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。

V 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るため、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	192名	生食肉における腸管出血性大腸菌等の食中毒とその対策
食品表示講習会	2回	210名	食品製造者を対象とした表示講習会
食品等事業者	54回	2,174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	13回	1,038名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	4回	729名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5回	748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	192名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	81回	5,283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	2施設
(社) 日本食品衛生協会長表彰	食品衛生功労者	1名
熊本市長表彰	食品衛生功労者	2名
	食品衛生最優良施設	2施設
	食品衛生優良施設	15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みを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	4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	9回
	内訳 養成講習会	5回
	実務者講習会	2回
	指導員養成講習会	2回
協会創立 50 周年事業への協力	記念誌の発行	1回
	記念講演会の開催	1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)	12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した（詳細はp 参照）。

VI 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

平成 25 年度熊本市食品衛生監視指導計画（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」

の委員にはかりました。結果、2名の委員から5項目の意見をいただき、監視指導計画に反映しました。

(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
食の安全安心・食育推進会議		
第1回	H24. 5. 31(木)	第1次推進計画の進捗状況について 第2次推進計画の策定スケジュール等について
第2回	H25. 2. 7(木)	第2次推進計画(素案)パブリックコメント結果について
推進計画策定部会(食の安全安心)		
第1回	H24. 8. 8(水)	第2次推進計画について
第2回	H24. 10. 18(木)	

(3) 監視指導の実施状況等の公表

平成24年6月に平成23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。また平成24年度に実施した夏期及び年末食品一斉取締りの結果も実施後速やかにホームページで公表しました。

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した。

(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	8回	食中毒注意報他
お知らせ	42回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	58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した。

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	108 回
	内訳
	緊急情報 8 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 42 回
	食品等の回収情報 58 回
食品安全情報ネットワーク（電子メール、FAX による情報）	33×28（登録食品営業者数）
市広報誌（市政だより）	10 回
広報番組（ラジオ、テレビ）	14 回
会 報 誌	2 回

（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した。

ア）第13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 28 校、1,177 作品
- ・ 表彰式 H24 年 8 月 1 日 61 作品を表彰
- ・ 展示 H24 年 8 月 1 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 24 年度金賞作品）



（平成 24 年度食中毒予防ポスターコンクール表彰式）



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を実地体験することで食の安全確保の仕組みについて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国の HACCP 承認を受けた食品製造工場へ立入体験してもらい、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		84 名	模擬せり体験、
大学生対象	H24. 7. 28(土)	48 名	市場内施設見学
親子対象	H24. 8. 4(土)	36 名	残留農薬検査体験他
一日食品衛生監視員体験 (場所：J A熊本果実連)	H24. 8. 24(金)	32 名	固有記号について 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		116 名	

(平成 24 年田崎市場体験)



(平成 24 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 24 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した。

(5)(6) 出前講座及びバザー開催届出時の衛生教育

熊本市生涯学習ふれあい出前講座に「シャットアウト食中毒」等5講座を登録し、市民からの依頼により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時の衛生教育実施報告

区分	回数	受講者	内容	
市民講座	1回	42名		
出前教室	内訳	2,308名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱	
	シャットアウト食中毒	24回		757名
	食卓に並ぶ安全な食品	4回		184名
	食品バザーの安全対策	28回		1,236名
	見てますか食品表示	2回		70名
	食品添加物ってどんなもの	2回		61名
バザー開催	バザー届受理時	649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 6回	244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				
37	9	15	9	13	34	92	22	231

VII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、食鳥検査員等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、外部研修会に参加し、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、食品衛生法規研修、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、HACCP研修、全国公衆衛生獣医師協議会研修会

平成24年11月に収去検査した市内で製造された辛子蓮根で熊本県指導基準不適合事例（一般細菌数超過）があったため、原因究明のため再現試験を行いました。辛子蓮根の製造時及び保管時の一般細菌数増加の要因を調査した結果、原材料に起因することが示唆され、製造工程で減少させることが困難であるため保存温度の徹底等を指導しました。

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	H24.6.28	151名	衛生法規 食品衛生学 公衆衛生学 食中毒とその予防
	H24.9.6	144名	
	H24.10.18	149名	
	H24.12.6	132名	
	H25.3.5	172名	
	5回	748名	
食品衛生責任者実務講習会	H24.7.27	74名	食品衛生責任者の役割
	H25.1.29	118名	食品衛生の最新情報
	2回	192名	
総計	7回	940名	