

平成 25 年度  
熊本市  
食品衛生監視指導実績報告

平成 26 年 6 月  
熊本市

## 【目 次】

I	基本方針.....	p 1
	熊本市の食の安全に関する状況	
II	最重点的に監視指導を実施する事項.....	p 2
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 食品の安全性の確保）.....	p 3
	1 監視指導の実施体制	
	2 監視指導項目	
	3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）	
	4 食品等の収去検査計画	
	5 違反発見時の対応	
	6 重点的に行う監視指導	
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 14
	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 16
	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 18
	1 市民及び食品等事業者との情報と意見の交換	
	2 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施	
	3 食品安全に係る情報提供	
	4 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	

## I 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、「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25年度は、全国的な食中毒発生状況に加え、平成24年度に発生した白菜の浅漬けを原因食品とした腸管出血性大腸菌による重大な食中毒事件の発生などを受け、「食中毒予防対策の強化」などを特に重点をおいて取り組む事項と位置づけ「平成25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25年4月1日から平成26年3月31日までの1年間。

### 熊本市の食の安全に関する状況

#### (1) 食中毒発生状況

平成20年～平成24年

	H20	H21	H22	H23	H24
事件数	2	3	1	2	3
患者数	14	135	24	164	432

平成25年

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	H25/ 7/11	下宿	4	0	弁当	黄色ブドウ球菌
2	H25/10/ 2	飲食店 (一般食堂)	14	0	弁当	グロリア・セプトソクター
3	H25/11/17	飲食店 (一般食堂)	11	0	夕食	カンピロバクター・ジエジエニ
4	H25/12/21	飲食店 (一般食堂)	18	0	夕食	ノロウイルス
5	H25/12/22	飲食店 (一般食堂)	20	0	宴会料理	ノロウイルス
計			67	0		

## (2) 違反食品発見状況

### 1) 規格基準違反

- ・成分規格違反 氷菓から大腸菌群検出など
- ・保存基準違反 豆腐、生食用魚介類の常温販売など

### 2) 表示基準違反

- ・製造者表示不適
- ・期限表示欠落
- ・アレルギー物質表示欠落など

## (3) 食の安全確保のための重要な取り組み

熊本市食品自主衛生管理評価事業（熊本市版HACCP）を活用した自主衛生管理の推進

## **II 最重点的に監視指導を実施する事項**

---

平成25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決めました。

### **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
- (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
- (4) 馬刺しによる食中毒予防対策

### **2. 食の安全性の強化**

- (1) 広域流通食品の安全確保
- (2) 全国豊かな海づくり大会開催等に伴う衛生対策の強化
- (3) 食品表示の適正化対策

### **3. 自主衛生管理推進のための指導・支援**

- (1) 熊本市版HACCPの導入支援
- (2) 熊本市模範的自主管理実施食品等事業者紹介事業

### **4. 市民への食品安全に係る情報提供の推進（食の安全安心体験の実施）**

- (1) 食品衛生体験事業の充実
- (2) 食品衛生教育講座の開催

### 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の確保)

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 ▶ <u>食中毒</u> 、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」「腸管出血性大腸菌予防対策専門監視班」「全国豊かな海づくり大会等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. 立入検査計画(危害リスクに応じた監視指導)

熊本市においては、施設及び業種ごとに、取扱い食品の危害度、流通の広域性など次の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います。それぞれのランクに応じた監視回数及び監視ポイントを定め、それを基に年間目標総監視ポイント数を設定し監視指導を実施しました。

平成25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22,000ポイントに対して20,910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	142	137	279	1,395
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	1,411	97	1,508	6,032
C	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等	3	2,180	10	2,190	6,570
D	小規模の飲食店・食品工場等	2	2,050	2	2,052	4,104
E	調理を行わない飲食店、小売販売施設等	1	2,809	0	2,809	2,809
合 計			8,592	246	8,838	20,910

### 4. 食品等の収去検査計画

未加熱そうざいの細菌検査および食肉製品(管外)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466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2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30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		カット野菜、浅漬け等	36	37	0	4
	県指導基準	細菌（食中毒起因菌等）	未加熱そうざい、豆腐等	96	96	0	26
	特産品		馬刺し、辛子蓮根等	26	25	0	0
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油、漬物等	77	77	1	0
		成分規格	生カキ、刺身、冷凍食品等	94	89	1	0
		アレルギー物質	菓子等	5	5	0	0
		放射性物資	野菜・果実	50	51	0	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	86	86	0	0
合 計				470	466	2	30

なお、検査対象食品ごとの検体数、検査項目は、別表2「平成25年度収去検査計画（採取含む）」のとおりです。

（野菜の残留農薬検査のための収去）



（食品の微生物検査）



## 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	
	5	1	8	—	5	—	—	0
合計	19							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) 食中毒予防対策の強化

平成24年8月に「白菜の浅漬け」を、平成23年に牛ユッケを原因食品とした重大な食中毒事件が発生した腸管出血性大腸菌、及び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を重点的に監視指導しました。

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

	発生数	患者数
全国	931件	20,802名
熊本県	12件	336名
うち熊本市	5件	67名

#### 熊本市内（再掲）

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	H25/ 7/11	下宿	4	0	弁当	黄色ブドウ球菌
2	H25/10/ 2	飲食店（一般食堂）	14	0	弁当	クトア・セプトンクタータ
3	H25/11/17	飲食店（一般食堂）	11	0	夕食	カンピロバクター・ジエジエニ
4	H25/12/21	飲食店（一般食堂）	18	0	夕食	ノロウイルス
5	H25/12/22	飲食店（一般食堂）	20	0	宴会料理	ノロウイルス
計			67	0		



## 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 1,506 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。

●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、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。

●平成 26 年 1 月に学校給食に納品された食パン及び弁当を原因食品とする大規模な食中毒が発生したことから、給食施設及び製造業等に対して文書による注意喚起を行いました。

### ★大型調理施設などへの衛生教育★ 【実施回数 30 回 参加者数 991 名】

大規模な食中毒が起こる危険性のある大量調理施設へノロウイルス対策に特化した出前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 12 月 4 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 1130 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リーフレットを作成し指導しました。

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★ 【立入検査 1130 件】

食肉（特に結着等の加工処理を行った食肉）の加熱調理の徹底と二次汚染防の指導、牛レバーの提供禁止と併せて豚レバーの生食の危険性について周知徹底を行い

ました。

**★漬物製造業への監視指導の実施★ 【立入検査 18件】**

平成 24 年度に実施した漬物（浅漬け）製造施設への監視後の漬物の衛生規範に基づく改善確認と現況調査を行い、適切な衛生管理の実施を指導しました。

**★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。

**エ) 馬刺しによる食中毒予防対策（最重点監視項目）**

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。

**(2) 食の安全性の強化**

食中毒等の事故等が発生した場合の影響が大きい広域に流通する食品の安全対策等を強化しました。

また、全国豊かな海づくり大会等の関連施設の監視指導を強化し食中毒などの事故防止に努めました。

**ア) 広域流通食品の安全確保（最重点監視項目）【立入検査 99 件】**

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て次の項目に重点を置いて監視指導を行いました。

- 原材料・販売食品等の必要な情報の記録・保存
- 管理運営要領の作成、自主回収マニュアルの作成の徹底

**イ) 全国豊かな海づくり大会開催等に伴う衛生対策の強化（最重点監視項目）**

参加者が宿泊する施設等関連施設や飲食店等へ大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく適正な衛生管理の徹底を指導しました。また、調理食品の検査、施設の拭き取り検査を行いました。

立入検査	39 件
食品検査	26 検体（大腸菌群、黄色ブドウ球菌）
施設等拭き取り検査	53 検体（大腸菌群、黄色ブドウ球菌）

**ウ) 輸入食品の安全確保 【収去検査 31 検体】**

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 31 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		
輸入野菜・果実類	23	19	残留農薬	0
冷凍食品（輸入冷凍野菜）	6	6		0
輸入刺身（ウニ・赤貝）	4	3	成分規格	0
輸入缶詰	0	2		0
輸入チーズ	0	1		0
合 計	33	31		0

### エ) 食品表示の適正化対策（最重点監視項目）

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、4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、健康被害に直結するアレルギー物質（小麦）について、菓子の収去検査をしたところすべて適正でした。

### オ) 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。

## （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な調理施設は、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及び年末年始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）	103 施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者の衛生管理の記録</li> <li>調理工程の確認</li> <li>検食保存 ・ 適正表示</li> </ul>
飲食店営業 （旅館）	37 施設	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理従事者の衛生管理の記録</li> <li>調理工程の確認・検食保存</li> </ul>

### 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	106	128	24	366
立入施設数	44	49	6	147
	内訳	内訳	内訳	内訳
	単独校 37	病院 49	矯正施設 3	老人保健施設 12
	共同調理場 6		その他 3	老人福祉施設 46
	養護学校等 1			社会福祉施設 22
				保育所他 67

#### (4) 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25年7月1日(月)	平成25年12月2日(月)
監 視 員 数		熊本県9名、熊本市16名 食品衛生指導員 3名	熊本県11名、熊本市14名 食品衛生指導員 3名
監 視 状 況	営業施設	111施設	116施設
	食品の延べ検査数	4,580検体	4,700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4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		11	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		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
野菜・果実	国産	51	残留農薬（簡易キット）	0
	輸入	19		0
器具類ふきとり他		89	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21日 参加者 105名 内容：市場における食中毒予防について

11月15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

## （5）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）【立入検査 64件】 【収去検査 78検体】

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。

#### （1）施設の立入り監視指導結果

次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	1,714
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	307
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	38
合計		2,059

## (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	5	保存料(ソルビン酸)	0
馬刺し	12	細菌検査	0
魚介類	5	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	40		5

## ウ) 年末食品一斉取締 (11月、12月)

ノロウイルス食中毒の発生が多くなる11月と多種の食品が広域かつ大量に流通する12月の2月間(11月1日～12月27日)を「年末食品一斉取締月間」とし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	1,711
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	263
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	48
合計		2,022

## (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	8	微生物	0
野菜・果実	24	残留農薬、放射性物質、細菌検査	不適 4
漬物	5	食品添加物（保存料）	0
食肉製品	7	食品添加物（保存料）細菌検査	0
味噌・醤油	16	食品添加物（保存料）	違反 1
煮豆・つくだ煮	6	食品添加物（保存料、漂白剤）	0
乳製品	6	細菌検査	0
あん類	4	化学物質	0
合計	76		5

(違反及び不適内容)

食品衛生法違反 味噌 食品衛生法第 19 条違反（未使用添加物を表示）  
熊本県指導基準不適 カット野菜の細菌数超過不適

## (6) 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 37,246 頭で、その内 1,101 頭（3.0%）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	2,466	3,363	31,417	37,246
全部廃棄	25 (1.0%)	1 (0.0%)	1,075 (3.4%)	1,101 (3.0%)

### ★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。本市での牛のと畜業務を平成 25 年 7 月末で終了しましたので、それ以降の B S E 検査は行っていません。

	30 ヶ月齢以下	30 ヶ月超 ～48 ヶ月	48 ヶ月齢超	計
B S E 検査頭数	386	323	1,538	2,247

### ★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 (%)
3,119	0	0	3,202	100	3.1	733	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 241 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、1 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、関係機関に生産段階における医薬品の適正使用を要請しました。

## 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、健康危機管理訓練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 3 施設 計 3 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 6 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

##### ア) 熊本市版HACCPの導入支援（最重点監視項目）

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25年度は新たに1施設が評価認定施設となり、平成26年3月31日現在16の施設が、熊本市版HACCPに取り組んでいます。



平成25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 肥後食品	北区楡木3丁目11-51	肥後屋	菓子製造業 食品の冷凍及び冷蔵業

※ 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](http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/torikumi/haccp_5dankai.html)

##### イ) 熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業（最重点監視項目）

食品等事業者全体の衛生レベルの向上と消費者の食に対する安心に寄与することを目的に、食品等事業者が、食の安全安心の確保のために取り組んでいる自主衛生管理の中で、他の事業者の模範となるような事例をホームページ等で紹介する事業の取り組みを開始しました。

##### ウ) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

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	198名	飲食店や製造業レベルでできるHACCPベースの衛生管理
食品等事業者	65回	2,986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	20回	1,763名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	4回	423名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5回	846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	229名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	97回	6,445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	2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	12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 (4施設)	11回	3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。

## 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 市民及び食品等事業者との情報と意見の交換

## (1) 市民意見の施策への反映

市民や食品事業者に食の安全安心に関する情報と意見の交換を行い、それを反映した施策を行うために次のような意見等交換の機会を設けました。

### (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 26 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。

### (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	H25. 5. 27(月)	第 1 次推進計画の実施結果について 第 2 次推進計画について
第 2 回	H25. 10. 30(水)	平成 25 年度の関係施策の取組みについて
食の安全安心・食育推進庁内連絡会		
第 1 回	H25. 5. 20 (月)	第 1 次推進計画の実施結果について
第 2 回	H25. 10. 16 (水)	第 2 次推進計画について

### (3) 監視指導の実施状況等の公表

平成 25 年 6 月に平成 24 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 25 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 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施

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。

### (1) 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 32 校、768 作品
- ・ 表彰式 H25 年 8 月 1 日 61 作品を表彰
- ・ 展示 H25 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 25 年度金賞作品)



(平成 25 年度特別賞作品)



(展示会)



## (2) 食品衛生体験事業の充実 (最重点監視指導項目)

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」、「一日食品衛生監視員体験」等を開催しました。

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。

### ア) 田崎市場体験

▶大学生と親子達等を対象に、田崎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。

	開催期日	参加者数	内 容
田崎市場体験		80 名	模擬せり体験、
大学生対象	H25. 7. 27 (土)	49 名	市場内施設見学
親子対象	H25. 8. 3 (土)	31 名	残留農薬検査体験他



(平成 25 年度田崎市場体験)

## イ) 一日食品衛生監視員体験

消費者に食品添加物、食品表示等に関する説明を行い、また、実際に食品工場等の監視指導を体験してもらうことにより、食品衛生に関する高度な知識等を修得してもらうことを目的に実施しました。

実施期日 平成 25 年 8 月 8 日 (木)

場所 熊本県立熊本農業高校

参加者数 小学生とその保護者 44 名



平成 25 年度事業 パティシエ気分学ぶ食品衛生  
クッキー作りを通して食品衛生について学びました

## ウ) 食品衛生教育講座

若年層の市民を対象に食品衛生教育を繰り返し行うことにより、知識を根付かせ、食の安心安全の確保をすることを目的に、田崎市場体験、一日食品衛生監視員体験に参加者等を対象にみそ作り体験をとおして食品衛生を学ぶフォローアップ講座等を開催しました。

実施期日 平成 26 年 2 月 22 日 (土)

場所 熊本みそ会館

参加者数 小学生とその保護者 34 名



## 3 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	9 回	食中毒注意報他
お知らせ	63 回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	61 回	市内及び他自治体の食品回収情報

## (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 29 機関 143 店舗（平成 26 年 3 月末現在）

情報提供回数 34 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） 6 回

## (4) 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
市広報誌（市政だより）	9 回
広報番組（ラジオ、テレビ）	12 回
会 報 誌	2 回

### イ 報道機関への発表

▶夏期・年末の田崎市場一斉取締りや田崎市場体験、一日食品衛生監視員体験、食中毒予防ポスターコンクール等のイベントを実施する際に、それらを広く報道してもらうことによる衛生思想等の普及啓発のために、報道機関に報道資料等による情報提供を行いました。

▶食中毒による行政処分を行った際に、被害の拡大防止等のために報道機関に対して報道資料等による情報提供を行いました。

## (4) 衛生教育の実施

食品等事業者や市民からの要望により積極的に出前講座等衛生教育を実施し食品の衛生的な取扱等の情報を提供しました。

### ア) イ) 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 6 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出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	76回	3,355名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い	
	内訳			
	シャットアウト食中毒	31回		1,085名
	食卓に並ぶ安全な食品	8回		365名
	食品バザーの安全対策	36回		1,865名
	見えますか食品表示	1回		40名
	食品添加物ってどんなもの	0回	0名	
	熊本市独自の食の安全安心への 取り組み	0回	0名	
バザー開催	バザー届受理時	663名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い	
その他	医師等実習生指導	14回	361名	食中毒防止対策

#### ウ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

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	198名	飲食店や製造業レベルでできるHACCPベースの衛生管理
食品等事業者	65回	2,986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	20回	1,763名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	4回	423名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5回	846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	229名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	97回	6,445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。



▶食品等事業者からの依頼により衛生講習会の開催

#### 4 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				
51	10	16	16	17	47	101	55	313

### 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等

#### 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。