

平成 27 年度
熊本市食品衛生監視指導計画

平成 27 年 3 月
熊本市

【目次】

基本方針	p 1
熊本市の食の安全に関する状況	
最重点的に監視指導を実施する事項	p 2
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	p 3
2 監視指導項目	p 3
3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）	p 6
4 食品等の収去検査計画	p 7
5 違反発見時の対応	p 8
6 重点的に行う監視指導	p 9
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	p 14
2 食品の安全確保のための連携	p 14
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 16
1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	p 16
2 自主衛生管理推進のための指導・支援	p 16
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・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換	p 18
2 食品安全に係る情報提供	p 20
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	p 21
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 22
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 22
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	p 22
別表1「平成27年度立入検査計画」	
別表2「平成27年度収去検査計画（採取含む）」	
【用語集】	

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26年は、冷凍食品への農薬混入やカップ麺への虫の混入等全国的に食品への異物混入事例が多く発生し報道されました。また、全国的な食中毒の発生状況は、依然としてノロウイルスやカンピロバクターに起因する事件が多発しており、熊本市においては、下表のとおり5件の食中毒事件が発生しました。

そこで、異物混入や食中毒等食品事故を未然に防ぐために、食品の製造調理工程の中で起こり得る食品の安全性に影響を及ぼす異物混入や食中毒起因菌等の危害を分析し、それらの危害が発生する工程を特定し管理を行う食品衛生管理の方法（以下「HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Pointの略）」を食品等事業者に普及・啓発することなどを特に重点を置いて取り組む事項と位置づけ「平成27年度熊本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

監視指導の実施期間

平成27年4月1日から平成28年3月31日までの1年間とします。

熊本市の食の安全に関する状況

(1) 食中毒発生状況

平成21年～平成25年

	H21	H22	H23	H24	H25
事件数	3	1	2	3	5
患者数	135	24	164	432	67

平成26年

	発生年月日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	病因物質
1	H26/02/18	家庭	1	0	ふぐの煮付け	テトロドトキシン
2	H26/03/20	家庭	1	0	ふぐの煮付け、刺身	テトロドトキシン
3	H26/06/28	保育園	30	0	給食（冷製パスタ）	腸管出血性大腸菌
4	H26/10/21	飲食店 （一般食堂）	15	0	弁当	黄色ブドウ球菌
5	H26/10/18	飲食店 （一般食堂）	15	0	夕食	不明
計			62	0		

(2) 違反食品発見状況

- 1) 食品衛生法 1 1 条 (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) 食品表示法 1 9 条 (表示基準) 違反
 - ・ 添加物表示不適
 - ・ 製造者表示不適
 - ・ 賞味期限誤表示
 - ・ アレルギー物質表示欠落など
- 3) 食品衛生法 6 条 (販売禁止食品) 違反
 - ・ カビの生えた菓子の販売など

最重点的に監視指導を実施する事項

平成 2 7 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ます。

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 P 9)
- (2) カンピロバクター食中毒予防対策 (詳細は P 10)
- (3) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策 (詳細は P 10)

2 . 食の安全性の強化

- (1) 広域流通食品の安全確保 (詳細は P 11)
- (2) イベント等における食品の安全確保 (詳細は P 11)
- (3) 食品表示の適正化対策 (詳細は P 11)

3 . 自主衛生管理推進のための指導・支援

- (1) H A C C P の導入支援 (詳細は P 16)

4 . 市民・食品等事業者・行政の相互理解と信頼関係の確立

- (1) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施 (詳細は P 19)

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す。

1. 監視指導の実施体制

監視指導計画の実施にあたる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	▶と畜場の監視指導 ▶と畜場における収去
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、必要に応じて専門監視班を設置して重点的・効率的な監視指導を行います。

平成27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」、「乳肉専門監視班」、「水産食品専門監視班」を設置します。

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す。

(1) 共通監視指導項目

熊本市では、食品営業施設の衛生確保のため営業者が講ずべき措置の基準を定めた「熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例」に基づき、監視指導の基本的な事項として、次の項目に着目して監視指導を行います。

区分	監視指導項目
施設等の自主衛生管理に関する項目	【施設・設備等の衛生管理】 ▶施設内外の清潔保持 ▶食品取扱設備等の衛生管理 ▶ねずみ族及び昆虫の防除 ▶排水・廃棄物の取扱い ▶使用水等の管理

	【管理運営要領の作成】 <ul style="list-style-type: none"> ▶記録の作成及び保存 ▶自主回収の手順の策定
食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目	【食品衛生責任者の設置】 【食品取扱者の衛生管理】 <ul style="list-style-type: none"> ▶従事者の健康状態の把握 ▶服装・清潔保持 ▶食品衛生の知識の習得
食品の適正管理に関する項目	【食品等の取扱い】 <ul style="list-style-type: none"> ▶原材料や製品等の適正な取扱い ▶点検・記録 ▶検食・自主検査の実施 ▶食品の調理、製造、保管、運搬、販売等の各工程での適正な取扱い ▶食品衛生法で規定されている成分規格、製造基準、保存基準及び使用基準等の遵守 ▶食品添加物の適正使用 ▶異物混入防止対策 【表示】 <ul style="list-style-type: none"> ▶消費期限、賞味期限の適正な表示及び設定方法 ▶食品衛生法、健康増進法に基づく適正表示

(2) 食品群ごとの監視指導項目

(1) に示した共通監視指導項目に加えて、次に示す食品群については定められた重点的監視指導実施項目について監視指導を行います。

食品群	重点的監視指導実施項目
食肉 食肉製品	【とさつ、解体施設】 <ul style="list-style-type: none"> ▶と畜場へ搬入される馬の食用不適食肉の排除及び処理時の衛生管理 ▶細菌、動物用医薬品等の検査 【製造、加工施設】 <ul style="list-style-type: none"> ▶微生物汚染防止等衛生的な取扱い ▶製造、加工に係る記録の作成及び保存 ▶収去検査の実施（成分規格、食品添加物、残留動物用医薬品等） 【販売、調理施設】 <ul style="list-style-type: none"> ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶飲食店等における加熱調理の徹底及び原材料からの二次汚染の防止 ▶食肉の生食のリスク表示の徹底 ▶生食用食肉規格基準の遵守 ▶鶏肉の生食での提供の自粛の実施 ▶生食用食肉の衛生基準に基づく馬刺しの衛生的な取扱い及び冷凍記録の作成及び保存 ▶収去検査（成分規格、食品添加物等）

<p>乳 乳製品</p>	<p>【製造、加工施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶H A C C P方式による衛生管理状況の確認 ▶製造に係る記録の作成及び保存 ▶収去検査（成分規格等） <p>【流通、販売施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い
<p>鶏卵 鶏卵加工品</p>	<p>【鶏卵取扱施設（液卵製造、鶏卵選別包装施設）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶検卵、適正な温度管理、微生物汚染の防止の実施 <p>【販売、調理施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶適正な温度管理 ▶衛生的な取扱い、加熱調理の実施
<p>魚介類 水産加工品</p>	<p>【熊本地方卸売市場（（通称「田崎市場」）以下、田崎市場という。）】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶有毒魚介類等の排除 ▶収去検査（成分規格） <p>【加工、調理、販売施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶有毒魚介類及び寄生虫等の排除 ▶ふぐの適正な処理、販売 ▶収去検査（成分規格、ヒスタミン等）
<p>野菜、果実、 穀類及びその加工品</p>	<p>【田崎市場】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶有毒植物等の排除 ▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示 ▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物、放射性物質等の検査） <p>【加工、調理、販売施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶有毒植物等の排除 ▶生食用野菜、果実の衛生的な取扱い ▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示 ▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物、放射性物質等の検査）
<p>熊本市特産品</p>	<p>【辛子蓮根・いきなり団子など製造、加工、販売施設】</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶衛生的な取扱い ▶期限表示、アレルギー物質表示の適正化 ▶収去検査（細菌等）

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ています。

項 目	(影響度)				
	大				小
1 健康危害発生リスク(食品、対象者等)	5	4	3	2	1
2 広域健康危害発生リスク(流通範囲等)	5	4	3	2	1
3 営業形態等の特殊性リスク(食数等)	5		3		1
4 施設の管理度リスク (過去の事故発生・苦情発生履歴等)			3	2	1

(1) 営業施設

ランクごとの標準監視回数等を考慮して立入検査計画を定めて立入検査を行います。平成27年度は立入検査における目標総監視ポイント数を、22,000ポイントに設定し監視指導を行っていきます。

ラ ン ク	採点	標準監視 回数	主な業種等	施設数 (概数)	監視 ポイ ント	目標ポ イント
A	14点 以上	年3回以上	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	65	5	975
B	12 ~ 13点	年2回以上	馬刺し・生食用カキ・刺身等の提供施設、 旅館・弁当屋・仕出屋等の調理施設等	480	4	3,840
C	8 ~ 11点	年1回	通常の飲食店・食品工場、 卸販売施設等	4,200	3	12,600
D	6 ~ 7点	2年に1回	小規模の飲食店・食品工場等	3,100	2	3,100
E	4 ~ 5点	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	7,500	1	1,500
合 計				15,345		22,015

(2) 給食施設

給食施設においては施設の特性を考慮し、次表のとおり標準立入監視回数を設定しています。

標準監視回数	主な施設
年1回以上	矯正施設
2年に1回以上	老人福祉施設、社会福祉施設、児童福祉施設、事業所、寄宿舍、その他の老人施設
3年に1回以上	小学校、中学校、その他の学校、共同調理場、保育施設、幼稚園
5年に1回以上	病院、老人保健施設

給食施設の標準監視回数に基づき計画した平成27年度の立入検査における目標総監視ポイント数を、1,000ポイントに設定し監視指導を行っていきます。

ランク	リスク度採点	監視ポイント	立入予定施設数	目標ポイント
A	11点以上	5	119	595
B	9~10点	4	86	344
C	7~8点	3	15	45
D	5~6点	2	8	16
E	4点	1	0	0
合 計			228	1,000

なお、具体的な平成27年度の立入検査計画は、別表1「平成27年度立入検査計画」のとおりです。

4. 食品等の収去検査計画

熊本市内で製造、加工されている食品、熊本市近郊で生産されている農産物などを中心に、食品衛生法で定められている食品等の成分規格や食品添加物の使用基準、各種衛生規範等に基づく食品の規格等の目標、熊本県食品の衛生に関する指導基準などを考慮して収去対象食品、対象施設、検査項目を定めて食品等の収去検査を行います。

平成27年度の収去検査の主な対象食品・検査項目や計画検体数等は次のとおりです。

なお、検査対象食品ごとの検体数、検査項目は、別表2「平成27年度収去検査計画(採取含む)」のとおりです。

検査目的		主な検査項目	主な対象食品	計画 検体数
食中毒予防対策	国通知等	細菌、ヒスタミン	カット野菜、浅漬け、 魚介類加工品等	42
	県指導基準	細菌	未加熱そうざい、 調理米飯、調理パン 等	138
	特産品	細菌	馬刺し、 辛子蓮根等	18
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油、 煮豆、佃煮等	52
		成分規格	生食用カキ、刺身、 冷凍食品等	68
		放射性物質	野菜、果実等	10
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	86
合 計				414

(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

立入検査や収去検査により、違反・不適事項を発見した場合は、速やかに施設の衛生状態、製造・加工工程、販売状況等の調査を実施し、その結果に基づき違反・不適食品の回収や再発防止等のための指導を行います。

健康被害が発生している場合や違反内容が健康を損なうおそれがある場合などは、食品等の回収や廃棄命令、施設の改善命令、営業の禁停止などの必要な行政処分を行い、その処分内容等を公表します。

違反・不適食品等が熊本市外に流通しているなど広域におよぶ場合は、厚生労働省、関係自治体などに情報提供を行い、連携して対応します。

6. 重点的に行う監視指導

(1) 食中毒予防対策の強化

全国的にノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。平成 25 年も下表のとおりノロウイルス食中毒が患者数、事件数とも最も多く発生しました。次いでカンピロバクター食中毒が、多く発生しました。

また、平成 23 年、平成 24 年と連続して死者、重症者を伴う重大な食中毒事件の原因となった腸管出血性大腸菌により平成 26 年 7 月に「冷やしきゅうり(浅漬け)」を原因食品として患者数 510 名の大規模な食中毒事件が発生しました。

そこで、これらの病因物質を重点とした食中毒対策の強化を図ります。

平成 25 年病因物質別食中毒発生状況

(厚生労働省食中毒統計から)

	事件数(割合)	患者数(割合)	死者数
総事件数	931	20,802	1
ノロウイルス	328 (35%)	12,672 (61%)	0
カンピロバクター	227 (24%)	1,551 (7%)	0
腸管出血性大腸菌	13 (1%)	105 (1%)	0
サルモネラ	34 (4%)	861 (4%)	0
自然毒	71 (8%)	185 (1%)	1

ア) ノロウイルス食中毒予防対策(最重点監視項目)

大量調理(製造)施設等への監視指導

例年、全国的に弁当屋・仕出し屋、旅館など大量に食品を調理する飲食店、病院や高齢者施設などで、食中毒事件が多く発生しています。

平成 26 年 1 月には、学校給食に納品された食パンおよび弁当を原因食品とする大規模な食中毒が発生しました。

発生要因の多くは調理従事者の手指を介した食品汚染であることから、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。

調理従事者の健康チェックと手洗いの徹底

食品の十分な加熱

弁当屋、仕出し屋、旅館等の大量調理施設を対象とした講習会の実施

高齢者施設等を対象とした衛生指導

給食物資納入業者等大量調理(製造)施設への監視指導

生食用カキの収去検査の実施

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場合、熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱による「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令するなどの注意喚起等を実施します。

イ)カンピロバクター食中毒予防対策(最重点監視項目)

生または十分に加熱されていない食肉(鶏肉等)を原因とするカンピロバクター食中毒を防止するため、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。

飲食店や食肉処理施設等への監視指導

鶏肉の生食での提供の自粛
食肉の加熱調理の徹底
調理器具の使い分けや消毒の徹底

市民啓発

鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底など

ウ)腸管出血性大腸菌食中毒予防対策(最重点監視項目)

全国的には、平成24年に「白菜の浅漬け」(患者数169人、死者8人)を、平成26年に「冷やしきゅうり(浅漬け)」(患者数510人)を原因食品とした重大な腸管出血性大腸菌食中毒事件が発生しました。

また、熊本市内においても保育園の給食で冷製パスタを原因食品とした食中毒事件が発生しました。いずれも、加熱工程のない野菜調理品が原因となっていることから、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。

営業施設への監視指導

食肉から他の食品への2次汚染防止対策を徹底
漬物の衛生規範の徹底
カット野菜、カットフルーツ等の洗浄消毒の徹底
給食施設への「大量調理施設衛生管理マニュアル」による衛生管理の徹底

市民啓発

食肉等の加熱調理の必要性とバーベキュー等での食肉からの2次汚染対策の徹底について周知します。

市の関係部署と連携し子ども、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す。

(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、より安全な食品の流通の確保に努めます。

ア) 広域流通食品の安全確保（最重点監視項目）

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・指導を徹底します。

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
H A C C Pによる食品衛生管理の推進

イ) イベント等における食品の安全確保（最重点監視項目）

簡易な施設における食品の安全確保

平成 26 年 7 月に露店での「冷やしきゅうり(浅漬け)」の加工販売により大規模な食中毒事件が発生したことからイベント等で簡易な施設で調理等を行う営業施設での衛生確保を行うため、次の事項に重点をおいて指導します。

簡易な施設での生もの提供の禁止
食材を含め食品の温度管理の徹底
手洗いと使い捨て手袋の着用の徹底
簡易な施設内での仕込み作業の禁止

「海フェスタくまもと」における食品の安全確保

平成 27 年 7 月 18 日(土)～8 月 2 日(日)に熊本市で開催される「海フェスタくまもと」には、全国から多くの来熊者が見込まれるため、宿泊施設や弁当屋、観光施設等への監視指導を強化します。

宿泊、弁当調理施設に対して「大量調理施設衛生管理マニュアル」徹底
土産品、弁当の適正な食品表示の徹底

ウ) 輸入食品の安全確保

市内に流通する輸入農産物等の収去検査を実施します。

輸入野菜、果実の残留農薬等に関する収去検査
輸入刺身の収去検査

エ) 食品表示の適正化対策（最重点監視項目）

消費者が食品を選ぶうえで重要な情報源である食品表示について、適正な表示の推進を図ります。また、食品表示法（平成 25 年 6 月 28 日法律第 70 号）が平成 27 年 6 月に施行されることから、食品等事業者へ周知に努めます。

食品表示法の改正点に関する講習会の開催
栄養成分表示の義務化や製造所固有記号の変更等、従来の食品衛生法及び健康増進法からの改正点について、事業者に対し適正表示に向けた講習会を行います。

科学的、合理的根拠に基づく期限設定の徹底

▶期限設定の根拠の作成と設定期限の一覧の作成

▶製造、加工に関する記録の作成

表示違反食品の排除

春期・夏期・年末の食品一斉監視の際に、田崎市場や大型食品量販店等で販売されている食品表示の監視指導を行います。

表示が義務づけられているアレルギー物質（卵・そば・小麦・乳・落花生・えび・かに）の適正表示の徹底を図ります。

食品表示法における品質事項を所管する国（九州農政局）及び熊本県と連携し、必要に応じ合同監視などを行います。

オ）健康食品の安全確保

健康食品の製造、販売施設の立入検査を実施し、医薬品的効能効果の表示などの不適正表示を排除し、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図ります。

（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す。

ア）大型弁当仕出屋・旅館

本市において弁当を原因食品とする黄色ブドウ球菌による食中毒事件が２年連続して発生しています。不適切な食品の取り扱いや温度管理が要因であったと推測されたことから、春の行楽シーズン及び調理数が増加する年末、年始に次のことに重点をおいて監視指導を行います。

調理従事者の健康確認記録の作成・保存

弁当の衛生規範の遵守

消費期限、保存方法の検証

イ）給食施設（健康増進法に基づく栄養指導を含む）

▶病院、福祉施設、学校、保育施設などの給食施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理の点検を行います。

▶衛生管理の点検と併せ事業所、寄宿舍に重点をおいて健康増進法に基づく栄養管理指導を行います。

（４）田崎市場における監視指導

せり売り開始前の早朝監視や夏期、年末一斉取締りを実施し、熊本市内の食品流通の拠点である田崎市場において流通する食品や施設に対して、次のような監視指導を行います。

有毒、有害魚介類、植物の排除

適正な温度管理、食品表示の徹底

収去検査（残留農薬、細菌検査、食品添加物等）

市場仲卸施設や関連施設での適正な温度管理、適正表示、衛生的な取扱の指導

(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ます。

厚生労働省や消費者庁の指針に基づいて実施する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」等で公表します。

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食中毒発生予防等のために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。

施設ランクがA・Bの弁当屋や仕出屋等
フードパル熊本、熊本城、水前寺公園などの観光施設内の食品取扱施設
調理米飯、未加熱そうざい等の収去検査。

イ) 夏期食品一斉取締り(7月)

厚生労働省や消費者庁の指針に基づき、高温多湿期における食中毒発生予防、食品の適切な保管管理の徹底、不良・違反食品の排除等のために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。また、食品表示法における品質事項を所管する国(九州農政局)及び熊本県と食品表示の適正化のため合同監視を行います。

田崎市場の食品取扱施設(熊本県、熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携して監視指導を実施)

大型食品量販店
集団給食施設

ウ) 年末食品一斉取締り

厚生労働省や消費者庁の指針に基づき、年末年始に向け大量に流通する多種多様な食品についてノロウイルスやフグ毒による食中毒発生予防や食品添加物の適正使用等不良・違反食品の排除に努めるために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。また、食品表示法における品質事項を所管する熊本県と食品表示の適正化のため合同監視を行います。

熊本県、熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携し、田崎市場の食品取扱施設

飲食店や魚介類販売施設などの生かきやふぐの取扱い施設

大型食品量販店

集団給食施設

広域流通食品の製造、調理加工施設

(6) と畜場における監視指導

熊本市食肉衛生検査所では、熊本市が開設していると畜場(熊本市食肉センター)において次の事項の監視指導を行います。

環境総合センターと連携して動物用医薬品等の残留検査を実施します。

熊本市食肉センターに対して、衛生管理マニュアルに基づく施設・設備の適正管理の実施状況等に関する衛生点検を行います。

熊本市食肉センターに対して、施設や設備の細菌検査を実施して衛生的検証を行います。

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

監視指導の実施にあたっては、厚生労働省、消費者庁等の国の機関、熊本県、庁内の関係部局との連携は重要です。

また、食中毒、違反・不適事例等が他自治体におよぶ時は、関係自治体との連携が必要です。

そこで、国・県・関係自治体・庁内関係部局、食品等事業者等との連携を図ります。

1. 健康危機管理体制の充実及び強化

大規模食中毒や災害など甚大な被害の健康危機発生時は、庁内の関係部局、関係機関、食品等事業者等との連携が必要です。

食中毒等の健康危機に迅速・適切に対応できるように下記の取組を行います。

休日夜間にも対応ができる緊急連絡体制をとり、健康危機管理体制を確立します。

食中毒発生時には、熊本市食中毒調査マニュアルに従い関係部局と連携を取り、迅速かつ適切に調査等を行います。

健康危機管理に関する会議等により関係機関や庁内の関係部局との連携を図り、食中毒等の健康危機発生に備えます。

熊本市健康危機管理訓練、熊本市災害医療訓練、熊本市大規模災害対処訓練などの訓練を行い健康危機管理への対応能力等の向上を図ります。

災害などの発生に備えて、病院等の食品等事業者に対して備蓄食品等の衛生管理について指導します。

2. 食品の安全確保のための連携

(1) 庁内の連携

食の安全安心の確保に係る連携

市民の食の安全安心を総合的に確保するために、健康福祉こども局、環境局、農水商工局、教育委員会等関係部局で構成する、熊本市食の安全安心・食育推進庁内連絡会を開催し、情報交換を行い一元的な対応を行います。

学校及び社会福祉施設等における給食等の安全確保に係る連携

学校や社会福祉施設（保育園、特別養護老人ホーム等）、病院等の衛生管理に関する助言指導及び支援にあたり、各施設を所管する関係部局と連携し、自主衛生管理の推進を図ります。

牛海綿状脳症（BSE）発生時

「熊本市BSE対応マニュアル」に基づき、国を含めた関係機関と連携して迅速に対応します。

（２） 国・関係自治体との連携

厚生労働省及び関係自治体との連携

厚生労働省や関係自治体が主催する会議等での情報交換等連携を密にし、違反食品発見時や食中毒（疑い事例含む）発生時における監視指導等を効果的かつ効果的に実施するとともに、健康被害の拡大防止や違反食品の排除等を的確に行います。

消費者庁及び関係行政機関との連携

食品の適正表示のために、消費者庁や農林水産省等の行政機関と連携し、適正表示を推進します。

農林水産省及び関係自治体との連携

農林水産物の安全性を確保するため、残留農薬等の基準違反を発見した場合など生産段階での違反の疑いがある場合は農林水産部局と連携を図ります。

（３） 検査機関の体制整備

食品の安全確保を目的とした監視指導を的確に実施するために、適正かつ迅速な検査が重要であることから、検査体制の整備と検査技術の維持向上に努めます。

検査実施機関

環境総合センター：市内製造、流通食品の収去検査等

市場食品衛生監視所：市場に流通する鮮魚、青果物等の検査

食肉衛生検査所：と畜場における検査

検査結果の信頼性確保

検査結果の信頼性を確保するために精度管理を行います。

内部精度管理：信頼性確保部門による検査の適正な実施の確認

外部精度管理：環境総合センター、食肉衛生検査所の検査機関においては外部機関により精度管理の検証

検査技術の維持向上

信頼性確保部門が実施する検査の精度管理に関する研修に参加し、職員の知識や技術の向上を図ります。

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は施設に対する監視指導は必要ですが、同様に食品等事業者による自主衛生管理の推進も重要です。このため、食品等事業者等の自主衛生管理推進のための指導や支援を行います。

1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進

食中毒等食品事故発生防止、食品衛生法違反食品の製造防止等に有効な手段として、食品衛生管理のための国際的標準としての地位を確立しているHACCPの導入を支援するとともに、これらの取り組みを市民に対して広報し食に対する安心の確保に努めます。

ア) HACCPの導入支援(最重点監視項目)

HACCPの導入、推進を目的に「熊本市食品衛生に係る措置の基準を定める条例」を一部改正し、食品等事業者がHACCPによる食品の衛生管理を選択的に取り組めるように規定しました。

そこで、「熊本市食品自主衛生管理評価事業」(食品の製造、加工又は調理を行う食品等事業者が取り組む自主衛生管理を段階的に評価する事業)を活用し、食品等事業者が目標を持って段階的にHACCPに取り組み、自主衛生管理をレベルアップするよう支援するとともに、市民に対して広報に努めます。



イ) 国のHACCPの支援

国のHACCP承認施設に対して外部検証として厚生労働省九州厚生局と合同で監視指導を行います。

国のHACCPの承認を目指す施設に対して必要な助言、支援等を行います。

水産食品、食肉、乳及び乳製品の輸出を目指す施設に対してHACCPの導入等の必要な衛生管理に関する助言、支援等を行います。

2 自主衛生管理推進のための指導・支援

食品等事業者が、消費者に食品等を供給する者として、食品の安全性を確保する第一義的責任があり、食品等事業者の責務として知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成保存等の努力義務があります。

そこで、食品等事業者の衛生意識の向上及び自主衛生管理の確立とその取組の市民への情報発信を指導、支援します。

(1) 食品等事業者への指導・支援

ア) 熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業

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し、食品等事業者全体の衛生レベルの向上を図るとともに、消費者の食に対する安心に寄与します。

イ) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

- ▶施設の監視指導や衛生講習会の際に、食品等事業者や食品衛生責任者に対して自主衛生管理の必要性や方法等を指導します。
- ▶食中毒予防や衛生管理等に関する専門家を講師に招聘して、熊本市食中毒予防講演会を行います。

ウ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

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す。

エ) 食品等事業者の責務規定遵守の徹底

施設の監視指導や衛生講習会の際に、食品衛生法第3条に定められている「販売食品等の安全性の確保に係る知識・技術の習得」、「原材料・販売食品等の必要な情報の記録・保存」などの食品等事業者の責務について指導して、その責務規定遵守の徹底を図ります。

(2) 優良衛生施設等の表彰

食品衛生意識の普及・向上に努め、その功績が特に顕著と認められる者を食品衛生功労者として、衛生上優秀で他の模範と認められる施設を食品衛生優良衛生施設として表彰します。

また、被表彰者及び施設は、熊本市ホームページ「安全安心のひろば」で市民に紹介します。

(3) 熊本市食品衛生協会の事業への支援

熊本市食品衛生協会が食品業界の自主管理体制の確立を目指して実施する食品衛生普及事業や食品衛生指導員の巡回指導等の活動に積極的に協力します。

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）

食の安全安心の確保のためには、生産者を含む食品等事業者、消費者、行政の3者が、それぞれの役割分担に応じた取り組みを行わなければなりません。

そのために、その3者の相互理解や信頼関係を確立し、リスクコミュニケーションを推進することが必要です。

1 市民・食品等事業者及び行政との意見交換

(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います。そのために次のような意見等交換の機会を設けます。

ア) 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、食品等事業者、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す。

次年度の熊本市食品衛生監視指導計画の案を作成後、委員から意見等を聴取して必要に応じて計画に反映させます。

イ) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

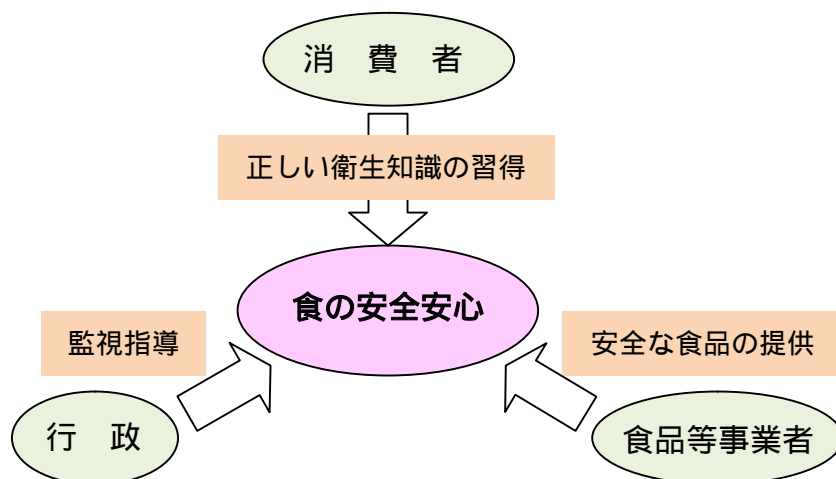
例年、2月までに次年度の熊本市食品衛生監視指導計画の案を熊本市ホームページ「安全安心のひろば」等で公開し、広く市民から意見等を聴取して必要に応じて計画に反映させます。

ウ) 監視指導の実施状況等の公表

例年、6月までに昨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」等で公表します。

(2) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施（最重点監視項目）

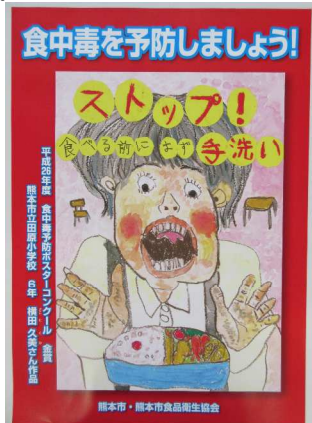
食の安全安心確保のために、消費者、食品等事業者、行政の三者が一体となって取り組むことが重要です。そこで厚生労働省が食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発を強力に推進している8月に食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を目的として、市民参加型の体験事業を実施します。



ア) 食中毒予防ポスターコンクール（市民が行う食品安全のための取組み）

小学生への衛生思想の普及等を目的に、熊本市内の小学生を対象に食中毒予防をテーマにしたポスターコンクールを実施します。その入賞者への表彰式を食品衛生月間初日に行い、夏季の食品の取扱いについて注意喚起を行います。

（平成 26 年度金賞作品）



（平成 26 年度特別賞作品）



（展示会）



イ) 田崎市場体験

食品流通の拠点である田崎市場内の施設で野菜・果実の模擬せり体験や残留農薬検査体験等を通じて、食品事業者の食の安全への取組みを紹介し、食の安全安心を実感してもらうこと等を目的に、食品衛生監視員等の養成施設である大学の学生を対象に実施します。



（平成 26 年度田崎市場体験）

ウ) 一日食品衛生監視員体験

食品衛生監視員の業務及び食の安全のための取り組みを紹介することにより市民の食の安心に寄与することを目的に市政だよりで公募した熊本市民を対象に実施します。

また、消費者に食中毒予防や食品表示等に関する説明を行い、食品衛生に関する高度な知識等を修得してもらうことに努めます。



平成 26 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

2 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迅速かつ正確な情報が重要です。そこで、次のような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、食品の検査結果、食中毒注意報発令時等の緊急情報等の情報提供を行います。

(2) 食品安全情報ネットワーク

熊本市内に店舗を持つ食品量販店、百貨店、コンビニエンスストア等や田崎市場内の荷受業者等の食品の流通、販売の拠点となる食品等事業者と連携して食品安全情報ネットワークを構築しています(平成27年2月末現在、30機関)。この食品安全情報ネットワークの構成機関に月1回の定期情報(食品等の検査結果、自主回収情報及び苦情に関する情報)や食中毒注意報発令などの緊急情報等を提供して、食品の安全性に関する正確な情報の共有化を行います。

(3) 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

- ▶熊本市の広報誌「市政だより」に市民等に対する啓発記事の掲載、ラジオの広報番組への出演や原稿提供などにより、市民や食品等事業者に対して必要な時期に必要な情報提供を行います。
- ▶熊本市医師会機関紙「森都医報」に記事を掲載し、医師や医療従事者に対して必要な情報提供を行います。

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す。
- ▶食中毒等の健康危機発生時や行政処分を行った場合には、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す。

(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ています。

ア) 出前講座

熊本市生涯学習推進課が主催する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」、「食卓に並ぶ安全な食品」、「食品バザーの安全対策」、「食品添加物って、どんなもの?」、「見てますか?食品の表示」、「熊本市独自の食の安全安心への取り組み」という6講座を登録して、市民等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す。

イ) バザー開催時の衛生教育

熊本市においては、学校や地域などで食バザーを開催する場合、主催者はバザー開催届を提出しなければなりません。

その際に、食バザーによる食中毒予防等のために、取扱い食品等を考慮した衛生教育を行います。

ウ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

食品等取扱者の衛生管理に関する知識の向上を目的に、食品等事業者に対して積極的に衛生講習会を開催します。

- ▶食品等事業者に対して食中毒予防講演会の開催
- ▶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

食品等に関する苦情相談が、市民、食品等事業者などからあった場合は、迅速・適切に対応して原因究明、再発防止等を行います。

食品等に関する相談や疑義照会等が、市民、食品等事業者などからあった場合は、

適切に対応します。

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

食の安全安心の確保のためには、研修等により食品衛生に係る人材を養成し、その人材の資質の向上を図ることが重要です。

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

次のような国や関係機関等が開催する研修会等に積極的に職員を派遣して、関係職員の資質の向上を図ります。

研修会等名	主催等
食品安全行政講習会	厚生労働省
食品衛生監視指導研修	国立保健医療科学院
全国食品衛生監視員協議会研修会	全国食品衛生監視員協議会
食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会	九州ブロック食品衛生監視員協議会
疫学研修	岡山大学
総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会	九州内関係自治体
熊本県食品衛生監視員会議	熊本県
生活衛生関係監視員会議	生活衛生課、食品保健課、食肉衛生検査所
全国食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省
九州地区食肉衛生検査所協議会研修会	九州地区食肉衛生検査所協議会

月1回程度、内部研修を行います。

新規採用職員や経験年数が浅い職員等を対象に、適宜、内部研修を行います。

積極的に調査研究に取り組み、各種研修会において発表します。

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、食品衛生責任者等の養成や資質の向上を図ります。

別表1「平成27年度立入検査計画」

	平成27年												平成28年		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月			
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)															
4 食品等の取去検査計画	・別表2「平成27年度取去検査計画(採取含む)」のとおり														
6 重点的に行う監視指導															
1 食中毒予防対策の強化															
ア) ノロウイルス食中毒予防対策	・弁当・仕出屋・旅館	・弁当・仕出屋・旅館								大量調理(製造)施設・生かき提供施設					
イ) カンピロバクター食中毒予防対策				・食肉処理、販売施設	・食鳥処理施設					居酒屋・焼肉店等飲食店					
ウ) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策				・カット野菜、カット果物販売店						焼肉店等飲食店			浅漬け製造施設		
2 食の安全性の強化															
ア) 広域流通食品の安全確保				広域食品製造施設							広域食品製造施設				
イ) イベント等における食品の安全確保	イベント出店施設への衛生監視(通年)														
ウ) 輸入食品の安全確保	・田崎市場		・田崎市場	・田崎市場 ・量販店				・田崎市場				量販店			
3 エ) 食品表示の適正化対策	・フードパル熊本 観光施設			・田崎市場 ・量販店								・田崎市場 ・量販店			
オ) 健康食品の安全確保	・健康食品製造・販売施設臨検(通年)														
(3) 大規模調理施設の監視指導															
ア) 大型弁当仕出屋・旅館	・弁当・仕出屋・旅館	・弁当・仕出屋・旅館								ABランク施設	ABランク施設				
イ) 給食施設	・保育所	・学校	・保育所 ・学校	・保育所 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・事業所 ・社会福祉		
(4) 田崎市場における監視指導	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・夏期食品一斉取締 早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・年末食品一斉取締 早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検
(5) 一斉取締りの実施															
ア) 春期食品一斉取締り(4、5月)	・弁当・仕出屋・旅館の臨検 ・観光施設の食品販売店臨検														
イ) 夏期食品一斉取締り(7月)				・田崎市場 ・食品量販店 ・集団給食施設											
ウ) 年末食品一斉取締り(12月)											・田崎市場 ・食品量販店 ・食品製造団地				
(6) と畜場における監視指導	・熊本市食肉センターの監視指導														
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進															
1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進															
ア) HACCPの導入支援	・HACCPの普及・啓発(通年)														
イ) 国のHACCPの支援	・国のHACCP承認施設臨検(通年)														
2 自主衛生管理推進のための指導・支援															
ウ) 食品事業者向け衛生講習会の開催	・事業者の相談・要望に応じ随時対応(通年)														

【用語集】

【あ行】

「アニサキス」

サバ、サケ、ニシン、スルメイカ等の魚に寄生する虫です。ヒトの体内から通常排泄されますが、魚を生で食べたとき、まれにヒトの胃や腸壁に侵入し、多くが8時間以内に、主に激しい腹痛を生じます。吐き気、おう吐、ジンマシンなどの症状を伴う場合もあります。加熱または - 20 で48時間以上冷凍すると死滅し、食中毒を防ぐことができます

「アレルギー物質」

(アレルギーぶっしつ)

食物アレルギーを持つ人の健康を守るため、食物アレルギーを引き起こすものの中で、発生件数や症状の重さなどを考慮して、アレルギー物質として表示が必要な品目があります。そのアレルギー表示対象品目の中で、表示が法的に義務付けられているものとして、「卵」、「そば」、「小麦」、「乳」、「落花生」、「えび」、「かに」の7品目があります。

「遺伝子組換え食品」

(いでんしくみかえしょくひん)

例えば除草剤の成分を分解する性質を持っている遺伝子を挿入することで除草剤に強い作物を作り出すことができるというような、遺伝子組換えの技術による品質改良を加えた食品です。国が行う安全性審査を経たものしか流通することではなく、これまで安全性が確認されたものには、とうもろこし、なたね、じゃがいもなどの農作物や、キモシン、 α -アミラーゼなどの食品添加物があります。

「衛生規範」

(えいせいきはん)

国が定めた食品取扱施設の衛生状態、食品の衛生的な取扱い、製品の衛生状態などの基準です。現在、「弁当及びそうざい」、「漬物」、「洋生菓子」、「セントラルキッチン/カミサリー・システム」、「生めん類」の衛生規範が定められています。

【か行】

「カンピロバクター」

食中毒を引き起こす細菌の一種です。現在、日本で発生する食中毒の原因物質としては、ノロウイルスと並んで多いものです。鶏の腸管内にいる可能性が高く、カンピロバクターによる食中毒は鶏肉の生食や不十分な加熱などにより起ります。

「クドア」

ヒラメに寄生する虫で、クドア（クドア・セブテンpunkタータ）が多量に寄生したヒラメを生で食べると、食後数時間で一過性の下痢やおう吐などの症状が起きます。症状は軽度で、速やかに回復します。

ヒラメを冷凍若しくは加熱すれば、クドア・セブテンpunkタータによる食中毒を防ぐことができますが、冷凍すると品質が低下することから、現在、冷凍以外の食中毒予防方法について研究が進められています。また、生産地では、出荷前の検査等の取組が行われています。

「熊本県食品の衛生に関する指導基準」

（くまもとけんしょくひんのえいせいにかんするしどうきじゅん）

国が定めている「食品、添加物等の規格基準」に規定のない食品の中で、食品の品質の向上や食中毒を防止するために、熊本県が独自に一部の食品に、「熊本県食品の衛生に関する指導基準」として一般細菌数や大腸菌群などの基準を定めているものです。現在、「そうざい」、「調理米飯（おにぎり）・調理パン類（サンドウィッチ等）」、「豆腐」、「生菓子」に基準が定められています。

「熊本市市場食品衛生監視所」

（くまもとしいちばしょくひんえいせいかんししょ）

熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）内にある市場会館の5階にある施設です。熊本市保健所の職員が、そこで田崎市場を流通する農産物の残留農薬の簡易検査や水産物の細菌検査などの検査を行っています。

「熊本市食の安全安心・食育推進会議」

（くまもとししょくのあんぜんあんしん・しょくいくすいしんかいぎ）

「熊本市食の安全安心・食育推進計画」に基づいて、市民代表や生産者、食品関連事業者及び学識経験者など食に関する関係者で組織する会議です。食の安全安心の確保や食育推進などについて協議してもらい、推進計画の進行状況等について検証や評価などを行います。

「熊本市食の安全安心・食育推進計画」

（くまもとししょくのあんぜんあんしん・しょくいくすいしんけいかく）

熊本市において、「食」を取り巻くさまざまな課題に対処し、また熊本の豊かな食の恵みの継承と発展に努めるために、平成20年3月に策定した「食の安全安心の確保」、「食育の推進」、「くまもとらしさの継承と発展」を3本柱にした計画です。

平成25年度には、これまでの基本的施策を継承しながら「周知から実践」をコンセプトとした「第2次食の安全安心・食育推進計画」（計画期間平成30年度まで）を策定しました。

「熊本市食品衛生監視指導計画」は、この推進計画の中の食の安全安心の確保

のために行う施策等を具体的に定めたものです。

「熊本市版H A C C P」

(くまもとしばんはさっぷ)

熊本市において、H A C C P (ハサップ)(*)の考え方に基づく自主衛生管理の取り組みを推進することにより食品事業者の自主衛生管理の水準を向上させ、食品の安全性を高めることを目的に平成 20 年度から開始した事業です。正式には、熊本市食品自主衛生管理評価事業といいます。国のH A C C Pは対象食品が乳、食肉製品、魚肉ねり製品など一部の食品に限られていますが、この熊本市版H A C C Pは、熊本市内で食品を製造、加工、調理を行う施設の全てが対象になります。

* H A C C P (p 7 参照)

「熊本地方卸売市場」

(くまもとちほうおるしうりいちば)

熊本市田崎町に位置する、熊本県内最大の食品流通の拠点である民間の卸売市場です。県内を流通する魚介類の 70%以上、野菜・果物の 50%以上が、この市場を通過して流通しています。「田崎市場」の名称で親しまれています。

「健康危機」

(けんこうきき)

食中毒、感染症、毒物劇物などにより市民の生命や健康の安全を脅かす事態のことをいいます。

「健康危機管理」

(けんこうききかんり)

健康危機に対して行う発生予防、拡大防止、医療の確保などの業務のことをいいます。

「厚生局」

(こうせいきょく)

厚生労働省が各地方ごとに設置している、H A C C P制度や輸出食品などの食品衛生分野や麻薬取締などを担当する出先機関です。全国に 8 機関あります。その内、九州厚生局は福岡市にあり、沖縄県を含む九州 8 県を担当しています。

【さ行】

「サルコシスティス」

食後数時間程度で一過性の嘔吐や下痢の症状を呈する食中毒を引き起こす馬肉に寄生する寄生虫の一種です。馬肉を - 2 0 で 4 8 時間以上の冷凍処理をすることで食中毒を予防できます。

「残留農薬」

(ざんりゅうのうやく)

食品に残った農薬のことです。平成 18 年に厚生労働大臣が定める基準量以上の農薬が残留する食品の販売などを禁止するポジティブリスト制が施行されました。各農薬の残留基準は作物の種類ごとに定められており、その基準値を定めるにあたっては、安全性を確認するために様々な実験を行って、「人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康上の問題が生じないとされる量」などを確認して、さらにその量の 100 分の 1 程度の安全係数をかけて基準値を決めています。

「JAS法」

(じゃすほう)

昭和 25 年に制定された農林水産省が所管する法律で、正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。この法律は、食品などが一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS 規格制度」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。この法律で定められたルールに従って食品などには、JAS マークや原産地などの表示が付いています。

「収去」

(しゅうきょ)

ものを一定の場所から取り去ることです。

保健所などの食品衛生監視員には、食品衛生法の規定により、検査などのために食品営業者などから、必要な限度において食品などを無償で収去できる権限が与えられています。

「消費期限」

(しょうひきげん)

食品の期限表示のひとつです。早めに食べなければならない食品に使用され、定められた方法で保存した場合でも、その期限を過ぎると腐敗などにより衛生上の危害が発生するおそれがある期限のことです。必ず消費期限内に消費して下さい。

「消費者庁」

(しょうひしゃちょう)

消費者の視点から政策全般を監視するために、平成 21 年 9 月に発足した国の省庁です。食の安全安心の分野においては、食品などの表示を所管しています。

「賞味期限」

(しょうみきげん)

食品の期限表示のひとつです。比較的日持ちがしやすい食品に使用され、定められた方法に従って保存した場合に、その食品に期待されるすべての品質を十分

保っていると認められる期限のことをいいます。つまり、おいしく食べられることを保証する期限のことです。

「食中毒」

(しょくちゅうどく)

食品が原因で腹痛や下痢、おう吐、発熱などの中毒症状が起きることで、場合によっては死に至ることもあります。食中毒の原因は、ほとんどの場合、人の体に有害な細菌やウイルス、毒きのこやフグの毒などの自然毒によって引き起こされます。

「食鳥検査」

(しょくちょうけんさ)

食鳥処理場において食用にするために処理される鶏、あひる、七面鳥を、一羽ずつ病気に罹っていないかなどを検査することをいいます。これらの食鳥肉は、食鳥検査に合格したものでないと流通できないため安全安心な食鳥肉です。

「食鳥検査員」

(しょくちょうけんさいん)

食鳥検査を行う自治体や厚生労働大臣が指定する指定検査機関の職員のことです。職務の内容上、獣医師の資格が必要です。

「食品衛生監視員」

(しょくひんえいせいかんしん)

食の安全安心の確保のために、食品衛生法により食品営業施設への立入、検査などのために食品などを無償で収去できるなどの権限が与えられている国の検疫所や都道府県などの保健所などに配置されている国や自治体の職員です。職務の内容上、公衆衛生などに関する高度な知識や技術などを必要とするため、医師、獣医師、薬剤師の資格を持つ者などの資格の要件が定められています。

「食品衛生協会」

(しょくひんえいせいきょうかい)

食品関係の様々な業態の方々が相集い、食品業界における自主衛生管理を実施することなどを目的に、昭和 23 年に設立された社団法人です。組織としては日本食品衛生協会を中心にして都道府県・政令指定都市単位で全国に 59 支部、保健所単位で約 700 支所が設置されています。

「食品衛生指導員」

(しょくひんえいせいしどういん)

食品衛生協会の目的である自主衛生管理を実施するために、食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の終了した者に対して食品衛生指導員の資格が与えられます。全国で約 55,000 人、熊本市には約 120 人が任命されており、自主衛

生管理の実践などのために営業施設の巡回指導などを実施しています。

「食品衛生責任者」

(しょくひんえいせいせきにんしゃ)

食品営業者は、食品衛生法で定められている食品衛生管理者の設置義務がある業種(食肉製品製造業、添加物製造業など)以外の営業施設には、食品衛生責任者という施設の衛生管理などを行う者を設置しなければなりません。食品衛生責任者の資格は、各自治体で定めていますが、熊本市においては調理師、栄養士などの衛生関連法令に基づく資格者や食品衛生責任者養成講習会を受講した者などに対して与えられます。

「食品衛生法」

(しょくひんえいせいほう)

昭和 22 年に制定された厚生労働省などが所管する、食中毒等の飲食を原因とする危害を防止することにより、国民の生命・健康を守ることを目的に、食の安全安心を確保するための様々な規制などを定めた法律です。

「食品添加物」

(しょくひんてんかぶつ)

食品を製造するときに着色や保存などの目的で食品に加えられるものです。「人の健康に悪影響を与えないもの」だけが厚生労働大臣によって使用を認められています。

「食品等事業者」

(しょくひんとうじぎょうしゃ)

食品衛生法の規定より次の から までに該当する者をいいます。

食品や添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人や法人

器具や容器包装を製造、輸入、販売する人や法人

学校や病院などの施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与する人や法人

【た行】

「大量調理施設衛生管理マニュアル」

(たいりょうちょうりしせつえいせいかんりまにゅある)

平成 8 年の O157 などの腸管出血性大腸菌による食中毒が全国的に多発したことを受けて、平成 9 年に策定された集団給食施設などにおける食中毒を予防するために HACCP の考え方に基づく重要管理事項などを定めたマニュアルです。集団給食施設、大型弁当屋などの同一メニューを 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する調理施設に適用されます。

「腸炎ビブリオ」

(ちょうえんびぶりお)

食中毒を引き起こす細菌の一種です。海水中に生息しているため、海水温度が高い夏場に沿岸で獲れた魚介類に付いている可能性が高いといわれています。そのため、腸炎ビブリオによる食中毒は夏場に多く発生しています。

「腸管出血性大腸菌」

(ちょうかんしゅっけつせいだいちょうきん)

人に下痢などの消化器症状を起こす病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)(p8参照)を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、そのほかに「O26」や「O111」などが知られています。

腸管出血性大腸菌は、牛などの家畜や人の糞便中に時々見つかります。糞便に汚染された牛肉や二次汚染された食品によって腸管出血性大腸菌食中毒が起こります。食品や調理器具の加熱や消毒剤により死滅しますので、通常の食中毒対策を確実に実施することで十分に予防可能です。

「動物用医薬品」

(どうぶつよういやくひん)

食用の家畜などを病気や寄生虫から守るために使用される医薬品です。抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫駆除剤、ホルモン剤があります。食品に対しては、抗生物質や化学的合成品たる抗菌性物質の含有の原則禁止が食品衛生法により規定されています。

「と畜検査」

(とちくけんさ)

と畜場において食用にするために「とさつ」解体される牛・豚・馬・めん羊・山羊を、1頭ずつ病気に罹っていないかなどを検査することをいいます。これらの食肉は、と畜検査に合格したものでないと流通できないため、安全安心な食肉です。

「と畜検査員」

(とちくけんさいん)

と畜検査を行う自治体の職員のことです。職務の内容上、獣医師の資格が必要です。

【な行】

「ノロウイルス」

冬季を中心に発生する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることによって感染します。主な症状

は嘔吐や下痢で、通常 1~2 日で回復し、後遺症もありません。従来は生カキなど二枚貝を原因としていましたが、近年はノロウイルスに感染した食品取扱者を介した食中毒事例が増加しています。現在、日本で発生する食中毒の原因物質としては、事件数ではカンピロバクターと並んで多く、患者数では最も多いです。

【は行】

「H A C C P (ハサップ)」

米国のN A S A (アメリカ航空宇宙局)で宇宙食の安全確保のために開発された食品の衛生管理システムです。このシステムは、従来の最終製品を検査することでその安全性を確認するのではなく、製造・加工工程ごとに食中毒などの健康被害を引き起こす危害をチェックして、それに対する対策をあらかじめ立てて効率的に安全性を高めるシステムです。このシステムは国際的にも高い評価を受けており、日本をはじめ多くの国で導入が進んでいます。

H (Hazard : 危害) A (Analysis : 分析) C (Critical : 重要) C (Control : 管理) P (Point : 点) の略です。

「B S E」

(びーえすいー)

正式には牛海綿状脳症といい、牛の脳の中に空洞ができスポンジ(海綿)状になる病気です。現在のところ、プリオンという物質が原因ともいわれていますが、正確な発生原因は特定できていませんが、日本ではと畜検査によりB S Eに感染しているかどうかの検査が行われているため、感染した肉が流通することはありません。

【や行】

「溶血性尿毒症症候群」

(ようけつせいにようどくしょうしょうこうぐん)

様々な原因によって生じる血栓性微小血管炎(血栓性血小板減少性血管炎)による急性腎不全であり、(1)破碎状赤血球を伴った貧血、(2)血小板減少、(3)腎機能障害を特徴とします。H U Sの初期には、顔色不良、乏尿、浮腫、意識障害などの症状が見られます。

H U Sは腸管出血性大腸菌感染の重症合併症の一つであり、子どもと高齢者に起こりやすいのでこの年齢層の人々には特に注意が必要です。

【ら行】

「リスクコミュニケーション」

食の安全安心の分野においては、消費者、食品等事業者、行政などの食品に関するリスクに関係する人々の間で食品のリスクに関する情報や意見を互いに交

換することです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会や新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）など通常、双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組みに含みます。