

平成 27 年度
熊本市
食品衛生監視指導実績報告

平成 28 年 6 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	
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	
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 12
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	
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 14
1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	
2 自主衛生管理推進のための指導・支援	
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 17
1 市民・食品等事業者及び行政との意見交換	
2 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	
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 23
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、「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 27 年においても「平成 27 年度熊本市食品衛生監視指導計画」に基づき、依然として多発しているカンピロバクターやノロウイルス等による食中毒事件や、市民の関心が高い食品への異物混入等、食品における種々の危害発生防止策として有効な手法である HACCP システムの導入促進と概念の普及に努めることで、食品の安全確保を図りました。

また、4 月 1 日に食品表示法が施行されたことを受け、新しい表示基準への移行に向けて必要となる指導を行いました。

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。

熊本市の食の安全に関する状況

(1) 食中毒発生状況

平成 22 年～平成 26 年

	H 2 2	H 2 3	H 2 4	H 2 5	H 2 6
事件数	1	2	3	5	5
患者数	24	164	432	67	62

平成 27 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	H27/01/28	飲食店 (一般食堂)	9	0	不明(1/28の昼食)	不明
2	H27/02/6	飲食店 (一般食堂)	9	0	不明(2/4の食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ
3	H27/02/15	飲食店 (一般食堂)	22	0	不明(2/15の昼食)	ノロウイルス G
4	H27/05/22	飲食店 (一般食堂)	4	0	不明(5/20の食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ
5	H27/06/17	飲食店 (一般食堂)	3	0	不明(6/15の食事)	カンピロバクター・ ジェジュニ
6	H27/07/30	保育園	79	0	不明(7/30の食事)	ノロウイルス G
計			126	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 魚肉練り製品から大腸菌群検出、添加物基準値超過
- ・保存基準違反 豆腐、生食用魚介類の常温販売
- ・残留農薬基準値超過

2) 食品表示法 5 条 (表示基準) 違反

- ・添加物表示欠落
- ・未使用添加物の表示
- ・賞味期限書換え

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 P 7)
- (2) カンピロバクター食中毒予防対策 (詳細は P 8)
- (3) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策 (詳細は P 8)

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 9)
- (2) イベント等における食品の安全確保 (詳細は P 9)
- (3) 食品表示の適正化対策 (詳細は P 9)

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 1 4)

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 1 8)

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した。

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27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23,015ポイントに対して33,838ポイントでした。

(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した。平成27年度は立入検査における目標総監視ポイント数は22,015ポイントに設定していましたが、食中毒の再発防止のために重点的な監視指導を行った結果、監視ポイント数としてはこれを大きく上回る32,813ポイントとなりました。

ランク	主な業種等	監視ポイント数	対象営業施設数(概数)	監視回数(回)	監視ポイント
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	65	270	1,350
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	480	1,994	7,976
C	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等	3	4,200	3,995	11,985
D	小規模の飲食店・食品工場等	2	3,100	2,524	5,048
E	調理を行わない飲食店、小売販売施設等	1	7,500	6,454	6,454
合 計			15,345	15,237	32,813

(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

標準立入監視回数に基づき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27年度の監視ポイントは次表のとおり目標1,000ポイントに対して1,025ポイントでした。

ランク	リスク度採点	監視ポイント	立入施設数	監視ポイント
A	11点以上	5	130	650
B	9～10点	4	88	352
C	7～8点	3	7	21
D	5～6点	2	1	2
E	4点	1	0	0
合 計			226	1,025

4．食品等の収去検査計画

調理パンの細菌検査および煮豆・佃煮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 375 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、2 検体に食品表示法違反を発見し、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、環境総合センターで実施しました。

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	42	42	0	0
	県指導基準	細菌（食中毒起因菌等）	138	125	0	19
	特産品	馬刺し、辛子蓮根等	18	18	0	2
食品安全対策	食品添加物	漬物、煮豆・佃煮等	52	44	2	0
	成分規格	生力キ、刺身、食肉製品等	68	63	2	0
	放射性物資	野菜・果実	10	9	0	0
農薬安全対策	残留農薬	野菜・果実等	86	74	3	0
合 計			414	375	7	21

(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、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						食品表示法	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	50条 管理運 営基準 違反	52条 無許可営 業	5条	
	2	1	13			1	9	0
合計							26	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（食中毒は含まない。）

6. 重点的に行う監視指導

(1) 食中毒予防対策の強化

全国的に多発している食中毒の病因物質であるノロウイルスとカンピロバクターに加え、平成 26 年に本市で食中毒の発生を見た腸管出血性大腸菌についても重点をおいて監視指導を行いました。

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 6 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、厚生労働省に調査

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	1,202 件	22,718 名
熊本県	11 件	175 名
うち熊本市	6 件	126 名

平成 27 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	1,202	22,718	6
カンピロバクター	318 (26%)	2,089 (9%)	0
ノロウイルス	481 (40%)	14,867 (65%)	0
寄生虫	144 (12%)	302 (1%)	0
自然毒	96 (8%)	247 (1%)	4
腸管出血性大腸菌	17 (1%)	156 (0.6%)	0

ア) ノロウイルス食中毒予防対策 (最重点監視項目)

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した。

大量調理(製造)施設及び飲食店等への監視指導

大量調理(製造)施設等への監視指導 【1,510 施設】

ノロウイルスの発生が急増する時期前に注意を喚起するチラシを配布し、従事者の衛生管理の徹底を図りました。

大量調理(製造)施設等を対象とした講習会の実施 【52 回 2,261 名】

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。

高齢者施設等を対象とした衛生指導 【476 施設】

感染症対策課と共催し社会福祉施設従事者対象に手洗い実習を含めた講習会を実施しました。

保育園への監視指導 【18 施設】

ノロウイルス同様に手指で媒介されるブドウ球菌を代替指標として、汚染防止の指導を行いました。

生食用カキの収去検査の実施 【14 検体】

熊本地方卸売市場に上場された生食用カキについて成分規格(一般細菌数、

E.coli、腸炎ビブリオ)及び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、ノロウイルスも不検出でした。

市民啓発

市民に対しては、市ホームページ、市政だより及びラジオ広報を通じて食中毒予防の啓発を行いました。

イ)カンピロバクター食中毒予防対策(最重点監視項目)

平成 24、25 年には生または十分に加熱されていない食肉(鶏肉等)が原因と推定されるカンピロバクター食中毒が発生し、その後も食中毒とは断定されなかったものの半生焼けのささみ串等を食べた市民からの相談が頻発したため、次の事項に重点を置いて監視指導を行いました。

営業施設への指導

営業施設に対して立入調査を行い生・半生の食肉の提供有無の確認を行うとともに、器具使い分けの徹底、加熱調理徹底と二次汚染防止について改めて周知徹底を図りました。

また、平成 27 年度に鶏肉の加熱不足等に起因すると考えられるカンピロバクター食中毒が 3 件発生したことを受けて、主に鶏肉を取扱う飲食店を対象としたカンピロバクター食中毒予防講演会を開催し、事業者の危機管理意識の向上に努めました。

市民啓発

市民に対しては、市政だよりやラジオ広報を通じて食中毒予防の啓発を行いました。

ウ)腸管出血性大腸菌食中毒予防対策(最重点監視項目)

平成 26 年に本市において腸管出血性大腸菌 O111 による食中毒事件が発生したことを受け、食肉や未加熱で提供する食品取扱い施設に対して重点的な監視指導を行いました。

飲食店や食肉処理施設等への監視の実施 【立入検査 733 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の指導、牛レバー、豚レバーの生食の提供禁止について周知徹底を行いました。

漬物製造業等への監視指導の実施 【収去検査 35 件】

漬物やカット野菜、カットフルーツ等製造工程に過熱殺菌工程を有しない製品 23 検体および馬刺し 12 検体について収去検査を実施しました。

いずれも糞便系大腸菌群は検出されず、良好な結果が得られました。

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。

(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。

また各種イベント等の関連施設に対する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)

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「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」に重点を置いて監視・指導を行いました。

立入り検査施設 28 施設

イ) イベント等における食品の安全確保(最重点監視項目)

7月に「海フェスタくまもと」、8月には、江津湖花火大会と大型イベントが開催され、多くの露天営業の出店がありました。事前指導と当日の監視指導を実施し、事件・事故・苦情の発生はありませんでした。

また例年実施されている熊本城マラソンや学園祭、各区役所主催のイベント、その他事前にイベント主催者が把握できた場合は、出店者に対する集合研修を含めた事前指導を積極的に行い、食品事故防止に努めました。

イベント等の事前衛生教育実施件数 40 件(1,968 名)

ウ) 輸入食品の安全確保

平成27年6月の市民アンケートによると、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は以前に比べて少なくなりましたが、食品添加物と輸入食品については依然半分以上の市民が不安を感じていることが分かりました。

平成27年度は輸入食品30検体の残留農薬や成分規格について検査しましたが、1件の違反事例があり、直ちに輸入業者を管轄する自治体へ情報提供し、回収に至りました。

農畜水産物の検査状況

食品名	検体数		検査項目	違反件数
	計画	実施		
輸入野菜・果実類	23	16	残留農薬(柑橘類については防ばい剤も実施)	1()
冷凍食品(輸入冷凍野菜)	6	6		0
輸入刺身(ウニ)	8	8	成分規格	0
合計	37	30		1

グレープフルーツから基準値を超える防ばい剤(=防かび剤)が検出された。

エ) 食品表示の適正化対策(最重点監視項目)

食品表示法(平成25年6月28日法律第70号)が平成27年4月に施行されたことから、業者指導用のパンフレットを作成し、適宜相談時に活用するとともに食品表示

講習会を開催し、新表示基準の食品事業者への周知に努めました。

また、通常の監視業務に加え、春期・夏期・年末の食品一斉監視等では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重点的に行い、発見した表示違反・不適食品について適正表示の指導を行いました。

表示違反 9件 (指導8件、指示1件)

表示不適 29件 (指導29件)

オ) 健康食品の安全確保

栄養成分表示に関する事業者への説明会を2回(317名参加)実施し、食品表示法の施行に伴う変更点等について周知を図りました。また、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

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平成25、26年と2年連続して発生しており、従事者の健康チェックと異常時の対処、適切な温度管理の徹底にポイントを置き、春の行楽シーズンおよび調理数が増加する年末、年始に監視指導を行いました。

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・ 旅館)	91施設	・調理従事者の衛生管理の記録 ・調理工程 ・衛生状況 ・温度管理 ・検食保存 ・適正表示 等

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した。

また、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した。

種別	学校	病院・診療所	事業所	その他
届出施設数	108	132	22	399
立入施設数	37	29	8	152
	内訳 単独校 29 共同調理場 5 養護学校等 3	内訳 病院 24 診療所 5	内訳 矯正施設 3 その他 5	内訳 老人保健施設 5 老人福祉施設等 59 社会福祉施設等 20 保育所・幼稚園 59 寮 9

(4) 田崎市場における監視指導

ア) 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 32 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 27 年 7 月 1 日(水)	平成 27 年 12 月 1 日(火)
監 視 員 数		熊本県 10 名、熊本市 13 名 食品衛生指導員 3 名	熊本県 9 名、熊本市 9 名 食品衛生指導員 3 名
監 視 状 況	営業施設	83 施設	97 施設
	食品の延べ検査数	4,310 検体	4,450 検体
	違反・不適	違反 0 件	違反 6 件

イ) 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、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
近海産鮮魚介類	10	腸炎ビブリオ
魚体ふきとり(4月～11月)	130	大腸菌群、腸炎ビブリオ
施設・器具類ふきとり	60	大腸菌群、腸炎ビブリオ
野 菜・果 実	37	残留農薬(簡易キット)

ウ) 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

実際の現場拭取り検査の結果を反映したせり場内放送や講習会等を実施し、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。

また平成 27 年度は市場流通の違反食品の回収が数件あり、関係業者が即座に対応できるように危機管理についての研修も行いました。

講習会の開催

6 月 16 日 参加者 114 名 内容：市場における食中毒事例とその対策

10 月 27 日 参加者 100 名 内容：食中毒事例と危機管理対策

せり場内放送による注意喚起 腸炎ビブリオ対策(1回)

生カキ取扱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)

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 48 施設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 143 施設に対して監視を強化し、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、飲食店や食肉販売業等 259 施設を中心に監視指導を行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

ウ) 年末食品一斉取締り(12月、1月)

冬季に急増するノロウイルスによる食中毒を予防するために、食品流通拠点である田崎市場や大型量販店等に対する監視指導を強化しました。また、市内の飲食店 778 施設に対して予防啓発チラシを配布、集団給食施設 536 施設にも同様の啓発を実施することで、冬季における健康危害の発生予防に努めました。

(6) と畜場における監視指導

とさつ・解体される馬を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2,820頭で、その内4頭(0.14%)が全部廃棄処分になりました。

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 (%)
2,569	0	0	2,569	49	1.9	575	0	0

動物用医薬品等の残留検査

とさつ・解体された馬のうち10頭について、動物用医薬品等の残留検査を実施しましたが、違反はありませんでした。

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、健康危機管理訓練等へ参加し関係機関との連携を密にし健康危機管理体制の充実および強化を図りました。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。

2. 食品の安全確保のための連携

(1) 庁内の連携

庁内の食の安全安心に関する業務を実施している関係 29 部署で構成する食の安全安心・食育推進庁内連絡会を計 2 回開催して、関係部署との連携を図りました。

学校や社会福祉施設、病院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・関係自治体との連携

ア) 厚生労働省及び関係自治体との連携

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 【承認更新施設 1 施設】
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 5 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、HACCP 地域連絡協議会など 【延べ 計 9 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】 熊本県食品表示監視協議会 【1 回】 熊本県 HACCP 推進連絡会議 【2 回】

また、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。

イ) 消費者庁及び関係行政機関との連携

消費者庁や熊本県と連携し、事業者への適正表示の指導を実施しました。

ウ) 農林水産省及び関係自治体との連携

残留農薬等の基準値違反発見時には熊本県と連携し、生産者への指導を実施しました。

(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した。

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した。

ア) HACCPの導入支援(最重点監視項目)

「熊本市食品自主衛生管理評価事業」(通称:熊本市版HACCP)(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しました。

また、国の方針である2020年のHACCP義務化を見据え、中小事業者が取り組みやすくなるよう点検票やマークをリニューアルしました。

平成27年度は新たに2施設が評価認定施設となり、平成28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27年度 新たに評価5段階以上の認定を受けた施設一覧

リンク: 評価結果5段階以上の施設一覧(HP「熊本市安全安心のひろば」内)

http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/news/news.php?genre=2&intKey=1036



評価段階5~7の施設のマーク



評価段階8の施設のマーク

No	申請者氏名	認 証 施 設		
		営業所所在地	名 称	業 種
1	橋本醤油合資会社	北区貢町 780-7	橋本醤油合資会社	みそ製造業 醤油製造業
2	九州活魚センター株式会社	西区上代 3 丁目 1-11	九州活魚センター(株)熊本営業所	魚介類販売業

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した。

国のHACCPの承認を目指す施設に対して必要な助言、支援等を行いました。

2. 自主衛生管理推進のための指導・支援

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しました。

平成 27 年度に紹介した事業者一覧

事業者名	紹介内容
熊本県馬刺し安全・安心推進協議会	50 社超の会員からなる協議会で、厚労省が示した馬刺しの冷凍条件よりも、厳しいガイドラインを設け、寄生虫等による食中毒防止に取り組んでいる。 http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/news/news.php?genre=2&intKey=945
橋本醤油合資会社	施設設備に工夫をし、異物混入や細菌汚染防止に取り組んでいる。 http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/news/news.php?genre=2&intKey=1012

イ) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

ウ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

エ) 食品等事業者の責務規定遵守の徹底

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、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。

食品等事業者に対し、食中毒予防講演会や HACCP 研修会、食品表示法に基づく表示講習会を開催したり、出前による衛生教育を行ったり、従事者等の衛生管理に関する知識・技術の向上を図り、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	76名	カンピロバクターによる食中毒予防
HACCP普及啓発	1回	98名	専門家によるHACCP入門講習会
	3回	11名	基礎講習受講者を対象に危害分析を中心とする実践研修会
食品表示講習会	1回	177名	食品表示法に基づく表示方法の説明
食品等事業者	70回	2,466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	28回	1,637名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	3回	323名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会	5回	899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	228名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	114回	5,915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)熊本県食品衛生協会長表彰	食品衛生優良施設	5施設
熊本市長表彰	食品衛生功労者	2名
	食品衛生最優良施設	3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	5回
	研修会への講師等の派遣	2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	8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	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

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うために次のような意見等交換の機会を設けました。

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した。

平成27年度は第2次計画の中間地点であり、6月に実施した市民アンケートに基づき、最終目標値の見直し等中間評価を実施しました。

開催期日	協議内容
食の安全安心・食育推進会議	
H27.7.14(火)	<ul style="list-style-type: none"> ・推進会議（H26.9開催）部会（H27.1開催）の報告 ・第2次推進計画の進捗状況と今後の取組みについて
H28.1.27（水）	<ul style="list-style-type: none"> ・市民アンケート調査結果について ・食の安全安心部会、食育推進部会の報告について ・第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画中間評価（案）について
推進計画策定部会（食の安全安心）	
H27.10.15(木)	<ul style="list-style-type: none"> ・中間評価における市民アンケート調査結果について ・第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画中間評価について

イ）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27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。

ウ）監視指導の実施状況等の公表

平成27年6月に平成26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27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（最重点監視項目）

厚生労働省の指針に基づき8月を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）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した。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した。



平成27年度金賞作品



平成27年度特別賞作品



展示会

イ) 田崎市場体験

食品衛生監視員及び栄養士の養成施設である大学・短期大学の学生を対象に、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		138名	模擬せり体験、
わくわく市場体験	H27.7.18(土)	71名	市場内施設見学
なるほど市場研修	H27.7.25(土)	67名	残留農薬検査体験 食品衛生講座他



平成 27 年度田崎市場体験

ウ) 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 27 年 8 月 6 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 38 名



平成 27 年度事業 パティシエ気分で学ぶ食品衛生
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、食品の自主回収や、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した。

	情報提供回数	内 容
緊急情報	4 回	食中毒注意報他
お知らせ	46 回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	74 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 26 機関 235 店舗（平成 27 年 4 月 1 日現在）

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） 1 回

臨時情報（講演会の案内等） 5 回

(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）	11 回
広報番組（ラジオ、テレビ）	11 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い等の情報を提供しました。

ア）出前講座

イ）バザー開催時の衛生教育

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した。

また、食バザーによる食中毒予防等のために、バザー開催届出時に取扱い食品等を考慮した衛生教育を行いました。

区分	回数	受講者	内容	
出前講座	46 回	2,143 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	13 回		421 名
	食卓に並ぶ安全な食品	2 回		48 名
	食品バザーの安全対策	29 回		1,629 名
	見てますか？食品表示	1 回		25 名
	食品添加物ってどんなもの？	1 回		20 名
熊本市独自の食の安全安心への取り組み策	0 回	0 名		
バザー開催届出時	バザーを安全に開催するために 673 件		食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い	
その他	20 回	729 名	食中毒防止対策	

イ）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した。

区分	回数	受講者	内容
食中毒予防講演会	1回	76名	カンピロバクターによる食中毒予防
HACCP普及啓発	1回	98名	専門家によるHACCP入門講習会
	3回	11名	基礎講習受講者を対象に危害分析を中心とする実践研修会
食品表示講習会	1回	177名	食品表示法に基づく表示方法の説明
食品等事業者	70回	2,466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	28回	1,637名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	3回	323名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会	5回	899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	228名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	114回	5,915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。



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				
84	16	18	23	28	45	101	61	376

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

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	<ul style="list-style-type: none">・健康危機管理研修・食品表示法研修会・食品衛生法規研修・疫学研修
派遣研修	<ul style="list-style-type: none">・食品安全行政講習会・熊本県食品表示監視協議会・食品表示基準に係る説明会・都道府県等食品表示法担当者研修・全国保健所管理栄養士会スキルアップ講座・平成 27 年度九州地区食品衛生監視員協議会研修会・食品表示法に関する説明会・県央・県北地域食品表示関係連絡会・平成 27 年度全国食品衛生監視員研修会・フグ鑑別研修会（全市協九州ブロック活性化事業）・健康増進法第 3 1 条第 1 項に規定する誇大表示の禁止に係る勧告・命令権限の移譲に関する説明会及び研修会・HACCP 普及推進地方行政担当者会議及び連絡協議会・HACCP 指導者養成講習会・製造所固有記号及び機能性表示食品の届出に関する説明会・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講習会・対米及び対 E U 輸出水産食品に係る指名食品衛生監視員養成講習会・食中毒疫学研修

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。