

平成 2 8 年度
熊本市
食品衛生監視指導実績報告

平成 2 9 年 6 月
熊本市

【目次】

基本方針(熊本市の食の安全に関する状況)	p 1
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 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	
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	
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 19
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 24
1 食品衛生監視員、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	
熊本地震発生に対する対応	p 25
1 避難所に対する衛生指導	
2 営業施設に対する衛生指導等	
3 指定避難所で発生した食中毒への対応	
4 営業施設に対する特別措置	

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 28 年度も「平成 28 年度熊本市食品衛生監視指導計画」に基づき、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ることとしておりました。しかしながら、年度当初の 4 月、2 度にわたる震度 6 以上の強い地震が発生し、その後も余震が半年間で 4 千回を超えるなど、我が国観測史上初めての大災害となり、多くの市民が避難生活を余儀なくされ、最大で、避難所は 270 箇所、避難者は 11 万人にも及び、年度前半は、衛生各課と連携して、避難所における健康被害の発生防止に努めることとなりました。

年度前半の『熊本地震発生に対する衛生指導』（計画にはなかった第Ⅷ章を追加）も含めて、平成 28 年度の監視指導実績を報告します。

監視指導の実施期間

平成 28 年 4 月 1 日から平成 29 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 23 年～平成 27 年】

	平成 23 年	平成 24 年	平成 25 年	平成 26 年	平成 27 年
事件数	2	3	5	5	6
患者数	164	432	67	62	126

【平成 28 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	H28.03.21	飲食店 (一般食堂)	16	0	推定(牛肉ステーキ)	カンピロバクター・ジェジュニ
2	H28.05.06	飲食店 (一般食堂)	34	0	おかかおにぎり	黄色ブドウ球菌
3	H28.12.13	給食施設	43	0	不明(12/13 または 12/14 の昼食)	ノロウイルス GII
計			93	0		

(2) 違反食品発見状況

- 1) 食品衛生法6条(販売を禁止される食品)第2号違反
 - ・有毒魚類の販売
- 2) 食品衛生法11条(食品の基準及び規格)第2項違反
 - ・保存基準違反 豆腐、生食用魚介類の常温販売
- 3) 食品表示法5条(表示基準)違反
 - ・期限表示の欠落
 - ・邦文での標記なし
 - ・包装された商品に一括表示なし
 - ・特定原材料の表示欠落

Ⅱ 最重点的に監視指導を実施する事項

平成28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P7)
- (2) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策(詳細はP8)
- (3) 保育園における食中毒予防対策(詳細はP8)

2. 食の安全性の強化

- (1) 広域流通食品の安全確保(詳細はP9)
- (2) 食品表示の適正化対策(詳細はP10)

3. 自主衛生管理推進のための指導・支援

- (1) HACCPの導入支援(詳細はP16)

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P19)

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
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28年度は専門監視班として、「ノロウイルス予防対策」、「食肉取扱い施設食中毒予防対策」、「保育園食中毒予防対策」、「広域流通食品」、「食品表示」「HACCP導入支援」の6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、熊本市の特産品等、6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28年度の監視ポイント数は、熊本地震の発生に伴い、発災から約6ヶ月間の期間については、食品の流通拠点施設である田崎市場や避難所等への弁当供給施設となった大型弁当施設に対して重点的な監視を行ったこともあり、次表のとおり営業、給

食施設の合計で目標 21,465 ポイントに対して 11,240 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 28 年度は立入検査における目標総監視ポイント数は 20,400 ポイントに設定していましたが、10,523 ポイントと目標を下回りました。

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	60	76	380
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	460	440	1,760
C	通常の飲食店・食品工場、 卸販売施設等	3	3,800	1,117	3,351
D	小規模の飲食店・食品工場等	2	3,000	833	1,666
E	調理を行わない飲食店、 小売販売施設等	1	7,100	3,366	3,366
合 計			14,420	5,832	10,523

(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 28 年度は、熊本地震のため、当初予定より立入り施設を 25%程度削減し実施したため、監視ポイントは目標 1,000 ポイントに対して 717 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	79	395
B	9～10 点	4	77	308
C	7～8 点	3	4	12
D	5～6 点	2	1	2
E	4 点	1	0	0
合 計			161	717

4. 食品等の収去検査計画

生菓子の細菌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 238 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。熊本地震の影響により、実施率が 57.3%でしたが、生食用食肉の成分規格目標不適が 1 件、熊本県の衛生に関する指導基準不適が 12 件あり、それぞれ衛生指導を行いました。

なお、検査は熊本市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		実施割合	不適件数
			計画	実施		
食中毒予防対策	国通知等	細菌、ヒスタミン	36	23	63.9%	4
	県指導基準	細菌	138	79	57.2%	8
	特産品	細菌	18	11	61.1%	1
食品安全対策	食品添加物	漬物、煮豆・佃煮等	43	8	18.6%	0
	成分規格 (一部添加物含む)	生カキ、刺身、食肉製品等	84	57	67.9%	0
	放射性物資	野菜・果実	10	0	0.0%	0
農薬安全対策	残留農薬	野菜・果実等	86	60	69.8%	0
合 計			415	238	57.3%	13

(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

食品の流通拠点である市場やその他の食品関係施設への立入検査や消費者からの申し出によって、食品衛生法や食品表示法に違反する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、立ち入り調査を実施し、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。

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	
	1	—	7	—	—	—	8	0
合計	16							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

全国的にカンピロバクターとノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。カンピロバクターは、平成27年には本市でも3件の食中毒事件が発生しており、また、ノロウイルスに関しては、大規模な食中毒事件に発展することもあり、これらの病因物質を重点とした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、厚生労働省に調査結果を報告しました。

【食中毒の発生状況（平成 28 年）】

	発生数	患者数
全国	1, 139 件	20, 252 名
熊本県	11 件	257 名
うち熊本市	3 件	93 名

【平成 28 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, 139	20, 252	14
カンピロバクター	339 (29. 8%)	3, 272 (16. 2%)	0
ノロウイルス	354 (31. 1%)	11, 397 (56. 3%)	0
寄生虫	147 (12. 9%)	406 (2. 0%)	0
自然毒	109 (9. 6%)	302 (1. 5%)	4
腸管出血性大腸菌	14 (1. 2%)	252 (1. 2%)	10

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。

厚生労働省は、「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について」を毎シーズン発出しています。平成 28/29 シーズンは感染性胃腸炎の流行が高い水準にあったため、更に平成 28 年 12 月 21 日に「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発について」を発出し注意喚起しました。そのような中、2 月に東京都の複数の市立小学校で同じキザミのりによる集団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 【987 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 【21 回 450 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。

○保育園への監視指導 【68 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。

○給食施設への監視指導 【164 施設】

給食施設に対する立入調査を実施し、衛生状況の確認及びノロウイルス食中毒予防の啓発を実施しました。

○生食用カキの収去検査の実施 【16 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いましたが、1 検体からノロウイルスが検出されました。
この結果を事業所へフィードバックしました。

★市民啓発★

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

また、感染性胃腸炎に係る熊本市内の定点医療機関において感染性胃腸炎の患者報告数の全体平均が2週間連続して10人を超えたため、12月14日に「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。

イ) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策（最重点監視項目）

市内では、平成 27 年に 3 件、平成 28 年 3 月にも 1 件、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発生したことから、鶏肉を取扱う飲食店に対して、次の事項に重点を置いて監視指導を行いました。また、熊本の特産である馬刺しについても取扱い施設に対して指導を行いました。

★営業施設への指導★

○飲食店や食肉処理施設などへの監視指導

平成 28 年 7・8 月 【504 件】

平成 28 年 12 月・平成 29 年 1 月 【313 件】

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。合わせて市内の飲食店、食肉処理業、食肉販売業のうち、鶏肉の取扱いがある施設 396 件にチラシを郵送し啓発を行った。

また、馬刺しを取り扱う食肉処理施設 6 社に対してスタンプ培地を用いたふきとり検査を行いました。結果を目に見える形で示すことにより、事業者の衛生意識向上につながりました。

★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カンピロバクター食中毒予防の啓発を行いました。

ウ) 保育園における食中毒予防対策（最重点監視項目）

平成 26 年、27 年の 2 年連続で、市内の保育園において、給食を原因食品とする食中毒事件が発生したことや、保育施設における食中毒は大規模になったり、抵抗力が弱い園児の場合、原因物質によっては重篤な症状をまねいたりすることから、重点的な監視指導を行いました。

★立ち入り監視の実施★ 【立入検査 68 件】

保育所及び幼稚園の給食施設に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた点検を実施しました。立入り時には、チラシを用いてノロウイルス食中毒の予防について指導を行うとともに、人の手が触れやすい手洗い設備のハンドルや冷蔵庫や食器棚の取っ手等について簡易検査を実施し、指導に役立てました。

★調理従事者向けの研修会★

保育幼稚園課が主催する調理従事者向け研修会で衛生教育を実施し、食中毒について注意喚起を行いました。

エ) 魚介類の寄生虫・自然毒による食中毒予防対策

近年、魚介類の生食を原因とする寄生虫（アニサキス、クドア）による食中毒の発生が増加傾向にあり、本市でもクドアによる食中毒や魚介類の寄生虫が原因と疑われる有症事例が散発していることや、ここ数年県内では、フグによる食中毒も発生していることから、食品等事業者に対する監視指導と消費者に対して出前講座等で周知を図りました。また、植物性自然毒による食中毒も全国で頻発していることから、販売店や市民等への指導・啓発を行いました。

★食品等事業者への啓発指導

新規・継続調査時、夏期・年末一斉取締り時に魚介類販売業及び生食用魚介類を提供する飲食店営業施設へ寄生虫による食中毒予防に関するチラシを配布し、指導を実施しました。

＊飲食店営業：287 施設

＊魚介類販売業：131 施設

★市民への啓発

市政だよりやラジオ等の広報媒体を利用した啓発や、食品衛生に係るイベント等の参加者に、チラシを配付し啓発を行いました。また、医師会等の会報に啓発記事を掲載し、医療従事者への知識の普及を行いました。

(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：23 施設

イ) イベント等における食品の安全確保

地震により、年度の前半は、毎年開催されている江津湖花火大会等の大規模イベントは中止となりましたが、後半は各種の復興イベントが多数開催され、多くの露天営業の出店がありました。市外、県外からの出店も多く、各自治体での手続きの違いなどの問い合わせも多かったが、事前指導と当日の監視指導を実施することで、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：28件（1,292名）

ウ) 輸入食品の安全確保

平成27年の市民アンケートにより、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減ってきていることがわかりましたが、輸入食品による問題が報道等で報じられるたびに相談の電話があり、依然として感心が高いことが伺われます。

平成28年度は輸入食品26検体の残留農薬や成分規格について検査しましたが、違反事例はありませんでした。以下に検査状況を示します。

【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（柑橘類等は 防ばい剤も実施）	0
冷凍食品（輸入冷凍野菜）	6	6		0
輸入刺身（赤貝・ウニ）	4	4	成分規格	0
合 計	33	26		0

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を受け作成した業者指導用のパンフレット用い食品事業者からの表示作成の相談に適宜対応しました。

食品事業者からの相談件数：128件

また、通常の監視業務に加え、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：8件（指導8件）

表示不適：25件（指導25件）

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。

健康増進法に関する栄養成分表示の指導（虚偽誇大広告を含む）

	件数
業者	43 件
(内訳) 栄養成分表示	36 件
虚偽誇大広告	5 件
その他表示	2 件(※1)
市民	0 件
計	43 件

(※1)その他表示は、特別用途食品・機能性表示食品に関すること

(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

熊本地震の発生に伴い、避難所へ弁当の提供が行われたため、製造施設への立入指導を行いました。さらに大規模食品製造工場や食中毒発生などのリスクが高いと思われる大型飲食店などの食品関係営業施設 299 施設に対して電話調査を行い、地震の被害状況・再開予定・要望の聞き取りを実施し、必要に応じて指導を行いました。加えて、年末一斉臨検の期間に、施設に立入し調査票に基づく調査を行い、必要に応じて指導を実施しました。また、食中毒予防としてチラシを用いた啓発を適宜行いました。あわせて、HACCP 導入に関するリーフレットを配布し、普及推進を図りました。

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、寄宿舎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	134	19	406	
立入施設数	36	9	14	105	
(内訳)	単独校	28	病院 7	事業所 11	社会福祉施設等 11
	共同調理場	6	診療所 2	矯正施設 3	老人福祉施設等 19
	高校	2			保育施設 67
					幼稚園 1
					寄宿舎 7

(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20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28年7月1日(金)	平成28年12月1日(木)
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12名 食品衛生指導員3名
監 視 状 況	営業施設	93施設	96施設
	食品の延べ検査数	3,370検体	3,970検体
	違反・不適	違反7件	違反5件

イ) 市場食品衛生監視所での食品の検査

市場内の巡回監視指導と残留農薬、魚介類の細菌等の検査を行い、違反食品を排除することを目的として、市場内に熊本市市場食品衛生監視所を設置して熊本県内に流通する食品の安全に努めています。平成28年度は熊本地震の影響によって損害を受けたために、場内の巡回指導と検査室の早期復旧に努めました。

食 品 種 別	検体数	検査内容
近海産鮮魚介類	0	腸炎ビブリオ
魚体ふきとり(4月～11月)	0	大腸菌群、腸炎ビブリオ
施設・器具類ふきとり	0	大腸菌群、腸炎ビブリオ
野菜・果実	6	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

場内の臨検や講習会等を行い、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14日 参加者120名 内容：市場における食中毒事例とその対策

10月4日 参加者100名 内容：冬季食中毒予防

○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うこととしておりましたが、熊本地震が起こったため、夏期食品及び年末食品一斉取締りのみ実施し、実施結果については、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)

地震の発生により、中止しました。

イ) 夏期食品一斉取締り (7月)

大量調理施設等や大型量販店に監視指導を行うとともに、広域流通食品の製造施設でのマニュアルや記録の確認を実施しました。また、熊本地震により開設された避難所へ弁当を提供する施設に対し衛生指導やマニュアルの確認及び搬送時の保管状況等に関する指導を実施しました。さらに、食肉の生食による腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター等による食中毒防止対策等について調査票に基づく聞き取りを行い、衛生指導を実施しました。

ウ) 年末食品一斉取締り (12月、1月)

冬季に発生しやすいノロウイルス食中毒の対策を重点的に実施しました。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するとともに、市内の飲食店や各種販売業、集団給食施設に対しても食中毒予防啓発チラシや各施設の取扱い食品に沿った啓発チラシ(生かきの取扱いやふぐ稚魚混入への注意喚起、カンピロバクターによる食中毒防止等)を配布しました。

また、衛生教育では、手洗い体験のできる機器を用いて参加型の講習を積極的に行い、受講者が主体性や興味を持った内容になるよう工夫を行いました。

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

例年、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を図ってきました。熊本地震の発生に際しても避難所、大規模調理施設などへ他部署と連携し速やかな啓発活動を実施することができました。結果として避難所で1件の食中毒が発生してしまいましたが、大規模食中毒の発生は防止することができました。今後も災害など甚大な被害の健康危機発生を想定し、庁内の関係部局、関係機関、食品等事業者等との連携を強化します

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28部署で構成する食の安全安心・食育推進庁内連絡会を開催して、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 食鳥処理に関する権限委譲
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2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、 HACCP 地方連絡協議会など 【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】 熊本県食品表示監視協議会 【1回】 熊本県 HACCP 推進連絡会議 【1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、連携して関係営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

九州農政局や各自治体と連携し、事業者への適正表示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。

V 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。



▲評価段階5~7の施設のマーク

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。



▲評価段階8の施設のマーク

平成28年度は新たに3施設が評価認定施設となり、平成29年3月31日現在19の施設が熊本市版HACCPに取り組んでいます。

平成28年度までに評価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

【平成28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	イケダ食品株式会社	南区護藤町 861-8	イケダ食品株式会社	そうざい製造業
2	株式会社 米村常次郎商店	中央区九品寺5丁目 15-15	株式会社 米村常次郎商店	みそ製造業・醤油製造業・ ソース類製造業・缶詰又は 瓶詰食品製造業
3	株式会社 フタバ	西区島崎2丁目 9-8	株式会社 フタバ	食品製造業（ふりかけ）

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に向けた指導及び支援を行い、それらの取り組みを市民へ情報発信いたします。

(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ています。

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。

また、食品等事業者に対して、HACCP研修会や、出前講座を利用した衛生教育を行う等、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
HACCP普及啓発	1回	85名	専門家によるHACCP入門講習会、HACCP導入施設による事例発表
食品等事業者	60回	2,115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	19回	1,033名	食中毒防止対策、施設の衛生管理
	2回	187名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5回	1,040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※	1回	167名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	88回	4,662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の表彰を実施しておりますが、平成28年度は熊本地震の影響により、市長表彰の事業及び県食品衛生協会長表彰への推薦は取りやめました。

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
公益社団法人 日本食品衛生協会長表彰	食品衛生功労者設	1名

(3) 熊本市食品衛生協会の事業への支援

(社)熊本市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	1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	1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	5回
	新聞発刊への協力	3回発刊

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）

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。

開催期日	協議内容
食の安全安心・食育推進会議	
H28. 11. 2(水)	<ul style="list-style-type: none">・ 推進会議（H28. 1 開催）の報告・ 第2次推進計画中間評価改定版について・ 第2次推進計画の進捗状況と今後の取組みについて

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28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28年6月に平成27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28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する予定でしたが、熊本地震の影響により中止しました。

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		125名	模擬せり体験、
わくわく市場体験	H28.7.9(土)	64名	市場内施設見学
なるほど市場研修	H28.7.23(土)	61名	残留農薬検査体験・食品衛生講座他



(模擬せり体験)



(残留農薬体験)



(食品衛生講座)

▲ 平成28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28年8月3日(水)
- ◆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25名(12組)



▲平成28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	5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	68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 25 機関 242 店舗（平成 28 年 4 月 1 日現在）

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） 23 回

緊急情報（食中毒注意報発令） 3 回

臨時情報（講演会の案内等） 8 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）	10 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) 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登録してある「シャットアウト食中毒」等6講座を市民等からの依頼により実施しました。また、食バザーによる食中毒予防のために、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。

熊本地震の影響により、バザーの開催が減少したため、食品バザーの安全対策は減少しましたが、危機管理の高まりかシャットアウト食中毒の希望が増加し、全体としては例年と変わりなく実施することができました。

区分	回数	受講者	内容	
出前講座	内訳	47回	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い	
	シャットアウト食中毒	21回		549名
	食卓に並ぶ安全な食品	5回		118名
	食品バザーの安全対策	20回		1,186名
	見てますか？食品表示	1回		24名
	食品添加物ってどんなもの？	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621件	—	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い	
その他	9回	415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。

【食品等事業者向け講習会実施内容（再掲）】

区分	回数	受講者	内容
HACCP普及啓発	1回	120名	専門家によるHACCP入門講習会
食品等事業者	60回	2,115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	19回	1,033名	食中毒防止対策、施設の衛生管理
	2回	187名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5回	1,040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※	1回	167名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	88回	4,627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 (不衛生等)	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				
107	10	20	17	22	27	111	65	379

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

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、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">・ 収去及び精度管理研修・ 健康危機管理研修・ 食品衛生法規研修・ 疫学研修（食中毒想定訓練）
派遣研修	<ul style="list-style-type: none">・ 健康増進法及び景品表示法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導に関する実務研修会・ 21大都市食品衛生主管課長会議・ 全国市場食品衛生検査所協議会九州ブロック会議・ 全国保健所管理栄養士会スキルアップ講座・ 九州各県・政令市・中核市食品衛生係長会議・ 平成28年度九州地区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研修会・ HACCP普及推進地方連絡会議・ 食鳥処理の指定検査機関の指定及び監督権限の委譲に係る説明会・ 市場食品衛生検査所協議会全国大会・ 九州地区輸入食品衛生担当者連絡会議・ 【九州ブロック】平成28年度HACCP指導者養成研修会・ HACCP食品衛生監視員講習会・ HACCP指導者養成研修会・ 四市合同食品衛生指導員研修大会

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。

Ⅷ. 熊本地震発生に対する対応

平成 28 年 4 月の熊本地震発生を受け、避難所や営業施設に対し、衛生指導等を実施しました。

1. 避難所に対する衛生指導

(1) 第一次 (4/15)

被害が大きいと思われた東区、南区の大規模避難所 47 ヶ所を対象に、生活衛生課と合同で実施しました。水周り、トイレ、長期避難の有無について確認し、食品衛生の確保及び食中毒予防について啓発・指導しました。

(2) 第二次 (4/25～5/2)

全避難所 232 ヶ所を対象に、生活衛生課・感染症対策課と合同で実施しました。水周り、トイレ (断水の有無等)、消毒薬の設置、食品の管理、食事提供状況について確認し、食品の管理や炊出し時の衛生について啓発・指導しました。

(3) 第三次 (5/9～5/17)

避難所で食中毒が発生したこと及び集約的な拠点避難所が設置されたことを受けて、避難所での食中毒発生予防のために全避難所 77 ヶ所を対象に実施しました。水周り、食事の提供状況 (炊き出しの有無や提供者等含む)、食品の保管状況、冷蔵設備の有無等について確認し、食品の期限の遵守や当日中の消費、食品の温度管理について啓発・指導しました。

また、避難所における食事内容を把握するため、「避難所食事配給記録票」を作成し、その記録及び保管を依頼しました。

(4) 第四次 (5/30～6/8)

避難所への弁当提供が始まったため、避難所での弁当保管状況等の確認等のために全避難所 66 ヶ所を対象に実施しました。弁当の配布・保管・廃棄など管理状況について確認し、弁当の取置きや持帰りによる食中毒の危険性について注意喚起し、弁当の温度管理や期限内に消費又は廃棄することなどを啓発・指導しました。

(5) 第五次 (7/1～避難所閉鎖時まで)

平成 28 年度食品の夏期一斉取締りに伴い、全避難所 21 ヶ所を対象に実施しました。弁当の管理状況、炊出し実施状況について確認し、再度弁当の温度管理、炊出し時の衛生について指導しました。

2. 営業施設に対する衛生指導等

(1) 避難所用弁当調理施設に対する衛生指導

ア) 第一次 (5/23～5/25)

5 月 26 日より避難所での弁当提供が始まるため、弁当調理施設 3 施設に対して実施しました。大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいた衛生管理の実施状況につ

いて確認し、施設内の設備・使用器具等のふきとり検査を行い、状況に応じて指導しました。

イ) 第二次（5/30～避難所閉鎖時まで）

第一次での指導事項等の確認及び定期的な注意喚起などのために弁当配布が終了するまでの期間、3施設に対し約13回実施しました。

(2) 田崎市場に対する衛生指導（4/15～）

上水道が復旧していない状態において市場としての機能を再開したため、被災翌日から立入を実施しました。特にリスクが高いと考えられる魚介類を始め、食肉加工やそうざい製造など製造、加工、販売に関わる業者、または市場開設会社や各種組合を通じて、使用水の確保を徹底させ、その上で食品の衛生的な取扱を行うよう、指導を行いました。

(3) 食品関係営業施設調査（4/15～5/16）

大規模食品製造工場や食中毒発生などのリスクが高いと思われる大型飲食店などの食品関係営業施設299施設に対し、電話等で被害状況等の聞き取り調査を実施しました。ほとんどの施設で、水やガスが止まり営業休止を余儀なくされました。また被災が大きく、建物の再建や長期休業となった施設もみられました。この期間の業者からの電話相談は72件で、水に関する相談及び被災した施設での営業再開や衛生面に関する相談が多くありました。上水道を使用している施設に対しては、色・濁り等に異常がなければ使用しても問題ないことを説明し、井戸水を使用している施設に対しては、水質検査を実施し飲用適の結果を確認した後使用することを指導しました。

(4) 旅館に対する食中毒予防の注意喚起（6/1）

熊本県において旅館の飲食店で食中毒が発生したことを受け、69施設に対し、文書による注意喚起を実施しました。

3. 指定避難所で発生した食中毒への対応

5/6に指定避難所である小学校において、食中毒事件が発生しました。ただちに調査を開始し、避難所に支援物資として提供されたおかかおにぎりを原因食品とする黄色ブドウ球菌による食中毒と断定しました。原因食品を調理した施設に対しては、食材の廃棄及び施設の消毒等を指導し、衛生教育を実施しました。

この事件後、避難所に対し食品の期限遵守や温度管理等に重点をおいた指導を実施し、避難所での新たな食中毒の発生はありませんでした。

4. 営業施設に対する特別措置

(1) 許可の有効期間の延長

「平成二十八年熊本地震による災害についての特定非常災害及びこれに対し適用すべき措置の指定に関する政令（平成28年5月2日公布）」に基づき、熊本市内全

域で食品衛生法に基づく営業許可を受けている者のうち、営業許可の有効期間満了日が平成28年5月31日から平成28年8月31日までの営業者等について、有効期間満了日を平成28年9月30日まで延長しました。

(2) 許可申請手数料の免除及び還付

「熊本地震の被災者に係る許可申請等手数料の免除に関する要綱（平成28年9月14日施行）」に基づき、熊本県内において、平成28年4月14日以前に食品衛生法に基づく営業許可を受けている営業者等のうち、平成28年熊本地震により許可施設が被害を受けたことによって、その施設を廃止し熊本市内に新たに施設を設け、新規に営業を再開する営業者等について、新規施設の許可申請手数料の全額を免除しました。また、既に手数料を納付し手続きを終えている営業者等に対し、手数料を全額還付しました。