

平成 30 年度
熊本市
食品衛生監視指導実績報告

令和元年（2019年）6月
熊本市

【目次】

基本方針	p 1
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	p 2
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 11
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 13
1 食品等事業者への指導・支援	
2 優良衛生施設等の表彰	
3 熊本市食品衛生協会の事業への支援	
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 15
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 20
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	

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 30 年度も「平成 30 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りました。

監視指導の実施期間

平成 30 年 4 月 1 日から平成 31 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 25 年～平成 29 年】

	平成 25 年	平成 26 年	平成 27 年	平成 28 年	平成 29 年
事件数	5	5	6	3	8
患者数	67	62	126	93	86

【平成 30 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	H30.01.08	飲食店 (一般食堂)	2	0	推定(焼き鳥)	カンピロバクター・ジエリニ
2	H30.01.25	飲食店 (一般食堂)	3	0	不明(1/23 飲食店提供食)	ノロウイルス G
3	H30.11.18	家庭	1	0	推定(アジの刺身)	アニサキス
計			6	0		

(2) 違反食品発見状況

1) 食品衛生法第 6 条(禁止食品の販売)第 4 号違反

・異物混入

2) 食品衛生法第 11 条(食品の基準及び規格)第 2 項違反

・保存基準違反 鮮魚介類等の常温販売等

3) 食品衛生法第 52 条(営業許可)第 1 項違反

・無許可営業

4) 食品表示法第 5 条(表示基準)違反

・一括表示なし ・保存方法、製造者、期限表示等の欠落 等

重点的に監視指導を実施する事項

平成 30 年度は、次の 3 つの項目を最重点的に監視指導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（詳細は p6）
- (2) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策
（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等予防対策）（詳細は p7）
- (3) 給食施設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性確保（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 による衛生管理の導入支援（詳細は p13）

効率的・効果的な監視指導の実施

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 30 年度は専門監視班として、「ノロウイルス食中毒予防対策」「食肉取扱い施設食中毒予防対策」「給食施設食中毒予防対策」「食品表示」「HACCP 導入支援」の 5 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。

「共通監視指導項目」として「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」の3つの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、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標準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30年度は、健康危害発生リスクの高い大規模製造施設や生食用の食肉や生鮮魚介類等を取り扱う施設に重点的な監視指導を行い、次表のとおり営業、給食施設の合計で目標18,511ポイントに対して19,380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30年度は立入検査における目標総監視ポイント数は17,630ポイントに設定していましたが、18,476ポイントと目標を上回りました。

ランク	主な業種等	監視ポイント	監視施設数	監視ポイント数
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	710
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	1,543	6,172
C	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等	3	1,804	5,412
D	小規模の飲食店・食品工場等	2	1,461	2,922
E	調理を行わない飲食店、小売販売施設等	1	3,260	3,260
合計			8,210	18,476

(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検査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
3年に1回以上	学校、共同調理場、保育施設、幼稚園、老人福祉施設（特別養護老人ホームを除く）、社会福祉施設、事業所、寄宿舍、その他の老人施設
5年に1回以上	病院、診療所、介護老人保健施設、老人福祉施設（特別養護老人ホーム）

標準立入検査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30年度の総監視ポイント数は目標881ポイントに対して904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	監視ポイント数
A	11点以上	5	114	570
B	9～10点	4	80	320
C	7～8点	3	4	12
D	5～6点	2	1	2
E	4点	1	0	0
合計			199	904

4. 食品等の収去検査計画

熊本市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品等251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。食品衛生法違反（残留農薬基準値超過）が1件、生食用食肉の成分規格目標不適が1件、熊本県食品の衛生に関する指導基準不適が13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	違反・不適件数
				計画	実施		
予防対策 食中毒	国通知等	細菌	浅漬け	6	4	66.7%	0
	県指導基準	細菌	調理パン、そうざい、生菓子等	116	121	104.3%	13
	特産品	細菌	馬刺し	12	10	83.3%	1
食品安全対策		食品添加物	漬物	4	4	100%	0
		成分規格 (一部添加物含む)	生力キ、刺身、食肉製品等	61	58	95.1%	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	54	54	100%	1
合計				253	251	99.2%	15

(野菜の残留農薬検査のための収去)



(食品の理化学検査)



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、消費者からの申し出や他自治体からの通報によって、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営業者に対しては、立入検査を実施し、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。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
	第6条 食中毒 異物混入	第10条 使用禁 止添加 物等	第11条 規格基 準違反	第18条 容器包 装の規 格基準 違反	第50条 管理運 営基準 違反	第52条 無許可 営業	第5条	
	2	0	8	0	0	1	14	0
合計	25							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

全国的にアニサキス、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おり、本市でも同様の食中毒が発生しています。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、これらの病因物質に重点をおい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 30 年）】

	発生数	患者数
全国	1,330 件	17,282 名
熊本県	8 件	98 名
うち熊本市	3 件	6 名

【平成 30 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	1,330	17,282	3
アニサキス	468(35.2%)	478(2.8%)	0
カンピロバクター	319(24.0%)	1,995(11.5%)	0
ノロウイルス	256(19.2%)	8,475(49.0%)	0
自然毒	61(4.6%)	133(0.8%)	3
腸管出血性大腸菌	32(2.4%)	456(2.6%)	0

ア) ノロウイルス食中毒予防対策（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や病院、高齢者施設等の給食施設などで、食中毒事件が多く発生しています。

厚生労働省は、12月に「ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について」を発売し、その中で、「ノロウイルス食中毒の約 8 割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。」と言及しています。

これを踏まえ、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）施設や飲食店等への監視指導

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。

・飲食店や製造業等の営業許可を有する施設への立入検査及び啓発【913 許可施設】

・食品安全情報ネットワーク登録業者への啓発 【25 機関】

・大量調理（製造）施設に対する啓発 【206 事業所】

給食施設への監視指導 【199 事業所】

給食施設に対する立入検査を実施し、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。

保育施設・幼稚園等への監視指導 【70 事業所】

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。

大量調理（製造）施設等を対象とした講習会の実施 【30 事業所 951 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。

生食用カキの収去検査の実施 【11 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ノロウイルスの検査を実施したところ、すべて陰性でした。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、市政だより、ラジオ及びテレビ広報を通じてノロウイルス食中毒予防の啓発を行いました。

イ) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策（重点監視項目）

市内では、近年連続して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ていることから、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 30 年 7・8 月 【624 件】

平成 30 年 12 月・平成 31 年 1 月 【238 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。

カンピロバクター食中毒予防研修会

平成 30 年 10 月 29 日（月） 参加者 51 名（38 施設）

馬刺取扱い施設のスタンプ培地を用いたふき取り検査

平成 30 年 8～10 月 【9 施設】

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。

認定生食用食肉取扱者講習会

平成 31 年 3 月 6 日（水） 参加者 8 名（2 施設）

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) 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、クドア等）による食中毒の発生が増加傾向にあり、本市でも平成 30 年にはアニサキスを原因とする食中毒が発生したことや、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、食品等事業者に対しての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：258 施設

* 魚介類販売業：143 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、チラシを配布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。

エ) 大規模調理・製造施設における食中毒予防対策

大型弁当仕出店、旅館、給食施設などの大規模な調理施設やそうざい製造施設は、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。

特に、春の行楽シーズン及び調理数が増加する年末、年始において、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、ノロウイルスや黄色ブドウ球菌等の食中毒予防としてチラシやリーフレットを用いて啓発も行いました。

オ) 給食施設における食中毒予防対策（重点監視項目）

学校、病院、福祉施設や保育施設等の給食施設において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だけでなく、重篤な症状を伴う健康被害を招くおそれが高いことから、「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。特に、本市の保育施設においてノロウイルスを原因とする食中毒事件が平成 26、27 年の 2 年連続で発生していることから、保育施設や幼稚園等に対し、通常の監視指導に加え現状の調理工程における食材へのノロウイルス付着リスクの評価を実施し、施設の現状に即した指導に役立てました。

立入検査の実施

* 立入件数：199 件

* ブドウ球菌を代替指標としたノロウイルスリスク評価（保育施設・幼稚園等）
：70 件

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。

カ) イベント等における食中毒予防対策

熊本地震の復興イベントや 2019 年度に熊本で開催される国際スポーツ大会のプレイベント等多くのイベントが開催され、多くの露店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数ありましたが、事前指導と当日の監視指導により、事件・事故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。

(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(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。

立入検査施設：51 施設

イ) 輸入食品の安全確保

平成 30 年の市民アンケートにより、輸入食品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、残留農薬について不安を感じている市民の割合は平成 27 年に比べて若干増えており、依然として感心が高いことが伺われます。

平成 30 年度は輸入食品 8 検体の残留農薬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		
輸入果実	8	8	残留農薬	0
合 計	8	8		0

(3) 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 27 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熊本県と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 30 年 7 月 2 日(月)	平成 30 年 12 月 3 日(月)
監 視 員 数		熊本県 9 名、熊本市 14 名 食品衛生指導員 3 名	熊本県 9 名、熊本市 14 名 食品衛生指導員 3 名
監 視 状 況	営業施設	87 施設	69 施設
	食品の延べ検査数	3,680 検体	3,660 検体
	違反・不適	違反 9 件	違反 4 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ました。

食品種別	検体数	検査内容
魚介類	5	ヒスタミン
魚体ふきとり(4月～11月)	59	大腸菌群、腸炎ビブリオ
施設・器具類ふきとり	256	大腸菌群、腸炎ビブリオ
野菜・果実	27	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

場内の立入検査や講習会等を行い、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12日 参加者 102名 内容：市場における食中毒予防
- 10月16日 参加者 80名 内容：冬場の食中毒予防と危機管理対策
- 11月21日 参加者 100名 内容：イベントに係る衛生指導

注意喚起等

- ・市場開設会社を通じた注意喚起(有毒魚の取り扱いについて)
- ・生カキ取扱に関する協議の実施
- ・田崎市場体験の実施

(4) 食品表示の適正化対策(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を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：83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を行い、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：14件(文書による指導3件、口頭指導11件)

*表示不適：38件(指導38件)

(5) 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)

業者	16件
(内訳)栄養成分表示	14件
虚偽誇大広告	2件
市民	0件
計	16件

(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、夏期及び年末食品一斉取締りの実施結果については、熊本市ホームページ「熊本市安全安心のひろば」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 32 施設の監視指導を実施しました。

また、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、172 施設に対し監視指導を実施しました。

イ) 夏期食品一斉取締り(7、8月)

大量調理施設等や大型量販店、広域流通食品の製造施設等 267 施設に対し監視指導を実施しました。また、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 500 施設に対し立入検査を行い、衛生指導を実施しました。

ウ) 年末食品一斉取締り(12、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 82 施設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、集団給食施設等 593 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、市内食品関係事業者に向けた衛生教育では、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な衛生教育を実施しました。

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

例年どおり、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の出席、災害医療福祉訓練、健康危機管理訓練等への参加等、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りました。

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 27 部署で構成する食の安全安心・食育推進庁内連絡会ワーキンググループ会議を開催して、関係部署との連携を図りました。

学校や社会福祉施設、病院等の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検査等を行いました。

(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	法整備に関する こと	食品衛生法改正についての説明会 調整液状乳に係る行政説明会 など出席
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 【計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4回】
九州各県市との連携	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5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 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、熊本県、消費者センターと連携し、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。

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. 食品等事業者への指導・支援

HACCP に沿った衛生管理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。

(1) HACCPによる衛生管理の導入支援（重点監視項目）

「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しました。

平成 30 年度は新たに 8 施設が評価認定施設となり、平成 31 年 3 月 31 日現在 33 の施設が熊本市食品自主衛生管理評価事業に取り組んでいます。



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

評価 5 段階以上の認定を受けた施設一覧

（熊本市ホームページ「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 30 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	マックスバリュ九州(株)	東区戸島西 5 丁目 1-16	マックスバリュ新戸島店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、菓子製造業、農産物加工所
2	マックスバリュ九州(株)	北区津浦町 31-10	マックスバリュ熊本北店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、菓子製造業、農産物加工所
3	マックスバリュ九州(株)	中央区国府 3 丁目 28-32	マックスバリュくらし館国府店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、農産物加工所
4	マックスバリュ九州(株)	中央区内坪井町 1-83	マックスバリュ内坪井店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、農産物加工所
5	國友食品(株)	中央区平成 3 丁目 17-24	國友食品株式会社	そうざい製造業、食品製造業（農産加工食品）
6	マックスバリュ九州(株)	東区小山 2 丁目 13-60	マックスバリュ新託麻店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、農産物加工所

7	マックスバリュ九州(株)	東区東町3丁目3-3	マックスバリュサンロードシティ熊本店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、農産物加工所
8	マックスバリュ九州(株)	西区田崎町字下寄380	マックスバリュ田崎店	飲食店営業（弁当屋・そうざい調理）、魚介類販売業、食肉販売業、菓子製造業、農産物加工所

（２）熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介

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。

（３）食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

（４）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、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。

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	6回	232名	市職員によるHACCP導入のための講習会。業種別の手引書等の解説。
食中毒予防講演会	1回	51名	ジビエの取り扱いについて、カンピロバクター食中毒予防について
食品等事業者	73回	2,584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	939名	食中毒防止対策、施設の衛生管理
	2回	224名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会	6回	1,106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	83名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報（HACCP導入）
総計	109回	5,219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各種表彰に推薦しました。

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
食品衛生法施行70周年記念食品衛生功労者に対する厚生労働大臣感謝状	食品衛生功労者	1名
一般社団法人 熊本県食品衛生協会会長表彰	食品衛生優良施設	4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行う、自主衛生管理の確立を目指した営業施設の巡回指導等、業界の衛生面の向上のための熊本市食品衛生協会の事業に対し、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	7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	10回
	内訳 養成講習会	6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	3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。

ア)健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会の開催

市民の健康づくりに関する関係機関の代表、学識経験者、食品等事業者、市民等の委員で構成する健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会を開催し、食の安全安心に関する施策の協議や、施策の効果等についての検証を行いました。また、平成30年度は第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画の最終年度であったため、第2次計画における施策の効果を検証して、第3次計画の策定を行いました。

開催期日	協議内容
健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会	
H30.8.3(金)	・第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画の進捗管理 ・第2次熊本市食の安全安心・食育推進計画の評価(市民アンケート速報値) ・第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の策定
H30.10.29(月)	・市民アンケート(食の安全安心・食育推進分野)結果の概要について ・第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の概要および素案について

なお、当部会で作成した素案については、パブリックコメントの募集(平成30年11月26日~12月26日)を行い、結果の公表及び健康くまもと21推進会議(平成31年2月5日)への報告を行い、了承を得たうえで、第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画を策定しました。

イ)食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

2019年度熊本市食品衛生監視指導計画(案)をホームページで公開し、また、市民代表などで構成する「健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会」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30年6月に平成29年度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、ホームページ等で公表しました。また平成30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

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)小学生を対象とした手洗い教室

家庭での食中毒予防を目的として、熊本市内の小学生を対象とした訪問型の手洗い教室を実施しました。

応募のあった10校にて計14回(参加者合計:426名)の手洗い教室を実施し、汚れの見える化が可能なブラックライトを用いて食品衛生の基本である正しい手洗い方法を学んでももらいました。

また、小学校主催の学校保健委員会でもアドバイザーとして職員を派遣しました。(1校、参加者数330名)



手洗い教室

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。

実施期日 平成30年7月14日(土)

場所 田崎市場

参加者数 62名

内容 市場内施設見学、残留農薬検査体験、食品衛生講座他



(模擬せり体験)



(市場内施設見学)



(残留農薬検査体験)

平成30年度田崎市場体験

ウ) パティシエ気分学ぶ食品衛生教室

小学生とその保護者を対象に食品添加物、食品表示等に関する説明を行い、また、実際に食品工場での食品製造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習得してもらうことを目的に実施しました。

実施期日 平成30年8月2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42名(18組)

内容 食品製造体験(マドレーヌ) 手洗い指導、表示ラベル作成他



平成 30 年度事業 パティシエ気分で学ぶ食品衛生

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	3 回	食中毒注意報他
お知らせ	35 回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	47 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 381 店舗（平成 30 年 4 月 1 日現在）

情報提供回数 24 回

内訳 定期情報（食品等の検査結果、自主回収情報等） 21 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） 2 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）	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、パティシエ気分で学ぶ食品衛生教室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意識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。

ウ）SNSによる情報発信

夏期・年末の田崎市場一斉取締りや田崎市場体験、パティシエ気分で学ぶ食品衛生教室等のイベントを実施した後に、熊本市公式 Facebook に掲載することで衛生意識等の普及啓発を図るとともに、健康危害発生の危険性が高まった際等に発令される食中毒警報についても掲載することで注意喚起を行いました。

（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、食品の衛生的な取り扱い等の情報を提供しました。

ア）出前講座

病院や社会福祉施設等の職員、老人会など幅広い団体からの依頼があり、市民への食品衛生意識の浸透を図るために「シャットアウト食中毒」等 6 つの出前講座を実施しました。

イ）バザー開催時の衛生教育

学校や社会福祉施設、自治会などの団体からのバザー等開催届出時に「バザーを安全に開催するために」のリーフレットを用いて原材料の購入から提供する際の注意点までの衛生教育を実施しました。また、食中毒発生のないよう、食中毒発生リスクの高いメニューの確認や衛生的な取り扱い方法の事前指導を行いました。

区分	回数	受講者	
出前講座	実施件数 (内訳)	62 回	2,994 名
	シャットアウト食中毒	28 回	937 名
	食卓に並ぶ安全な食品	2 回	100 名
	食品バザーの安全対策	28 回	1,847 名
	見てますか？食品表示	3 回	90 名
	食品添加物ってどんなもの？	1 回	20 名
	知って安心！熊本市の食の安全の取り組み	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	696 件	-

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	6 回	232 名	専門家による HACCP 入門講習会
食中毒予防講演会	1 回	51 名	カンピロバクター予防について
食品等事業者	73 回	2,584 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	939 名	食中毒防止対策、施設の衛生管理
	2 回	224 名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会	6 回	1,106 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	83 名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	109 回	5,219 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				
86	9	13	19	19	23	156	74	399

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 ・ 食品衛生法規等研修 ・ 疫学研修（食中毒想定訓練）
派遣研修	<ul style="list-style-type: none"> ・ 九州各県・政令市・中核市生活衛生主管課長会議（食品部会） ・ 食品安全行政研修会 ・ 21大都市食品衛生主管課長会議 ・ 九州各県・政令市・中核市食品衛生係長会議 ・ 食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会 ・ 食品衛生法等の一部を改正する法律についての説明会 ・ 全国食品衛生監視員協議会研修会 ・ 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 ・ 調整液状乳に係る行政説明会 ・ HACCP 中級研修 ・ HACCP 基礎研修 ・ HACCP 普及推進地方連絡協議会 ・ 食品衛生協会九州ブロック会議 ・ 四市合同食品衛生指導員研修大会 ・ 市場食品衛生検査所九州ブロック協議会活性化事業 ・ 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。

