

第1次
食の安全安心・食育推進計画の
事業実施 結果

第3章 食の安全・安心の確保

平成25年5月27日

< 判定 >

達成

継続展開中で目標未達成

まだ取り組みをしていない

× 取り組み中止

【熊本市における食中毒発生状況】

(平成24年)

	発生年月日	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	平成24年9月15日	飲食店	飲食店	19	12	0	おにぎり、ササミ(串)(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ
2	平成24年11月11日	飲食店	家庭、その他	168	62	0	弁当	ノロウイルス(G)
3	平成24年11月12日	旅館	旅館	1,094	358	0	ホテル食事	ノロウイルス(G)
計				1,281	432	0		

(平成23年)

	発生年月日	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	平成23年5月24日	飲食店	飲食店	301	157	0	鰯の塩焼き	ヒスタミン
2	平成23年9月8日	食肉販売業	家庭	13	7	0	生食用馬肉(馬刺し)	住肉胞子虫(ザルコシステイス・フェアリー)
計				314	164	0		

(平成22年)

	発生年月日	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	平成22年4月11日	飲食店	飲食店	49	24	0	不明	カンピロバクター・ジェジュニ
計				49	24	0		

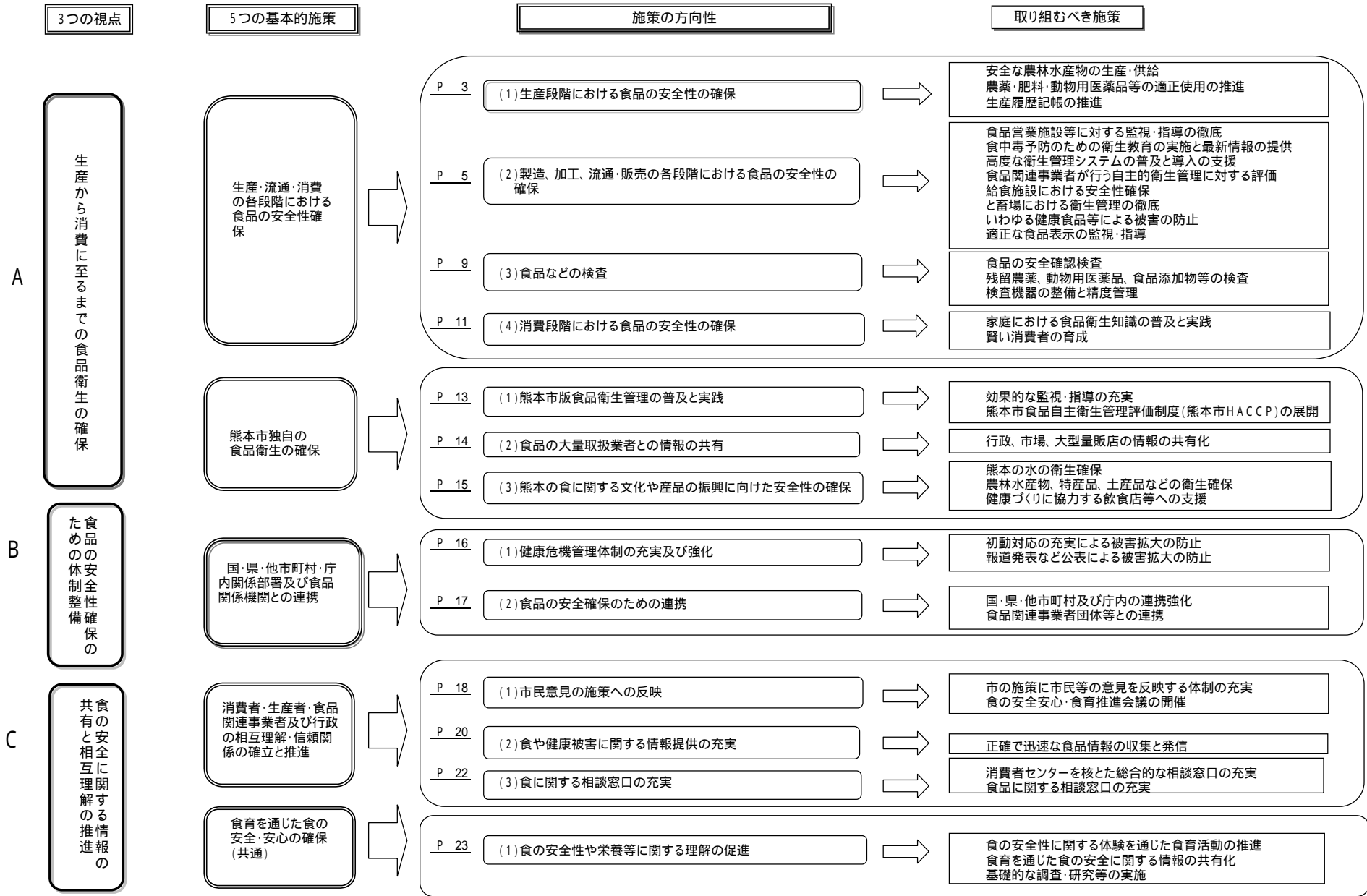
(平成21年)

	発生年月日	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	平成21年5月7日	飲食店	飲食店	132	103	0	不明	不明
2	平成21年5月9日	飲食店	飲食店	16	14	0	不明	不明
3	平成21年7月26日	飲食店	その他	25	18	0	弁当 (7月26日夕食)	黄色ブドウ球菌
計				173	135	0		

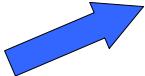

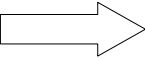
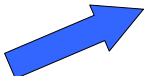

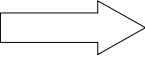

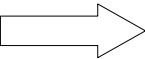
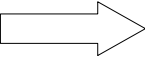
(平成20年)

	発生年月日	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	平成20年8月20日	飲食店	家庭、その他	不明	11	0	弁当	ぶどう球菌
2	平成20年8月29日	不明	不明	不明	3	0	不明	カンピロバクター・コリ
計				不明	14	0		

第3章 「食の安全・安心の確保」に関する施策の体系

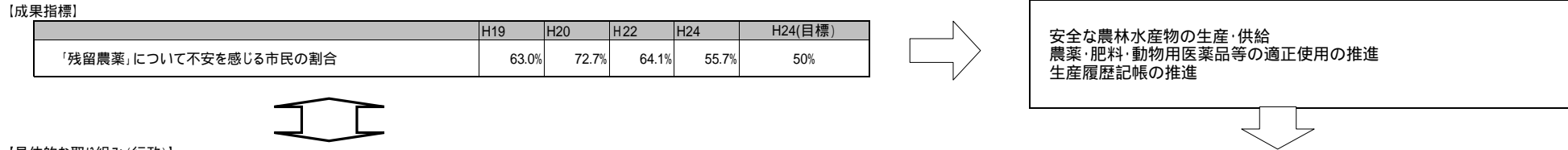


第3章 食の安全・安心の確保 (成果指標)

項 目		H19年	(H22年)	H24年	24年 目標	H19 H24
食の安全性・安心感に関する指標	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	63.0%	63.7%	55.7%	50%	
	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	76.0%	69.6%	63.3%	65%	 目標達成
	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	52.5%	62.8%	51.6%	40%	
	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	68.7%	68.4%	65.2%	55%	
	食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	78.0%	70.0%	65%	
市民の意識行動に関する指標	食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	9.6%	11.0%	8.9%	15%	
	食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	46.7%	36.2%	40.2%	55%	
	食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合	5.8%	6.2%	5.4%	10%	
	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.7%	52.7%	49.6%	60%	

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

1) 生産段階における食品の安全性の確保



【具体的な取り組み(行政)】

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
食品の安全安心対策検査	食品保健課	残留農薬の検査	残留農薬検査検体数	検体数 項目数	66検体 129項目	66検体 129項目	65検体 143項目	60検体 214項目	76検体 214項目	80検体 180項目	70検体 214項目		国産 野菜果実 52検体 輸入 野菜果実 12検体 輸入 冷凍野菜 6検体	夏期の計画停電への対応等により、検査検体数が16減少
	環境総合センター	残留農薬の検査	検体数 (残農)	検体数 項目数	66検体 129項目	66検体 129項目	65検体 143項目	60検体 214項目	76検体 214項目	80検体 180項目	70検体 214項目		食品保健課依頼により、生鮮野菜・果実及び輸入冷凍野菜の残留農薬の検査を実施した。	新たな検査法について検証中
食肉中の残留有害物質対策	食肉衛生検査所 環境総合センター	残留有害物質モニタリング検査 (残留農薬等のポジティブリスト制への対応)	モニタリング検体数	検体数 項目数	160検体 10項目	160検体 10項目 (一部9項目)	160検体 12項目 (一部9項目)	160検体 12項目	160検体 12項目	160検体 20項目	160検体 12項目		対象 健康畜(牛20検体、馬20検体、豚120検体) 回数 年8回	継続実施
安全安心のもてる高品質な農林水産物の生産指導と消費拡大	農業政策課 各区役所 農業振興課	農薬・動物用医薬品等の適正使用の推進やトレーサビリティ導入へ向けた生産履歴の記帳の推進	-	-	年間を通して実施	年間を通して実施	年間を通して実施	年間を通して実施	年間を通して実施	年間を通して実施	年間を通して実施		県・市・JAとの連携による農薬動物医薬品等の適正使用の啓発 エコファーマーやトレーサビリティ導入へ向けた生産者の意識の向上を図った。	継続実施
水産物の安定提供及び安全性の確保	水産振興センター	-	-	-	年間を通して実施	乾のり生産時における異物除去機の導入(約95%達成)	異物除去機導入率100%	異物除去機導入率(100%)	異物除去機導入率100%	異物除去機導入率(100%)	異物除去機導入率(100%)		異物除去機の導入率は100%に達したものの、機器の運用面において改善すべきところが見受けられたため、各漁協の反省会等で県漁連などの関係機関と協力して指導・啓発を行った。	課題として、機器のメンテ・感度の設定等があげられる

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証
農産物直販所協議会による各種研究会やイベントの開催	農業政策課 各区役所 農業振興課	熊本市農産物直販所協議会による研修会、合同イベント開催	直販所の売上額	百万円	500	584	未確定	619	1,042 (H22)	583	996		・びふれす広場での合同販売会の開催(年 / 4回) ・お城まつり、大にぎわい市など各種イベントへの出展	継続実施
家畜防疫確立対策事業	各区役所 農業振興課	家畜予防接種実施に対する助成	-	-		のべ実施頭数 4,113頭	のべ実施頭数 5,236頭	のべ実施頭数 4,681頭	のべ実施頭数 3,802頭	継続実施	のべ実施頭数 3,885頭	-	・家畜予防接種実施に対する助成	継続実施

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

2) 製造、加工、流通・販売の各段階における食品の安全性の確保

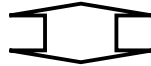
～ 食品添加物や不正表示など食品に対する不信解消をめざして～

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	76.0%	65.3%	69.6%	63.3%	65%
「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	52.5%	70.6%	62.8%	51.6%	40%
「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	68.7%	73.9%	68.4%	65.2%	55%

【取り組むべき施策】

食品営業施設等に対する監視・指導の徹底 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価 給食施設における安全性確保 と畜場における衛生管理の徹底 いわゆる健康食品等による被害の防止 適正な食品表示の監視・指導



【具体的な取り組み(行政)】

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導	食品保健課	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導及び飲料水の衛生確保	監視ポイント数	ポイント	12,912	16,623	16,333	17,971	29,156	24,000	23,859		春季・夏期・年末・年始に業種等に応じた一斉臨検を実施。加えて北海道の「浅漬けによるO157食中毒」発生に伴う漬物・カット野菜製造業者の一斉監視指導を実施した。	今後も、効率的な監視指導の実施のため、業種・ランクに応じた計画的な監視指導を実施していく
出前教室・講座・講習会等による衛生教育や情報提供	食品保健課	行政機関、教育機関等の職員が講師として地域に出向き講座や教室を開催	のべ受講者数	人	8,257	9,590	9,442	10,071	9,181	10,000	8,119		食品営業者等を対象とした衛生教育 74回 市民対象の講座 67回 その他講習会等 5回 を実施	今後も、市民の食品衛生知識の啓発や食品営業者等の衛生意識向上のため様々な働きかけを行いながら講座等の開催を実施する
HACCPやトレーサビリティの考え方に基づく衛生管理手法の普及・啓発	食品保健課	自主評価基準の設定、HACCPの概念を取入れた施設の養成、認証施設の検証	-	-	-	-	-	-	-	-	継続実施	-	普及啓発を実施	継続実施
衛生功労者及び優良衛生施設等の表彰などによる評価	食品保健課	市長表彰等を通じ、衛生意識の向上を図る	-	-	-	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	-	1回/年		平成24年11月19日(月) 開催 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	H24年度より、「最優良施設表彰」を新設

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 ×	H24 業務内容等	事業検証
栄養管理、調理師研修会(衛生教育)の開催	食品保健課	栄養管理、調理師研修会開催(食中毒予防、栄養管理)	衛生教育延べ受講者数	人	1,041	1,098	1,067	1,216	958	900	729		調理師研修会 1回 栄養管理研修会 2回 合同研修会 1回 を開催	継続実施
給食施設に対する安全対策の啓発	食品保健課	給食調理従事者に対し、食品の衛生的な取扱いに関する知識の普及啓発。給食施設・設備の衛生確保を通して食中毒の発生予防	監視率	%	50.4%	51.6%	50.3%	50.3%	55.8%	39.9%	40.1%		給食施設 立入数 245施設 (対象施設数 611施設) 目標は、「H24年度熊本市熊本市食品衛生監視指導計画」による	継続実施
検便時の指導	感染症対策課	学校、保育所等における検便後の衛生指導	-	-	なし	5回	1回	2回	1回	随時	0件		H24年度は検出事例が無く、指導は実施しなかった。	継続実施
衛生管理研修会	健康教育課	給食調理職員等を対象とした衛生管理研修会	-	-	-	8月25日実施	8月3日	7月27日実施	8月5日実施	8月5日実施予定	8月1日実施		学校給食関係職員(民間委託先の調理員等を含む)約850人を対象に学校給食の衛生管理について研修会を実施	継続実施
給食物資選定委員会の開催	健康教育課	学校給食用物資の品質・味・内容分析を確認	-	-	-	継続実施	継続実施	実施	実施	継続実施	実施	-	給食用物資の品質・味・内容の検討および使用品の決定	継続実施
給食青果物査定会の開催	健康教育課	学校給食で使用する農産物の品質等を確認	-	-	-	継続実施	継続実施	実施	実施	継続実施	実施	-	給食用農産物の品質の検討および使用品の決定	継続実施
小学校給食施設整備(ドライ化)	健康教育課	全給食室のドライ化(小学校)	改修施設数	施設数	14施設	16施設	18施設	20施設	未実施	22施設	25施設		分離新設校建設および給食室新設を行った(田迎西、川上、西里、銭塘、奥古閑)	継続実施
中学校共同調理場施設整備(ドライ化)	健康教育課	全共同調理場のドライ化(中学校・共同調理場)		施設数	7施設	8施設	9施設	10施設	未実施	11施設	12施設		城南共同調理場のドライ改修を実施した	継続実施
物資納入業者の衛生管理状況確認	保育幼稚園課 食品保健課	食品衛生監視票の提出	なし	-	-	-	継続実施	継続実施	継続実施	-	継続実施	-	納入業者の食品衛生監視票や配達状況報告書の提出	継続実施
食の安全に関する情報交換	保育幼稚園課	園児・職員の健康管理の徹底	なし	-	-	-	継続実施	継続実施	継続実施	-	継続実施	-		継続実施

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 ×	H24 業務内容等	事業検証
保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会の開催	保育幼稚園課	保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生の研修会	公立20園中 私立111園中 認可外78施設中	施設数	公立20園中 私立111園中 認可外78施設中9施設	公立19園中 私立113園中 認可外85施設中13施設	公立19園中 私立116園中 認可外99園中12施設	公立23園中 私立129園中 認可外106園中12施設	公立23園中 私立130園中 認可外111園中92施設中9施設	公立23園中 私立130園中 認可外105園中88施設中25施設	公立23園中 私立130園中 認可外96施設中16施設		平成24年6月26日(火) ウェルバルくまもと 1階大会議室 143施設 150人参加	継続実施
枝肉の衛生対策	食肉衛生検査所	枝肉の微生物汚染を防ぎ、食肉の衛生を確保する	なし	-	-	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	-	と畜場の衛生管理及びとさつ解体時の衛生管理について監視指導を行った。と畜場の衛生管理については、食肉センターによる衛生管理実施状況の点検及び施設・設備の拭取り検査に基づき、改善指導を行った。また、枝肉の拭取り検査等を実施し、作業関係者と協議して解体処理方法の改善を行った。	継続実施
全ての牛、馬、豚について1頭ごとの厳密なと畜検査	食肉衛生検査所	と畜場法に基づき、消費者に安全な食肉を提供する	なし	-	-	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	-	全ての牛、馬、豚について1頭ごとの厳密なと畜検査を行った。 と畜検査頭数 牛:7,866頭(全頭BSE検査実施) 馬:2,839頭 豚:32,967頭	継続実施
食肉中の残留有害物質対策	食肉衛生検査所 環境総合センター	【再掲 -1】 残留有害物質モニタリング検査 (残留農薬等のポジティブリスト制への対応)	モニタリング検体数	検体数 項目数	160検体 101項目	160検体 101項目 (一部9項目)	160検体 121項目 (一部9項目)	160検体 121項目	160検体 121項目	160検体 20項目	160検体 121項目		対象 健康畜(牛20検体、馬20検体、豚120検体) 回数 年8回	継続実施
医薬品販売業の店舗立入り検査	医療政策課	医薬品販売業及び毒物劇物販売業への立入り検査	立入り検査店舗数	施設	40	53	78	91	90	100	103		立入り検査68店舗と、旧法販売業から店舗販売業への業態変更や開設者変更となった新規調査35店舗において、健康食品の広告について監視指導を行った。	継続実施

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 ×	H24 業務内容等	事業検証
食に関するホームページへの情報掲載	健康づくり推進課 食品保健課	食品に関わる正しく役立つ情報を提供	情報掲載数	回/年	0 (専用HP無)	12回以上	125	148	169	12回/年	140		【安全安心のひろば】のべ108回 緊急情報:8回、お知らせ:42回 、食品等の回収情報:58回 【食育のひろば】のべ32回 お知らせ:5件、活動事例:15件、レシピ:12件 、その他:0件	継続実施
熊本市食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品の収去検査	食品保健課 環境総合センター	不良食品を排除し、安全な食品の製造・流通の確保	収去検査件数	検体	318	352	375	401	457	400	385		微生物検査; 204検体 理化学検査; 159検体 微生物/理化学検査; 22検体	夏期の計画停電への対応等により、検査検体数が41減少

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

3) 食品などの検査

～安全な食生活を見守るための施策～

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	63.0%	72.7%	63.7%	55.7%	50%
「食品添加物」について不安を感じる市民の割合(再掲)	76.0%	65.3%	69.6%	63.3%	65%
「輸入食品」について不安を感じる市民の割合(再掲)	68.7%	73.9%	68.4%	65.2%	55%

【取り組むべき施策】

食品の安全確認検査
 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査
 検査機器の整備と精度管理

【具体的な取り組み(行政)】

	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
食肉中の残留有害物質対策	食肉衛生検査所環境総合センター	【再掲 -1】 残留有害物質モニタリング検査 (残留農薬等のポジティブリスト制への対応)	モニタリング検体数	検体数 項目数	160検体 10項目	160検体 101項目 (一部 9項目)	160検体 121項目 (一部 9項目)	160検体 121項目	160検体 121項目	160検体 201項目	160検体 121項目		対象 健康畜(牛20検体、馬20検体、豚120検体) 回数 年8回	継続実施
熊本市食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品の収去検査	食品保健課環境総合センター	【再掲 -2】 不良食品を排除し、安全な食品の製造・流通の確保	収去検査件数	検体	318	352	375	401	457	400	385		微生物検査; 204検体 理化学検査; 159検体 微生物/理化学検査; 22検体	夏期の計画停電への対応等により、検査検体数が41減少
食品中のアレルギー物質検査	食品保健課環境総合センター	食品中のアレルギー物質検査	検体数	検体数 項目数	17検体 5項目	11検体 3項目	2検体 1項目	8検体 2項目	6検体 2項目	25検体 7項目	5検体 11項目		食品保健課の依頼で「卵」を実施	継続実施
食品の微生物検査	食品保健課環境総合センター	食品の微生物検査(細菌・ウイルス)	微生物検査検体数	検体数 項目数	250検体 700項目	262検体 746項目	264検体 754項目	288検体 796項目	296検体 1,351項目	250検体 700項目	255検体 857項目		食品保健課、健康教育課、保育幼稚園課から依頼された食品検査	継続実施
熊本地方卸売市場食品衛生監視所におけるスクリーニング検査	食品保健課	市場の流通食品のスクリーニング検査	-	-	-	継続実施	59検体	61検体	70検体	-	64検体	-	収去品目と同検体を検査実施。コリンエステラーゼ活性阻害農薬(38項目)検出可能 検出 1検体(県境総合センターの精密分析により、基準適合を確認)	継続実施

	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証
食材検査	健康教育課	学校給食に使用する食材等の微生物及び理化学検査	-	-	-	継続実施	継続実施	30検体	30検体	継続実施	96検体 138項目	-	給食用食器:過マンガン酸K消費量、重金属 給食用食材:放射能測定・食品添加物等 大腸菌、サルモネラ菌、カンピロバクター等	継続実施
給食用物資の試験検査	保育幼稚園課	保育所給食に使用する原材料の微生物検査	-	-	-	年1回	年1回	年1回	年1回	年1回	年1回 (6検体 /11項目)	-	豆腐・魚介類の5品目の微生物検査を環境総合センターにて検査を行った。	継続実施
食品の安全安心対策検査	食品保健課環境総合センター	【再掲 -1】 残留農薬の検査	残留農薬検査検体数	検体数 項目数	66検体 129項目	66検体 129項目	65検体 143項目	60検体 214項目	76検体 214項目	80検体 180項目	70検体 214項目		国産 野菜果実 52検体 輸入 野菜果実 12検体 輸入 冷凍野菜 6検体	夏期の計画停電への対応等により、検査検体数が16減少
食品の理化学検査	食品保健課環境総合センター	食品の理化学検査(食品添加物、成分等)	理化学検査検体数	検体数 項目数	75検体 110項目	84検体 806項目	69検体 117項目	81検体 136項目	75検体 124項目	75検体 110項目	96検体 130項目		収去に伴う理化学検査(残留農薬を除く)を実施	継続実施
分析精度管理	環境総合センター	外部精度管理、検査機器の保守点検、検査用試薬の管理、検査技術研修	外部精度管理	回数	6回/年	6回	6回	6回	6回	6回/年	6回		理化学:食品添加物検査 食品添加物検査 残留動物用医薬品検査 微生物:一般細菌数測定検査 黄色ブドウ球菌検査 E.coli検査	継続実施

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

4)消費段階における食品の安全性の確保

～賢い消費者の育成～

[成果指標]

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	63.0%	72.7%	63.7%	55.7%	50%
「食品添加物」について不安を感じる市民の割合(再掲)	76.0%	65.3%	69.6%	63.3%	65%
「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	52.5%	70.6%	62.8%	51.6%	40%
「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	68.7%	73.9%	68.4%	65.2%	55%
食品の安全性や食品衛生に関する活動に参加している市民の割合	9.6%	10.6%	11.0%	8.9%	15%
食品を購入するたびに表示を確認している市民の割合	46.7%	44.4%	36.2%	40.2%	55%



[取り組むべき施策]

家庭における食品衛生知識の普及と実践
賢い消費者の育成



[具体的な取り組み(行政)]



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
食に関するホームページへの情報掲載	健康づくり推進課 食品保健課	[再掲 -2] 食品に関わる正しく役立つ情報を提供	情報掲載数	回/年	0 (専用HP無)	12回以上	125	148	169	12回/年	140		[安全安心のひろば] のべ 108回 緊急情報: 8回、お知らせ: 42回 、食品等の回収情報: 58回 【食育のひろば】 のべ32回 お知らせ: 5件、活動事例: 15件、レシピ: 12件 、その他: 0件	継続実施
食中毒予防ポスターコンクール	食品保健課	食中毒予防ポスターコンクールによる衛生意識の向上	開催回数	回	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	1回/年	(第13回) 募集期間: H24年6月1日 ~ 21日 募集対象: 熊本市内の小学生 応募数: 28校、1,177点 表彰式: 8月1日(水)	継続実施
一日食品衛生監視員制度	食品保健課	短大生等を対象に、施設の見学や食品表示の見方等の衛生教育を行う。	参加者数	人	8	12	4	18	18	継続実施	32	-	開催日: H24年8月24日(金) 対象者: 熊本市民(事前募集) 対象施設: 熊本県果実農業協同組合連合会	継続実施
出前教室・講座・講習会等による衛生教育や情報提供	食品保健課	[再掲 -2] 行政機関、教育機関等の職員が講師として地域に出向き講座や教室を開催	のべ受講者数	受講者数(人)	8,257	9,590	9,442	10,071	9,181	10,000	8,119		食品営業者等を対象とした衛生教育 74回 市民対象の講座 67回 その他講習会等 5回 を実施	今後も、市民の食品衛生知識の啓発や食品営業者等の衛生意識向上のため様々な働きかけを行いながら講座等の開催を実施する

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24業務内容等	事業検証
消費者団体連絡会支援	商工振興課 消費者センター	消費者団体が実施・参加する食の安全安心活動への支援	-	-	-	講演会開催	意見交換会・セミナー参加	制度説明会・意見交換会参加	制度説明会・セミナー参加	継続実施	説明会・セミナー参加	-	・熊本県主催「地産地消のつどい」「食の安全セミナー」「食の安全安心の集い～農薬を知ろう～」 「食品中の放射性物質対策に関する説明会」参加 ・九州農政局主催「野菜・果物消費拡大セミナー」参加	-
生活衛生推進員制度	生活衛生課	生活衛生推進員による生活衛生全般にわたる学習及び実践	推進員数	名		20名/2年 4回/年	20名/2年 5回/年	71人/年 5回/年	27人/年 (のべ98人/2年) 5回/年	150人/3年 5回/年	87人/年 (のべ185人/3年) 3回/年		生活衛生課と食品保健課で合わせて年3回のセミナー等を開催し、各セミナー等に参加された市民に生活衛生推進員への登録を呼びかけた。平成22年度から24年度までの3年間で150人の登録者を目標とし、合計登録者は185人となった。	-
出前講座による健康食品に関する情報提供	医療政策課	医療政策課職員が講師として地域に出向き講座を開催	のべ受講者数	受講者数(人)				147	76	250	5	×	平成22年度より開始した、出前講座「くすりのお話」により市民に対して健康食品と医薬品の違いを説明、健康食品の取扱いについて注意喚起を行った。 平成23年度をもって出前講座を廃止。 平成24年度は公民館から依頼のあった1件のみ実施。	健康食品と医薬品の違い等、市民への啓発に関して、今後検討する。

熊本市独自の食品衛生の確保

1)熊本市版食品衛生管理の普及と実践

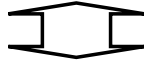
[成果指標]

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%

[取り組むべき施策]

効果的な監視・指導の充実 熊本市食品自主衛生管理評価制度 (熊本市版HACCPの展開)

[具体的な取り組み(行政)]



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証
熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導	食品保健課	[再掲 -2] 食品・施設のリスクの検証と効果的な監視・指導への反映	監視ポイント数	ポイント	12,912	16,623	16,333	17,971	29,156	24,000	23,859		春季、夏期、年末・年始に業種等に応じた一斉臨検を実施。加えて北海道の「浅漬けによるO157食中毒」発生に伴う漬物・カット野菜製造業者の一斉監視指導を実施した。	今後も、効率的な監視指導の実施のため、業種・ランクに応じた計画的な監視指導を実施していく
熊本市食品自主衛生管理評価制度(熊本市版HACCP)の展開	食品保健課	自主評価基準の設定、HACCPの概念を取り入れた施設の養成、認証施設の検証	取り組み施設数	施設数					14施設	30施設	16施設		食品製造業を中心に飲食店営業や給食施設に取り組み支援を実施し、2施設の新規取り組みがあった	これからも引き続き、工業団地や大量調理施設を中心に取り組み支援を実施する
			うち、認証施設数	施設数	0施設	1施設	4施設(延べ施設数)	8(延べ施設数)	13施設	15施設	15施設		新規認証施設; 2施設	これからも引き続き、積極的な取り組み支援を実施する

熊本市独自の食品衛生の確保

2) 食品の大量取扱業者との情報の共有

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合(再掲)	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%



【取り組むべき施策】

行政、市場、大型量販店の情報の共有化



【具体的な取り組み(行政)】



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
大型量販店ネットワーク	食品保健課	大型量販店ネットワークを活用した情報提供と衛生意識の高揚	情報提供回数	回	30	41	28	31	30	40回/年	33		対象:28団体(137店舗,H25.3月末現在) うち 定期情報: 12回(検査) /12回(自主回収・苦情) 緊急情報: 4回(食中毒注意報) 臨時情報: 5回(各種案内)	加入業者の廃業により、対象が2団体減少 継続実施

熊本市独自の食品衛生の確保

3) 熊本の食に関する文化や製品の振興に向けた安全性の確保

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24 (目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合(再掲)	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%

【取り組むべき施策】

熊本の水の衛生確保 農林水産物、特産品、土産品などの衛生確保 健康づくりに協力する飲食店等への支援

【具体的な取り組み(行政)】

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導	食品保健課	【再掲 -2】 熊本から全国に発信または流通する食品や飲料水の衛生確保及び宿泊施設、飲食店等の衛生確保	監視ポイント数	ポイント	12,912	16,623	16,333	17,971	29,156	24,000	23,859	x	春季、夏期、年末・年始に業種等に応じた一斉臨検を実施。加えて北海道の「浅漬けによるO157食中毒」発生に伴う漬物・カット野菜製造業者の一斉監視指導を実施した。	今後も、効率的な監視指導の実施のため、業種・ランクに応じた計画的な監視指導を実施していく
健康くまもと21(健康づくりできます店)	健康づくり推進課 食品保健課	地産地消、栄養成分表示など健康づくりに積極的に取り組む飲食店等の認知と市民への周知を図る。	登録店舗数	店	114	110	114	115 (H23.2末)	111 (H24.2末)	150	110		熊本市内の飲食関係事業者で、以下に挙げる項目のうちひとつでも取り組みを行っている事業者を健康づくりできます店として登録。 1.栄養成分表示 2.ヘルシーメニュー(塩分控えめ(減塩美食)表示や野菜たっぷりの表示など) 3.ヘルシーオーダー(ご飯の量の調整ができるなど) 4.地産地消 5.禁煙・分煙の推進 6.バリアフリー 7.高齢者にやさしい店(メニューが大きい字で書いてあるなど) 8.子ども同伴でも安心の店 9.若者の心や体の健康づくり支援 10.健康づくりの情報	今後も本制度について飲食店及び市民に周知を図り、登録店舗数を増やす
水質監視	水保全課	地下水質の監視	監視率	%	97	100	100%	100%	100%	100%	100%		水質汚濁防止法に基づく地下水の水質の常時監視	より効果的な監視井戸の選定が必要

国・県・他市町村・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

- 初動対応の充実と被害拡大防止 -

[成果指標]

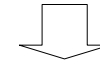
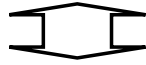
	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合(再掲)	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%



[取り組むべき施策]

初動対応の充実による被害拡大の防止 報道発表など公表による被害拡大の防止

[具体的な取り組み(行政)]



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証
健康危機管理研修会の開催	医療政策課	健康危機管理研修会の開催	開催数	回	1回/年	1回/年	実施していない	1回/年	1回/年	1回/年	5回/年		健康危機管理に関して、意識の高揚及び知識の取得を目的に、各課が、外部講師を招聘し実施する研修会に、他課の職員が参加する形式の研修会と、平成24年度は、保健所新任職員に関して、健康危機管理の基礎と、事件発生の可能性の高い食中毒に関して食中毒調査の概要の研修会を行った。また、平成23年度と同様に講義形式ではなく、大規模な食中毒及び感染症の発生を想定とした、「健康危機管理訓練」を実施し、研修会と位置づけた。 <概要> 食中毒予防講演会(食品保健課) 新型インフルエンザ対策研修会(感染症対策課) 食品衛生検査技術研修会(環境総合センター) 健康危機管理訓練 保健所新任者研修会	保健所新任研修会は健康危機管理の基礎及び食中毒調査の概要を年度初めに説明できたため有用であったと思われる。また、訓練に関しては、内容が食品に関係しないことも想定されるが、その場合も、健康危機管理体制の充実及び強化が図れることから、今後も、健康危機管理訓練を研修会と位置づける。
課内での健康危機管理研修会の開催	食品保健課	課内での健康危機管理研修会の開催	開催数	回	1	3	2	3	4	3回/年	6		4月26日 体制・食中毒調査 6月29日 新規配置者向け 9月27日/10月22日/12月27日 事例報告 3月28日 疫学研修副講	継続実施
食中毒、苦情発生時の迅速な原因究明	環境総合センター 食品保健課	健康被害拡大防止のため、迅速な原因究明を行う	随時	-	-	随時 194検体 2,660項目	215検体 3,772項目	475検体 7,578項目	197検体 2,845項目	随時	200検体 3,420項目	-	微生物 199検体 3,419項目 理化学 1検体 1項目	継続実施
食中毒などの健康被害発生時の迅速な報道発表	医療政策課 食品保健課 感染症対策課	迅速な報道発表による健康被害拡大防止	随時	件	継続実施	19	18	17	18	継続実施	18	-	食品保健課 4件 医療政策課 なし 感染症対策課 14件	継続実施

国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

2) 食品の安全確保のための連携

～食品流通の広域化・多様化等への備え～

[成果指標]

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合(再掲)	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%



[取り組むべき施策]

国・県・他市町村及び庁内の連携強化 食品関連事業者団体等との連携



[具体的な取り組み(行政)]



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等				
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証	
国・県・他市町村との連携強化	食品保健課	食品の安全性確保の役割を担う国・県・他市町村との連携	-	-	随時	随時	随時	随時	随時	随時	随時	-	国・県主催の会議等に随時参加	継続実施	
食の安全安心・食育庁内連絡会の開催	関係各課	市役所内での、情報の共有化	開催数	回数	2回	2回	単独の開催なし	2回	2回	2回/年	2回		平成24年5月21日 平成25年1月22日 に開催	継続実施	
健康危機管理連絡会の開催	医療政策課	健康危機管理連絡会議の開催	開催数	回	2回	2回	2回	1回	1回	1回/年	1回		健康危機管理連絡会議開催:1回 健康危機管理幹事会(連絡会議の下部組織として、情報の共有、連絡調整を迅速かつ効果的に行うために開催)の開催:6回	連絡会議は、例年通り1回を予定している。緊急な対応が必要となった場合は、臨時開催、及び幹事会で対応する。	
熊本市食品衛生協会との連携・協働	食品保健課	食品衛生責任者の養成講習会などを実施し、食品衛生の向上を図る	-	-	随時	随時	5回/年	4回/年	5回	随時	5回	-	食品衛生責任者養成講習会 H24.6.28(木)/9.6(木)/10.18(木)/12.6(木) /H25.3.5(火)開催 受講者 のべ748名	継続実施	
迅速で正確な検査技術の研究及び汚染経路の究明	環境総合センター 食品保健課	健康被害拡大防止のため、迅速で正確な原因究明を行う	随時	-			動物用医薬品の一斉分析法検討	未知物質の検出演習	未知物質の検出演習	未知物質の検出演習(マイコプラズマ・デング熱検査法の確立)	未知物質の検出演習(チクングニア熱検査法の確立)	新興・輸入感染症検査法の確立(チクングニヤ熱)	-	九州地方衛生研究所の広域連携で模擬演習に参加し、原因物質を検出した。また、輸入感染症および新興感染症の原因解明にむけた検査体制を確立した。	引き続き、他の衛生研究所との連携強化を進める

[具体的な取り組み(関係団体)]

名称	関係団体	内容
・食品衛生指導員事業 ・食品衛生普及事業	熊本市食品衛生協会	食品衛生指導員による施設の巡回指導 食品衛生月間(8月)熊本市が主催する食品衛生月間に協賛する。 「くまもと市食品衛生協会新聞」(機関誌)を四半期毎に発行し、衛生知識の普及を図る。

消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

1) 市民意見の施策への反映

- お互いの顔が見える関係づくり -

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合(再掲)	77.2%	87.4%	78.0%	70.0%	65%

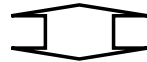


【取り組むべき施策】

市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実 食の安全安心・食育推進会議の開催



【具体的な取り組み(行政)】



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等				
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証	
食品に関するリスクコミュニケーション	食品保健課	意見交換会を開催し、意思疎通を図る	-	-	-	-	-	-	-	-	-	随時	-	熊本市のホームページ「くまとの食、安全安心のひろば」において、 食品衛生監視指導計画を公表し、広く市民の意見を求めた。 夏期・年末の県・市合同の田崎市場一斉取り締まりの結果を公表。 お知らせ情報、食品等の回収情報、緊急速報を掲載。	継続実施
生産者・流通機関との情報交換	健康教育課	栽培方法、農薬等の情報交換	-	-	-	継続実施		実施	実施	-	実施	-	-	熊本市学校給食会が主催し、給食物資納入業者(青果物関係)と物資納入の状況および品質・衛生管理について情報交換を行なった。	継続実施
農産物フェアの開催	農業政策課 各区役所 農業振興課	展示即売と消費者との触れ合いに努める	開催支援	-	継続実施	継続実施	継続実施	継続実施	実行委員会による開催	実行委員会の構成を再検討し継続実施	実行委員会による開催	-	-	市産農産物のPR・消費拡大を図るため、テレビ局イベントとの併催や新市街アーケード内において市内3JA及び生産者自ら販売し、安全・安心をアピールするとともにふれあいの場の創出を図った。 開催日：H24年11月9日(金)～10日(土) 場所：新市街アーケード	継続実施
出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	食品保健課	【再掲 -2】 行政機関、教育機関等の職員が講師として地域に出向き講座や教室を開催	のべ受講者数	人	8,257	9,590	9,442	10,071	9,181	10,000	8,119	-	-	食品営業者等を対象とした衛生教育 74回 市民対象の講座 67回 その他講習会等 5回 を実施	今後も、市民の食品衛生知識の啓発や食品営業者等の衛生意識向上のため様々な働きかけを行いながら講座等の開催を実施する
消費者代表としての各種委員への就任	商工振興課 消費者センター	消費者の立場からの意見を行政の施策等に反映する	-	-	-	委員就任、会議への出席	委員就任、会議への出席	委員就任、会議への出席	委員就任、会議への出席	委員就任、会議への出席	継続実施	委員就任、会議への出席	-	・「くまもと食の安全・安心県民会議」構成団体 ・熊本県・九州農政局・JA等主催の各種委員会・会議出席 ・九州農政局「農林水産情報交流モニター交流会及び顔の見える関係づくり」参加	-

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価 指数	単位	H19 実績	H20 実績	H21 実績	H22 実績	H23 実績	H24 目標	H24 実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証
食の安全安心・食育推進会議の開催	健康づくり推進課 食品保健課 関係各課	食の安全安心・食育推進計画の進捗状況や市民意見の反映	開催数	回	-	1	2	3	2	2回/年	6		推進会議 平成24年5月31日、2月7日 開催 第2次計画策定に伴う部会 ・食の安全安心部会 平成24年8月8日/10月18日 開催 ・食育部会 平成24年8月10日/10月10日 開催	継続実施

消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

2) 食や健康被害に関する情報提供の充実

- 正確な情報が確実に届く環境づくり -

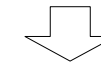
【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	87.4%	78.0%	70%	65%
食事・食品等に関する知識や情報を公的機関から得ている市民の割合	5.8%	5.6%	6.2%	5.4%	10%



【取り組むべき施策】

正確で迅速な食品情報の収集と発信



【具体的な取り組み(行政)】



取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
市政だより、マスメディアを活用した情報の提供	食品保健課	食品に関わる正しく役立つ情報を提供	-	-	随時	随時	16回	18回	20回	随時	24回	-	市政だより 10件 シティFM(市政インフォメーション) 9件 FM熊本(アイブウーマン) 5件	継続実施
食に関するホームページへの情報掲載	健康づくり推進課 食品保健課	【再掲 -2】食品に関わる正しく役立つ情報を提供	情報掲載数	回/年	0 (専用HP無)	12回以上	125	148	169	12回/年	140		【安全安心のひろば】のべ108回 緊急情報:8回、お知らせ:42回 、食品等の回収情報:58回 【食育のひろば】のべ32回 お知らせ:5件、活動事例:15件、レシピ:12件 、その他:0件	継続実施
感染症に関する情報提供	感染症対策課	熊本市感染症情報センターホームページに最新動向を掲載	-	-	随時	随時	随時	随時	随時	-	随時	-	熊本市感染症情報センターホームページにインフルエンザ、感染性胃腸炎等の感染症疾病に関して、患者発生状況や予防法等の情報提供を行った。	継続実施
出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	食品保健課	【再掲 -2】行政機関、教育機関等の職員が講師として地域に出向き講座や教室を開催	のべ受講者数	人	8,257	9,590	9,442	10,071	9,181	10,000	8,119		食品営業者等を対象とした衛生教育 74回 市民対象の講座 67回 その他講習会等 5回 を実施	今後も、市民の食品衛生知識の啓発や食品営業者等の衛生意識向上のため様々な働きかけを行いながら講座等の開催を実施する
出前講座による健康食品に関する情報提供	医療政策課	【再掲 -4】医療政策課職員が講師として地域に出向き講座を開催	のべ受講者数	受講者数(人)				147	76	250	5	×	平成22年度より開始した、出前講座「くすりのお話」により市民に対して健康食品と医薬品の違いを説明、健康食品の取扱いについて注意喚起を行った。 平成23年度をもって出前講座を廃止。 平成24年度は公民館から依頼のあった1件のみ実施。	健康食品と医薬品の違い等、市民への啓発に関して、今後検討する。

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等				
			評価 指数	単位	H19 実績	H20 実績	H21 実績	H22 実績	H23 実績	H24 目標	H24 実績	判定 x	H24 業務内容等	事業検証	
ノロウイルス 食中毒注意 報の発令	食品保健課	食中毒注意報を熊本市全域に発令し、ノロウイルス食中毒の注意喚起をおこなう。	-	-					12月9日	H24年 1月16日	必要時	H24年 11月21日	-	「熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱」に基づき、平成24年11月21日にノロウイルス食中毒注意報を発令。(至;平成25年3月31日)報道、関係団体を通じ周知を図るとともに、ウェルバル入口横に看板を掲示した。 なお、平成24年度市内でのノロウイルス食中毒は、2件発生(患者数420名)。	継続実施

消費者・生産者・食品関連事業者及び行政の相互理解・信頼関係の確立と推進

3) 食に関する相談窓口の充実

- 正確な情報が確実に届く環境づくり -

【成果指標】

	H19	H20	H22	H24	H24 (目標)
食品の安全性について不安を感じる市民の割合	77.2%	87.4%	78.0%	70%	65%



【取り組むべき施策】

消費者センターを核とした総合的な相談窓口の充実
食品に関する相談窓口の充実



【具体的な取り組み(行政)】

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
消費者生活相談	商工振興課 消費者センター	食に関する正しい情報提供を通して、自立した消費者を育成する。	-	-		食に関する相談件数 254件	食に関する相談件数 290件	食に関する相談件数 253件	食に関する相談件数 277件	継続実施	食に関する相談件数 312件	-	総相談件数 5,211件	-
電話・来訪による食品に関する相談	食品保健課	電話・来訪による食品に関する相談を受け、正しい情報を提供する。	-	-	随時	随時	随時	随時	随時	随時	随時	-	食品営業者や市民等からの相談に随時対応した	継続実施
食品に関する苦情件数	食品保健課	食品に関する苦情の原因等の調査	苦情件数	件	253	196	155	181	214	110件以下	231		体調異常 92件 異物混入 37件 腐敗・変敗 15件 カビの発生 9件 異味・異臭 9件 表示 13件 施設 34件 その他 22件	継続実施

食育を通じた食の安全安心の確保

1) 食の安全性や栄養等に関する理解の促進

- 安心して食生活を送るための食育 -

[成果指標]

	H19	H20	H22	H24	H24(目標)
食の安全性に関する知識があると思う市民の割合	49.7%	53.8%	52.7%	49.6%	60%

[取り組むべき施策]

食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進
食育を通じた「食の安全」に関する情報の共有化
基礎的な調査・研究等の実施

[具体的な取り組み(行政)]

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定	H24 業務内容等	事業検証
栄養管理、調理師研修会(衛生教育)の開催	食品保健課	【再掲 -2】 栄養管理、調理師研修会開催(食中毒予防、栄養管理)	衛生教育 延べ受講者数	人	1041	1098	1067	1216	958	900	729		調理師研修会 1回 栄養管理研修会 2回 合同研修会 1回 を開催	継続実施
保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生研修会の開催	保育幼稚園課	【再掲 -2】 保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生の研修会	公立 20園中 私立 111園中 認可外 78施設中	施設数	公立 20園中 私立 111園中 認可外 78施設 中9施設	公立 19園中 私立 113園中 85園 認可外 78施設 中13施設	公立 19園中 私立 116園中 99園 認可外 73施設 中12施設	公立 23園中 私立 129園中 106園 認可外 79施設 中12施設	公立 23園中 私立 130園中 111園 認可外 92施設 中9施設	公立 23園中 私立 130園中 105園 認可外 88施設中 25施設	公立 23園中 22園 私立 130園中 105園 認可外 96施設中 16施設		平成24年6月26日(火) 「ウェルパルくまもと」1階大会議室 143施設 150人参加	継続実施
出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	食品保健課	【再掲 -2】 行政機関、教育機関等の職員が講師として地域に出向き講座や教室を開催	のべ 受講者数	人	8,257	9,590	9,442	10,071	9,181	10,000	8,119		食品営業者等を対象とした衛生教育 74回 市民対象の講座 67回 その他講習会等 5回 を実施	今後も、市民の食品衛生知識の啓発や食品営業者等の衛生意識向上のため様々な働きかけを行いながら講座等の開催を実施する
一日食品衛生監視員	食品保健課	【再掲 -4】 短大生等を対象に、施設の見学や食品の表示の見方等の衛生教育を行う	参加者数	人	8	12	4	18	18	継続実施	32	-	開催日; H24年8月24日(金) 対象者; 熊本市民(事前募集) 対象施設; 熊本県果実農業協同組合連合会	継続実施

取り組み名称	関係部署名	業務内容	評価		評価指標等						進捗状況等			
			評価指数	単位	H19実績	H20実績	H21実績	H22実績	H23実績	H24目標	H24実績	判定 ×	H24 業務内容等	事業検証
国民健康・栄養調査事業	健康づくり推進課 各区役所保健子ども課	国民健康・栄養調査(年1回)、県民健康・栄養調査(5年に1回)により身体状況、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにする	-	-	継続実施	継続実施	1地区実施	2地区実施	2地区実施	継続実施	3地区実施	-	中央区: 実施なし 東区: 2地区実施 西区: 実施なし 南区: 1地区実施 北区: 実施なし	継続実施
市民健康栄養調査	健康づくり推進課 各区役所保健子ども課	市民の健康状態の実態を把握する	実施回数	回		実施なし	実施なし	実施なし	実施なし	1回/年	実施なし	×	中央区: 実施なし 東区: 実施なし 西区: 実施なし 南区: 実施なし 北区: 実施なし	-
田崎市場体験	食品保健課	小学生の親子、消費者を対象に、田崎市場における食品の取り扱いと食品の検査を体験する。	のべ参加人数	人			53	51	104	100	84		大学生対象: 平成24年7月28日(土) 48名 親子等対象: 平成24年8月6日(土) 36名 場所: 熊本地方卸売市場内関連施設	継続実施

平成24年度 関係団体における具体的な取り組み

< 第3章 食の安全・安心 >

国・県・他市町村・庁内関係部署 及び食品関係機関との連携
 2) 食品の安全確保のための連携 ~ 食品流通の広域化・多様化等への備え ~

< 平成24年度実績と今後の予定 >

名称	関係団体	H24 取り組み内容	H24 実績	今後の予定
食品衛生指導員事業 食品衛生普及事業	熊本市食品衛生協会	食品衛生指導員による施設の巡回指導 食品衛生月間(8月1日~8月31日) ・熊本市が主催する食中毒予防ポスターコンクールの後援啓発リーフレットの作成配布、シティFM、スポット広報など ・機関紙の発行(四季報)	食品衛生指導員数 119名 巡回指導延数 4,997件	継続実施
食品表示に関する監視及び調査	熊本県熊本農政事務所	適正な食品の品質表示を確保するため、生鮮食品及び加工食品の表示方法について、県内の小売店舗等を対象とした巡回調査・指導を行う。 直売所責任者及び農産加工品関係者研修会 熊本県食品表示監視協議会	直売所責任者研修会 < 実施なし > 農産加工品関係者研修会 JA熊本市農産物直販部研修会(表示指導) < 実施なし > 熊本県食品表示監視協議会 1回(会議、平成24年5月8日)	継続実施

食育を通じた食の安全・安心の確保(共通)
 1) 食の安全性や栄養等に関する理解の促進 ~ 安心して食生活を送るための食育 ~

< 平成24年度実績と今後の予定 >

名称	関係団体	H24 取り組み内容	H24 実績	今後の予定
食の安全安心確保に関する研修会	熊本市農産物直販所連絡協議会	・総会時に関係機関により、くまもとグリーン農業等の説明を行い会員の意識向上を図った。	平成24年7月6日(金)の総会時に、関係機関より、くまもとグリーン農業等の説明を行い、会員の「安心・安全」に対する意識向上を図った。 その他、市内の直販所・市産農産物の認知度向上を図った。	継続実施