

## 第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画

「食の安全安心の確保」の進捗状況について

「食の安全安心の確保」については、推進計画における3つの視点

- ① 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保
  - ② 食品の安全性確保のための体制整備
  - ③ 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進
- に基づいてさまざまな事業を展開した。

#### 令和元年度（2019年度）の取り組み

- ① 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保（P3～10）

生産段階においては、農薬や動物用医薬品等の適正使用の啓発を実施した。製造から流通、販売における各段階では、大規模な食品製造施設や調理施設、高齢者や子供が対象の給食施設等への監視指導を徹底するとともに、市民の多くが利用する量販店での取去検査や監視指導を実施した。その結果、大規模な食中毒（患者50名以上）や重大な違反事例はなかったことから、生産から販売に至るまでの食品の安全性は概ね確保されているものと思われる。一方、鶏肉の加熱不足または生食が原因と疑われるカンピロバクター食中毒が本市で3件発生したことや、全国の食中毒患者数の状況をふまえ、事業者及び家庭に対しノロウイルス・カンピロバクター食中毒の予防啓発を行った。また、国際スポーツ大会の開催にあわせ、関連する宿泊・弁当提供施設の監視指導や繁華街の飲食店への食中毒予防対策の啓発を行った。

しかし、このような行政による検査や監視指導のみでは限界があるため、食品事業者の自主衛生管理を推進していくことが重要である。平成30年（2018年）の食品衛生法改正で、令和3年（2021年）6月から国際標準の食品自主衛生管理の手法であるHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施が全ての食品等事業者に対して義務化されることになった。これに対応するため、本市では業種別研修会や個別研修を実施し、導入に向けた指導、支援を行った。また、全事業者へ法改正の概要やHACCP義務化に関する資料を郵送した。

- ② 食品の安全性確保のための体制整備（P11～12）

食品流通の広域化・多様化に伴う複数の自治体にまたがる広域食中毒事件の増加に対処できるよう、国や県・他市町村、食品関連団体等との連携強化に努めた。また、庁内・関連事業者を含めた各種研修会や講演会を開催するとともに、職員に対する様々な研修を実施して、関係機関の連携と職員の資質向上に努めた。

- ③ 食の安全に関する情報の共有と相互理解の推進（P13～16）

健康くまもと21推進会議及び食の安全安心・食育部会を通じて関係団体や市民から意見をいただき、可能な限り施策に反映させた。また、食の安全安心の確保、特に安心感の提供のためには、正確な知識や情報の提供が必要であることから、市民等からの食に関する相談に対応するとともに、出前教室、講習会や食の安全安心体験事業などを実施した。さらにホームページを活用して迅速な情報提供にも努めた。

#### 令和2年度（2020年度）の重点的に行う取り組み

令和3年（2021年）6月から全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）にHACCPに沿った衛生管理が義務化されることに向けて、本市では新たな事業（熊本市HACCP適正普及推進事業）等も活用しながら、食品事業者の規模、事業内容に合わせた導入支援や助言を行うとともに市民への広報に努める。今後の新型コロナウイルス感染症対策に対応しつつ、必要な監視、指導を進めていく。また、ノロウイルス、カンピロバクター食中毒予防対策や食品衛生法改正に関する情報を事業者、市民に提供する。

熊本市における食中毒発生状況(令和元年(2019年))

No.	発生年月日	原因施設	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質	処分内容
1	平成31年1月17日	飲食店	10	5	0	不明(1/14飲食店提供食)	カンピロバクター・ジエジエニ	営業停止(3日間)
2	令和1年8月2日	飲食店	4	4	0	不明(7/31飲食店提供食)	カンピロバクター・ジエジエニ	営業停止(3日間)
3	令和1年8月19日	飲食店	4	4	0	不明(8/16飲食店提供食)	カンピロバクター・ジエジエニ	営業停止(2日間)
合計3件			18	13	0			

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(1)生産段階における食品の安全性の確保	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	① 生産履歴記帳実施農家数	* 5,070戸	(集計中)戸	5,000戸
	② 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	48.6%	—	40%
取り組むべき施策	1) 安全な農林水産物の生産・供給 2) 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進 3) 生産履歴記帳の推進			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	食品の安全安心対策検査	熊本市内を流通する野菜や果物の残留農薬検査の	残留農薬検査実施率 100%	残留農薬検査実施率 94.4%	野菜・果実について54検体を計画していたが、51検体の取去検査を実施。違反案件無し。	100%	食品保健課 環境総合センター
2	安全安心で高品質な農林水産物の生産指導と消費拡大	農家における生産履歴記帳の実施を推奨	●検証指標 生産履歴記帳実施農家数 * 5,070戸	生産履歴記帳実施農家数 (集計中)戸	前年度の集計作業は新型コロナウイルス感染予防の観点から余裕を持たせるため。	5,000戸	農業支援課 (各区農業振興課)
3	ノリ加工施設の衛生管理高度化事業	ノリ加工施設にHACCPに沿った衛生管理を導入	JFS認証取得施設数 (経営体数) —	JFS認証取得施設数 (経営体数) —	・基本計画・年度計画の策定 ・海苔一次加工施設の調査 ・衛生管理講習会の開催 等	14	水産振興センター
4	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	熊本市農産物直販所協議会による研修会、合同イベントの開催	協議会会員数 12	協議会会員数 11	安全な農産物や加工品の生産、供給について、各種情報提供を行った。	15	農水ブランド戦略室
5	家畜防疫確立対策事業	家畜予防接種実施に対する助成	のべ実施頭数 3,112	のべ実施頭数 3,863	家畜予防接種実施に対する助成	継続実施	農業支援課 (各区農業振興課)

\*H29年度  
の実績値

《関係団体・機関》

	取組み状況	関係機関・団体名
1	●熊本地方卸売市場残留農薬検査 熊本地方卸売市場に出荷される青果物に関して残留農薬の検査を実施。 (R1年度実績 残留農薬検査 延べ162検体)	(株)熊本地方卸売市場
2	●食の安全安心確保に関する研修会 協議会会員へ、各種情報提供を行い、農産物生産・供給における食の安全に関する意識の向上を図った。	熊本市農産物直販所連絡協議会

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

\* H29年度の実績値

施策の方向性	(2) 製造、加工、流通・販売の各段階における食品の安全性確保	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	② 食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	* 86.7%	90.8%	100%
	⑬ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	* 0件	0件	0件
	⑳ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	54.7%	—	40%
	㉑ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.0%	—	40%
	㉒ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	55.8%	—	40%
取り組むべき施策	4) 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底			
	5) 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供			
	6) 高度な衛生管理システムの普及と導入の支援			
	7) 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価			
	8) 給食施設における安全性確保			
	9) いわゆる健康食品等による被害の防止			
	10) 適正な食品表示の監視・指導			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導の実施	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導の実施	●検証指標監視指導ポイント数達成率* 86.7%	監視指導ポイント数達成率90.8%	国際スポーツ大会の開催に合わせ、関係者宿泊施設の監視指導を実施。R2.2以降、新型コロナウイルス感染症予防のため、立入監視・指導を自粛した。	100%	食品保健課
2	出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	保健所職員による食品衛生に関する講習や出前教室による啓発の実施	受講者数9,577人	受講者数9,748人	営業者、市民対象の衛生教育、HACCP普及研修会、バザー開催時の衛生教育など。	10,000人	食品保健課
3	市長表彰等の実施	衛生功労者及び優良衛生施設等の表彰などによる評価を行い、営業者の衛生意識の向上を図る	市長表彰開催数休止中			1回/年	食品保健課
4	栄養管理、調理師研修会の開催	厚生労働省の指導方針、食中毒予防、最新の栄養情報等について研修を実施	開催数2回	開催数2回	特定給食施設向け研修会を開催。(参加人数349人)	2回	食品保健課
5	給食施設の立入指導	給食施設の立入点検を実施し、施設・設備の衛生確保や食品の衛生的な取扱いについて指導を実施	立入実施率94.8%	立入実施率100%	学校9施設、病院24施設、事業所4施設、その他(保育園、老人福祉施設等)108施設	100%	食品保健課
6	衛生管理研修会	給食調理職員等を対象とした衛生管理研修会を開催	開催数1回	開催数1回		1回/年	健康教育課
7	給食物資選定委員会の開催	学校給食用物資の品質・味・内容分析の確認	実施	実施		継続実施	健康教育課
8	給食青果物査定会の開催	学校給食で使用する農産物の品質等の確認	実施	実施		継続実施	健康教育課
9	学校給食施設整備	小学校全給食室のドライ化の実施(参考:中学校・共同調理場についてはドライ化改修済)	改修済施設数37施設	改修済施設数37施設		39施設	健康教育課
10	食の安全確保と情報提供	給食従事者の検便の実施と食中毒・感染症予防等に関する情報提供	随時	随時	・公立園では、月1回給食従事者の検便を実施 ・食中毒・感染症予防等に関するタイムリーな情報は、研修会やメールで随時情報提供を行った	随時	保育幼稚園課
11	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	保育所給食に従事する調理師等に対する食品衛生の研修会を開催	研修会参加率 公立100% 私立81.4% 認可外20%	研修会参加率 公立100% 私立76.1% 認可外35.8%	熊本市保育所等職員合同研修会「食品衛生研修会」の開催 公立:19/19 私立:185/243 認可外:39/109	公立100% 私立90% 認可外40%	保育幼稚園課
12	薬局、医薬品販売業の店舗立入り検査	薬局及び医薬品販売業へ立入り検査を実施し、健康食品等の適正な表示を指導	立入検査施設数120	立入検査施設数158	定期的立入調査、新規開設時調査、臨時立入調査において、薬事広告や健康食品広告の監視指導を行った。	100	医療政策課
13	ホームページ「熊本市安全安心のひろば」での情報提供	食中毒予防や、食品検査結果等食の安全安心に関する情報を提供	情報掲載数38回	情報掲載数48回	(緊急速報) 有毒植物による食中毒について等(4回) (お知らせ) 食品の検査結果、食中毒の発生・予防について等(44回)	50回	食品保健課
14	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品の取去検査	不良食品を排除し、安全な食品の製造・流通の確保を図るため、食品検査を実施	食品の取去検査実施率99.2%	食品の取去検査実施率100%	実施検体数:253検体 違反・不適合数:13検体 違反事例1件(冷凍食品)は、自主回収の上、衛生管理について指導。	100%	食品保健課 環境総合センター

●検証指標	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数	*0件	0件	重篤または大規模な食中毒の発生防止に向けて監視、指導等を実施した。	0件	食品保健課
-------	----------------------------------	-----	----	-----------------------------------	----	-------

\*H29年度  
の実績値

《関係団体・機関》

取り組み状況		関係機関・団体名
1	●食中毒防止研修会 熊本地方卸売市場(田崎市場)に従事する関係者を対象に、毎年2回(夏季・冬季)熊本市保健所から講師を招聘し食中毒の防止対策等について研修会を開催。 (R1年度実績 夏季研修会(参加者: 82名)、冬季研修会(参加者: 70名) )	(株)熊本地方卸売市場
2	●食品衛生研修会 食生活改善推進員として活動するために必要な、食品衛生に関する講習会を開催。(受講者:170名)	熊本市食生活改善推進員協議会
3	●食の安全安心について基本を身につける(特に若い調理師) 月に1回、食の安全・安心について情報交換を実施。	熊本県調理師会

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(3)食品などの検査	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	③ 食品の取去検査実施率	* 96.8%	100%	100%
	⑱ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	* 0件	0件	0件
	⑳ 食品の取去検査における違反件数	* 0件	1件	0件
	㉒ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合【再掲】	54.7%	—	40%
	㉔ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合【再掲】	44.0%	—	40%
	㉕ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合【再掲】	55.8%	—	40%
取り組むべき施策	11) 食品の安全性確認検査			
	12) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査			
	13) 検査機器の整備と精度管理			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	【再掲 I-(2)】 熊本市食品衛生監視指導計画に基づく市内流通食品の取去検査	不良食品を排除し、安全な食品の製造・流通の確保を図るため、食品検査を実施	食品の取去検査実施率 99.2%	食品の取去検査実施率 100%	実施検体数:253検体 違反・不適合数:13検体 違反事例1件(冷凍食品)は、自主回収の上、衛生管理について指導。	100%	食品保健課 環境総合センター
2	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	市場の流通食品のスクリーニング検査を実施	残留農薬簡易検査実施率 75%	残留農薬簡易検査実施率 97%	野菜・果実の残留農薬簡易検査 国産27検体、輸入8検体 実施。 違反案件無し。	100%	食品保健課
3	食材検査	学校給食に使用する食材等の微生物及び理化学検査を実施	115検体 107項目	108検体 131項目		継続実施	健康教育課 環境総合センター
4	【再掲 I-(1)】 食品の安全安心対策検査	熊本市内を流通する野菜や果物の残留農薬検査の実施	残留農薬検査実施率 100%	残留農薬検査実施率 94.4%	野菜・果実について54検体を計画していたが、51検体の取去検査を実施。違反案件無し。	100%	食品保健課 環境総合センター
5	分析精度管理	外部精度管理、検査機器の保守点検、検査用試薬の管理、検査技術研修を実施	6回/年	6回/年		6回/年	環境総合センター
	●検証指標	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	* 0件	0件	重篤または大規模な食中毒の発生防止に向けて必要な監視、指導等を実施した。	0件	食品保健課
	●検証指標	食品の取去検査における違反件数	0件	1件	取去検査の結果、規格基準違反があった1件(冷凍生餃子:冷凍食品(加熱後摂取(凍結前未加熱))について、自主回収、衛生管理の徹底を指導した。	0件	食品保健課

\*H29年度  
の実績値

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(4)消費段階における食品の安全性の確保	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	④ 衛生講習会の受講者数	*9,405人	9,748人	10,000人
	⑭ 食の安全性確保のために意識して実践していることがある市民の割合	65.9%	—	80%
	⑮ 食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	79.1%	—	90%
	⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発件数【再掲】	*0件	0件	0件
	⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合	63.7%	—	65%
	㉑ 「残留農薬」について不安を感じる市民の割合【再掲】	48.6%	—	40%
	㉒ 「食品添加物」について不安を感じる市民の割合【再掲】	54.7%	—	40%
	㉓ 「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合【再掲】	44.0%	—	40%
	㉔ 「輸入食品」について不安を感じる市民の割合【再掲】	55.8%	—	40%
取り組むべき施策	14) 食品の安全性確認検査			
	15) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査			
	16) 検査機器の整備と精度管理			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	【再掲 I-(2)】 ホームページ「熊本市安全安心のひろば」での情報提供	食中毒予防や、食品検査結果等食の安全安心に関する情報を提供	情報掲載数 38回	情報掲載数 48回	(緊急速報) 有毒植物による食中毒について等(4回) (お知らせ)食品の検査結果、食中毒の発生・予防について 等(44回)	50回	食品保健課
2	小学生を対象とした 手洗い教室	応募があった小学校のクラスを対象に手洗い実習を行い、正しい手洗いの習得と衛生意識の向上を図る	開催回数 14回	開催回数 16回	8校 470名に実施。 児童へのアンケート結果 「正しい手洗いについてわかりましたか？」 よくわかった86.4%	15回/年	食品保健課
3	食の安全安心体験事業	《田崎市場体験》 熊本市内の食品衛生監視員養成施設の大学生を対象に、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ことで、食の安全確保の理解を深めてもらう	参加人数 62人	参加人数 59人	7/13(土)午前6時～午前10時 内容:セリ、市場内施設見学 残留農薬検査体験 食品衛生講座	60人	食品保健課
		《パティシエ気分て学ぶ食品衛生教室》 小学生とその保護者を対象に、菓子の製造体験を通して食品衛生知識を習得してもらう	参加人数 42人	参加人数 43人	実施日:8/8(木) 場所:熊本農業高校 内容:手洗い実験 製造体験 食品表示ラベルの作成 食品衛生クイズ など	40人	
4	【再掲 I-(2)】 出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	保健所職員による食品衛生に関する講習や出前教室による啓発を実施	受講者数 *9,405人	受講者数 9,748人	営業者、市民対象の衛生教育、HACCP普及研修会、バザー開催時の衛生教育など。	10,000人	食品保健課
5	消費者団体連絡会支援	消費者団体が実施、参加する食の安全安心活動への支援	会議出席	会議出席	令和元年(2019年)7月30日 くまもと食の安全安心県民会議出席	継続実施	生活安全課 消費者センター
6	生活衛生推進員制度	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 78人/年	推進員数 74人/年	出前講座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。推進員には生活衛生知識の普及啓発を行った。	50人/年	生活衛生課
	●検証指標	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発件数【再掲】	*0件	0件	重篤または大規模な食中毒の発生防止に向けて必要な監視、指導等を実施した。	0件	食品保健課

\*H29年度の実績値



II 食品等事業者の自主衛生管理の推進

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(1)HACCPの普及と実践	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標 項目	⑤ 熊本市食品自主衛生管理評価事業の取り組み施設数	*28施設	*28施設	40施設
	⑥ HACCPについて知っている市民の割合	8.8%	—	20%
	⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	*0件	*0件	0件
	⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき 施策	17) 効果的なHACCP導入の支援			
	18) 熊本市食品自主衛生管理評価事業の展開			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	熊本市食品衛生監視指導計画に基づくHACCP導入支援	計画に基づき、HACCP研修会の開催や、危害分析・検証等に関する技術的支援を実施	実施	実施	HACCP義務化等に向けた業種別研修会実施：6回 294人参加 全許可施設にHACCP義務化を通知し、ネット環境のない申請者には手引書を送付した。 通知文送付数：8,502件、手引き書送付：964件	実施	食品保健課
2	熊本市食品自主衛生管理評価事業(熊本市版HACCP)を活用した導入支援	食品事業者が実施する自主衛生管理を客観的に評価し、総合的にレベルアップするよう支援する	認証施設数 *28施設	認証施設数 42施設	HACCPの完全義務化に向け、事業者が衛生管理の向上のために当事業を有効活用していることが示された。	40施設	食品保健課
3	【再掲 1-(1)】 ノリ加工施設の衛生管理高度化事業	ノリ加工施設にHACCPに沿った衛生管理を導入	JFS認証取得施設数 (経営体数) —	JFS認証取得施設数 (経営体数) —	・基本計画・年度計画の策定 ・海苔一次加工施設の調査 ・衛生管理講習会の開催 等	14	水産振興センター
	●検証指標	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	*0件	0件	重篤または大規模な食中毒の発生防止に向けて必要な監視、指導等を実施した。	0件	食品保健課

\*H29年度  
の実績値

II 食品等事業者の自主衛生管理の推進

\*H29年度の実績値

施策の方向性		(2)食品の大量取扱業者との情報の共有	H30	R1	R5
			基準値	実績値	目標値
検証指標 項目	⑦	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	* 28回	30回	24回
	⑩	食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき 施策	19) 行政、市場、大型量販店の情報の共有化				

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	食品安全情報ネットワーク	市場や大型量販店等の食品等事業者とのネットワークを活用した情報提供と衛生意識の高揚を図る	情報提供回数 * 28回	情報提供回数 30回	定期情報:24回 緊急情報:3回(ノロウイルス食中毒注意報発令など) 臨時情報:3回(食品表示法の完全施行など)	24回/年以上	食品保健課

\*H29年度  
の実績値

II 食品等事業者の自主衛生管理の推進

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(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	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標 項目	⑧ 地下水の水質監視割合	* 100%	100%	100%
	⑲ 重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	* 0件	0件	0件
	⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき 施策	20) 熊本の水の衛生確保			
	21) 農水産物、特産品、土産品などの衛生確保			
	22) 健康づくりに協力する飲食店等への支援			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導を実施	計画に基づき、特産品の検査や宿泊施設などの監視指導を実施	実施	実施	馬刺し、辛子レンコンの取去検査(不適事例1件について指導) 国際スポーツ大会開催に合わせて宿泊施設(76施設)、弁当調整施設(2施設)への監視指導	実施	食品保健課
2	健康くまもと21(健康づくりできます店)	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 217	登録店舗数 218	健康サポートメニュー、地産地消、禁煙の推進(施設内完全禁煙)の3項目の一つで登録可能。	250	健康づくり推進課 食品保健課
3	水質監視	地下水質の監視	水質監視割合 * 100%	水質監視割合 100%	水質汚濁防止法に基づき、地下水の水質の常時監視を実施した。	100%	水保全課
	●検証指標	重篤(死亡者発生)または大規模(有症者50人以上)食中毒発生件数【再掲】	* 0件	0件	重篤または大規模な食中毒の発生防止に向けて必要な監視、指導等を実施した。	0件	食品保健課

\*H29年度  
の実績値

III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

施策の方向性		(1)健康危機管理体制の充実及び強化	H30	R1	R5
			基準値	実績値	目標値
検証指標項目	㉑	健康危機管理研修会の開催数	1回	1回	1回
	㉒	食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき施策	23)	初動対応の充実による被害拡大の防止			
	24)	新たな健康危機に対応できる体制の構築			
	25)	報道発表など公表による被害拡大の防止			
	26)	食品衛生監視員等の資質の向上			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	健康危機管理研修会の開催	健康被害や新たな健康危機の発生に備え、健康危機管理研修会を開催	開催数 1回	開催数 1回	健康危機管理訓練・鳥インフルエンザ 健康危機管理事務局として参加を呼びかけたものを計上	1回	医療政策課
2	食品衛生監視員等の資質向上に係る研修	食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上のための研修を実施	開催数 35回	開催数 37回	派遣研修 16件 課内研修等 21件	12回/年以上	食品保健課
3	食中毒、苦情発生時の迅速な原因究明	健康被害拡大防止のため、迅速な原因究明を実施	177検体 2,461項目	382 検体 4,034 項目	微生物 365検体 4,017項目 理化学 17検体 17項目	随時	環境総合センター 食品保健課
4	食中毒などの健康被害発生時の迅速な報道発表	迅速な報道発表による健康被害拡大防止を図る	9件	5件	医療政策課 0件 食品保健課 3件(食中毒) 感染症対策課 0件 生活衛生課 2件(毒グモ)	随時	医療政策課 食品保健課 感染症対策課 生活衛生課

III 国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(2)食品の安全確保のための連携	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	⑩ 食品衛生指導員巡回施設数	* 1,424施設	1,508施設	1,500施設
	⑪ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき施策	27) 初動対応の充実による被害拡大の防止			
	28) 食品衛生監視員等の資質の向上			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	国・県・他市町村との連携強化	食品の安全性確保の役割を担う国・県・他市町村との連携を強化	随時	随時	国・県主催の会議等に随時参加	随時	食品保健課
2	食の安全安心・食育推進庁内ワーキンググループ会議の開催	市役所内での、情報の共有化を図る	随時	0回	・令和元年度はワーキング会議の実施なし	随時	関係各課
3	健康危機管理連絡会の開催	医療機関・消防署など関係機関との連携強化を図るため、健康危機管理連絡会議を開催	開催数 1回	開催数 1回	開催日：令和元年5月30日	1回	医療政策課
4	熊本市食品衛生協会との連携・協働	協会が開催する食品衛生責任者の養成講習会などへ講師を派遣し、食品衛生の向上を図る	講習会 開催数 8回	講習会 開催数 6回	養成講習会 4回 1089名 実務者講習会 2回 188名 合計 6回 1277名	随時	食品保健課
5	迅速で正確な検査技術の研究	健康被害拡大防止のため、迅速で正確な検査技術の研究を行う	実施	実施	・食品理化学の残留農薬検査において、従来機種より高精度の検査機器(GC-MS/MS)を導入し、迅速法の検証を1カ年かけ実施し合理化を図った(72検体19728項目)。また、有症苦情等緊急検査としての「アトロトキシン検査法」においては、精度向上のため検査機器(LC-MS/MS)の測定条件見直しを行った。	未知物質の検出法の確立及び既存検出方法の迅速化	環境総合センター

《関係団体・機関》

	取り組み状況	関係機関・団体名
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>●食品衛生指導員事業、食品衛生普及事業</li> <li>R1年度実績</li> <li>①食品衛生指導員による施設の巡回指導 1,508施設 ●検証指標</li> <li>②食品衛生月間における啓発団扇の作成、街頭配布、食中毒予防のラジオスポット広報(8月、12月)</li> <li>③機関紙の発行(4回/年、各回4,500部発行)</li> <li>④冬期食中毒予防ラジオスポット広報(11月1日～11月30日)</li> </ul>	熊本市食品衛生協会

IV 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

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(1) 市民意見の施策への反映	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	① 健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催数	*3回	2回	2回
	② 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき施策	29) 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実			
	30) 健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取	食の安全安心ホームページ等を活用した意見聴取と市民意見の反映を図る	実施	実施	熊本市安全安心のひろばホームページに、計画(案)への意見募集記事を掲示。	実施	食品保健課
2	生産者・流通機関との情報交換	栽培方法、農業等の情報交換を実施	実施	実施	情報交換会のほか、栄養教諭等による圃場視察も実施し、児童生徒や保護者へ情報提供を行っている。	実施	健康教育課
3	給食物資選定委員会・給食青果物査定会の開催	保護者、学校、調理場、栄養教諭等が一同に会し、給食物資の選定を実施	実施	実施		継続実施	健康教育課
4	農産物フェアの開催	展示即売と消費者との触れ合いに努める	実施	実施	生産者や食品関連事業者、農業団体等と連携し、9/28～9/29熊本駅前、11/3～11/4フードバルにて農産物フェアを開催。来場者34,771名	継続実施	農水ブランド戦略室 (各農業振興課)
5	【再掲 I-(2)】 出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	保健所職員による食品衛生に関する講習や出前教室による啓発を実施	受講者数 9,577人	受講者数 9,748人	営業者、市民対象の衛生教育、HACCP普及研修会、バザー開催時の衛生教育など。	10,000人	食品保健課
6	消費者代表としての各種委員への就任	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	令和元年(2019年)7月 令和2年(2020年)2月 食品モニター会議出席	継続実施	生活安全課 消費者センター
7	健康くまもと21推進会議、食の安全安心・食育部会の開催	食の安全安心・食育推進計画の進捗状況を報告するとともに、市民意見を計画に反映する	開催数 *3回	開催数 2回	食の安全安心・食育部会： 令和元年(2020年)8月21日開催 推進会議： 令和元年(2020年)11月29日開催	2回	健康づくり推進課 食品保健課 関係各課

\*H29年度  
の実績値

IV 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

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(2)食や健康被害に関する情報提供の充実	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標項目	⑫ 食に関するホームページへの情報掲載数	* 48回	48回	50回
	⑯ 食事・食品等に関する正しい知識や情報を得ようと努めている市民の割合	60.5%	—	75%
	⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき施策	31) 正確で迅速な食品情報の収集と発信			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	市政だより、マスメディアを活用した情報の提供	食品に関わる正しく役立つ情報の提供	提供回数 23回	提供回数 19回	市政だより 8件 ラジオ 6件 テレビ 2件 その他(新聞、会報等) 8件	随時	食品保健課
2	【再掲 I-(2)】ホームページ「熊本市安全安心のひろば」での情報提供	食中毒予防や、食品検査結果等食の安全安心に関する情報を提供	提供回数 * 48回	情報掲載数 48回	(緊急速報) 有毒植物による食中毒について等(4回) (お知らせ) 食品の検査結果、食中毒の発生・予防について 等(44回)	50回	食品保健課
3	感染症に関する情報提供	市のホームページに最新の動向を掲載する	1回/週	1回/週	市のホームページに、「熊本市での感染症発生情報」として、現在流行している感染症やインフルエンザ、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週報で掲載している。	継続実施	感染症対策課
4	【再掲 I-(2)】出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	保健所職員による食品衛生に関する講習や出前教室による啓発を実施	受講者数 9,577人	受講者数 9,748人	営業者、市民対象の衛生教育、HACCP普及研修会、バザー開催時の衛生教育など。	10,000人	食品保健課
5	ノロウイルス食中毒注意報の発令	感染性胃腸炎の発生傾向をもとにノロウイルス食中毒注意報を発令し、注意喚起を行う	発令無し	発令	発令期間: 令和1年12月20日(金) ～令和2年3月31日(火)	必要時	食品保健課
6	【再掲 II-(2)】食品安全情報ネットワーク	市場や大量販店等の食品等事業者とのネットワークを活用した情報提供と衛生意識の高揚を図る	情報提供回数 24回	情報提供回数 30回	定期情報:24回 緊急情報:3回(ノロウイルス食中毒注意報発令など) 臨時情報:3回(食品表示法の完全施行など)	24回/年以上	食品保健課

\*H29年度の実績値

IV 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

\*H29年度の実績値

施策の方向性	(3)食に関する相談窓口の充実	H30	R1	R5
		基準値	実績値	目標値
検証指標 項目	⑬ 食品苦情相談への対応数	* 363件	354件	—
	⑳ 食品について安全性が高まってきていると感じる市民の割合 【再掲】	63.7%	—	65%
取り組むべき 施策	32) 総合的な相談窓口の充実			

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	消費者生活相談	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	352件	414件	消費生活の相談の一部として食に関する相談を受け付けた	継続実施	生活安全課 消費者センター
2	食の安全安心に関する相談	食の安全安心に関する相談を受け、正しい情報を提供するとともに、食品等に関する苦情の原因等の調査を実施する	苦情受付 件数 * 363件	苦情受付 件数 354件	食品業者や市民等からの相談に随時対応 体調異常149件、異物混入67件、施設27件、 表示23件、異味・異臭14件、腐敗・変敗12件、 カビの発生6件、その他56件	随時	食品保健課

\*H29年度  
の実績値



V 食育を通じた食の安全安心の確保(共通)

施策の方向性		(1)災害に備える食を含めた、食の安全性や栄養等に関する理解の促進	H30	R1	R5
			基準値	実績値	目標値
検証指標項目	⑰	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	53.0%	—	60%
	⑱	災害に備えて飲料水や食料を7日分以上備蓄している市民の割合	—	—	増加
取り組むべき施策	33) 食の安全性に関する体験を通じた食育活動の推進				
	34) 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化				
	35) 基礎的な調査・研究等の実施				
	36) 災害時に備える食育の推進				

《行政》

	主な取組	取組内容	H30基準値	R1実績値	R1の取組・事業内容	R5目標値	担当課
1	【再掲 I-(2)】 栄養管理、調理師研修会の開催	厚生労働省の指導方針、食中毒予防、最新の栄養情報等について研修を実施	開催数 2回	開催数 2回	特定給食施設向け研修会を開催。(参加人数349人)	2回	食品保健課
2	【再掲 I-(2)】 出前教室・講座、講習会等による衛生教育や情報提供	保健所職員による食品衛生に関する講習や出前教室による啓発を実施	受講者数 9,577人	受講者数 9,748人	営業者、市民対象の衛生教育、HACCP普及研修会、バザー開催時の衛生教育など。	10,000人	食品保健課
3	【再掲 I-(4)】 食の安全安心体験事業	《田崎市場体験》 熊本市内の食品衛生監視員養成施設の大学生を対象に、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ことで、食の安全確保の理解を深めてもらう	参加人数 62人	参加人数 59人	実施日:7/13(土)午前6時～ 内容:セリ、市場内施設見学 残留農薬検査体験 食品衛生講座	60人	食品保健課
		《パティンエ気分て学ぶ食品衛生教室》 小学生とその保護者を対象に、菓子の製造体験を通して食品衛生知識を習得してもらう	参加人数 42人	参加人数 43人	実施日:8/8(木) 場所:熊本農業高校 内容:手洗い実験 製造体験 食品表示ラベルの作成 など	40人	
4	国民健康・栄養調査事業	国民健康・栄養調査(年1回)、県民健康・栄養調査(5年に1回)により身体の状態、栄養摂取量及び生活習慣の状況を明らかにする	2地区実施 (23世帯)	2地区実施 (22世帯)	東区:9世帯 西区:13世帯	継続実施	健康づくり推進課 各区保健子ども課
5	防災食育講座	日頃から有事に備えて、衛生面や栄養バランスに配慮した食生活が、地域で協力し合い実践できるよう、食を通じた防災活動の普及啓発を行う	実施	実施	中央区、東区:子育てサークルやイベント等でバッククッキングの普及啓発 西区:地域の講座等での災害時の備えや栄養管理について啓発 南区:チラシ啓発数 433人 北区:「防災食育らくらくクッキング事業」(計11回、454人参加)。	継続実施	各区保健子ども課

《関係団体・機関》

	取り組み状況	関係機関・団体名
1	●田崎市場感謝祭 市場内を一般開放し、水産物や青果物を消費者に直接販売。併せて各種イベントを開催し、地産地消や食の安全安心に理解を深めてもらう機会とした。 (R1年度実績 開催日:12月1日 参加者:約5万人)	㈱熊本地方卸売市場
2	●バッククッキング地域講習会・体験会 防災知識や災害時に役立つ家庭版真空調理法(バッククッキング)を、災害時地域のキーマンと成り得るメンバーに調理実習を行った。8回210名参加。	熊本市食生活改善推進員協議会

令和 2 年度（2020 年度）  
熊本市食品衛生監視指導計画

令和 2 年（2020 年）3 月  
熊本市

令和 2 年（2020 年）6 月改正

# 【目次】

第1 基本方針	p. 1
熊本市の食の安全に関する状況	
第2 重点的に監視指導を実施する事項	p. 2
第3 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	p. 2
2 監視指導項目	p. 4
3 立入検査計画	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. 7
6 主に行う監視指導	p. 7
第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p. 10
1 食品等事業者への指導・支援	p. 11
2 優良衛生施設等の表彰	p. 11
3 食品関連団体の事業への支援	p. 12
第5 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. 12
1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換	p. 12
2 食品安全に係る情報提供	p. 13
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	p. 14
第6 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. 14
1 食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上	p. 14
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	p. 15

## 第1 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、市民が手にする食品が安全であることはもちろん、安心できる食品であることを保証するために、各種食品製造業や飲食店への監視指導は言うまでもなく、バザー等で提供される食品についても衛生的な助言・指導等を行っています。

平成30年(2018年)6月に食品衛生法が改正され、営業許可制度の見直しや届出制度の創設、リコール情報の報告の義務化等の施行に向け事業者等への周知や条例等の整備が必要になってきます。HACCP(注1)に沿った衛生管理については、令和3年(2021年)6月から完全義務化となるため、特に小規模事業者等が円滑に取り組むことができるように導入支援を行う必要があります。

また、新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、人が密集した環境での飲食等において感染拡大防止対応を行うことは重要です。

これらを考慮して「令和2年度(2020年度)熊本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。

(注1)「HACCP(ハサップ)」とはH(Hazard:危害)、A(Analysis:分析)、C(Critical:重要)、C(Control:管理)、P(Point:点)の略で、安全で衛生的な食品を製造するために国際的にも推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法です。

### 1 監視指導の実施期間

令和2年(2020年)4月1日から令和3年(2021年)3月31日までの1年間とします。

### 2 熊本市の食の安全に関する状況

#### (1) 食中毒発生状況

平成26年～平成30年

	平成26年	平成27年	平成28年	平成29年	平成30年
事件数	5	6	3	8	3
患者数	62	126	93	86	6

平成31年/令和元年(2019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	平成31(2019).1.17	飲食店(一般食堂)	5	0	不明(1/14飲食店提供食)	カンピロバクター・ジェジュニ
2	令和元(2019).8.2	飲食店(一般食堂)	4	0	不明(7/31飲食店提供食)	カンピロバクター・ジェジュニ
3	令和元(2019).8.19	飲食店(一般食堂)	4	0	不明(8/16飲食店提供食)	カンピロバクター・ジェジュニ
計			13	0		

(2) 違反食品発見状況（平成 31 年 / 令和元年（2019 年））

ア 食品衛生法

- ・第 6 条違反 異物の混入
- ・第 11 条違反 保存基準違反

イ 食品表示法

- ・第 4 条第 1 項（食品表示基準の策定）に規定する食品表示基準違反

## 第 2 重点的に監視指導を実施する事項

令和 2 年度（2020 年度）は、次の 3 つの項目を重点的に監視指導する事項（重点監視項目）と定めます。

- 1 食中毒予防対策の強化（詳細は p. 7）
- 2 HACCP に沿った衛生管理の導入支援（詳細は p. 11）

この 3 項目について、専門性を高め、緊急の課題に対応し、重点的・効率的な監視指導を行うため、専門監視班を設置します。

## 第 3 効率的・効果的な監視指導の実施

食品の安全性を確保することを目的に、監視指導項目、立入検査計画、収去検査計画など、生産・流通・消費の段階及び食品群ごとに検討し、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あり、食中毒、違反・不適事例等が他自治体に及び際には、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) 庁内の連携

ア 監視指導計画の実施部署

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

## イ その他の連携

### (ア) 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、健康福祉局、環境局、農水局、教育委員会等関係部局で構成する熊本市健康くまもと21推進会議部会（食の安全安心・食育部会）を開催し、情報交換を行い、一元的な対応を行います。食の安全安心及び食育に関する情報をホームページ「安全安心のひろば」により情報提供を行っています。

### (イ) 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。

### (ウ) 食品表示の適正化に係る連携

市民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、消費者センター等の関係機関と連携しながら食品事業者への周知を図ります。

## (2) 試験検査実施機関の体制整備

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。

### ア 検査実施機関

環境総合センター：市内で製造又は流通する食品、容器包装等の収去検査等

市場食品衛生監視所：市場に流通する鮮魚、青果物及び加工品等の検査

### イ 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：環境総合センターにおいては外部機関により精度管理の検証

### ウ 検査技術の維持向上

国や信頼性確保部門等が実施する検査法や精度管理に関する研修に参加し、最新の知見の収集等を行い技術の向上を図ります。

## (3) 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率的かつ効果的に実施します。特に、広域的な食中毒（疑い事例含む）発生時には、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会を活用するなど、国や関係自治体との連携を密にし、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。

### イ 消費者庁及び関係行政機関との連携

食品表示について、特に広域流通事業者への対応及び助言・指導の適正化を図るため、消費者庁や農林水産省等の行政機関との連携を図ります。

## ウ 農林水産省及び関係行政機関との連携

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が疑われる場合は、所管する関係機関・関係部局との連携を図ります。

### (4) 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 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。なお、法改正に伴い令和2年(2020年)6月より HACCP に沿った衛生管理の導入が必要になるため、現行管理運営からのスムーズな移行を目指し食品等事業者への助言・指導を行っていきます。

区分	監視指導項目
施設等の自主衛生管理に関する項目	<b>【施設・設備等の衛生管理】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▶施設内外の清潔保持</li><li>▶食品取扱設備等の衛生管理</li><li>▶ねずみ族及び昆虫の防除</li><li>▶排水・廃棄物の取扱い</li><li>▶使用水等の管理</li></ul> <b>【衛生管理計画の作成】</b> R2.6.1より法施行(移行期間 R3.5.31まで) <ul style="list-style-type: none"><li>▶記録の作成及び保存</li><li>▶自主回収の手順の策定</li></ul>
食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目	<b>【食品衛生責任者の設置】</b> <b>【食品取扱者の衛生管理】</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▶従事者の健康状態の把握</li><li>▶服装・清潔保持</li><li>▶食品衛生の知識の習得</li></ul>

食品等の適正管理に属する項目	<p><b>【食品等の取扱い】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小規模事業者等への業界団体の作成した手引書の利用推進 <ul style="list-style-type: none"> <li>▶原材料や製品等の適正な取扱い</li> <li>▶点検・記録</li> <li>▶検食・自主検査の実施</li> <li>▶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</li> <li>▶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</li> <li>▶食品添加物の適正使用</li> <li>▶異物混入防止対策</li> </ul> </li> </ul> <p><b>【表示】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶消費期限、賞味期限の適正な表示及び設定方法</li> <li>▶食品表示法、食品衛生法、健康増進法に基づく適正表示</li> </ul>
----------------	--

## (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重点的監視指導実施項目を定め、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	<p><b>【製造、加工施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶微生物汚染防止等衛生的な取扱い</li> <li>▶食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底</li> <li>▶製造、加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>▶収去検査の実施（成分規格、食品添加物等）</li> </ul> <p><b>【販売、調理施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶適正な温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>▶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</li> <li>▶食肉の生食のリスク表示の徹底</li> <li>▶生食用食肉規格基準の遵守</li> <li>▶鶏肉の生食での提供の自粛及び十分な加熱の実施</li> <li>▶収去検査（成分規格、食品添加物等）</li> </ul>
乳 乳製品	<p><b>【製造、加工施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶HACCP方式による衛生管理状況の確認</li> <li>▶製造に係る記録の作成及び保存</li> </ul> <p><b>【流通、販売施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶適正な温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>
鶏卵 鶏卵加工品	<p><b>【鶏卵取扱施設（液卵製造、鶏卵選別包装施設）】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶検卵、適正な温度管理、微生物汚染の防止の実施</li> </ul> <p><b>【販売、調理施設】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶適正な温度管理</li> <li>▶衛生的な取扱い、加熱調理の実施</li> </ul>
魚介類 水産加工品	<p><b>【熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」。以下、田崎市場という。）】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶適正な温度管理、衛生的な取扱い</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶有毒魚介類等の排除</li> <li>▶収去検査（成分規格等）</li> </ul> <b>【加工、調理、販売施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶適正な温度管理、衛生的な取扱い</li> <li>▶有毒魚介類及び寄生虫等の排除</li> <li>▶ふぐの適正な処理、販売</li> <li>▶収去検査（成分規格等）</li> </ul>
野菜、果実、穀類及びその加工品	<b>【田崎市場】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶有毒植物等の排除</li> <li>▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示</li> <li>▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物の検査）</li> </ul> <b>【加工、調理、販売施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶有毒植物等の排除</li> <li>▶生食用野菜、果実の衛生的な取扱い</li> <li>▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示</li> <li>▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物の検査）</li> </ul>
熊本市特産品	<b>【馬刺し・辛子蓮根の加工、販売施設】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶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</li> <li>▶収去検査（細菌等）</li> </ul>

### 3 立入検査計画

#### (1) 営業施設

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、提供食数、施設の管理度の4項目で健康被害発生リスクを採点しA（5ポイント）からE（1ポイント）までの5段階にランク分けをし、監視指導を実施しています。しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症を考慮し、業務内容の変更の可能性があるため、目標値を設定しません。

また、食中毒発生リスクの高い時期や広域的な食中毒発生時等には別途計画を立案し監視指導を行うとともに、市政だより、インターネット広報、郵送等の手段を用いて広く注意喚起を行います。

ランク	監視ポイント	主な業種等
A	5	大規模食品工場、結婚式場・弁当屋等の大規模調理施設等
B	4	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
C	3	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等
D	2	小規模の飲食店・食品工場等
E	1	調理加工を伴わない飲食店、小売販売施設等

## (1) 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
3 年に 1 回以上	保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設
5 年に 1 回以上	学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舍

さらに、施設の種類、対象者の属性及び調理食数等に応じ、A（5ポイント）からE（1ポイント）の5段階にランク分けをし、食品衛生法及び健康増進法に基づき、衛生管理や栄養管理に関する助言及び指導を実施しています。しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症を考慮し、業務内容の変更の可能性があるため、目標値を設定しません。

## 4 食品等の収去検査計画

熊本市内に流通する食品について、食品衛生法第 28 条の規定に基づき、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（以下、県指導基準という。）に適合しているかを検査します。なお、法令違反等が発見された場合、対象食品の回収や撤去、また、改善に向けての食品関連事業者への指導を実施し、市民の食の安全の確保に努めます。

しかし、年度は、環境総合センターにおいて新型コロナウイルス感染症に対応することを優先するため、収去検査は行わないこととします。

## 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、販売状況等を調査し、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。

すでに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 主に行う監視指導

### (1) 食中毒予防対策の強化（重点監視項目）

平成 30 年は下表のとおりでアニサキスを原因とする食中毒が多く発生しましたが、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も依然として多く発生しています。また、腸管出血性大腸菌 157 を原因とし複数の自治体にまたがる広域散発食中毒事案が増加してきています。

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。

	事件数（割合）	患者数（割合）	死者数
総数	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(植物性自然毒)
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

例年、全国的に弁当屋・仕出屋、旅館など大量に食品を調理する飲食店や給食施設などでノロウイルスによる食中毒事件が多く発生しています。

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り、調理従事者のノロウイルス食中毒防止への意識を高める必要があるため、次のような対策を実施します。

##### (ア) 調理及び製造施設等への監視指導

- ・食品の十分な加熱、調理従事者の健康確認記録及び手洗いの徹底の指導
- ・大量調理施設や食品製造施設（従業員 10 人以上）の従業員等を対象とした出前教室の実施

##### (イ) 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や市政だより等での予防啓発等を実施します。

#### イ 食肉による食中毒（カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等）予防対策

例年、加熱不十分な食肉を原因としたカンピロバクター等による食中毒事件が多く発生しています。特に熊本市は生食用馬肉を特産品とすることから、食肉による食中毒を予防するため、次のような対策を実施します。

##### (ア) 飲食店や食肉処理施設等への監視指導

- ・カンピロバクター食中毒やジビエによる食中毒のチラシ配布等による予防啓発
- ・食肉の十分な加熱調理及び調理器具の使い分けや消毒の徹底の指導
- ・加熱用鶏肉の生食としての提供の中止指導

##### (イ) 市民啓発

- ・市政だよりなどの広報媒体や出前講座などを活用した加熱用鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などの啓発

#### ウ 魚介類の寄生虫及び自然毒による食中毒予防対策

全国的に魚介類の寄生虫（アニサキス、クドア等）及び自然毒（フグ毒、植物毒等）による食中毒が増加している傾向にあり、熊本市内においても同様の傾向が見られます。本市においても平成 29 年度には自宅調理を原因としたフグ毒による食中毒が発生したほか、平成 30 年度にはアニサキス（寄生虫）による食中毒も発生しています。特に自然毒による食中毒は患者が重篤な症状を示す可能性が高いため、販売店に対する監視指導を徹底するとともに市民への予防知識の普及啓発に努めます。

(ア) 魚介類取扱い施設への監視指導

- ・チラシ等を活用した魚介類取扱い施設への立入指導
- ・ふぐ処理所への立入指導

(イ) 市民啓発

- ・市政だより、ホームページなどの広報媒体や出前講座などを活用した情報提供
- ・イベント、講習会等を活用した市民対話型の情報提供

エ 給食施設における食中毒予防対策

学校、病院、社会福祉施設等の給食施設では、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だけでなく、抵抗力の低い幼児や高齢者等では重篤な症状を招くおそれがあることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく衛生管理を求めます。

オ テイクアウト・ドライブスルーなどを行う飲食店への衛生指導について

新型コロナウイルス感染症の影響で新たにテイクアウトなどのサービスを開始する飲食店業者が増えているため、食中毒予防対策として次のとおりの指導を実施します。

(ア) 食品等事業者に対する啓発及び周知

- ・熊本市ホームページに「飲食店で宅配や持ち帰りをはじめの方へ」の啓発記事を掲載
- ・飲食店関係の組合や関係団体に対して、衛生管理に関する通知文書を郵送し、組合員・会員への周知を依頼

(イ) 巡回指導

- ・中心市街地やドライブスルー形式の場所を中心に定期的に巡回指導を実施

(2) 食の安全性の強化

広域に流通する食品による健康被害の発生は、その把握に時間を要し、大規模化するおそれもあるため、製造施設についての監視を行い、健康被害の発生予防に努めます。

ア 広域流通食品の安全性確保

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・商品の安全性確保に必要な情報の記録・保存（トレーサビリティの確保）
- ・適切な温度管理の徹底
- ・衛生管理計画の作成、自主回収マニュアルの作成の徹底
- ・HACCP に沿った食品衛生管理の導入支援

イ 輸入食品の安全性確保

市内に流通する輸入食品の収去検査や調査指導を実施します。

- ・輸入果実の収去検査
- ・国及び他自治体との連携による違反食品流通時の調査指導

(3) 田崎市場における監視指導

せり売り開始前の早朝監視、試験検査、夏期、年末一斉取締りでの熊本県及び食品表示法における品質事項を所管する関係機関・関係部局との合同監視など、熊本県の食品流通の拠点である田崎市場において、次のような包括的な監視指導を行います。

- ・有毒、有害な魚介類及び植物の排除
- ・適正な温度管理、食品表示、衛生的な取扱いの徹底
- ・収去検査（残留農薬、細菌検査等）
- ・スクリーニング検査（青果の有機リン系農薬）

#### (4) 食品表示の適正化対策

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。令和2年（2020年）4月1日から完全施行となる食品表示法に基づく表示について、関係機関と連携しながら食品等事業者への周知及び指導に努めます。

- ・食品等事業者への指導  
食品表示法について食品衛生責任者養成講習会等で説明するとともに、チラシ等を用いて新規・継続調査時等に指導をしていきます。
- ・表示違反食品の排除  
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。
- ・科学的、合理的根拠に基づく期限設定の徹底の指導
- ・アレルギー物質の適正表示の徹底  
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指導します。
- ・食品表示法における品質事項を所管する関係機関との合同監視の実施

#### (5) 健康食品の安全確保

健康食品が原因と思われる体調異常等に関する情報を入手した場合は、必要な調査を実施するとともに速やかにホームページ等で市民等へ情報提供します。

#### (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、厚生労働省や消費者庁の指針に基づく夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、その実施結果を、熊本市ホームページ等で公表します。

夏期食品一斉取締りは、田崎市場の食品取扱施設（熊本市食品衛生協会と連携して実施）に対して監視指導を行うことに加え、テイクアウトやドライブスルーなどを行う飲食店への衛生指導に重点を置いた監視指導や、熊本県が食品等事業者等へ求めているチェックリストを用いてクラスター発生予防のための感染症対策についての周知を行います。

また、年末食品一斉取締りについても12月に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・違反食品の排除のために同様の施設において重点監視指導を行います。

さらに、食品表示法における品質事項を所管する関係機関・関係部局と合同監視を行います。

## **第4 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が必要ですが、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、そしてその取組の市民への情報発信を行います。

## 1 食品等事業者への指導・支援

食中毒等の食品事故発生防止や、食品衛生法に違反する食品等の製造防止のために有効な衛生管理の手法である HACCP に沿った衛生管理手法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することで食に対する安心の充足に努めます。

### (1) HACCP に沿った衛生管理の導入支援（重点監視項目）

平成 30 年（2018 年）に食品衛生法が改正され、その中で食品の製造、加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者に『HACCP に沿った衛生管理』が制度化（義務化）されました。これは令和 2 年（2020 年）6 月に施行されます（その後 1 年間の猶予期間があります）が、食品等事業者それぞれが『HACCP に沿った衛生管理』が実施できるよう、食品等事業者の規模や内容に合わせた支援を行います。

#### ア 熊本市 HACCP 適正普及推進事業（仮称）の活用

熊本市では食品等事業者が実施する『HACCP に沿った衛生管理』について確認・助言を行い、その取組を支援する「熊本市 HACCP 適正普及推進事業（仮称）」を令和 2 年（2020 年）6 月から実施する予定です。今後は当事業を活用し、食品等事業者に対して支援を行うとともに市民への広報に努めます。

#### イ 研修会の実施

営業の種類や業態に合わせ、より実践的な集合または個別研修を行い、事業者の HACCP に沿った衛生管理の導入を促します。

#### ウ 技術的支援

多くの事業者が難しいと感じるマニュアル・記録類の整備や、重要管理点の決定・検証などについて、事業者の実情に合わせて支援していきます。

### (2) 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 HACCP に沿った自主衛生管理の方法（事業規模・業種により業界団体の作成した手引書の利用方法）等を指導します。

また、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。

### (3) 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・向上に努めた功績を認められ既に表彰を受けている事業者や、衛生上優秀で他の模範と認められ表彰を受けている施設について、厚生労働大臣表彰をはじめとする各種表彰の候補者として推薦します。また、熊本地震の影響で中止していた熊本市長表彰を再開し、

優秀な衛生管理を実施している事業者を表彰し、広く模範となっていただきます。

### 3 食品関連団体の事業への支援

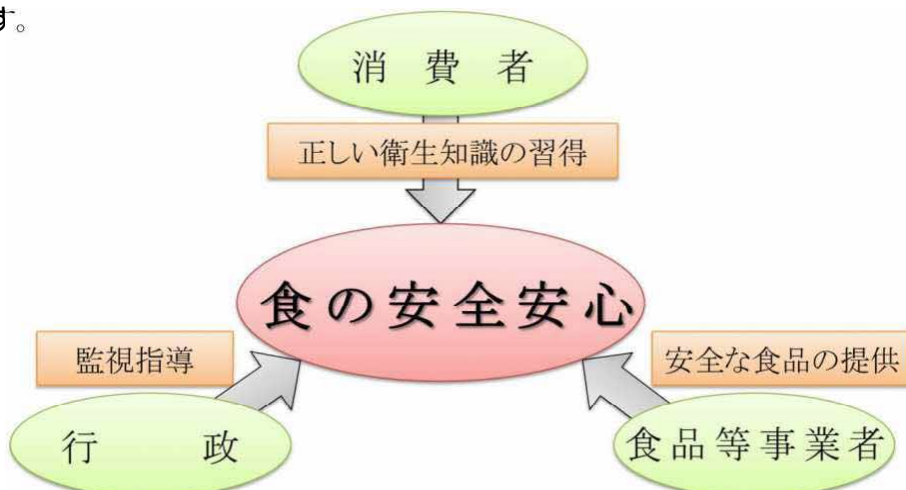
食品業界の自主管理体制の確立を目指して食品関連団体が実施する食品衛生普及事業等の活動に積極的に協力します。

## 第5 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

市民や食品等事業者と食の安全安心に関する情報や意見の交換を行い、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 熊本市健康くまもと21推進会議部会（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熊本市健康くまもと21推進会議部会（食の安全安心・食育部会）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、施策の効果等について検証を行います。

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

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

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、熊本市ホームページ等で公表します。

## (2) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施

食品の安全性や衛生管理に関するイベントや、食品衛生の基本となる手洗い教室等の市民参加型体験事業を実施します。

### ア 手洗い教室

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す。手洗い教室では、汚れの見える化が可能なブラックライトを用いての手洗い体験を通じて、家庭での食中毒予防及び食品衛生意識の普及を図ります。



令和元年度（2019年度）手洗い教室

## 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伝達が重要です。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等による情報提供

熊本市ホームページ等により、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の小売店や田崎市場内の荷受業者等、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（令和2年（2020年）2月末現在、25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」や公式 Facebook 等 SNS 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、テレビ等への情報提供

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、ラジオやテレビの広報番組への出演などにより、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。

また、熊本市医師会機関誌「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、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って衛生意識等の普及啓発を図るために、報道機関に報道資料等による情報提供を行います。

また、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。

#### 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、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、ノロウイルスによる健康危害発生の危険性が高まった際等に発令される警報についても掲載することで、注意を喚起します。

### (4) 衛生教育の実施

食品等事業者や市民を対象に積極的に出前講座等衛生教育を実施して、食品の衛生的な取扱い等の情報を提供します。

#### ア 出前講座

出前講座として「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」「知って安心!熊本市の食の安全の取り組み」の6講座を中心に、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や、食中毒予防啓発、食品衛生の知識普及等に努めます。

#### イ バザー等開催時の衛生教育

熊本市では、学校や地域などで食バザーを開催する場合、主催者に対しバザー等開催届の届出を依頼しています。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助言や指導等を行います。

#### 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。

### 3 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等が、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、必要に応じて原因究明、再発防止等の助言・指導を行います。

## **第6 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**

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。また、月1回程度、内部研修を実施したり、新規採用職員や経験年数が浅い職員等を対象に適宜、研修を行います。さらに、調査研究に取組み、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に講師として職員を派遣して、食品衛生責任者の養成や資質の向上を図ります。

令和2年度（2020年度）熊本市監視指導計画 新旧対照表

(新) 令和2年（2020年）6月改正後	(旧) 当初計画	備考
<p>第1 基本方針</p> <p>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。</p> <p>この推進計画に基づき、市民が手にする食品が安全であることはもちろん、安心できる食品であることを保証するために、各種食品製造業や飲食店への監視指導は言うまでもなく、バザー等で提供される食品についても衛生的な助言・指導等を行っています。</p> <p>平成30年（2018年）6月に食品衛生法が改正され、営業許可制度の見直しや届出制度の創設、リコール情報の報告の義務化等の施行に向け事業者等への周知や条例等の整備が必要になってきます。</p> <p>HACCP(注1)に沿った衛生管理については、令和3年（2021年）6月から完全義務化となるため、特に小規模事業者等が円滑に取り組むことができるように導入支援を行う必要があります。</p> <p><u>また、新型コロナウイルス感染症の発生に伴い、人が密集した環境での飲食等において感染拡大防止対応</u></p> <hr/> <p><u>を行うことは重要ですので</u>、これらを考慮して「令和2年度（2020年度）熊本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。</p>	<p>第1 基本方針</p> <p>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。</p> <p>この推進計画に基づき、市民が手にする食品が安全であることはもちろん、安心できる食品であることを保証するために、各種食品製造業や飲食店への監視指導は言うまでもなく、バザー等で提供される食品についても衛生的な助言・指導等を行っています。</p> <p>平成30年（2018年）6月に食品衛生法が改正され、営業許可制度の見直しや届出制度の創設、リコール情報の報告の義務化等の施行に向け事業者等への周知や条例等の整備が必要になってきます。</p> <p>HACCP(注1)に沿った衛生管理については、令和3年（2021年）6月から完全義務化となるため、特に小規模事業者等が円滑に取り組むことができるように導入支援を行う必要があります。</p> <p>また、令和2年度（2020年度）は、熊本市において第4回アジア・太平洋水サミットや東京オリンピック・パラリンピックに伴うイベントの開催が予定されており、それらの関連施設に対して食中毒等の健康被害の未然防止を図るために食品衛生対策を行うことは重要です。</p> <p>これらを考慮して「令和2年度（2020年度）熊本市食品衛生監視指導計画」を策定しました。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症の影響により、東京オリンピック・パラリンピック及び第4回アジア・太平洋水サミットの延期のため修正</p>
<p>1 監視指導の実施期間 _____</p>	<p>1 監視指導の実施期間（別表1「年間スケジュール」）</p>	
<p>第2 重点的に監視指導を実施する事項</p> <p>令和2年度（2020年度）は、次の3つの項目を重点的に監視指導する事項（重点監視項目）と定めます。</p> <hr/> <p><u>1 食中毒予防対策の強化</u></p> <p><u>2 HACCPに沿った衛生管理の導入支援</u></p>	<p>第2 重点的に監視指導を実施する事項</p> <p>令和2年度（2020年度）は、次の3つの項目を重点的に監視指導する事項（重点監視項目）と定めます。</p> <p><u>1 オリンピック・国際会議等における食品の安全確保</u></p> <p><u>2 食中毒予防対策の強化</u></p> <p><u>3 HACCPに沿った衛生管理の導入支援</u></p>	<p>東京オリンピック・パラリンピック及び第4回アジア・太平洋水サミットの延期のため中止</p>
<p>第3 効率的・効果的な監視指導の実施</p>	<p>第3 効率的・効果的な監視指導の実施</p>	

<p>3 立入検査計画 (1)営業施設 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、提供食数、施設の管理度の4項目で健康被害発生リスクを採点しA（5ポイント）からE（1ポイント）までの5段階にランク分けをし、監視指導を実施しています。<u>しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症を考慮し、業務内容の変更の可能性があるため、目標値を設定しません。</u></p>	<p>3 立入検査計画 (1)営業施設 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、提供食数、施設の管理度の4項目で健康被害発生リスクを採点しA（5ポイント）からE（1ポイント）までの5段階にランク分けをし、監視指導を実施しています。<u>今年度は、この食品衛生監視指導計画に基づき、約4,500施設（監視予定ポイント；15,000ポイント）に立入検査を実施する予定です。</u></p>	<p>新型コロナウイルス感染症を考慮し、目標値の設定をしない</p>																
<p>(2)給食施設 給食施設においては施設の特徴を考慮し、次表のとおり標準監視回数を設定しています。</p> <table border="1" data-bbox="165 571 945 762"> <thead> <tr> <th>標準監視回数</th> <th>主な施設</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>年1回以上</td> <td>矯正施設</td> </tr> <tr> <td>3年に1回以上</td> <td>保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設</td> </tr> <tr> <td>5年に1回以上</td> <td>学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎</td> </tr> </tbody> </table> <p>さらに、施設の種類、対象者の属性及び調理食数等に応じ、A（5ポイント）からE（1ポイント）の5段階にランク分けをし、食品衛生法及び健康増進法に基づき、衛生管理や栄養管理に関する助言及び指導を実施しています。<u>しかし、今年度は新型コロナウイルス感染症を考慮し、業務内容の変更の可能性があるため、目標値を設定しません。</u></p>	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	保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設	5年に1回以上	学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎	<p>(2)給食施設 給食施設においては施設の特徴を考慮し、次表のとおり標準監視回数を設定しています。</p> <table border="1" data-bbox="990 571 1769 762"> <thead> <tr> <th>標準監視回数</th> <th>主な施設</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>年1回以上</td> <td>矯正施設</td> </tr> <tr> <td>3年に1回以上</td> <td>保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設</td> </tr> <tr> <td>5年に1回以上</td> <td>学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎</td> </tr> </tbody> </table> <p>さらに、施設の種類、対象者の属性及び調理食数等に応じ、A（5ポイント）からE（1ポイント）の5段階にランク分けをし、食品衛生法及び健康増進法に基づき、衛生管理や栄養管理に関する助言及び指導を実施しています。<u>本年度は給食施設の標準監視回数に基づき、140施設（監視予定ポイント；600ポイント）に立入検査を実施する予定です。</u></p>	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	保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設	5年に1回以上	学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎	<p>新型コロナウイルス感染症を考慮し、目標値の設定をしない</p>
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	保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設																	
5年に1回以上	学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎																	
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	保育施設、幼稚園、老人福祉施設、社会福祉施設等、その他の老人施設																	
5年に1回以上	学校、共同調理場、病院、診療所、介護老人保健施設、介護医療院、事業所、寄宿舎																	
<p>4 食品等の収去検査計画 熊本市内に流通する食品について、食品衛生法第28条の規定に基づき、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（以下、県指導基準という。）に適合しているかを検査します。なお、法令違反等が発見された場合、対象食品の回収や撤去、また、改善に向けての食品関連事業者への指導を実施し、市民の食の安全の確保に努めます。 <u>しかし、今年度は、環境総合センターにおいて新型コロナウイルス感染症に対応することを優先するため、収去検査は行わないこととします。</u></p>	<p>4 食品等の収去検査計画（別表2「収去検査計画」） 熊本市内に流通する食品について、食品衛生法第28条の規定に基づき、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（以下、県指導基準という。）に適合しているかを検査します。なお、法令違反等が発見された場合、対象食品の回収や撤去、また、改善に向けての食品関連事業者への指導を実施し、市民の食の安全の確保に努めます。 令和2年度（2020年度）の収去計画対象食品として、全国的な食中毒の発生動向及び熊本市内製造業の実態を鑑み、下表のとおり実施する予定です。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症を考慮し、目標値の設定をしない</p>																

	検査目的				計画 検体数
	検査目的	主な検査項目	主な対象食品		
	食中毒 予防対 策	国通知等	細菌	浅漬け、カット野菜等	12
		県指導基準	細菌	未加熱そうざい、生菓子、調理パン等	92
		特産品	細菌	馬刺し	8
	食品安全対策	食品添加物	漬物		4
		成分規格	生食用カキ、刺身、冷凍食品等		58
	農薬安全対策	残留農薬	野菜・果実等		54
合 計				228	
<b>【削除】</b>	<p>6 主に行う監視指導</p> <p>(1)オリンピック・国際会議等開催に伴う食品の安全確保（重点監視項目）</p> <p>令和2年度（2020年度）は、熊本市において第4回アジア・太平洋水サミットや東京オリンピック・パラリンピックに伴うイベントの開催が予定されていることから、食中毒等の健康被害の未然防止を図るために、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。</p> <p>ア 国際会議参加者が宿泊する施設等関連施設等への監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく適正な衛生管理の確認</li> <li>・調理食品の検査、施設の拭き取り検査</li> <li>・調理従事者の衛生状況の確認</li> <li>・衛生教育</li> </ul> <p>イ 東京オリンピック・パラリンピックに伴うイベント会場やその近辺に出店する業者への監視指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・簡易な施設での生ものの提供や仕込み作業の禁止を指導</li> <li>・食材を含め食品の温度管理の確認</li> <li>・手洗いと使い捨て手袋の着用の指導</li> <li>・衛生教育</li> </ul>				東京オリンピック・パラリンピック及び第4回アジア・太平洋水サミットの延期のため中止
<p>(1)食中毒予防対策の強化（重点監視項目）</p> <p>エ 給食施設における食中毒予防対策</p> <p>学校、病院、社会福祉施設等の給食施設では、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だけでなく、抵抗力の低い</p>	<p>(2)食中毒予防対策の強化（重点監視項目）</p> <p>エ 給食施設における食中毒予防対策</p> <p>学校、病院、社会福祉施設等の給食施設では、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だけでなく、抵抗力の低い</p>				新型コロナウイルス感染症に伴い、テイクアウトやドライブスルーを行う食品等事業者が増えた

幼児や高齢者等では重篤な症状を招くおそれがあることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく衛生管理を求め\_\_\_\_ます。  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

オ テイクアウト・ドライブスルーなどを行う飲食店への衛生指導について

新型コロナウイルス感染症の影響で新たにテイクアウトなどのサービスを開始する飲食店業者が増えているため、食中毒予防対策として次のとおりの指導を実施します。

(ア) 食品等事業者に対する啓発及び周知

- ・熊本市ホームページに「飲食店で宅配や持ち帰りをはじめの方へ」の啓発記事を掲載
- ・飲食店関係の組合や関係団体に対して、衛生管理に関する通知文書を郵送し、組合員・会員への周知を依頼

(イ) 巡回指導

- ・中心市街地やドライブスルー形式の場所を中心に定期的に巡回指導を実施

(2) 食の安全性の強化

(3) 田崎市場における監視指導

(4) 食品表示の適正化対策

(5) 健康食品の安全確保

幼児や高齢者等では重篤な症状を招くおそれがあることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく衛生管理を求めています。そのため、立入検査計画（p. 7 参照）に基づき次のような監視指導を行います。

- ・ATP 拭取り検査を利用した施設・設備等の汚染度チェック
- ・食中毒予防のチラシ等を配布し、注意喚起を実施
- ・給食施設に勤務する栄養士や調理師等を対象とした研修会の開催

**【新規】**

(3) 食の安全性の強化

(4) 田崎市場における監視指導

(5) 食品表示の適正化対策

(6) 健康食品の安全確保

め

<p><b>(6) 一斉取締りの実施</b>  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、厚生労働省や消費者庁の指針に基づく夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、その実施結果を、熊本市ホームページ等で公表します。  夏期食品一斉取締りは、  _____</p> <p>_____田崎市場の食品取扱施設（熊本市食品衛生協会と連携して実施）<u>に対して監視指導を行うことに加え、テイクアウトやドライブスルーなどを行う飲食店への衛生指導に重点を置いた監視指導や、熊本県が食品等事業者等へ求めているチェックリストを用いてクラスター発生予防のための感染症対策についての周知</u>を行います。</p> <p>また、年末食品一斉取締りについても12月に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・違反食品の排除のために同様の施設において重点監視指導を行います。</p> <p>さらに、食品表示法における品質事項を所管する関係機関・関係部局と合同監視を行います。</p>	<p><b>(7) 一斉取締りの実施</b>  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、厚生労働省や消費者庁の指針に基づく夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、その実施結果を、熊本市ホームページ等で公表します。  夏期食品一斉取締りは、<b>7月及び8月に実施し、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・違反食品の排除のために、田崎市場の食品取扱施設（熊本県、消費者センター及び熊本市食品衛生協会と連携して実施）、大型食品量販店、広域流通食品の製造及び調理加工施設等に重点をおいて監視指導</b>を行います。</p> <p>また、年末食品一斉取締りについても12月に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・違反食品の排除のために同様の施設において重点監視指導を行います。</p> <p>さらに、食品表示法における品質事項を所管する関係機関・関係部局と合同監視を行います。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症のため規模縮小や感染症対策に重点を置いた監視指導を行う</p>
<p>第5 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> <p>1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換</p> <p>(2) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施</p> <p><b>【削除】</b></p>	<p>第5 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> <p>1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換</p> <p>(2) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施</p> <p><b>イ 田崎市場体験</b>  食品流通の拠点である田崎市場内において、施設の見学や残留農薬検査体験等を通じて、食品等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。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症のため中止</p>
<p><b>【削除】</b></p>	<p><b>ウ 食品衛生教室</b>  実体験型の食品衛生知識啓発事業の一つとして、食品の製造を通じて食品衛生監視員の目線で食にまつわる危害を探り、食品衛生に関する高度な知識を習得してもらうこと等を目的として、小学生とその保護者を対象に実施します。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症のため中止</p>

<p>(4)衛生教育の実施  食品等事業者や市民を対象に積極的に出前講座等衛生教育を実施して、食品の衛生的な取扱等の情報を提供します。 _____  _____  _____</p>	<p>(4)衛生教育の実施  食品等事業者や市民を対象に積極的に出前講座等衛生教育を実施して、食品の衛生的な取扱等の情報を提供します。また、今年度からは新たに、食品バザーを安全に開催するための啓発動画を作成・配信し、映像を用いたより分かりやすい衛生指導に取り組みます。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症のため啓発動画作成中止</p>
<p>【削除】  【削除】</p>	<p>別表1 「令和2年度(2020年度)立入検査計画」  別表2 「令和2年度(2020年度)収去検査計画」</p>	