

第4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」の取組について

【食の安全安心の確保】

1 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

(1) 生産段階における食品の安全性の確保

安全な農水産物の生産・供給に向けた取組を推進

(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

製造から販売の各段階において食中毒の発生を予防するための取組を推進

(3) 食品などの検査

食品の安全性を確認するための検査を充実

(4) 消費段階における食品の安全性確保

市民に対する食品衛生知識の普及などの取組を推進

(5) 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

熊本の地下水や農水産物、特産物、土産物などの安全性確保を推進

2 食品等事業者の自主衛生管理の推進

(1) HACCPの定着

すべての事業者に対し**HACCPに沿った衛生管理の導入とその定着**に向けた取組を推進

3 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

食中毒発生時に迅速で適切な対応を行うための取組を推進

(2) 食品の安全性確保のための連携

広域的な食中毒事案等に対応するため関係機関等との連携を強化

4 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

施策に対して広く市民の意見を求める取組を推進

(2) 市民自らが食の安全性を判断して選択できる環境の充実

食の安全性に関する正確な情報を提供し、**市民が食の安心を実感**できる取組を推進

(3) 食に関する相談窓口の充実

市民や食品等事業者からの食品等に関する相談に対応

(4) 食品等事業者との情報の共有

食品等事業者と日頃から連携し、双方向による情報の共有化

5 食育を通じた食の安全安心の確保（共通）

(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

食育を通じて食の安全性や栄養等に関する理解を深めるための取組を推進

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

※R4年度実績値

施策の方向性		(1)生産段階における食品の安全性の確保	R5	R17
			基準値	目標値
検証指標項目	①	「くまもとグリーン農業」の取組実施農家数の割合	※37.0%	37%
取り組むべき施策	1) 安全な農水産物の生産・供給 2) 農薬・肥料・動物用医薬品等の適正使用の推進			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 「くまもとグリーン農業」の推進	農業者における土づくりを基本に化学肥料・化学合成農薬の使用量を低減する「くまもとグリーン農業」の取組実施を推奨	取組実施農家数の割合 ※37.0%	—	37%	農業支援課 (北東部・西南部農業振興センター農業振興課)
2	ノリ加工における安全性確保	若手漁業者を対象とした食品衛生に関する研修を開催する等、ノリ加工における安全性確保のための啓発を実施	実施	継続実施	継続実施	水産振興センター
3	農産物直販所連絡協議会	熊本市農産物直販所連絡協議会への情報提供、総会の開催	実施	継続実施	未定	農水ブランド戦略室
4	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 42.9%	100%	100%	食品保健課 環境総合センター

《関係機関・団体》

	取組内容	関係機関・団体名
1	■食の安全安心確保に関する情報提供 ・熊本市農産物直売所連絡協議会総会を開催し、各種情報共有を図る。 ・協議会会員へ、安全な農産物、加工品についての情報提供を行う。	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の確保

※R5年次実績値

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の確保	R5	R17
			基準値	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	86.6%	100%
	③	食中毒の発生件数	※2件	減少
取り組むべき 施策	3) 食品営業施設等に対する監視・指導の徹底			
	4) 食中毒予防のための衛生教育の実施と最新情報の提供			
	5) 食品関連事業者が行う自主的衛生管理に対する評価			
	6) 給食施設における安全性確保			
	7) いわゆる健康食品等による被害の防止			
	8) 適正な食品表示の監視・指導			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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	監視指導ポイント数達成率 86.6%	100%	100%	食品保健課
2	●検証指標	食中毒の発生件数(年次)	2件	減少	減少	食品保健課
3	夏季・年末における食品、添加物等の一斉取り締まりの実施	食品事故が増加しやすい時期に食品の衛生的な取扱いや添加物の適正使用のほか、適正な食品表示等について監視指導を強化する	2回	2回	2回	食品保健課
4	食品等事業者に対する衛生教育の実施	食品事業者に対して食中毒予防のための知識や最新情報を提供	実施	実施	実施	食品保健課
5	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、事業者の衛生意識の向上を図る	—	1回/各年 (偶数年に実施)	1回/各年 (偶数年に実施)	食品保健課
6	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	2回	2回	2回	食品保健課
7	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 69.3%	100%	100%	食品保健課
8	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	1回/年	1回/年	健康教育課
9	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	継続実施	継続実施	健康教育課
10	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	継続実施	継続実施	健康教育課
11	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 39施設	拡充	拡充	健康教育課
12	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	随時	保育幼稚園課

13	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	開催数 1回	1回/年	1回/年	保育幼稚園課
14	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 51	100	100	医療対策課
15	適正な食品表示の支援実施	事業者からの相談に対して情報提供、適正な表示を指導する。	実施	実施	実施	食品保健課 消費者センター

《関係機関・団体》

	取組内容	関係機関・団体名
1	■食品衛生研修会の実施 活動を実施する中で必要な食品衛生の知識を身に着ける。	熊本市食生活改善推進員協議会
2	■食中毒防止研修会の実施 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へいし、食中毒の防止対策等に関する研修会を開催する。	(株)熊本地方卸売市場
3	■給食現場の視察 市が検討している方針を今後も注視していくとともに、単位PTAレベルで上がった意見に重要な案件があればとりまとめる	熊本市PTA協議会

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

施策の方向性		(3) 食品などの検査	R5	R17
			基準値	目標値
検証指標 項目	④	食品の収去検査実施率	78.1%	100%
	⑤	食品の収去検査における違反件数	2件	0件
取り組むべき 施策		9) 食品の安全性確認検査		
		10) 残留農薬、動物用医薬品、食品添加物等の検査		
		11) 検査機器の整備と精度管理		

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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	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	食品の収去 検査実施率 78.1%	100%	100%	食品保健課 環境総合セ ンター
2	●検証指標	食品の収去検査における違反件数	2件	0件	0件	食品保健課
3	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 33.3%	100%	100%	食品保健課
4	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	67検体 101項目	継続実施	継続実施	健康教育課 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	5回/年	未定	環境総合セ ンター

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

施策の方向性		(4)消費段階における食品の安全性の確保	R5	R17
			基準値	目標値
検証指標 項目	⑥	衛生講習会の受講者数	3,325人	10,000人
	⑦	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	68.4%	80%
	⑧	食品を購入する際に表示を確認している市民の割合	73.3%	90%
取り組むべき 施策		12) 家庭、職場、学校等における食品衛生知識の普及と実践		
		13) 世代ごとのリスクコミュニケーションの充実		
		14) 食の安全安心について正しい知識を持つ消費者の育成		

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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 3,325人	10,000人	10,000人	食品保健課
2	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	実施なし	継続実施	継続実施	生活安全課 消費者センター
3	食品バザーやこども食堂等の主催者に対する衛生指導の実施	バザー等開催時の衛生管理のポイントや注意点について動画等を活用した情報提供	実施	実施	実施	食品保健課
新	小学校への手洗いチェッカー貸出事業	応募があった小学校に対して手洗いチェッカーを貸し出し、正しい手洗いの習得と衛生意識の向上を図る (R5より実施)	7施設	12施設	12施設	食品保健課

I 生産・流通・消費の各段階における食品の安全性の確保

施策の方向性		(5)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	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	⑨	地下水の水質監視割合	100%	100%
取り組むべき 施策	15) 熊本の水の衛生確保			
	16) 農水産物、特産品、土産品などの衛生確保			
	17) 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	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 水質監視	地下水質の監視	水質監視 割合 100%	100%	100%	水保全課
2	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、特産品の検査や衛生的な取扱い等の監視 指導を実施	実施	実施	実施	食品保健課
3	輸出業者に対する助言・指導	食品の輸出を行う食品等事業者に対し、施設の衛生管理 に関する助言・指導を実施	実施	実施	実施	食品保健課

II 食品等事業者の自主衛生管理の推進

施策の方向性		(1)HACCPの定着	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	⑩	HACCPについて知っている市民の割合	34.7%	50%
取り組むべき 施策	18) 効果的なHACCP導入の支援			
	19) HACCPの市民への周知			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17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、危害分析・検証等に関する技術的支援を実施	実施	実施	実施	食品保健課
2	HACCPの実施状況の確認	事業者のHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認	実施	実施	実施	食品保健課
3	市民へのHACCPの周知	事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施していることを市民に周知し、HACCPへの理解を推進する	実施	実施	実施	食品保健課
新	熊本市HACCP取組宣言事業(仮称)	食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理の普及及び市民へのHACCP制度の周知 飲食店などの食品等事業者がHACCPに沿って衛生管理を実施していることの見える化を目的に、市が作成したステッカーを交付する	—	のべ 600施設	のべ 1,200施設	食品保健課

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

施策の方向性		(1)健康危機管理体制の充実及び強化	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	①	健康危機管理研修会の開催数	1回	1回
取り組むべき 施策	20) 初動対応の充実による被害拡大の防止			
	21) 新たな健康危機に対応できる体制の構築			
	22) 報道発表など公表による被害拡大の防止			
	23) 食品衛生監視員等の資質の向上			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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	1回	1回	健康危機管理課
2	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	123検体 2067項目	随時	随時	環境総合センター 食品保健課
3	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	2件	随時	随時	健康危機管理課 医療対策課 食品保健課 感染症予防課 生活衛生課
4	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 22回	12回／年以上	12回／年以上	食品保健課

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

施策の方向性		(2) 食品の安全確保のための連携	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	⑫	食品衛生指導員巡回施設数	515件	1,500件
取り組むべき 施策	24) 国・県・他市町村及び庁内の連携強化 25) 食品関連事業者団体等との連携			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17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	随時	食品保健課
2	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	1回	1回	1回	健康危機管理課
3	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	随時	随時	食品保健課
4	国・県・他市町村との連携強化	国が主催する食品衛生検査施設信頼性確保部門責任者等研修会や全国の地方衛生研究所で運営する全国衛生化学技術協議会等参加し、検査技術向上のため情報収集を行い、連携を強化する。	1回	1回	1回	環境総合センター

《関係機関・団体》

	取組内容	関係機関・団体名
1	<p>■食品衛生指導員事業、食品衛生普及事業</p> <p>①食品衛生指導員による施設の巡回指導 R5施設数 515件 ●検証指標</p> <p>②食品衛生月間(8月1日～8月31日)食中毒予防のラジオスポット広報</p> <p>③機関紙の発行</p> <p>④冬期食中毒予防ラジオスポット広報</p>	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

施策の方向性		(1) 市民意見の施策への反映	R5 基準値	R17 目標値
検証指標項目	⑬	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	2回	2回
取り組むべき施策	26) 市の施策に市民等の意見を反映する体制の充実 27) 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	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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 2回	2回	2回	健康づくり推進課 食品保健課 関係各課
2	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	実施	食品保健課
3	給食で使用する農産物の生産者・流通機関との情報交換	栽培方法、農薬等の情報交換を実施	実施	実施	実施	健康教育課
4	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	継続実施	継続実施	健康教育課
5	地産地消フェアの開催	地産地消フェアを開催し、生産者と消費者の交流機会を創出	実施	継続実施	未定	農水ブランド戦略室
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	継続実施	継続実施	生活安全課 消費者センター

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

施策の方向性		(2) 市民自らが食の安全性を判断して選択できる環境の充実	R5	R17
			基準値	目標値
検証指標 項目	⑭	食に関するホームページへの情報掲載数	19回	50回
	⑮	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	61.4%	65%
	⑯	「残留農薬」について不安を感じる市民の割合	50.3%	40%
	⑰	「食品添加物」について不安を感じる市民の割合	55.9%	40%
	⑱	「食品の不正(偽装)表示」について不安を感じる市民の割合	44.9%	40%
	⑲	「輸入食品」について不安を感じる市民の割合	50.6%	40%
	⑳	熊本市が食品の検査を実施していることを知っている市民の割合	24.7%	50%
	㉑	飲食店などを選択する際HACCPを実施していることを重視する市民の割合	13.5%	20%
取り組むべき 施策	28) 食の安全に関する情報の見える化			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 熊本市ホームページ等による情報提供	ホームページ「安全安心のひろば」及び熊本市ホームページにより、食中毒注意報発令時の緊急情報や食品の検査結果等の情報提供を行う。	情報掲載数 19回	50回	50回	食品保健課
2	市政だより、マスメディア、SNS等を活用した情報の提供	食の安全性に関する正確な情報の提供	提供回数 19回	随時	随時	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	継続実施	継続実施	健康危機管理課
4	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	必要時	必要時	食品保健課

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

施策の方向性		(3) 食に関する相談窓口の充実	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	②	食品苦情相談への対応数	346件	減少
取り組むべき 施策	29) 総合的な相談窓口の充実			

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 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 346件	減少	減少	食品保健課
2	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	344件	継続実施	継続実施	生活安全課 消費者センター

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

施策の方向性		(4) 食品等事業者との情報の共有	R5 基準値	R17 目標値
検証指標 項目	㊸	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	25回	24回
取り組むべき 施策	30) 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	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	●検証指標 食品安全情報ネットワークでの情報発信数	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共有によって、日頃からの連携と相互理解の推進を図る。	情報提供回数 25回	24回	24回	食品保健課

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	R5	R17
			基準値	目標値
検証指標 項目	㊸	食品の安全性に関する知識があると思う市民の割合	52.4%	60%
	㊹	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	4.1%	増加
取り組むべき 施策		31) 食育体験を通じた食品衛生知識の普及		
		32) 食育を通じた食の安全に関する情報の共有化		
		33) 基礎的な調査・研究等の実施		
		34) 災害時に備える食育の推進		

《行政》

	主な取組	取組内容	R5現状値	R11目標値	R17目標値	担当課
1	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態を明らかにする	2地区実施	継続実施	継続実施	健康づくり推進課 各区保健こども課
2	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	継続実施	継続実施	各区保健こども課
3	身体状況・主食量調査	公立保育所における給食の食事計画評価を行うための基礎資料として、身体状況調査(1歳以上の園児)及び3歳以上児が持参している主食量の重量調査を行う。	実施	継続実施	継続実施	保育幼稚園課
新	保育所等における食物アレルギー対応状況調査	市内保育所等の施設に在園する食物アレルギーを有する児並びに施設の食物アレルギー対応状況の実態把握を行う。	-	実施	継続実施	保育幼稚園課

《関係機関・団体》

	取組内容	関係機関・団体名
1	■学生の食生活調査 1年生を対象とした食生活調査を実施。	熊本県立大学

熊本市HACCP取組宣言事業(仮称)(案)

概要

HACCPに沿った衛生管理を積極的に実施している食品等事業者から、取組宣言届出書の提出を受け、その事業者に対してステッカーを交付する事業。HACCPに取り組む飲食店等を明らかにすることで、市民が安心して飲食店等を選択できるようにするもの。また、市民によるHACCP取組への期待が、事業者の取組意欲の向上に結び付き、結果として市内飲食店等の衛生水準の向上につながる効果を期待している。

目的

1. 食品等事業者におけるHACCPに沿った衛生管理を普及・定着させ、衛生水準の継続的な向上を図る
2. 市民が飲食店等を利用する際の施設選択の一助とする

事業対象

熊本市内に食品取扱施設を有するすべての食品等事業者

HACCP取組宣言

1. HACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づき、衛生管理計画を策定していること
2. 一般衛生管理及び重要管理の取り組みを実施していること
3. 2の実施状況を記録し、保存していること
4. ハイリスクメニューを提供する場合は適切に管理を行っていること

ステッカーの交付

事業者

- ・HACCP取組宣言届出書(仮)
- ・衛生管理計画
- ・記録表
- ・自主点検チェックリスト
(ハイリスクメニューを提供するとき)

提出



食品保健課

要件の確認



交付

■ハイリスクメニューの自己点検

ハイリスクメニュー

リスク/管理方法

生食用魚類



アニサキスやクドアなどの寄生虫による食中毒

【管理方法】

- ・原則、凍結処理(-18℃以下、24時間)を行う



鶏肉、ジビエ、ひき肉、テンダライズ又はタンブリングされた食肉、結着肉、内臓肉(生食用馬肝臓以外)を使用する料理、客が自ら焼く食肉



カンピロバクターや腸管出血性大腸菌、サルモネラ等による食中毒

【管理方法】

- ・中心部温度が75℃、1分と同等以上の加熱
- ・客が自ら肉を焼く場合は十分な加熱と箸等の使い分けを説明する

