

平成 21 年度熊本市食品衛生監視指導計画

はじめに

熊本市では、食品衛生法第 24 条に基づき平成 16 年度から毎年、市独自の監視指導計画を策定し、大規模食中毒等発生リスクの高い業種・施設に対する重点監視、食品等事業者の自主衛生管理体制確立への支援等、食品衛生に関する監視指導を実施しています。

平成 21 年度は、広域化、多様化する食品流通や食品事故に対処するために「熊本市食の安全安心・食育推進計画」に基づき、迅速な情報の共有化と初動調査の充実による健康被害の拡大防止に努めるとともに、食に関わる関係機関との連携や協働を図ります。

『熊本市食の安全安心・食育推進計画』の実践

1) 計画の期間 平成 20 年度～平成 24 年度(5 年間)

2) 「食の安全・安心の確保」の基本的施策

生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保

食品の生産から製造・加工を経て消費者の口に入るまでの各段階において、食品の安全性が確保されるための方策を構築し、実践します。

熊本市独自の食品衛生の確保

食品関連事業者が取り組みやすい自主衛生管理手法の導入や、熊本市から全国に発信または流通する食品の安全性の確保など、熊本の実情を踏まえた食品衛生管理の仕組みづくりを行います。

国・県・他市町村・庁内関係部署及び食品関係機関との連携

初動対応の充実による、健康被害の拡大防止に努めるとともに、広域化・多様化する食品流通や食品事故に対処するため、食に関する関係機関との連携や協働を図ります。

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

食に関して安心を実感できるよう、関係者間の意見交換を促進するとともに、迅速で正確な情報の提供を行います。

食育を通じた食の安全・安心の確保

市民が安心して食生活を送ることができるよう、食育を通して、食の安全性や栄養等に関する理解を深めます。また、市民の健康増進のため、食に関する基礎的な調査研究を行います。

3) 熊本市食の安全安心・食育推進会議の開催

計画の進捗状況を踏まえて協議し、計画の見直し等に、市民の意見を反映する体制の充実を図ります。

最重点監視指導項目

1) ノロウイルス食中毒予防対策

目標監視 1000施設

ノロウイルスによる食中毒が全国的に多発し、その発生要因が調理従事者に由来する食中毒が多く見られることから、弁当・仕出屋及び給食施設等を本年度も引き続き重点的に監視指導を行い、従事者の衛生管理の徹底を図ります。また、熊本地方卸売市場に入荷する生カキ類のノロウイルス検査も併せて実施します。

2) 農畜水産物の安全確保

目標検査数 88検体

- ・農産物 60検体（内訳 国産36検体・輸入24検体）
- ・水産物 28検体（内訳 国産24検体・輸入 4検体）

平成20年度に引き続き熊本地方卸売市場に集散する農産物（残留農薬）及び水産物（微生物等）の検査を強化するとともに生産部局との連携を図り、食の安全確保に努めます。

熊本市食肉センターでと畜する家畜について、動物用医薬品等の残留検査体制を強化します。

- ・枝肉等のモニタリング検査 160検体（畜種：牛、馬及び豚）

3) 集団給食施設の安全確保

目標立入施設数 240施設

食中毒予防のため、学校、福祉施設等の給食施設での立入調査を実施するとともに教育委員会等関係機関と連携して給食関係者の食品衛生知識の普及啓発を図り、給食施設の安全確保に努めます。

4) 熊本市食品自主衛生管理評価事業

評価認定施設目標数 5施設

食品の偽装表示、輸入食品による健康被害が顕在化する中、食品の安全確保が急務であることから、食品等事業者自らが行う自主衛生管理の取組みを促進し、行政が段階的にその施設を評価することで、安全な食品の確保を図ります。

1 市民、食品等事業者との情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

市民、食品等事業者に対しての講習会、研修会の開催やホームページ等の広報媒体により食品衛生や監視指導計画に関する情報を提供し意見の交換を行います。

(1) 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

食品衛生監視指導計画は毎年作成し、計画策定に当っては、広く市民の意見を聴取します。また、市民から寄せられた意見を整理及び検討後、食品衛生監視指導計画を公表します。

(2) 食の安全安心・食育推進会議の開催

市民代表、関係団体代表、学識経験者等で組織する「熊本市食の安全安心・食育推進会議」における食の安全安心の確保に関する意見を監視指導に反映します。

(3) 監視指導の実施状況等の公表

リスクコミュニケーションを促進するために、施設の立ち入り調査や食品の収去検査結果等、平成20年度監視指導計画の実施状況等の概要を平成21年6月までに公表します。

なお、夏期及び年末に実施した一斉取締りの結果については、結果が取りまとめ次第、公表します。

(4) 食品衛生関係の情報提供

ア 熊本市ホームページによる情報提供

【リンク先（熊本市ホームページ [暮らし・環境 衛生 安全安心のひろば](#)）】
食に関する緊急、新着、監視指導状況等の情報をリアルタイムに掲載し、市民への情報提供を図ります。

イ その他の情報提供

熊本市ホームページ、市政だより、ラジオ、テレビ等広報により情報を提供します。

ウ 食品衛生パンフレットの配布

市民や食品関係事業者に対し、わかりやすいパンフレットを作成し、配布します。

(5) 報道機関への発表

食中毒等の健康被害事例が発生した場合や広域または多量に流通する違反食品を発見した場合等については、食品衛生上の危害防止の観点から、必要に応じて報道機関への発表を行います。

(6) 食中毒予防講演会

専門家を招聘し、食品に起因する健康被害の防止を目的とする食中毒予防講演会を開催します。

(7) 食品衛生知識の普及啓発

ア 市民

(ア) 食中毒予防ポスターコンクール

小学生を対象に正しい手洗いや台所の衛生など、食中毒予防に関する図画作品を募集し、家庭における衛生意識の向上を図ります。

(イ) 田崎市場体験 ~田崎市場で知る食の安全の取り組み~

市民を対象に、県内の食の流通の拠点である地方卸売市場（田崎市場）で食の安全の仕組みについて体験してもらうことにより、食への理解を深めます。

(ウ) 一日食品衛生監視員

市民に、食品製造業や大型量販店等の監視を行う「一日食品衛生監視員」を体験し、身近な食品衛生について学習する場を設けます。

(エ) 生活衛生推進員制度

くらし（衣・食・住）の衛生のスペシャリストである生活衛生推進員を育成し、推進員から地域の住民へ生活衛生知識の普及を行うとともに、積極的に市民から行政への意見を取り入れます。

(オ) 出前教室

「いつでも、どこでも、だれにでも」をキャッチフレーズに食中毒予防や食の安全に関するメニューの中から市民のニーズにそった出前教室を実施します。

(カ) バザー開催届出時の衛生教育

学校や地域、職場等での食バザー開催届出を受付する際、食品の取り扱い等を指導することにより、学生から老人まで幅広い年齢層に対し、身近な食品衛生の普及啓発を図ります。

イ 食品等事業者

(ア) 営業施設への講習会

調理、製造、販売等営業の特性にあった講習会を年間を通じ随時実施し、食品による健康被害の防止を図ります。

(イ) 給食施設への研修会

栄養管理研修会、調理師研修会を実施し、給食施設における衛生管理の向上を図ります。

(8) 食品安全情報ネットワーク

食品営業者（食品の流通、販売の拠点となる田崎市場の荷受業者等及び大型量販店）と行政が連携して食品安全情報ネットワークを活用し、食品の安全性に関する正確な情報の共有化を進めます。

2 食品等事業者による自主管理の推進

講習会の開催やHACCP概念の導入支援を行い、食品等事業者による自主衛生管理を推進していきます。

(1) 自主管理の推進

食品の安全確保のためには、食品等事業者による自主管理が重要であるため、次の事業を推進します。

ア 集団給食施設従事者への衛生教育

保育所、学校、病院、福祉施設、事業所等の調理従事者に対し、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理や食中毒予防等の内容で、施設の特性を考慮した衛生教育を実施します。

イ 食品衛生責任者設置及び営業者の責務規定の推進

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り、食品衛生責任者養成講習会の受講を推進します。

また、営業許可継続申請時に実務講習会の受講を推進し、食品衛生に係る最新の情報を提供するとともに、営業者の責務である自主検査、原材料の安全確保、記録の作成及び保存等の推進を図ります。

ウ 食品衛生指導員への支援

熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員は、営業施設の巡回指導等を行い業界の衛生面の向上に取り組んでいます。

食品衛生指導員の活動に対し、積極的に協力します。

エ 優良施設等の顕彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、模範的な食品関係営業者や衛生管理の優秀な模範的な施設に対して表彰を行い、公表します。

(2) HACCP導入の支援及び総合衛生管理製造過程承認施設等の指導

ア 国の承認制度

(ア) 導入の支援

総合衛生管理製造過程承認取得及び対米・対EU等特定の国へ水産物輸出認定を希望している施設に対しては、承認基準等につき助言・指導を行います。

(イ) 承認施設の検証

総合衛生管理製造過程承認施設に対しては、システムの外部検証を実施し、営業者自らの内部検証が適切であるかどうかをチェックし、自主管理体制の向上を支援します。

イ 熊本市食品自主衛生管理評価事業の推進（最重点監視項目（4）参照）

HACCPの概念を取り入れた熊本市独自の認証制度により、食品の安全性の向上を図ることを目的に、事業者の自主衛生管理の取り組みを促進します。

3 監視指導の実施体制及び連携確保

本監視計画に基づく監視指導を実施する事業所間、庁内他部局、国、他地方自治体食品関係部局及び農林水産部局と緊密な情報交換、連絡調整、協議を行い、さらなる連携を図ります。

さらに、検査機関においては、検査の信頼性確保及び検査技術の向上等に取り組んでいきます。

(1) 監視指導の実施体制

食品保健課、食肉衛生検査所、環境総合研究所が、互いに連携・情報交換を密にし、食品等事業者に対する監視指導や食品の収去検査を実施します。

(2) 庁内の連携

ア 食の安全安心・食育推進庁内連絡会（熊本市食の安全安心・食育推進計画）

総合的・効率的に施策を展開するために、食の生産から消費及び食育に関わる関係各課で構成する「食の安全安心・食育推進庁内連絡会」により、情報の一元化と連携の強化を図ります。

イ 学校給食等給食施設の安全確保

学校給食施設の自主管理実現に向けた指導及び支援にあたり、教育委員会と連携していきます。

また、社会福祉施設や保育所、病院等の給食施設の衛生管理に関する助言指導及び支援にあたり、関係各課と連携していきます。

ウ 牛海綿状脳症（BSE）に関する合同対策会議

BSE発生時には、「熊本市BSE対応マニュアル」に基づき、国を含めた関係機関と連携して迅速に対応します。

なお、大規模な健康被害については「熊本市健康危機管理要綱」に基づき、庁内関係各課と情報の共有化を図って適切な対応を行います。

(3) 国、他地方自治体との連携

ア 厚生労働省との連携

大規模食中毒発生時や広域流通食品、輸入食品の違反発見時等においては、緊密な連絡調整や情報交換を行います。

特に、九州厚生局と総合衛生管理製造過程承認施設への外部検証について連携を深めます。

イ 他地方自治体食品関係部局との連携

他地方自治体食品関係部局と、広域にわたる食中毒事件や違反・苦情食品の通報時等において緊密な連携や情報交換を行います。

また、他都道府県等食品関係部局及び部署と、会議や協議会を通じて、食品衛生に関する新たな議題の討議や情報交換を行い、連携を図ります。

ウ 農林水産部局との連携

熊本県農林水産部局及び農林水産省九州農政局と食品関係情報の交換等を行い、連携を図ります。

(4) 検査機関の体制整備

環境総合研究所、市場食品衛生監視所、食肉衛生検査所において、「熊本市食品衛生に関する検査等の業務管理要綱」に基づき、内部点検の定期的な実施や外部精度管理の定期的な受検を行い、試験精度の信頼性確保及び検査技術の向上を図ります。また、必要な検査機器の整備を図ります。

4 食品等事業者に対する監視指導の徹底

熊本市における食品の生産、製造、流通等の状況や違反食品等食品衛生上の問題発生状況を踏まえ、重点的に監視すべき項目を定め、効果的な監視指導を進めていきます。

(1) 重点的に監視指導する項目

一般的な共通事項

- ・業種別施設基準に基づく監視
- ・食品等の規格又は基準に基づく監視
- ・食品等の表示基準に基づく監視
- ・施設内外の清潔保持等、衛生的な取扱いに関する監視
- ・製造、加工に係わる記録作成等食品事業者の責務に関する助言指導
- ・不衛生な食品、有害、有毒な食品でないことの点検

(2) 食品群別の監視指導

表1に示した主な食品別の監視指導項目について、食品衛生監視員が食品等事業者に対し監視指導を実施することにより、市内を流通する食品の安全を確保します。

表1 主な食品群別の監視指導

食品群	実施事項
食肉	・馬刺等生食用食肉の収去検査 ・販売施設に対する表示、保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・生食用食肉を提供する施設の衛生指導
乳 乳製品	・乳処理施設に対する立ち入り及び収去検査 ・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導及び収去検査
食鳥卵	・販売施設に対する保存温度、衛生的な取扱いに関する指導 ・製造・調理施設等に対する管理、取扱いに関する指導

魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 田崎市場における生食用鮮魚介類の適正表示及び保存温度の徹底 ・ 有毒魚介類等の市場からの排除 ・ 販売店及び飲食店に対し、生食用鮮魚介類等の保存温度、衛生的な取り扱いに関する指導 ・ 生食用鮮魚介類の収去検査
野菜、果実、穀類及びその加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 市場を流通する野菜・果実についての残留農薬検査 ・ 輸入野菜・果実の収去検査 ・ 豆腐製造業者に対し、遺伝子組み替え大豆使用の確認及び適正表示指導
その他 添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・ 特産品である「からし蓮根」の収去検査 ・ 添加物に関する記録、表示の確認 ・ アレルギー物質を含む食品の検査と表示の確認

(3) 重点的に行う監視指導

ア 食品・添加物等の夏期及び年末一斉取締り

食中毒等の食品事故が発生しやすい夏期や、多品目の食品が短期間に流通する年末に、県・市合同田崎市場の一斉取締り、弁当屋、仕出屋等の大量調理施設や食品事故発生報告の多い食品を取り扱う施設に対して、食品の衛生的な取り扱いや食品の適正表示に関する監視指導及び食品の収去検査を実施します。

また、併せて健康食品の適正表示に関する監視指導も実施します。

イ ノロウイルス食中毒予防対策

(ア) 弁当、仕出屋の施設の監視

弁当・仕出屋等の施設の監視指導を強化し、特にノロウイルスの食中毒防止のため、調理従事者の健康チェック、手洗いの励行などの衛生指導を行います。

(イ) 生カキ提供飲食店の監視

ノロウイルスによる食中毒予防対策として、生カキを提供する飲食店に対してパンフレットによる啓発に努め、また広くホームページを使った情報提供を行います。

ウ カンピロバクター食中毒予防対策

鶏刺し・鶏タタキ等生食用食肉販売施設の把握、及び生食用食肉提供施設への立入検査を行い、調理器具の取扱い、食品の温度管理・十分な加熱調理等についての啓発を実施します。

エ 広域流通食品製造施設の重点監視

そうざい製造業・食肉製品製造業等の広域流通食品製造施設に対して、衛生管理の確認、ガイドラインに基づく記録の作成・保管、期限表示の適正表示などの指導を強化し、食品の安全性の確保、同様な事例の再発防止に努めます。

オ フグ販売店の重点監視

フグによる重篤な食中毒を防止するため、フグを取扱う魚介類販売店について、適正な表示、安全な取扱いの指導を実施します。

カ 給食施設の点検

保育所、学校、病院、福祉施設、事業所等の集団給食施設を対象に、大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく施設の点検及び施設のふきとりを実施します。

また、ノロウイルス食中毒防止のため、調理従事者の健康チェック、手洗いの励行などを重点的に指導します。

(4) 施設への立ち入り検査

ア 立ち入り計画

食品等事業者に対する立ち入り検査は、別表「平成21年度食品衛生監視年間事業計画」に基づき実施します。

イ 違反発見時の対応

食品関係営業施設の立ち入り検査の結果、施設基準、製造基準等に違反した事例を発見した場合には、改善指導を行うとともに、必要に応じ速やかに回収・廃棄等の行政処分を行います。

また、行政処分又は書面による行政指導を受けた者の名称、所在地等随時ホームページや報道機関を通じて公表します。

ただし、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者は除きます。

(5) 食品等の収去検査

ア 収去検査計画

収去検査は、別表「平成21年度食品衛生監視年間事業計画」に基づき実施します。

(ア) 食品の規格基準に基づく検査

(イ) 県の指導基準に基づく検査

(ウ) 特産品である馬刺し・からし蓮根の検査

(エ) 輸入食品の検査(野菜・果実、冷凍食品、生食用鮮魚介等)

(オ) 残留農薬検査(国産及び輸入野菜果実、冷凍食品)

(カ) アレルギー物質(特定原材料)の検査

イ 違反発見時の対応

食品等の収去検査の結果、違反を発見した場合には、必要に応じ回収・廃棄等の行政処分を行う等迅速かつ適切な処置を講じるとともに、管内の営業者に対しては、違反の原因究明と再発防止対策の指導を行います。

また、行政処分又は書面による行政指導を受けた者の名称、所在地、対象食品等随時ホームページや報道機関を通じて公表します。

ただし、違反が軽微であって、かつ当該違反について直ちに改善が図られた者

は除きます。

なお、広域流通食品や輸入食品等の違反発見時には、国や関係する都道府県等と連携して対応します。

(6) 食中毒等健康危害発生時の対応

医師や患者からの通報に基づき、患者の症状や喫食状況の調査や食品、便の検査結果をもとに、関係部局と緊密な連携を図り、迅速な原因究明を行います。

さらに、必要に応じて営業の禁止・停止等の行政処分や施設の消毒、調理従事者に対する衛生教育を行い、被害の拡大防止並びに再発防止に努めます。

また、市民に対しては関連情報の公表を行い、厚生労働省には調査結果を報告します。

(7) 熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導

ア 市場の食品製造・販売施設の立ち入りをを行い、食品の表示や保存方法、取り扱い等を監視し、違反・不良食品の排除に努めます。特に、夏期の生食用鮮魚介類、冬期の生食用カキ、フグについては事故の危険性が高いことから、監視を強化します。

イ 平成18年5月からポジティブリスト制が導入され、全ての農薬に、残留基準が設定されました。これに伴い、昨年に引き続き、市場流通時の農産物収去検査を強化するとともに農政部局と連携を図り、食の安全確保に努めます。

ウ 試験検査

(ア) 市場食品衛生監視所における検査

細菌検査は、鮮魚介類や食品取扱い施設のふきとり検査、化学検査については食品添加物や農産物の残留農薬等の検査を行い、食品衛生の確保と添加物等の適正使用に関する監視に努めます。

(イ) 環境総合研究所に依頼する検査

生食用鮮魚介類、野菜・果実、加工食品等について、食中毒菌やウイルス等の微生物検査及び食品添加物や残留農薬の化学検査を行い、監視を強化します。

(8) と畜場における監視指導

ア と畜検査

と畜場法に基づき、牛、馬、豚等の家畜を一頭ごとに検査し、食肉の安全・安心確保に努めます。平成18年5月からポジティブリスト制度が導入されたことから、環境総合研究所と連携して動物用医薬品等の残留検査を強化します。

また、枝肉の衛生確保を図るため、枝肉や施設設備の細菌汚染状況を検査し、衛生向上に努めます。

イ 牛海綿状脳症（BSE）の検査

BSE検査を継続して行い、感染牛の排除に努めます。また、特定危険部位の除去についても監視指導を徹底します。

5 食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上

的確かつ適切な監視指導の実施にあたり、調査研究や職員研修の実施により、食品衛生に係る人材の養成及び資質の向上を図っていきます。

(1) 調査研究

業務上の諸問題に関する調査研究に努め、その結果については研修会等において発表に努めるとともに、業務の遂行に活用し、食品衛生監視員の資質の向上を図ります。

(2) 職員に対する研修

H A C C Pによる食品の衛生管理に係る監視・検証方法、食中毒等発生時の疫学的手法、その他食品衛生に関する専門的知識の修得を図るため、内部研修の実施とともに、厚生労働省や他の地方自治体が主催する研修会や講習会に参加し、業務の円滑な遂行や職員の資質の向上に努めます。