平成 23 年度
熊本市
食品衛生監視指導計画

平成２３年３月

熊本市

【目　次】

Ⅰ　基本方針 …… ｐ 1

Ⅱ　最重点的に監視指導を実施する事項 …… ｐ 3

Ⅲ　効率的・効果的な監視指導の実施（生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保） …… ｐ 5
　１　監視指導の実施体制 …… ｐ 5
　２　監視指導項目 …… ｐ 5
　３　立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導） …… ｐ 8
　４　食品等の収去検査計画 …… ｐ 9
　５　違反発見時の対応 …… ｐ 10
　６　重点的に行う監視指導 …… ｐ 10
　７　熊本市独自の食品衛生の確保 …… ｐ 16

Ⅳ　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 18
　１　健康危機管理体制の充実及び強化 …… ｐ 18
　２　食品の安全確保のための連携 …… ｐ 18

Ⅴ　食品等事業者による自主的な衛生管理の推進 …… ｐ 21
　１　自主衛生管理推進のための指導・支援 …… ｐ 21
　２　ＨＡＣＣＰ的手法による自主衛生管理の促進 …… ｐ 22

Ⅵ　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 23
　１　市民意見の施策への反映 …… ｐ 23
　２　市民への食品安全に係る情報提供 …… ｐ 24
　３　市民等からの食品等に関する相談への対応 …… ｐ 27

Ⅶ　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 28
　１　食品衛生監視員、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上 …… ｐ 28
　２　食品衛生責任者等の養成及び資質の向上 …… ｐ 29

別表１「平成２３年度立入検査計画」
別表２「平成２３年度収去検査計画（採取含む）」
【用語集】（【用語集】に掲載した用語は、本文中に下線を引いています。）

Ⅰ　基本方針

熊本市においては、「食」は生命と健康の基礎であるとの共通認識のもと、消費者をはじめとして、教育関係者、農林漁業者、食品関連事業者及び行政等の全ての関係者が「食」の重要性を認識・連携し、それぞれの立場で食の安全・安心の確保及び食育の推進に積極的に取り組むために、「熊本市食の安全安心・食育推進計画」を平成２０年３月に策定し、計画期間を平成２０年度から平成２４年度までの５年間とし、「食」に関して総合的、計画的な施策展開を図っています。

この熊本市食品衛生監視指導計画は、「熊本市食の安全安心・食育推進計画」における食の安全･安心の確保のために行う施策等を具体的に定めたものです。

市民アンケート調査結果

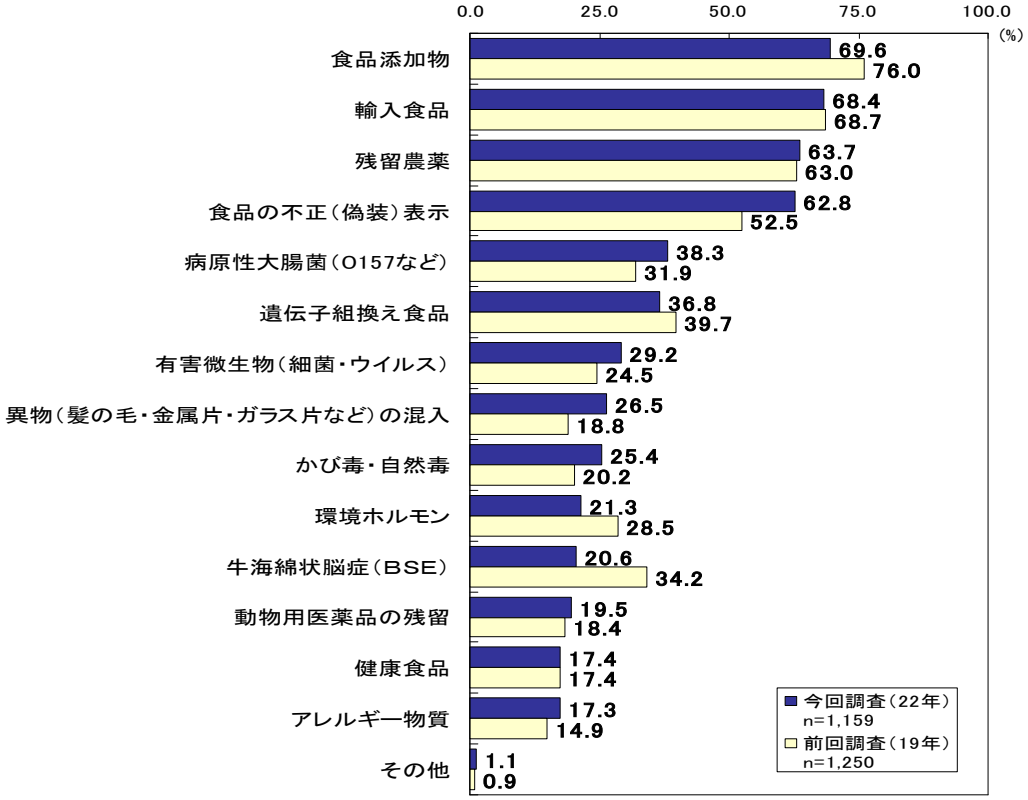
平成２２年度は熊本市食の安全安心・食育推進計画の計画期間の中間年度であり、推進計画の成果指標等の状況を考慮しながら計画期間の中間年度で見直しを行うこととしていたため、市民の食の安全・安心等に対する意識等を把握し、計画の評価・検証を行い中間見直しに反映させるために市民アンケートを平成２２年８月に行いました。

その結果としては、市民が食品の安全性に関して不安を感じる割合では、食品添加物、輸入食品、残留農薬、不正表示に対して依然として不安感が高い状況でした。

そこで、平成２３年度熊本市食品衛生監視指導計画では、市民アンケートの結果を踏まえ、「食品安全対策の強化（食品添加物の監視指導の強化、農畜水産物の安全確保）」、「食品表示の適正化」などを重点とした食品等事業者への監視指導の強化を図ります。

また、市民への食品の安全性に関する情報を更に分り易く、そして正確で迅速なものとなるよう充実に努めるとともに、食の安全・安心を市民の方に体験していただく取り組みの充実などを、特に重点を置いて取り組む事項と位置づけ平成２３年度熊本市食品衛生監視指導計画を策定しました。

市民アンケート結果　～　食の安全に不安を感じるもの－１５歳以上－　～



監視指導の実施期間

平成２３年４月１日から平成２４年３月３１日までの１年間とします。

Ⅱ　最重点的に監視指導を実施する事項

平成２３年度は、次の４つの項目を最重点的に監視指導を実施する事項と定めます。

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　【立入検査　1,000 件】

・ 大量調理施設（弁当・仕出屋、旅館、給食施設など）や飲食店などの施設に対する監視指導

・ ノロウイルス食中毒注意報発令等の市民啓発

（詳細はｐ11）

（２）カンピロバクター食中毒予防対策　【立入検査　500 件】

・ 飲食店や食肉処理施設等への監視指導

・ 市民への啓発

（詳細はｐ11）

２　食品安全対策の強化

（１）食品添加物の監視指導の強化（食品製造施設の重点監視）

・ 食品の収去検査　【添加物の使用基準等に関する収去検査　72 検体】

・ 業種別の製造施設への監視指導　【立入検査　300 件】

（詳細はｐ12）

（２）農畜水産物の安全確保

・ 輸入食品を含めた農畜水産物の収去検査　【収去検査　124 検体】

（詳細はｐ12）

（３）ねんりんピック・新幹線全線開業に伴う衛生対策の強化

・ 旅館、弁当・仕出屋等の大量調理施設への監視指導
【立入検査　400 件】

・ 調理食品の検査及び簡易ふきとり検査の実施
【細菌検査　50 検体】
【簡易検査　500 検体】

（詳細はｐ13）

３　熊本市版ＨＡＣＣＰ（ハサップ）の導入支援

・ 熊本市版ＨＡＣＣＰ（熊本市食品自主衛生管理評価事業）の普及・啓発

【新規評価認定施設　５施設】

【事業への取り組み施設　30 施設】

（詳細はｐ16）

４　市民・食品等事業者との情報及び意見交換の推進（食の安全安心体験の充実）

・ 市民が食品等事業者や行政と協働で食の安全安心を体験できる事業の充実

【田崎市場体験・一日食品衛生監視員体験　参加者　145 名】

（詳細はｐ25）

Ⅲ　効率的・効果的な監視指導の実施

（生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保）

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す。

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
食肉衛生検査所	▸と畜場の監視指導 ▸と畜場における収去
環境総合研究所	▸食品等の検査
地 域 医 療 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す。

平成２３年度は専門監視班として、「ノロウイルス予防対策専門監視班」「カンピロバクター予防対策専門監視班」「ねんりんピック衛生対策専門監視班」を設置します。

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

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。

区　　分	監視指導項目
施設等の自主衛生管理に関する項目	【施設・設備等の衛生管理】 ▸施設内外の清潔保持 ▸食品取扱設備等の衛生管理 ▸ねずみ族及び昆虫の防除 ▸排水・廃棄物の取扱い ▸使用水等の管理 【管理運営要領の作成】 ▸記録の作成及び保存 ▸自主回収の手順の策定
食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目	【食品衛生責任者の設置】 【食品取扱者の衛生管理】 ▸従事者の健康状態の把握 ▸服装・清潔保持 ▸食品衛生の知識の習得
食品の適正管理に関する項目	【食品等の取扱い】 ▸原材料や製品等の適正な取扱い ▸点検・記録 ▸検食・自主検査の実施 ▸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 ▸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 ▸食品添加物の適正使用 ▸異物混入防止対策 【表示】 ▸消費期限、賞味期限の適正な表示及び設定方法 ▸食品衛生法、健康増進法に基づく適正表示

（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定め

られた重点的監視指導実施項目について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	▸と畜場へ搬入される牛・豚・馬等の食用不適食肉の排除及び処理時の衛生管理 ▸食鳥処理施設、食肉処理施設における微生物汚染防止等衛生的な取扱い ▸食肉製品製造施設における記録の作成及び保存 ▸食肉販売施設における保存温度、衛生的な取扱い ▸飲食店などの調理施設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 ▸牛・鶏肉の生食での提供の自粛の実施 ▸馬刺しの提供施設における衛生的な取扱い ▸細菌、成分規格、残留動物用医薬品等の検査
乳 乳製品	▸ＨＡＣＣＰ方式による衛生管理状況の確認 ▸製造施設における記録の作成及び保存 ▸販売施設における保存温度、衛生的な取扱い ▸成分規格等の検査
鶏卵 鶏卵加工品	▸鶏卵取扱い施設における検卵の実施 ▸鶏卵取扱い施設における保存温度 ▸鶏卵取扱い施設における微生物汚染の防止 ▸飲食店などの調理施設における保存温度、加熱調理 ▸細菌等の検査
魚介類 魚介類加工品	▸有毒魚介類等の排除 ▸ふぐ処理施設及び販売施設における未処理ふぐの適正な取扱い ▸熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）における保存温度、衛生的な取扱い ▸飲食店及び販売施設における生食用鮮魚介類の保存温度、衛生的な取扱い ▸細菌、成分規格、食品添加物等の検査
野菜、果実、穀類及びその加工品	▸有毒植物等の排除 ▸熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）における衛生的な取扱い ▸アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示 ▸細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物、アレルギー物質等の検査

熊本市特産品 （馬刺し・辛子蓮根・いきなり団子など）	▸製造、加工施設における衛生的な取扱い ▸期限表示の設定方法及び表示の適正化 ▸販売施設における温度管理、衛生的な取扱い ▸アレルギー物質の適正表示 ▸細菌等の検査

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、流通の広域性など次の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監視回数及び監視ポイントを定めています。

項　　目	大 ←（影響度）→ 小				
１　健康危害発生リスク（食品）	5	4	3	2	1
２　広域健康危害発生リスク（流通）	5	4	3	2	1
３　営業形態等の特殊性リスク	5		3		1
４　施設の管理度リスク （過去の事故発生・苦情発生履歴）			3	2	1

次の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す。平成２３年度の立入検査における監視ポイントの目標数は、次表のとおり概ね２４，０００ポイントになります。

ランク	採点	標準監視回数	主な業種等	監視ポイント数	平成 23 年度施設数（概数）	平成 23 年度目標監視ポイント（累計）
A	14 点以上	年３回以上	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ポイント	70	1,050

B	12～13 点	年２回以上	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ポイント	1,000	8,000
C	８～11 点	年１回	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等	３ポイント	3,800	11,400
D	６～７点	２年に１回	小規模の飲食店・食品工場等	２ポイント	2,700	2,700
E	４～５点	５～６年に１回	調理加工を伴わない飲食店、小売販売施設等	１ポイント	7,000	1,400
合　　計					14,570	24,550

なお、具体的な平成２３年度の立入検査計画は、**別表１「平成２３年度立入検査計画」**のとおりです。

４　食品等の収去検査計画

熊本市内で製造、加工されている食品、熊本市近郊で生産されている農産物などを中心に、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などを考慮して収去対象食品、対象施設、検査項目を定めて食品等の収去検査を行います。

平成２３年度の収去検査の主な対象食品・検査項目や計画検体数等は次のとおりです。

検査目的		主な検査項目	主な対象食品	計画検体数
食中毒予防対策	国通知等	細菌	カット野菜	4
	県指導基準	細菌	未加熱そうざい、豆腐等	100

	特産品	細菌	馬刺し、 辛子蓮根等	48
食品安全対策		食品添加物	味噌、醤油、 魚肉ねり製品等	72
		成分規格	生カキ、刺身、 冷凍食品等	89
		アレルギー物質	菓子	10
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	76
合　　計				399

なお、食品等ごとに検査項目を定めた採取分を含んだ平成２３年度の収去検査計画は、**別表２「平成２３年度収去検査計画（採取含む）」**のとおりです。

（生食用カキの収去）

（残留農薬検査）

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、販売状況等の調査を実施し、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。

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　重点的に行う監視指導

（１）食中毒予防対策

近年、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が多く発生しています。平成２１年もノロウイルス食中毒の患者数は 10,874 人と患者数で第１位（第２位はカンピロバクターで 2,206 人）、カンピロバクター食中毒の事件数は 345 件と事件数で第１位（第２位はノロウイルスで 288 件）という状況でした。

そのため、ノロウイルスとカンピロバクターの食中毒予防の対策の強化を図ります。

最重点監視指導項目

ア　ノロウイルス食中毒予防対策

★大量調理施設（弁当・仕出屋、旅館、給食施設など）や飲食店などの施設に対する監視指導★*【立入検査　1,000 件】*

▸弁当屋や仕出し屋、結婚式場などを兼ねた旅館など大量に食品を調理する飲食店、病院や高齢施設などの給食施設などの監視指導

▸生かきを取扱う魚介類販売店や飲食店などの監視指導

▸生食用かきのノロウイルスなどの収去検査

★ノロウイルス食中毒注意報発令等の市民啓発★

▸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等の実施

最重点監視指導項目

イ　カンピロバクター食中毒予防対策

★飲食店や食肉処理施設等への監視指導★*【立入検査　500 件】*

▸飲食店や生食用の食肉を取扱う食肉処理施設や食肉販売施設などに対して、牛・鶏肉の生食での提供の自粛の実施の指導

▸食鳥処理施設の監視指導

★市民への啓発★

▸牛・鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などについての啓発

（２）食品安全対策

市民アンケートの結果によると、依然として食品添加物、残留農薬、産地偽装、輸入食品に不安を感じている市民の割合は高く、また、全国的にそれらに関する違反事例等は多い状況です。そこで、食品添加物の適正使用や表示の徹底､農畜水産物の安全確保を図るとともに食品表示の適正化対策を実施します。

また、平成２３年３月の九州新幹線の全線開業、１０月のねんりんピック２０１１（ふれ愛）熊本の開催など多くの観光客の来熊が予想されます。そこで、それらの関連施設の監視指導を行い食中毒などの事故防止に努めます。

食中毒等の事故等が発生した場合の影響が大きい広域流通食品の製造施設に対する監視指導を行います。

全国的に健康食品の不適正表示等による健康被害の発生も後を絶たないため、健康食品の安全確保を図ります。

最重点監視指導項目

ア　食品添加物の監視指導の強化

★食品の収去検査★*【添加物の使用基準等に関する収去検査　72 検体】*

▸食品添加物を使用して食品を製造している施設や、熊本市内の食品流通の拠点である熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）内の販売施設などからの食品添加物が使用されている加工食品などの収去検査

★業種別の製造施設への監視指導★*【立入検査　300 件】*

▸業種別の製造施設の臨検による食品添加物の適正使用などの確認

最重点監視指導項目

イ　農畜水産物の安全確保

★輸入食品を含めた農畜水産物の収去検査★*【収去検査　124 検体】*

▸輸入食品を含む野菜、果実、水産食品などの残留農薬や成分規格などの農畜水産物の収去検査

▸熊本の特産品である馬刺しの収去検査

▸熊本市市場食品衛生監視所における夏場に田崎市場に上場された近海産の魚介類や田崎市場内の水産物取扱い施設の器具などの腸炎ビブリオなど検査

最重点監視指導項目

ウ　ねんりんピック・新幹線全線開業に伴う衛生対策の強化

★ 旅館、弁当・仕出屋等の大量調理施設への監視指導★

▸ねんりんピック参加者や観光客等が宿泊する旅館や、ねんりんピックにおける弁当提供施設である弁当・仕出屋等の大量調理施設に対する監視指導***【立入検査　400 件】***

▸施設の従事者やイベント出店業者に対する衛生教育

★調理食品の検査及び簡易ふきとり検査の実施★

▸ねんりんピック参加者や観光客等が宿泊する旅館や、ねんりんピックにおける弁当提供施設である弁当・仕出屋等の大量調理施設に対する調理食品の検査、施設の簡易ふきとり検査

【細菌検査　50 検体】【簡易検査　500 検体】

▸馬刺し、辛子蓮根、いきなり団子などの熊本の特産品や土産品の製造、加工又は販売施設に対する製品の収去検査

エ　広域流通食品製造施設の重点監視

▸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」、「自主回収のマニュアルの作成」等について適正に作成・保存されているか確認します。

▸国のＨＡＣＣＰ承認施設に対して、外部検証として厚生労働省九州厚生局と合同で監視指導を行います。

オ　食品表示の適正化対策

▸春期・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。

▸健康被害に直結するアレルギー物質の表示について、収去検査を通して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図ります。

▸農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（通称「ＪＡＳ法」）を所管する熊本県と連携し、必要に応じ合同監視などを行います。

カ　健康食品の安全確保

▸健康食品の製造、販売施設の立入検査を実施し、医薬品的効能効果の表示

などの不適正表示を排除し、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図ります。

（３）大規模調理施設の監視指導

大型弁当仕出屋、旅館、給食施設などの大規模調理施設は、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す。

ア　大型弁当仕出屋・旅館

▸春の行楽シーズンに施設監視ポイント制によるＡ・Ｂランクの弁当屋、仕出屋の監視を強化し、食中毒予防の啓発に努めます。

▸ねんりんピック開催時の食中毒などの事故防止のため、施設のふきとり検査や試作品などの細菌検査を行い、衛生講習会などを通じて衛生管理の徹底を図ります。

イ　給食施設（健康増進法に基づく栄養指導を含む）

▸学校、保育園、病院、福祉施設などの給食施設に対して、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき衛生管理の点検を行います。

▸必要に応じて、衛生管理の点検と併せて健康増進法に基づく栄養指導も行います。

（４）熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導

熊本市内の食品流通の拠点である熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）において流通する食品や施設に対して、次のような監視指導を行います。

▸市場の時間的特性を考慮して、定期的に早朝臨検を行います。

▸田崎市場内に設置している熊本市市場食品衛生監視所において、残留農薬の簡易検査、魚介類の細菌検査などの食品等の検査を行い、流通する食品の安全確保を図ります。

▸夏期・年末食品一斉取締りの期間に田崎市場食品一斉取締りを実施し、食品による事故防止と不良食品等の排除に努めます。

（５）と畜場における監視指導

熊本市食肉衛生検査所では、熊本市が開設していると畜場（熊本市食肉センター）において次の事項の監視指導を行います。

▸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実施します。

▸熊本市食肉センターに対して、衛生管理マニュアルに基づく施設・設備の適正管理の実施状況等に関する衛生点検を行います。

▸熊本市食肉センターに対して、施設や設備の細菌検査を実施して衛生的検証を行います。

（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、春期、夏期及び年末に食品一斉取締りを行います。

厚生労働省や消費者庁の指針に基づいて実施する夏期食品及び年末食品一斉取締りの実施結果は、熊本市のホームページ「安全安心のひろば」等で公表します。

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、次の事項の監視指導を行います。

- ▸施設監視ポイント制によるＡ・Ｂランクの弁当屋や仕出屋などの監視を強化し、食中毒予防の啓発に努めます。
- ▸フードパル熊本、熊本城、水前寺公園などの観光施設内の食品取扱施設の監視を強化し、不良食品の排除と食品表示の適正化を図ります。
- ▸食品の収去検査を行います。

イ　夏期食品一斉取締り（７月）

厚生労働省や消費者庁の指針に基づき、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・違反食品の排除等のために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。

- ▸熊本県、熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携して、田崎市場夏期食品一斉取締りの実施
- ▸大型食品量販店
- ▸集団給食施設
- ▸ＪＡＳ法を所管する熊本県と食品表示の適正化のため合同監視
- ▸食品の収去検査

ウ　年末食品一斉取締り（１２月）

厚生労働省や消費者庁の指針に基づき、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・違反食品の排除に努めるために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。

- ▸熊本県、熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携して、田崎市場年末食品一斉取締り
- ▸飲食店や魚介類販売施設などの生かきやふぐの取扱い施設
- ▸フードパル熊本内の施設
- ▸大型食品量販店
- ▸集団給食施設
- ▸ＪＡＳ法を所管する熊本県と食品表示の適正化のため合同監視
- ▸食品の収去検査

７　熊本市独自の食品衛生の確保

熊本市の特性、地域性等を考慮して、次の事項に取り組み熊本市独自の食品衛生の確保に努めます。

最重点監視指導項目

（１）熊本市版ＨＡＣＣＰの導入支援

国のＨＡＣＣＰは、対象施設が乳、食肉製品など一部の食品を製造、加工する施設に限定されています。

そこで、熊本市においては、より多くの食品等事業者にＨＡＣＣＰの考え方に基づく自主衛生管理に取り組んでもらい、それにより食品の安全性の向上を図るために、地域版ＨＡＣＣＰとして平成２０年４月より「熊本市版ＨＡＣＣＰ」（熊本市食品自主衛生管理評価事業）を開始しました。この熊本市版ＨＡＣＣＰは、国のＨＡＣＣＰと異なり食品の製造、加工又は調理を行う施設を全て対象にしているため、多くの事業者に取り組んでもらえるものです。

また、一定の衛生レベルに到達した施設は、評価認定施設として評価認証マークを使用することなどができます。

この熊本市版ＨＡＣＣＰを熊本市における食の安全安心の確保のための重要な道具（ツール）と位置づけて、事業者はもとより消費者などに対して普及啓発を図ります。

★熊本市版ＨＡＣＣＰ（熊本市食品自主衛生管理評価事業）の普及・啓発★

▸事業への取り組み施設の増加による全体的な衛生レベルの向上

▸取り組み施設に対する積極的支援等による評価認定施設の増加

【新規評価認定施設　５施設】

【事業への取り組み施設　30 施設】

（２）食品安全情報ネットワーク

熊本市は、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や田崎市場内の荷受業者等の食品の流通、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（平成２３年２月末現在、２９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）熊本市特産品・土産品の監視指導

馬刺し、辛子蓮根、いきなり団子などの熊本市の特産品・土産品の製造、販売等を行っている施設の監視指導や製品の収去検査を行います。

（４）施設監視ポイント制の導入

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、流通の広域性などの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、そのランクごとの標準監視回数を定めています（詳細はｐ８参照）。

Ⅳ　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

監視指導を実施するにあたっては、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す。

また、食中毒、違反・不適事例等が他自治体におよぶ時は、関係自治体との連携が必要です。

さらに、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。

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　健康危機管理体制の充実及び強化

食中毒等の健康危機に迅速・適切に対応できるように休日夜間の緊急連絡網を作成し、健康危機管理体制を確立します。

適宜、熊本市食中毒処理マニュアルの見直し等を行い、また、職員に対するマニュアルに関する研修を行い食中毒の発生に備えます。さらに、食中毒の発生時にはそのマニュアルに従って、迅速、かつ、適切に調査等を行います。

健康危機管理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・福祉訓練、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食品等の備蓄等を指導するとともに、大型弁当調理施設などと災害発生時の協力体制等の確立を進めていきます。

２　食品の安全確保のための連携

食品の安全確保ために、関係機関や庁内の関係部局と次のような連携確保に努めます。

（１）庁内の連携

次のような会議等により庁内の関係部局との連携を図ります。

会議等名	構成等	備考
熊本市食の安全安心・食育推進庁内連絡会	庁内の食の安全安心関係３２部署	年２回程度開催 （事務局：食品保健課）
熊本市健康危機管理連絡会議	庁内の健康危機関連部署及び庁外の関係機関	年１回開催 （事務局：地域医療課）
熊本市健康危機管理幹事会	庁内の健康危機関連部署	適宜開催 （事務局：地域医療課）
熊本市家畜伝染病対策連絡会議	庁内の家畜伝染病関連部署	適宜開催 （事務局：生産流通課）

学校給食施設の自主管理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。

保育園、老人福祉施設、社会福祉施設、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、各施設を所管する庁内関係部局と連携していきます。

牛海綿状脳症（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。

（２）国・関係自治体との連携

次のような会議等により厚生労働省などの国の機関や関係自治体との連携を図ります。

会議等名	構成等
全国食品衛生関係主管課長会議	全国都道府県・政令指定都市・中核市・保健所設置市等
森永ミルク中毒関係都道府県市担当者会議	全国関係自治体等
全国市場食品衛生検査所協議会全国大会	全国関係自治体等

九州地区輸入食品衛生担当者会議	厚生労働省福岡検疫所、九州内県・政令指定都市・中核市等
九州各県政令市中核市衛生主管課長会議	九州内の県・政令指定都市・中核市等
九州山口政令市生活衛生主管課長会議	九州山口の政令指定都市・中核市等
九州地区食品衛生係長・担当者会議	九州内の県・政令指定都市・中核市等
熊本県食品表示監視協議会	九州農政局・熊本県・熊本県警・熊本市等の熊本県内の食品表示監視関係機関
全国食肉衛生検査所協議会所長会	全国都道府県・政令指定都市・中核市・保健所設置市等
九州地区食肉衛生検査所協議会所長会及び研究部会	九州内の県・政令指定都市・中核市等

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においては、厚生労働省や消費者庁等の国の機関と緊密に連絡調整や情報交換を行うとともに、関係自治体食品関係部局と連携して対応します。

厚生労働省九州厚生局と合同で国のＨＡＣＣＰ承認施設の立入検査を実施して連携を図ります。

（３）検査機関の体制整備

適宜、検査に関する標準作業書等のマニュアル等の見直しを定期的に行い検査体制の整備を図ります。

信頼性確保部門が実施する検査の精度管理に関する研修に参加し、職員の知識や技術の向上を図ります。

信頼性確保部門による内部点検を受けて検査体制についての検証を行います。

環境総合研究所、食肉衛生検査所の検査機関においては、外部精度管理に参加して検査技術の検証を行います。

Ⅴ　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は必要ですが、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。
そこで、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す。

1　自主衛生管理推進のための指導・支援

監視指導、衛生講習会等により次のような指導や支援を行います。

（1）食品等事業者への指導・支援

ア　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自主衛生管理の必要性や方法等を指導します。

▸食中毒予防や衛生管理等に関する専門家を講師に招聘して、熊本市食中毒予防講演会を行います。

イ　食品等事業者向け衛生講習会の開催

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。

ウ　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、その功績が特に顕著と認められる者を食品衛生功労者として、衛生上優秀で他の模範と認められる施設を食品衛生優良衛生施設として表彰します。
また、被表彰者及び施設は、熊本市ホームページ「安全安心のひろば」で市

民に紹介します。

（３）熊本市食品衛生協会の事業への支援

熊本市食品衛生協会が食品業界の自主管理体制の確立を目指して実施する食品衛生普及事業や食品衛生指導員の巡回指導等の活動に積極的に協力します。

２　ＨＡＣＣＰ的手法による自主衛生管理の促進

食品の製造、加工又は調理を行う施設に対しては、自主衛生管理の中でもＨＡＣＣＰ的手法による高度な自主衛生管理を促進します。

（１）国のＨＡＣＣＰの支援

国のＨＡＣＣＰ承認施設に対して外部検証として厚生労働省九州厚生局と合同で監視指導を行います。

国のＨＡＣＣＰの承認を目指す施設に対して必要な助言、支援等を行います。

水産食品、食肉、乳及び乳製品の輸出を目指す施設に対してＨＡＣＣＰの導入等の必要な衛生管理に関する助言、支援等を行います。

（２）熊本市版ＨＡＣＣＰの導入支援

ＨＡＣＣＰ的手法による高度な自主衛生管理である熊本市版ＨＡＣＣＰに取り組む施設を増加させるために、説明会、個別指導等の導入支援を行います（詳細はｐ16 参照）。

Ⅵ　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　市民意見の施策への反映

市民から消費者である視点での様々な意見等を提供してもらい、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の提供の機会を設けます。

（１）食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

例年、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「安全安心のひろば」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。

（２）食の安全安心・食育推進会議の開催

食の安全安心に関する関係機関の代表、学識経験者、市民公募等の委員２０名で構成する熊本市食の安全安心・食育推進会議を開催して、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、施策の効果等の検証を行います。

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。

（３）監視指導の実施状況等の公表

例年、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て、熊本市ホームページ「安全安心のひろば」等で公表します。

２　市民への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市民への情報提供が必要です。そこで、次のような市民への情報提供を積極的に行います。

（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「安全安心のひろば」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）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す。

ア　市政だより、ラジオ、テレビ等の情報提供

▸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、ラジオの広報番組への出演や原稿提供などにより、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。

▸熊本市医師会機関紙「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、一日食品衛生監視員体験、食中毒予防ポスターコンクール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思想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す。

▸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。

（３）食品衛生月間行事

例年、８月を厚生労働省の指針に基づき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す。

ア　食中毒予防ポスターコンクール

小学生への衛生思想の普及等を目的に、熊本市内の小学生を対象に食中毒予防をテーマにしたポスターを募集し、その入賞者への表彰式とポスター展示を行います。

（平成 22 年度金賞作品）

（平成 22 年度食中毒予防ポスターコンクール表彰式）

最重点監視指導項目

イ　食の安全安心体験の充実

食の安全安心の確保のためには、消費者などに安全安心を体感してもらうことが重要であるため、「田崎市場体験」、「一日食品衛生監視員体験」の食の安全安心体験を充実させます。

【田崎市場体験・一日食品衛生監視員体験　参加者　145 名】

★田崎市場体験★

- ▸田崎市場内の施設で野菜・果実の模擬せり体験や残留農薬検査体験等を通じて、食の安全安心を実感してもらうこと等を目的に実施します。
- ▸平成２３年度は、熊本市食の安全安心・食育推進会議において委員から、食の安全性などに関して大学生へ教育や啓発を実施することが重要であるという提言を受けて、昨年度まで親子を対象に１回実施していましたが、大学生対象を１回増やして計２回実施します。

★一日食品衛生監視員体験★

- ▸消費者に食品添加物、食品表示等に関する説明を行い、また、実際に食品工場等の監視指導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修得してもらうことを目的に市政だよりで公募した熊本市民を対象に実施します。

（平成 22 年田崎市場体験）

（平成 22 年一日食品衛生監視員体験）

（４）生活衛生推進員制度

市民の手による生活衛生のレベルアップ（賢い消費者の増加）を図ることを目的に実施している生活衛生推進員制度は、平成２２年度から委嘱から登録制に改正しました。

そこで、平成２３年度は、田崎市場体験や一日食品衛生監視員体験の食の安全安心体験、冬場の食中毒予防の啓発のために実施する食中毒予防セミナーなどの市民対象のイベントや衛生講習会等の際に制度を説明し、生活衛生推進員として登録する市民を増やします。

（５）出前講座

平成２２年度までは、熊本市教育委員会が主催する熊本市生涯学習ふれあい出前講座に「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」という３講座を登録して、市民等からの依頼により衛生講習会等を行っていました。

平成２３年度は、平成２２年に実施した食の安全安心に関する市民アンケートの結果で不安を感じている割合が高かった「食品添加物」と「食品の表示」に関する２講座を追加して市民の食品の安全性に対する不安解消等に努めます。

（６）バザー開催届出時の衛生教育

熊本市においては、学校や地域などで食バザーを開催する場合、主催者はバ

ザー開催届を提出しなければなりません。
　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衛生教育を行います。

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・適切に対応して原因究明、再発防止等を行います。
　食品等に関する相談や疑義照会等が、市民、食品等事業者などからあった場合は、適切に対応します。

Ⅶ　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、と畜検査員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上

次のような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。

研修会等名	主催等
食品安全行政講習会	厚生労働省
食品衛生危機管理研修	国立保健医療科学院
全国行政栄養士協議会研修会	全国行政栄養士協議会
全国食品衛生監視員協議会研修会	全国食品衛生監視員協議会
食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会	九州ブロック食品衛生監視員協議会
疫学研修	岡山大学
総合衛生管理製造過程に係る助言等を行う食品衛生監視員養成講習会	九州内関係自治体
熊本県食品衛生監視員会議	熊本県
生活衛生関係監視員会議	生活衛生課、食品保健課、食肉衛生検査所

全国食肉衛生検査技術研修会	厚生労働省
九州地区食肉衛生検査所協議会研修会	九州地区食肉衛生検査所協議会

月１回程度、内部研修を行います。
新規採用職員や経験年数が浅い職員等を対象に、適宜、内部研修を行います。
積極的に調査研究に取り組み、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す。

別表1「平成23年度立入検査計画」

	平成23年									平成24年		
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
Ⅲ 効率的・効果的な監視指導の実施 （生産・流通・消費の各段階における食品の安全性確保）												
4 食品等の収去検査計画	・別表2「平成23年度収去検査計画（採取含む）」のとおり											
6 重点的に行う監視指導												
（1）食中毒予防対策												
ア ノロウイルス予防対策	・弁当・仕出屋 ・旅館	・弁当・仕出屋 ・旅館	・弁当・仕出屋 ・旅館			・弁当・仕出屋 ・旅館		・生かき提供飲食店	・生かき提供飲食店			
イ カンピロバクター予防対策				・生食用食肉提供飲食店				・食鳥処理場 ・食肉処理施設 ・食肉販売施設				
（2）食品安全対策												
ア 食品添加物の監視指導の強化	・食品添加物使用の製造施設の業種別臨検（通年）											
イ 農畜水産物の安全確保	・農畜産物の検査（通年）											
ウ ねんりんピック・新幹線全線開業に伴う衛生対策の強化	・弁当・仕出屋 ・旅館 ・観光施設	・弁当・仕出屋 ・旅館 ・観光施設	・弁当・仕出屋 ・旅館			・弁当・仕出屋 ・旅館						
エ 広域流通食品製造施設の重点監視	・広域流通食品製造施設臨検（通年）											
オ 食品表示の適正化対策	・フードパル熊本			・田崎市場 ・大型量販店					・田崎市場 ・フードパル熊本 ・大型量販店			
カ 健康食品の安全確保	・健康食品製造・販売施設臨検（通年）											
（3）大規模調理施設の監視指導												
ア 大型弁当仕出屋・旅館	・弁当・仕出屋 ・旅館	・弁当・仕出屋 ・旅館	・弁当・仕出屋 ・旅館			・弁当・仕出屋 ・旅館			・田崎市場 ・フードパル熊本			
イ 給食施設 （健康増進法に基づく栄養指導を含む）	・保育所	・学校	・保育所 ・学校	・保育所 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・病院 ・社会福祉	・事業所 ・社会福祉	
（4）熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・田崎市場夏期食品一斉取締 ・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・田崎市場年末食品一斉取締 ・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検	・早朝臨検
（5）と畜場における監視指導	・熊本市食肉センターの監視指導											
（6）一斉取締りの実施												
ア 春期食品一斉取締り（4、5月）	・フードパル熊本 ・弁当・仕出屋 ・観光施設	・弁当・仕出屋 ・観光施設										
イ 夏期食品一斉取締り（7月）				・田崎市場 ・大型食品量販店								
ウ 年末食品一斉取締り（12月）									・田崎市場 ・フードパル熊本 ・大型食品量販店			
7 熊本市独自の食品衛生の確保												
（1）熊本市版HACCPの導入支援	・熊本市版HACCPの普及・啓発（通年）											
（3）熊本市特産品・土産品の監視指導	・馬刺し、辛子蓮根、いきなり団子等の製造販売施設臨検（通年）											
Ⅴ 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進												
2 HACCP的手法による自主衛生管理の促進												
（1）国のHACCPの支援	・国のHACCP承認施設臨検（通年）											

別表2「平成23年度収去検査計画（採取含む）」

区分	検査目的		主な検査項目	食品等の分類		対象食品等	検査機関 環境総合研究所	検査機関 環境総合研究所（微生物班）	検査機関 （衛生科学班）	検査機関 市場食品衛生監視所	平成23年度計画数	検査項目 微生物学的検査 細菌 一般細菌数	乳酸菌数	大腸菌群	E．coli	糞便系大腸菌群	腸管出血性大腸菌O157	腸管出血性大腸菌O26	サルモネラ	腸炎ビブリオ	黄色ブドウ球菌	クロストリジウム属菌	食中毒起因菌	ウイルス ノロウイルス	理化学的検査 残留農薬	食品添加物 ソルビン酸	安息香酸	パラオキシ安息香酸	二酸化硫黄	プロピレングリコール	亜硝酸根	アレルギー物質	ヒスタミン	その他 無脂乳固形分	乳脂肪分	乳固形分	重金属	シアン化合物	過マンガン酸カリウム消費量
収去	食中毒予防対策	国通知等	細菌	野菜及びその加工品	生鮮野菜・果実	カット野菜	○				4	4			4		4	4																					
		県指導基準	細菌	肉・卵類及びその加工品	その他	鶏卵加工品	○				4	4		4					4																				
				穀類及びその加工品	弁当類	調理パン	○				15	15			15				15		15																		
						調理米飯	○				6	6			6				6		6																		
				野菜及びその加工品	豆腐及びその加工品	豆腐	○				18	18		18							18																		
				菓子類		生菓子	○				15	15		15					15		15																		
				そうざい類	そうざい	未加熱そうざい	○				42	42			42				42		42																		
		特産品	細菌	肉・卵類及びその加工品	食肉	馬刺し	○				30					30	30	30	30																				
				そうざい類	そうざい	辛子蓮根	○				15	15		15							15																		
						ﾟかま	○				3	3			3				3		3																		
	食品安全対策		食品添加物	魚介類加工品	魚肉ねり製品	魚肉ねり製品（**市場監視所実施**）				○	10															10													
				穀類及びその加工品	めん類	生めん類			○		10																			10									
				野菜及びその加工品	その他	野菜加工品（水煮）			○		1																		1										
					漬物	漬物			○		5															5													
						漬物（**市場監視所実施**）				○	5															5													
				調味料類		味噌			○		20															20													
						醤油			○		10																10	10											
				そうざい類	に豆・つくだ煮	煮豆・つくだ煮			○		6															6			6										
						煮豆・つくだ煮（**市場監視所実施**）				○	5															5													
			成分規格	魚介類		刺身	○				18									18	18																		
						輸入刺身	○				4									4																			
						生食用カキ	○				20	20			20					20				20															
				冷凍食品		冷凍食品	○				10	10		10	10																								
				魚介類加工品	魚肉ねり製品	魚肉ねり製品	○	○			6			6												6													
					鯨肉製品	鯨肉製品	○	○			3			3																	3								
					その他	ゆでだこ	○				3									3																			
				肉・卵類及びその加工品	食肉製品	食肉製品	○	○			4			4	4				4		4	4				4					4								
				乳製品		発酵乳	○	○			1		1	1																				1					
				アイスクリーム類	乳製品	アイスクリーム類	○	○			6	6		6																					6	6			
					氷菓	氷菓	○				4	4		4																									
				野菜及びその加工品	あん類	さらし餡		○			4																											4	
				清涼飲料水		清涼飲料水	○	○			5			5																							5		
				器具及び容器包装		容器包装（ペットボトル）		○			1																										1		1
			アレルギー物質	菓子類		菓子		○			10																					10							
	農薬安全対策		残留農薬	冷凍食品		輸入冷凍食品		○			6													6															
				野菜及びその加工品	生鮮野菜・果実	国産野菜・果実		○			52													52															
						輸入野菜・果実		○			18													18															
計											399	162	1	91	104	30	34	34	119	45	136	4	0	20	76	61	10	10	7	10	7	10	0	1	6	6	6	4	1
採取	ねんりんピック衛生対策		細菌	穀類及びその加工品	弁当類	ねんりんピック昼食弁当献立試作品	○				16												16																
				検食		ねんりんピック宿泊施設等検食	○				34												34																
	市場食品衛生監視所業務		細菌	魚介類		近海産鮮魚介類				○	20									20																			
				ふきとり		魚介類仲卸店舗器具				○	20			20						20																			
						魚介類せり場器具				○	25			25						25																			
			ヒスタミン	魚介類加工品	その他	魚介類・魚介類加工品				○	10																						10						
			残留農薬	野菜及びその加工品	生鮮野菜・果実	国産野菜・果実				○	52													52															
						輸入野菜・果実				○	18													18															
計											195	0	0	45	0	0	0	0	0	65	0	0	50	0	70	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0
総計											594	162	1	136	104	30	34	34	119	110	136	4	50	20	146	61	10	10	7	10	7	10	10	1	6	6	6	4	1

E.coli陽性の場合に検査

糞便系大腸菌群陽性

煮豆のみ

【用　語　集】

【あ行】

「アレルギー物質」
（あれるぎーぶっしつ）
　食物アレルギーを持つ人の健康を守るため、食物アレルギーを引き起こすものの中で、発生件数や症状の重さなどを考慮して、アレルギー物質として表示が必要な品目があります。そのアレルギー表示対象品目の中で、表示が法的に義務付けられているものとして、「卵」、「そば」、「小麦」、「乳」、「落花生」、「えび」、「かに」の７品目があります。

「遺伝子組換え食品」
（いでんしくみかえしょくひん）
　例えば除草剤の成分を分解する性質を持っている遺伝子を挿入することで除草剤に強い作物を作り出すことができるというような、遺伝子組換えの技術による品質改良を加えた食品です。国が行う安全性審査を経たものしか流通することはなく、これまで安全性が確認されたものには、とうもろこし、なたね、じゃがいもなどの農作物や、キモシン、α-アミラーゼなどの食品添加物があります。

「衛生規範」
（えいせいきはん）
　国が定めた食品取扱施設の衛生状態、食品の衛生的な取扱い、製品の衛生状態などの基準です。現在、「弁当及びそうざい」、「漬物」、「洋生菓子」、「セントラルキッチン/カミサリー・システム」、「生めん類」の衛生規範が定められています。

【か行】

「カンピロバクター」
　食中毒を引き起こす細菌の一種です。現在、日本で発生する食中毒の原因物質としては、ノロウイルスと並んで多いものです。鶏の腸管内にいる可能性が高く、カンピロバクターによる食中毒は鶏肉の生食や不十分な加熱などにより起ります。

「熊本県食品の衛生に関する指導基準」
（くまもとけんしょくひんのえいせいにかんするしどうきじゅん）
　国が定めている「食品、添加物等の規格基準」に規定のない食品の中で、食

品の品質の向上や食中毒を防止するために、熊本県が独自に一部の食品に、「熊本県食品の衛生に関する指導基準」として一般細菌数や大腸菌群などの基準を定めているものです。現在、「そうざい」、「調理米飯（おにぎり）・調理パン類（サンドウッチ等)」、「豆腐」、「生菓子」に基準が定められています。

「熊本市市場食品衛生監視所」
（くまもとしいちばしょくひんえいせいかんししょ）
熊本地方卸売市場（通称「田崎市場」）内にある市場会館の５階にある施設です。熊本市保健所の職員が、そこで田崎市場を流通する農産物の残留農薬の簡易検査や水産物の細菌検査などの検査を行っています。

「熊本市食の安全安心・食育推進会議」
（くまもとししょくのあんぜんあんしん・しょくいくすいしんかいぎ）
「熊本市食の安全安心・食育推進計画」に基づいて、市民代表や生産者、食品関連事業者及び学識経験者など食に関する関係者で組織する会議です。食の安全安心の確保や食育推進などについて協議してもらい、推進計画の進行状況等について検証や評価などを行います。

「熊本市食の安全安心・食育推進計画」
（くまもとししょくのあんぜんあんしん・しょくいくすいしんけいかく）
熊本市において、「食」を取り巻くさまざまな課題に対処し、また熊本の豊かな食の恵みの継承と発展に努めるために、平成 20 年３月に策定した「食の安全安心の確保」、「食育の推進」、「くまもとらしさの継承と発展」を３本柱にした計画です。平成 20 年度から平成 24 年度までの５年間を計画期間としています。「熊本市食品衛生監視指導計画」は、この推進計画の中の食の安全安心の確保のために行う施策等を具体的に定めたものです。

「熊本市版ＨＡＣＣＰ」
（くまもとしばんはさっぷ）
熊本市において、ＨＡＣＣＰ（ハサップ）（＊）の考え方に基づく自主衛生管理の取り組みを推進することにより食品事業者の自主衛生管理の水準を向上させ、食品の安全性を高めることを目的に平成 20 年度から開始した事業です。正式には、熊本市食品自主衛生管理評価事業といいます。国のＨＡＣＣＰは対象食品が乳、食肉製品、魚肉ねり製品など一部の食品に限られていますが、この熊本市版ＨＡＣＣＰは、熊本市内で食品を製造、加工、調理を行う施設の全てが対象になります。
＊ＨＡＣＣＰ（ｐ７参照）

「熊本地方卸売市場」
（くまもとちほうおろしうりいちば）

熊本市田崎町に位置する、熊本県内最大の食品流通の拠点である民間の卸売市場です。県内を流通する魚介類の 70%以上、野菜・果物の 50%以上が、この市場を通って流通しています。「田崎市場」の名称で親しまれています。

「健康危機」
（けんこうきき）
食中毒、感染症、毒物劇物などにより市民の生命や健康の安全を脅かす事態のことをいいます。

「健康危機管理」
（けんこうききかんり）
健康危機に対して行う発生予防、拡大防止、医療の確保などの業務のことをいいます。

「厚生局」
（こうせいきょく）
厚生労働省が各地方ごとに設置している、ＨＡＣＣＰ制度や輸出食品などの食品衛生分野や麻薬取締などを担当する出先機関です。全国に８機関あります。その内、九州厚生局は福岡市にあり、沖縄県を含む九州８県を担当しています。

【さ行】

「残留農薬」
（ざんりゅうのうやく）
食品に残った農薬のことです。平成 18 年に厚生労働大臣が定める基準量以上の農薬が残留する食品の販売などを禁止するポジティブリスト制が施行されました。各農薬の残留基準は作物の種類ごとに定められており、その基準値を定めるにあたっては、安全性を確認するために様々な実験を行って、「人が一生にわたって毎日摂取し続けても健康上の問題が生じないとされる量」などを確認して、さらにその量の 100 分の１程度の安全係数をかけて基準値を決めています。

「ＪＡＳ法」
（じゃすほう）
昭和 25 年に制定された農林水産省が所管する法律で、正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」といいます。この法律は、食品などが一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する「JAS 規格制度」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっています。この法律で定められたルールに従って食品などには、JAS マークや原産地などの表示が付いています。

「収去」
（しゅうきょ）
　ものを一定の場所から取り去ることです。
　保健所などの食品衛生監視員には、食品衛生法の規定により、検査などのために食品営業者などから、必要な限度において食品などを無償で収去できる権限が与えられています。

「消費期限」
（しょうひきげん）
　食品の期限表示のひとつです。早めに食べなければならない食品に使用され、定められた方法で保存した場合でも、その期限を過ぎると腐敗などにより衛生上の危害が発生するおそれがある期限のことです。必ず消費期限内に消費して下さい。

「消費者庁」
（しょうひしゃちょう）
　消費者の視点から政策全般を監視するために、平成 21 年９月に発足した国の省庁です。食の安全安心の分野においては、食品などの表示を所管しています。

「賞味期限」
（しょうみきげん）
　食品の期限表示のひとつです。比較的日持ちがしやすい食品に使用され、定められた方法に従って保存した場合に、その食品に期待されるすべての品質を十分保っていると認められる期限のことをいいます。つまり、おいしく食べられることを保証する期限のことです。

「食中毒」
（しょくちゅうどく）
　食品が原因で腹痛や下痢、おう吐、発熱などの中毒症状が起きることで、場合によっては死に至ることもあります。食中毒の原因は、ほとんどの場合、人の体に有害な細菌やウイルス、毒きのこやフグの毒などの自然毒によって引き起こされます。

「食鳥検査」
（しょくちょうけんさ）
　食鳥処理場において食用にするために処理される鶏、あひる、七面鳥を、一羽ずつ病気に罹っていないかなどを検査することをいいます。これらの食鳥肉は、食鳥検査に合格したものでないと流通できないため安全安心な食鳥肉です。

「食鳥検査員」
（しょくちょうけんさいん）
　食鳥検査を行う自治体や厚生労働大臣が指定する指定検査機関の職員のことです。職務の内容上、獣医師の資格が必要です。

「食品衛生監視員」
（しょくひんえいせいかんしいん）
　食の安全安心の確保のために、食品衛生法により食品営業施設への立入、検査などのために食品などを無償で収去できるなどの権限が与えられている国の検疫所や都道府県などの保健所などに配置されている国や自治体の職員です。職務の内容上、公衆衛生などに関する高度な知識や技術などを必要とするため、医師、獣医師、薬剤師の資格を持つ者などの資格の要件が定められています。

「食品衛生協会」
（しょくひんえいせいきょうかい）
　食品関係の様々な業態の方々が相集い、食品業界における自主衛生管理を実施することなどを目的に、昭和 23 年に設立された社団法人です。組織としては日本食品衛生協会を中心にして都道府県・政令指定都市単位で全国に 59 支部、保健所単位で約 700 支所が設置されています。

「食品衛生指導員」
（しょくひんえいせいしどういん）
　食品衛生協会の目的である自主衛生管理を実施するために、食品衛生協会が行う食品衛生指導員養成教育の終了した者に対して食品衛生指導員の資格が与えられます。全国で約 55,000 人、熊本市には約 120 人が任命されており、自主衛生管理の実践などのために営業施設の巡回指導などを実施しています。

「食品衛生責任者」
（しょくひんえいせいせきにんしゃ）
　食品営業者は、食品衛生法で定められている食品衛生管理者の設置義務がある業種（食肉製品製造業、添加物製造業など）以外の営業施設には、食品衛生責任者という施設の衛生管理などを行う者をを設置しなければなりません。食品衛生責任者の資格は、各自治体で定めていますが、熊本市においては調理師、栄養士などの衛生関連法令に基づく資格者や食品衛生責任者養成講習会を受講した者などに対して与えられます。

「食品衛生法」
（しょくひんえいせいほう）
　昭和 22 年に制定された厚生労働省などが所管する、食中毒等の飲食を原因

とする危害を防止することにより、国民の生命・健康を守ることを目的に、食の安全安心を確保するための様々な規制などを定めた法律です。

「食品添加物」
（しょくひんてんかぶつ）
食品を製造するときに着色や保存などの目的で食品に加えられるものです。「人の健康に悪影響を与えないもの」だけが厚生労働大臣によって使用を認められています。

「食品等事業者」
（しょくひんとうじぎょうしゃ）
食品衛生法の規定より次の①から③までに該当する者をいいます。
①食品や添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人や法人
②器具や容器包装を製造、輸入、販売する人や法人
③学校や病院などの施設において継続的に不特定・多数の者に食品を供与する人や法人

【た行】

「大量調理施設衛生管理マニュアル」
（たいりょうちょうりしせつえいせいかんりまにゅある）
平成８年のＯ157 などの腸管出血性大腸菌による食中毒が全国的に多発したことを受けて、平成９年に策定された集団給食施設などにおける食中毒を予防するためにＨＡＣＣＰの考え方に基づく重要管理事項などを定めたマニュアルです。集団給食施設、大型弁当屋などの同一メニューを１回３００食以上又は１日７５０食以上を提供する調理施設に適用されます。

「腸炎ビブリオ」
（ちょうえんびぶりお）
食中毒を引き起こす細菌の一種です。海水中に生息しているため、海水温度が高い夏場に沿岸で獲れた魚介類に付いている可能性が高いといわれています。そのため、腸炎ビブリオによる食中毒は夏場に多く発生しています。

「動物用医薬品」
（どうぶつよういやくひん）
食用の家畜などを病気や寄生虫から守るために使用される医薬品です。抗生物質、合成抗菌剤、内寄生虫駆除剤、ホルモン剤があります。食品に対しては、抗生物質や化学的合成品たる抗菌性物質の含有の原則禁止が食品衛生法により規定されています。

「と畜検査」
（とちくけんさ）
　と畜場において食用にするために「とさつ」解体される牛・豚・馬・めん羊・山羊を、１頭ずつ病気に罹っていないかなどを検査することをいいます。これらの食肉は、と畜検査に合格したものでないと流通できないため、安全安心な食肉です。

「と畜検査員」
（とちくけんさいん）
　と畜検査を行う自治体の職員のことです。職務の内容上、獣医師の資格が必要です。

【な行】

「ノロウイルス」
　冬季を中心に発生する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染力が非常に強く、ごく少量のウイルスでも口から体内に入ることで感染します。主な症状は嘔吐や下痢で、通常 1～2 日で回復し、後遺症もありません。従来は生カキなど二枚貝を原因としていましたが、近年はノロウイルスに感染した食品取扱者を介した食中毒事例が増加しています。現在、日本で発生する食中毒の原因物質としては、事件数ではカンピロバクターと並んで多く、患者数では最も多いです。

【は行】

「ＨＡＣＣＰ（ハサップ）」
　米国のＮＡＳＡ（アメリカ航空宇宙局）で宇宙食の安全確保のために開発された食品の衛生管理システムです。このシステムは、従来の最終製品を検査することでその安全性を確認するのではなく、製造・加工工程ごとに食中毒などの健康被害を引き起こす危害をチェックして、それに対する対策をあらかじめ立てて効率的に安全性を高めるシステムです。このシステムは国際的にも高い評価を受けており、日本をはじめ多くの国で導入が進んでいます。
　Ｈ（Ｈａｚａｒｄ：危害)、Ａ（Ａｎａｌｙｓｉｓ：分析)、Ｃ（Ｃｒｉｔｉｃａｌ：重要)、Ｃ（Ｃｏｎｔｒｏｌ：管理)、Ｐ（Ｐｏｉｎｔ：点）の略です。

「ＢＳＥ」
（びーえすいー）
　正式には牛海綿状脳症といい、牛の脳の中に空洞ができスポンジ（海綿）状になる病気です。現在のところ、プリオンという物質が原因ともいわれていま

すが、正確な発生原因は特定できていませんが、日本ではと畜検査によりＢＳＥに感染しているかどうかの検査が行われているため、感染した肉が流通することはありません。

【ら行】

「リスクコミュニケーション」

食の安全安心の分野においては、消費者、食品等事業者、行政などの食品に関するリスクに関係する人々の間で食品のリスクに関する情報や意見を互いに交換することです。関係者が会場などに集まって行う意見交換会や新たな規制の設定などの際に行う意見聴取（いわゆるパブリック・コメント）など通常、双方向性のあるものですが、ホームページを通じた情報発信などの一方向的なものも広い意味でのリスクコミュニケーションに関する取組みに含みます。