

平成 29 年度  
熊本市食品衛生監視指導計画

平成 29 年 3 月  
熊本市

# 【目次】

基本方針	p 1
熊本市の食の安全に関する状況	
最重点的に監視指導を実施する事項	p 2
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の確保）	p 2
1 監視指導の実施体制	p 2
2 監視指導項目	p 3
3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）	p 5
4 食品等の収去検査計画	p 7
5 違反発見時の対応	p 8
6 重点的に行う監視指導	p 8
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 13
1 健康危機管理体制の充実及び強化	p 14
2 食品の安全確保のための連携	p 14
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 15
1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	p 15
2 自主衛生管理推進のための指導・支援	p 16
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 17
1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換	p 17
2 食品安全に係る情報提供	p 19
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	p 21
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 21
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 21
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	p 21
別表1「平成29年度立入検査計画」	
別表2「平成29年度収去検査計画（採取含む）」	

## 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 28 年は、年度当初に二度にわたって震度 6 以上の強い地震に見舞われ、多くの市民が避難生活を余儀なくされる中、衛生各課と連携して避難所における健康危害の発生防止に努めましたが、黄色ブドウ球菌による食中毒事件が発生しました。この他にも、全国的に多発傾向が見られるノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒事件が市内飲食店や給食施設においても発生しました。

そこで、平成 29 年度は、これまで比較的大きな規模の営業施設に対して導入を促してきた HACCP<sub>(注1)</sub> システムを、全ての営業施設に対して普及啓発を進めるとともに導入支援を実施します。これにより、市民が手にする食品を原材料受入れから販売に至るまでの全ての工程において衛生管理された安全なものとし、これに関する情報を適宜発信していくことで、安心できる食品であることを市民に実感していただくことを最重点事項とした「平成 29 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、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、多くの国で義務化が進んでいます。日本も数年後に食品事業者への義務化がなされる予定です。

### 監視指導の実施期間

平成 29 年 4 月 1 日から平成 30 年 3 月 31 日までの 1 年間とします。

### 熊本市の食の安全に関する状況

#### (1) 食中毒発生状況

平成 23 年～平成 27 年

	H 2 3	H 2 4	H 2 5	H 2 6	H 2 7
事件数	2	3	5	5	6
患者数	164	432	67	62	126

平成 28 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	H28/03/21	飲食店 (一般食堂)	16	0	推定(3/19に提供された牛肉ステーキ)	カンピロバクター・ジェジュニ

2	H28/05/06	飲食店 (一般食堂)	34	0	5/6 昼に提供された、 おかかおにぎり	黄色ブドウ球菌
3	H28/12/13	給食施設	43	0	不明(12/13日または 12/14に提供された昼 食)	ノロウイルスG
計			93	0		

## (2) 違反食品発見状況

- 1) 食品衛生法 11条(保存基準)違反
  - ・保存基準違反 豆腐、生食用魚介類の常温販売など
- 2) 食品表示法 5条(食品表示基準の遵守)違反
  - ・魚介類加工品、野菜加工品の無表示、生食用魚介類の期限表示未記載など

## 最重点的に監視指導を実施する事項

平成29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 (詳細はP9)
- (2) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策 (詳細はP9)
- (3) 保育園における食中毒予防対策 (詳細はP10)

### 2. 食の安全性の強化

- (1) 広域流通食品の安全確保 (詳細はP11)
- (2) 食品表示の適正化対策 (詳細はP11)

### 3. 自主衛生管理推進のための指導・支援

- (1) HACCPの導入支援 (詳細はP15)

### 4. 市民・食品等事業者・行政の相互理解と信頼関係の確立

- (1) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施(詳細はP18)

## 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の確保)

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶施設、食品等の監視指導</li> <li>▶食中毒、食品等の苦情に関する調査</li> <li>▶食品等の収去</li> <li>▶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</li> </ul>
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

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29年度は、「ノロウイルス食中毒予防対策」「食肉取扱い施設食中毒予防対策」「保育園食中毒予防対策」「広域流通食品」「食品表示」「HACCP導入支援」の6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

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。

区分	監視指導項目
施設等の自主衛生管理に関する項目	<p><b>【施設・設備等の衛生管理】</b></p> <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> <p><b>【管理運営要領の作成】</b></p> <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	<p><b>【食品衛生責任者の設置】</b></p> <p><b>【食品取扱者の衛生管理】</b></p> <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>
食品の適正管理に関する項目	<p><b>【食品等の取扱い】</b></p> <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> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <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> <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	<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>▶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> <li>▶有毒魚介類等の排除</li> <li>▶収去検査（成分規格等）</li> </ul> <p><b>【加工、調理、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> <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> ▶有毒植物等の排除 ▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示 ▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物の検査） <b>【加工、調理、販売施設】</b> ▶有毒植物等の排除 ▶生食用野菜、果実の衛生的な取扱い ▶アレルギー物質、遺伝子組換え食品の適正表示 ▶収去検査（細菌、成分規格、残留農薬、食品添加物の検査）
熊本市特産品	<b>【馬刺しの加工、販売施設】</b> ▶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 ▶収去検査（細菌等）

### 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、それを基に年間目標総監視ポイント数を設定し監視指導を実施しています。

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

#### (1) 営業施設

平成29年度から3年間は、熊本地震からの復旧・復興のために業務の見直しが求められているため、平成29年度は選択と集中により、ランクの高い施設への立入指導の強化を行いつつ、立入検査における目標総監視ポイント数を17,380ポイント（例年は約20,000ポイント）に抑えることで効果的な監視指導を行っていきます。

ランク	採点	標準監視回数( 1 )	主な業種等	施設数(概数)	監視ポイント	目標ポイント( 2 )
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	60	5	900
B	12～13点	年4回以上	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	460	4	7,360
C	8～11点	2年に1回	通常の飲食店・食品工場、卸販売施設等	3,800	3	5,700
D	6～7点	3年に1回	小規模の飲食店・食品工場等	3,000	2	2,000
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	7,100	1	1,420
合計				14,420		17,380

- 標準監視回数を変更：Bランク(年2回以上 年4回以上)、Cランク(年1回 2年に1回)、Dランク(2年に1回 3年に1回)
- 目標ポイント = 標準監視回数 × 施設数 × 監視ポイント

## (2) 給食施設

給食施設においては施設の特性を考慮し、次表のとおり標準立入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	学校、共同調理場、保育施設、幼稚園、老人福祉施設(特別養護老人ホーム除く)、福祉施設、事業所、寄宿舍、その他の老人施設
5年に1回以上	病院、診療所、介護老人保健施設、老人福祉施設(特別養護老人ホーム)

給食施設の標準監視回数に基づき計画した平成29年度の立入検査における目標総監視ポイント数を、熊本地震からの復旧・復興のため業務の見直しが求められているため、平成29年度は800ポイント(例年は1,000ポイント)に圧縮して監視指導を行っていきま

ランク	リスク度採点	監視ポイント	立入予定施設数	目標ポイント
A	11点以上	5	83	415
B	9～10点	4	100	400
C	7～8点	3	9	27



D	5～6点	2	1	2
E	4点	1	0	0
合 計			193	844

なお、具体的な平成29年度の立入検査計画は、別表1「平成29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29年度から3年間は、熊本地震からの復旧・復興のために業務の見直しが求められているため、平成29年度は、計画検体数を例年より(例年は約400検体)4割減としますが、食中毒予防に重点を置き、営業者の食品取扱い不良を点検・指導できる県指導基準については大幅な削減はせず、次のように計画しました。

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	浅漬け	6
	県指導基準	細菌	未加熱そうざい、 調理米飯、調理パン 等	116
	特産品	細菌	馬刺し	12
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	65
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	46
合 計				249

なお、検査対象食品ごとの検体数、検査項目は、別表2「平成29年度収去検査計画(採取含む)」のとおりです。

(野菜の残留農薬検査のための収去)



(食品の微生物検査)



## 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) 食中毒予防対策の強化

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27年は下表のとおりで、ノロウイルス食中毒は事件数及び患者数とも前年を大幅に上回りました。熊本市内でも平成28年にノロウイルスによる1件の食中毒事件が発生しています。

ほとんどの細菌性食中毒が年々減少している一方、カンピロバクター食中毒は大きな減少がみられず、細菌性食中毒の原因の70%以上となっています。

また、寄生虫による食中毒も144件と依然多く、特にアニサキスを原因とする食中毒が多い状況です。

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。

## 平成27年病因物質別食中毒発生状況

(厚生労働省食中毒統計から)

	事件数(割合)	患者数(割合)	死者数
総数	1,202	22,718	6
ノロウイルス	481(40%)	14,876(65%)	0
カンピロバクター	318(26%)	2,089(9%)	0
寄生虫	144(12%)	302(1%)	0
自然毒	96(8%)	247(1%)	4
腸管出血性大腸菌	17(1%)	156(1%)	0

### ア) ノロウイルス食中毒予防対策(最重点監視項目)

大量調理(製造)施設等への監視指導

例年、全国的に弁当屋・仕出し屋、旅館など大量に食品を調理する飲食店、給食施設などで、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ることから、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ります。

ブドウ球菌用スタンプ培地を用いたノロウイルス汚染防止指導の実施  
調理従事者の健康チェックと手洗いの徹底

食品の十分な加熱

弁当屋、仕出し屋、旅館等の大量調理施設を対象とした講習会の実施  
高齢者施設等を対象とした衛生指導

給食物資納入業者等大量調理(製造)施設への監視指導

生食用カキの収去検査の実施

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を実施します。

### イ) 食肉取扱い施設における食中毒(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等) 予防対策(最重点監視項目)

食肉取扱い施設を原因とした食中毒を予防するため、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。特に、肉類からの二次汚染や加熱不足を原因とする食中毒の発生防止、熊本の特産品である生食用馬肉の衛生的確保に重点を置いた監視指導を行います。

飲食店や食肉処理施設等への監視指導

スタンプ培地を用いた馬刺し取扱い施設の調理器具等のふき取り検査

カンピロバクター食中毒のチラシ配付等による予防啓発

鶏肉の生食での提供の自粛

食肉の加熱調理の徹底

ジビエによる食中毒予防に向けたチラシ配付等による啓発  
調理器具の使い分けや消毒の徹底

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) 保育園における食中毒予防対策（最重点監視項目）**

熊本市内において、保育園の給食を原因とする食中毒事件が平成26、27年の2年連続で発生しています。給食施設における食中毒は大規模な事件となる恐れや、原因物質によっては、抵抗力が弱い園児の場合重篤な症状をまねきやすいことから、次の事項に重点を置いて監視指導を行います。

また、手指で媒介されるブドウ球菌を代替指標としたノロウイルスの汚染防止指導を行います。

監視指導

年間計画に基づき、保育園の給食施設の衛生管理の立入調査を行います。

保育園特有の食中毒予防

保育園で発生が報告されているヒスタミンや腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等の食中毒について、立入調査時や例年開催している調理従事者向け研修会を利用し、注意喚起を行います。

衛生知識の普及啓発

家庭向け食中毒予防チラシの配布

保育園職員向け手洗い体験等食中毒予防の出前教室の実施

調理従事者を対象とした食中毒予防講習会の実施

## **エ) 魚介類の寄生虫・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。特に、自宅調理を原因としたフグ毒での食中毒については、患者が重篤な症状を示す可能性が高いため、市民への予防知識の普及啓発に重点を置いた監視指導を行います。

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り指導

ふぐ処理所への立入指導

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

## (2) 食の安全性の強化

食中毒等の事故等が発生した場合の影響が大きい広域に流通する食品の安全対策等を強化し、より安全な食品の流通の確保に努めます。

### ア) 広域流通食品の安全確保(最重点監視項目)

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・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、自主回収マニュアルの作成の徹底  
HACCPによる食品衛生管理の推進

### イ) イベント等における食品の安全確保

簡易な施設における食品の安全確保

平成28年夏以降、熊本地震の復興イベントが増える中、露天営業に不慣れな事業者の出店が相次ぎ、健康危害発生が危惧されます。イベント等で簡易な施設で調理等を行う営業施設での衛生確保を行うため、次の事項に重点をおいて指導します。

簡易な施設での生もの提供の禁止  
食材を含め食品の温度管理の徹底  
手洗いと使い捨て手袋の着用の徹底  
簡易な施設内での仕込み作業の禁止

### ウ) 輸入食品の安全確保

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。

輸入冷凍食品の収去検査  
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

### エ) 食品表示の適正化対策(最重点監視項目)

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。現在移行期間中であ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に努めます。

科学的、合理的根拠に基づく期限設定の徹底  
▶期限設定の根拠の作成と設定期限の一覧の作成  
▶製造、加工に関する記録の作成  
表示違反食品の排除

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。

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。

食品等事業者への周知

平成27年4月に施行された食品表示法について取扱い食品・業種毎などで講習会を実施するとともに、チラシ等を用いて新規・継続調査時等に変更事項等について周知をしていきます。

食品表示法における品質事項を所管する国（九州農政局）、熊本県、消費者センターと連携し、必要に応じ合同監視などを行います。

## オ) 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などに関する情報を入手した場合は、速やかにホームページなどで市民等へ提供します。

## (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な調理施設は、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

弁当を原因食品とする食中毒事件や有症苦情が発生しています。不適切な食品の取り扱いや温度管理が要因であったと推測されたことから、春の行楽シーズン及び調理数が増加する年末、年始に次のことに重点をおいて監視指導を行います。

調理従事者の健康確認記録の作成・保存

弁当の衛生規範の遵守

消費期限、保存方法の検証の確認

### イ) 給食施設（健康増進法に基づく栄養指導を含む）

▶病院、福祉施設、学校、保育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。

▶衛生管理の点検と併せ事業所、寄宿舍に重点をおいて健康増進法に基づく栄養管理指導を行います。

## (4) 田崎市場における監視指導

せり売り開始前の早朝監視や夏期、年末一斉取締りを実施し、熊本市内の食品流通の拠点である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。

有毒、有害な魚介類及び植物の排除

適正な温度管理、食品表示の徹底

収去検査（残留農薬、細菌検査等）

魚介類加工品等のヒスタミン検査

市場仲卸施設や関連施設での適正な温度管理、適正表示、衛生的な取扱の指導

## (5) 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食中毒発生予防等のために、次の施設に重点を置いて監視指導を行います。

施設ランクがA・Bの弁当屋や仕出屋等  
フードパル熊本、城彩苑、水前寺公園などの観光施設内の食品取扱施設  
調理パン、未加熱そうざい等の収去検査。

### 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。

また、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。

田崎市場の食品取扱施設(熊本県や熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携して実施)  
大型食品量販店  
集団給食施設  
広域流通食品の製造、調理加工施設

### ウ) 年末食品一斉取締り

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。また、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。

田崎市場の食品取扱施設(熊本県や熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員と連携して実施)  
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  
大型食品量販店  
集団給食施設  
広域流通食品の製造、調理加工施設

## 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。

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

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. 食品の安全確保のための連携

### (1) 庁内の連携

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、熊本市食の安全安心・食育推進庁内連絡会を開催し、情報交換を行い一元的な対応を行います。

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。

### (2) 国・関係自治体との連携

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するとともに、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。

消費者庁及び関係行政機関との連携

食品の適正表示のために、消費者庁や農林水産省等の行政機関と連携し、適正表示を推進します。

農林水産省及び関係自治体との連携



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の疑いがある場合は農林水産部局と連携を図ります。

### (3) 検査機関の体制整備

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。

#### 検査実施機関

環境総合センター：市内製造、流通食品の収去検査等

市場食品衛生監視所：市場に流通する鮮魚、青果物等の検査

#### 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

#### 検査技術の維持向上

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。

## 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を行います。

### 1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進

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として、国際的な標準規格としての地位を確立している HACCP 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。

#### ア) HACCPの導入支援(最重点監視項目)

国は平成28年12月に「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ」を公表し、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 導入を義務化する方針を示しました。

現在、選択制ではありますが食品等事業者が HACCP による食品の衛生管理に取り組めるよう条例を改正し、また、規模を問わずあらゆる食品等事業者が目標を持って段階的に HACCP に取り組み、自主衛生管理をレベルアップするよう「熊本市食品自主衛生管理評価事業」(通称：熊本市版 HACCP(注2))を改正し、導入を支援する環境を整えました。今後も当事業を活用し、食品事業者に対して導入支援を行うとともに市民への広報に努めます。

研修会の実施  
食品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 導入を促します。

技術的支援  
多くの事業者が難しいと感じる重要管理点の決定と検証について、科学的根拠を示しながら導入支援していきます。



評価段階 5～7 の施設のマーク



評価段階 8 の施設のマーク

(注2)「熊本市版 HACCP」とは、熊本市において、HACCP(ハサップ)(注1)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ます。一般的な衛生管理面に重点をおいて「評価チェック票」を用いて自己点検し、衛生管理状況がどの「段階」にあるのかを知ってもらい、さらに一つ上の「段階」を目指すことで、衛生管理の向上を図るものです。

評価段階は2～8段階まであり、5段階以上の施設を認証施設として、上記のマークを施設のアピールツールとして使用できます。最上段階である8段階はHACCP導入施設として認証しています。

## イ) 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。

## 2 自主衛生管理推進のための指導・支援

食品等事業者には、消費者に食品等を供給する者として食品の安全性を確保する第一義的責任があり、食品等事業者の責務として知識及び技術の習得、原材料の安全性の確保、自主検査の実施、記録の作成保存等の努力義務があります。

そこで、食品等事業者の衛生意識の向上及び自主衛生管理の確立とその取組の市民への情報発信を指導、支援します。

### (1) 食品等事業者への指導・支援

#### ア) 熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業

食品等事業者が、食の安全安心の確保のために取り組んでいる自主衛生管理の中で、他の事業者の模範となるような事例をホームページ等で紹介し、食品等事業者全体の衛生レベルの向上を図るとともに、消費者の食に対する安心に寄与します。

#### イ) 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・向上に努められた功績を認められ既に表彰を受けられた方や、衛生上優秀で他の模範と認められ表彰された施設について、厚生労働大臣表彰をはじめとする各種上位表彰の候補者として推薦します。

また、被表彰者及び施設はホームページ「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。

# 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意見交換

### (1) 市民意見の施策への反映

市民や食品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) 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、食品等事業者、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

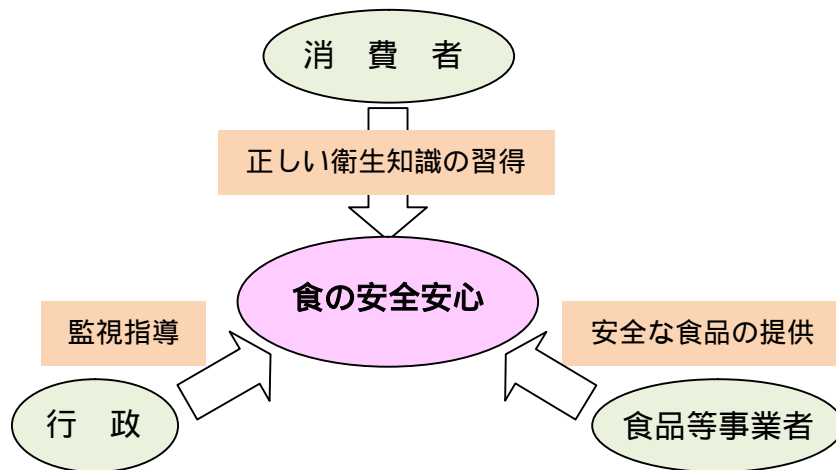
例年、2月までに次年度の熊本市食品衛生監視指導計画の案をホームページ「安全安心のひろば」等で公開し、広く市民から意見等を聴取して必要に応じて計画に反映させます。

## ウ) 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) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施(最重点監視項目)

食の安全安心確保のために、消費者、食品等事業者、行政の三者が一体となって取り組むことが重要です。そこで厚生労働省が食品衛生月間と定め、全国的に食品衛生思想の普及・啓発を強力に推進している8月に食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を目的として、市民参加型の体験事業を実施します。



## ア) 小学生を対象とした手洗い教室

平成12年度から、熊本市内の小学生を対象に、食品衛生意識を高め、家庭での食中毒予防を目的に、正しい手洗いや台所の衛生など、身近な題材をもとにした食品衛生に関する図画作品コンクールを開催してきました。これまで16回開催し、一定の効果を果たしたことから、平成29年度は食中毒予防ポスターコンクールに替わり小学校を訪問しての手洗い教室等を実施します。

## イ) 田崎市場体験

食品流通の拠点である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、食品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。





### ウ) 一日食品衛生監視員体験

熊本県立農業高等学校において開催される、実体験型の食品衛生知識啓発事業の中で、食品衛生監視員の目線で食にまつわる危害を探っていただくことで、食品衛生に関する高度な知識を習得してもらうことに努めます。



平成 28 年度一日食品衛生監視員体験 パティシエ気分学ぶ食品衛生教室  
(クッキー作りを通して食品衛生について学びました)

## 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による情報提供

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) 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(平成 29 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って衛生思想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。

▶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、一日食品衛生監視員体験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思想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同サイトに掲載することで、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等の情報を提供しています。

#### ア) 出前講座

ふれあい出前講座として「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講座について、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等に努めます。

#### イ) バザー開催時の衛生教育

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。

#### ウ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

食品等取扱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。

- ▶食品等事業者に対して食中毒予防講演会の開催
- ▶食品等事業者からの依頼による衛生講習会の開催

### 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。

## ・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

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
九州地区輸入食品衛生担当者会議	福岡検疫所
21 大都市食品衛生主管課長会議	静岡市
九州各県政令市中核市生活衛生主管課長会議	福岡市
九州各県政令市中核市食品衛生係長会議	熊本市
市場食品衛生検査所協議会全国大会	岡山市
市場食品衛生検査所協議会九州ブロック会議	熊本市
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	熊本市
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	熊本県
熊本県食品衛生監視員会議	熊本県

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、食品衛生責任者等の養成や資質の向上を図ります。

別表1「平成29年度立入検査計画」

	平成29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
効率的・効果的な監視指導の実施												
4 食品等の取去検査計画	・別表2「平成29年度取去検査計画(採取含む)」のとおり											
6 重点的に行う監視指導												
1 食中毒予防対策の強化												
ア) ノロウイルス食中毒予防対策	弁当 仕出屋 旅館	弁当 仕出屋 旅館								大量調理(製造)施設 生かき提供施設	大量調理(製造)施設 生かき提供施設	
イ) 食肉取扱い施設における食中毒予防対策				食肉処理、販売施設 食鳥処理施設	食肉処理、販売施設 食鳥処理施設				居酒屋、焼肉店等飲食店	居酒屋、焼肉店等飲食店		
ウ) 保育園における食中毒予防対策			立入調査 調理従事者向け研修会	立入調査	立入調査	立入調査	立入調査	立入調査				
エ) 魚介類の寄生虫・自然毒による食中毒予防対策		ふぐ処理所		魚介類取扱い施設	ふぐ処理所				ふぐ処理所	魚介類取扱い施設		ふぐ処理所
2 食の安全性の強化												
ア) 広域流通食品の安全確保				広域食品製造施設						広域食品製造施設		
イ) イベント等における食品の安全確保	事前指導(通年) 現地調査(必要時)											
ウ) 輸入食品の安全確保	田崎市場	田崎市場	田崎市場	田崎市場 量販店	田崎市場	田崎市場	田崎市場	田崎市場	田崎市場	田崎市場 量販店	田崎市場	田崎市場
エ) 食品表示の適正化対策	フードパル熊本 観光施設			田崎市場 量販店						田崎市場		
(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							ABランク施設	ABランク施設		
イ) 給食施設		学校	保育所 学校	保育所 社会福祉	保育所・病院 社会福祉・事業所	保育所・病院 社会福祉・事業所	保育所 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
(4) 田崎市場における監視指導	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	夏期食品一斉取卸	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検	早朝臨検
(5) 一斉取締りの実施												
ア) 春期食品一斉取締り(4、5月)	弁当、仕出屋、旅館 観光施設の食品販売店											
イ) 夏期食品一斉取締り(7月)				田崎市場 食品量販店 集団給食施設								
ウ) 年末食品一斉取締り(12月)									田崎市場			
食品等事業者による自主的な衛生管理の推進												
1 HACCP的手法による自主衛生管理の促進												
ア) HACCPの導入支援	・HACCPの普及・啓発(通年)											
イ) 国のHACCPの支援	・国のHACCP承認施設臨検(通年)											



