議題 1

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」の進捗状況について

「食の安全安心の確保」については、第４次推進計画に掲げている以下①～③の３つの目標に基づき、様々な事業を展開した。

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

令和７年度（2025 年度）の取組

① 生産から消費に至るまでの食品衛生の確保（4～10 頁）

生産・製造から流通、販売における食品等関係事業者への監視指導の実施や、食品の安全性を確認するために収去検査を行い、違反・不適な食品があれば指導を行うことで安全安心な食品の流通に努めた。あわせて、食品事故が増加しやすい夏期・年末に、食品や添加物等の一斉取り締まりを行い、監視指導を強化した。

また、本市ではサルモネラ属菌を原因とする大規模な食中毒（患者 50 名以上）が発生した。他にもカンピロバクターやアニサキス等を原因とする食中毒が発生したため、事業者や市民に対して、市政だよりやマスメディアにより食中毒予防啓発を実施した。

HACCP の普及定着に向け、行動経済学のナッジを用いた啓発動画の作成や、事業者による目標設定・実践を促す実証実験を行った結果、衛生管理計画書の完成率が向上することが確認された。市民への周知としては、啓発うちわの作成や「HACCP で守る食の安全宣言事業」の届出件数を増やすことで、市民が安心して事業者を選定できるよう、事業者名を熊本市のホームページに掲載した。

② 食品の安全性確保のための体制整備（11～12 頁）

食品流通システムの発達等により広域化している食中毒事案等に対処できるよう、国や県・他市町村、食品関連団体等との連携強化に努めた。

オンラインや派遣研修への参加や庁内研修の実施により、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（13～17 頁）

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寄せられた意見を可能な限り施策に反映させた。

また、市民等からの食に関する相談に対応し、食の安全安心の確保、特に安心感の提供に努めた。食品の検査結果等食の安全安心に関する情報についてはホームページ等を活用して積極的な発信に努めた。

令和８年度（2026 年度）の重点的に行う取組

・すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に義務化された HACCP に沿った衛生管理について、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。

・「HACCP で守る食の安全宣言事業」について、安全宣言届出件数の増加をはかり、市民が安心して飲食店等を選択できるよう、努める。

・近年発生件数が多いカンピロバクターやアニサキスを原因とする食中毒や、患者数の多いノロウイルス食中毒の予防に関する情報を、事業者・市民に提供し、食中毒対策の強化を継続する。

熊本市における食中毒発生状況（令和7年（2025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	令和7年2月12日	飲食店	32	21	0	不明 （2/11および16 当該飲食店提供食）	ノロウイルスGⅡ	営業停止 （3日間）
2	令和7年2月20日	家庭	4	1	0	刺身用いわし 又はかつおのたたき	アニサキス	口頭指導
3	令和7年5月15日	家庭	4	1	0	刺身用いわし 又はキハダマグロ	アニサキス	口頭指導
4	令和7年7月13日	飲食店	2	2	0	不明 （7/11飲食店提供食）	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｼﾞｪｼﾞｭﾆ/ｺﾘ	営業停止 （2日間）
5	令和7年8月4日	飲食店	16	4	0	不明 （8/2飲食店提供食）	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｼﾞｪｼﾞｭﾆ	営業停止 （2日間）
6	令和7年8月30日	飲食店	14	11	0	不明 （8/29飲食店提供食）	ｶﾝﾋﾟﾛﾊﾞｸﾀｰ・ｼﾞｪｼﾞｭﾆ/ｺﾘ	営業停止 （3日間）
7	令和7年10月11日	飲食店	103	85	0	不明 （10/10～17飲食店で 提供された食事及び弁当）	サルモネラ属菌 （S.Othmarschen）	営業停止 （2日間）
合計7件			175	125	0			

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		(1)生産段階における食品の安全性の確保	R5 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 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%	23%	12%	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≫

※令和4年度

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	「くまもとグリーン農業」の取組実施農家数の割合	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	※37.0%	23%	12%	県、関係団体と連携し、農業者への制度周知や各取組の認定等の取得を推進した。	―	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）
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	実施	実施	漁業後継者を主な対象とし、海苔養殖業におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理についての研修会を実施した。	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	実施	実施	熊本市農産物直販所連絡協議会を開催し、各種情報共有を図った。	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%	57.1%	51.8%	計画数　56検体 実施数　29検体 違　反　　1検体	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、各種情報共有を図った。(1回) ・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った。(随時)	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

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 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 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%	96.0%	92.9%	100%
	③	食中毒の発生件数(暦年)	2件	6件	7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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	食品営業施設の監視指導ポイント数達成率	熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視・指導の実施	86.6%	監視指導ポイント数達成率 96.0%	監視指導ポイント数達成率 92.9%	監視施設数:4,945施設 監視ポイント:9,288ポイント	100%	100%	食品保健課
2	食中毒の発生件数(年次)		2件	6件	7件	原因施設:飲食店5件、家庭2件 原因物質:カンピロバクター:3件、アニサキス:2件、ノロウイルス、サルモネラ属菌:各1件	減少	減少	食品保健課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	夏期:7/1～8/29 冬期:12/1～1/30	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	実施回数:50回 参加者数:2,655人	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、営業者の衛生意識の向上を図る	―	実施	―	―	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	235人参加	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%	立入実施率 93.1%	立入実施率 93.3%	学校、病院、事業者、高齢者・児童福祉施設にて実施 立入施設数:153施設	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	実施	2回	給食調理職員等を対象とした衛生管理研修会を開催	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	実施	17回	学校給食用物資の品質・味・内容分析の確認	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	実施	17回	学校給食で使用する農産物の品質等の確認	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	未実施	未実施	―	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	検便の実施(毎月) 食中毒・感染症予防等に関する情報提供や相談の実施(随時:メール、電話等)	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	R7.6.11 食品衛生研修会をオンラインで開催(受講者数 234施設、297名)	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	法令等の遵守率 100%	100%	法令等の遵守率 100%	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	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	相談件数:162件 食品衛生法、健康増進法99件(食品保健課)、食品表示法63件(消費者センター)	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た。(1回、111人)	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した。(2回、130人)	(株)熊本地方卸売市場

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 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	④	食品の収去検査実施率	78.1%	74.9%	68.0%	100%
	⑤	食品の収去検査における違反件数	2件	2件	4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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	食品の収去検査実施率	熊本市食品衛生監視指導計画に基づき、市内流通食品の収去検査を実施。不良食品を排除し、安全な食品の製造・流通の確保を図る。	78.1%	食品の収去検査実施率 74.9%	食品の収去検査実施率 68.0%	計画数225検体、実施数153検体(規格基準違反4件、県指導基準等不適3件)	100%	100%	食品保健課 環境総合センター
2	食品の収去検査における違反件数		2件	2件	4件	魚肉ねり製品1件、アイスクリーム類2件、国内産野菜・果物(市場)1件 原因究明及び再発防止策を指導した	0件	0件	食品保健課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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%	食品の収去検査実施率 65.0%	食品の収去検査実施率 60.0%	野菜・果実の残留農薬簡易検査 計画数20検体、実施数12検体 違反なし	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	56検体 101項目	27検体 41項目	学校給食に使用する食材等の微生物検査及び理化学検査を実施	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	5回/年	微生物:3回(E.coli、一般細菌数、腸内細菌科菌群) 理化学:2回(食品添加物(保存料と着色料))	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 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	⑥	衛生講習会の受講者数	3,325人	4,574人	5,395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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	衛生講習会の受講者数	出前教室や講習会等を通じ、食品衛生に関する普及啓発を実施	3,325人	受講者数 4,574人	受講者数 5,395人	衛生教育、食品保健課主催研修会、バザー等開催届による啓発	10,000人	10,000人	食品保健課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	会議欠席	会議出席	・くまもと食の安全安心県民会議 ・食の安全セミナー	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	バザー等開催届件数 453件	実施	実施	食品保健課
4	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	6施設	4施設	手洗い体験を行った児童数 879人	12施設	12施設	食品保健課

≪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 食品添加物や水の安全に関心を持ち、取り組んだ。	熊本市私立幼稚園・認定こども園協会

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		(5)熊本の食に関する文化や産品の振興に向けた安全性の確保	R5 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	⑨	地下水の水質監視割合	100%	100%	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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	地下水の水質監視割合	地下水質の監視	100%	水質監視割合 100%	100%	測定計画に基づき地下水等の水質監視を行った。	100%	100%	水保全課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	特産品（馬刺、辛子蓮根）の収去検査 計画数12、実施数10 違反・不適なし	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	衛生証明書発行： 台湾向け（乳・卵など）16件、シンガポール向け（ふぐ）1件 自由販売証明書発行に関する事務3件 輸出食肉製品取扱施設の手続き 1件	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	R6 実績値	R7 実績値	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≫

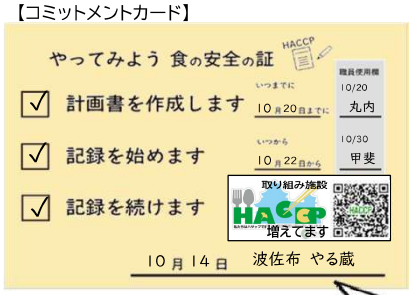
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	熊本市食品衛生監視指導計画に基づくHACCP導入支援	計画に基づき、危害分析・検証等に関する技術的支援を実施	実施	実施	実施	業種に応じた説明を窓口で実施 衛生管理計画書の作成及び記録の付け方を指導した	実施	実施	食品保健課
2	HACCPの実施状況の確認	事業者のHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認	実施	実施	実施	調査・臨検時に実施状況を確認し、必要な指導助言を行った	実施	実施	食品保健課
3	市民へのHACCPの周知	事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施してい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	市施設への 啓発資材の配布 37施設 4,821枚	実施	実施	食品保健課
4	HACCPで守る食の安全宣言事業	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	―	実施	実施	安全宣言届出数 146施設 令和6年11月から実施	のべ 600施設	のべ 1,200施設	食品保健課

■作成したうちわ(市民への周知)

■作成した動画(事業者への啓発)

■事業者による目標設定・実践を促す実証実験

【コミットメントカード】



窓口申請時に「コミットメントカード」を使用した方が、「衛生管理計画書」の完成率が19.5ポイント増加した。
(コントロール群70.3%→介入群89.8%)

→ 詳しくはこちら

■食の安全宣言ステッカー

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	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	⑪	健康危機管理研修会の開催数	1回	1回	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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	健康危機管理研修会の開催数	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	1回	1回	1回	保健所新規転入者向け研修会	1回	1回	健康危機管理課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	241検体 3534項目	302検体 4657項目	食中毒検査対応	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	7件	8件	食品保健課 8件（食中毒） （健康危機管理課、医療対策課、感染症予防課、生活衛生課は0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	開催数 29回	開催数 36回	派遣研修18回 課内研修18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	R6 実績値	R7 実績値	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	383件	374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基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	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	国・県主催の会議等に随時参加	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	医療機関・消防署など関係機関と健康危機管理に関する情報交換、意見交換等実施。	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	講習会 開催数 8回	講習会 開催数 8回	食品衛生責任者: 養成講習会 6回 （計1,001人） 実務者研修会 2回 （計148人）	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	2回	1回	全国衛生化学技術協議会への参加	1回	1回	環境総合センター

≪関係機関・団体≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	関係機関・団体名
1	食品衛生指導員による施設の巡回指導	熊本市食品衛生協会の食品衛生指導員が営業施設の巡回指導を行い自主衛生管理の確立を図る	515件	383件	374件	食品衛生指導員が営業施設を巡回指導	－	1,500件	熊本市食品衛生協会
	取組内容								関係機関・団体名
2	■食品衛生指導員事業、食品衛生普及事業 ①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 ②機関紙の発行（くまもと市食品衛生協会新聞（春夏合併号、秋冬合併号　各号3,000部）） ③冬期（11月1日～11月30日）食中毒予防ラジオスポット広報 ④「衛生的な手洗いリーフレット」の街頭配布								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	R6 実績値	R7 実績値	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	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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	食の安全安心・食育推進計画の進捗状況の報告及び市民意見の計画への反映	2回	開催数 2回	開催数 2回	健康くまもと21推進会議1回、食の安全安心・食育部会1回	2回	2回	健康づくり推進課 食品保健課 関係各課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	熊本市安全安心のひろばホームページにて計画(案)への意見募集記事を掲載	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	次年度の市産農産物の使用予定等について、意見交換を行った(1回)	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	実施	実施	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 物資選定委員会17回 青果物査定会17回	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	実施	実施	対面式での地産地消フェアを11月及び2月の各月2日、計4日間実施した。	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	委員就任、会議欠席	委員就任、会議への出席	・熊本市食品交流会館モニター会議 ・九州農政局と消費者との意見交換会	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 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 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	54回	43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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	食に関するホームページへの情報掲載数	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を活用した、食中毒注意報発令時の緊急情報や食品検査結果等の情報提供	19回	54回	43回	安全安心のひろば:32回(緊急速報4回、お知らせ28回)、熊本市ホームページ:11回	50回	50回	食品保健課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	22回	21回	市政だより:6回、テレビ:1回、ラジオ:5回、LINE:2回、その他:7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	1回/週	1回/週	時期や発生動向に応じた内容(疾患の説明、予防対策等)を選定し情報提供した	継続実施	継続実施	健康危機管理課課
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	発令	発令	2026/3/18発令	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	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	㉒	食品苦情相談への対応数	346件	388件	361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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	食品苦情相談への対応数	食の安全安心に関する相談対応及び正しい情報の提供、並びに食品等に関する苦情の原因等の調査の実施	346件	苦情受付件数 388件	苦情受付件数 361件	主な内容 体調異常:132件、 施設:57件、 異物混入:48件、 表示:25件	減少	減少	食品保健課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
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	438件	414件	消費生活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	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	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	㉓	熊本市食品安全情報ネットワークでの情報発信数	25回	26回	24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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	熊本市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る日頃からの連携と相互理解の推進	25回	情報提供 回数 26回	情報提供 回数 24回	定期情報20回 緊急情報 4回	24回	24回	食品保健課

Ⅴ　食育を通し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 基準値	R6 実績値	R7 実績値	R17 目標値
検証指標 項　目	㉔	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%
	㉕	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%	5.8%	6.9%	増加
取り組むべき 施　策	31） 食育体験を通した食品衛生知識の普及					
	32） 食育を通し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≫

	検証指標	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
1	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%	5.8%	6.9%	災害での食の備えについて啓発	増加	増加	健康づくり推進課 各区保健こども課
	主な取組	取組内容	R5基準値	R6実績値	R7実績値	R7の事業内容	R11目標値	R17目標値	担当課
2	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）により身体の状況、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	4地区実施	2地区実施	令和7年度は2地区で実施	継続実施	継続実施	健康づくり推進課 各区保健こども課
3	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、食を通した防災活動の普及啓発を行う	実施	464回	実施	災害時の食の備えについての講話及びパッククッキング調理実習	継続実施	継続実施	各区保健こども課
4	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	実施	実施	6月と1月に調査を実施し給食の食事計画評価を行った。 併せて保護者へ主食の適正量等について啓発を行った。	継続実施	継続実施	保育幼稚園課
5	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	実施	5月に調査を実施した。	実施	継続実施	保育幼稚園課

令和８年熊本地震における食の安全安心の確保に向けた対応と今後の取組
～災害時の経験から考える HACCP に沿った衛生管理の重要性～

1. 地震発生後の主な対応について

食品保健課では、食中毒等の健康被害を防止するため、発災直後から次の対応を実施した。

- 食品営業施設の被害状況確認及び使用水の安全確保に関する助言
- 避難所の巡回による衛生環境の確認、食中毒予防の啓発
- 弁当製造施設及び炊き出し実施者に対する衛生指導
- 市民及び事業者を対象とした食品衛生に関する相談窓口を設置
- ホームページや SNS を活用した情報発信
  - ☐ 被災した営業施設向け食中毒予防チラシ
  - ☐ 被災者向け食中毒予防チラシ
  - ☐ 炊き出し実施者向け衛生管理チラシ

▲チラシの一例

▶ **現時点で、地震に起因すると考えられる食中毒や健康被害は確認されていない。**

2. 地震対応を通じて見えた課題について

- 停電時の食品の温度管理
- 濁り水・断水時の衛生管理
- 避難所での食品保管管理
- 炊き出し実施時の衛生管理

3. HACCP に沿った衛生管理との関連

今回の地震対応において確認された課題の多くは、HACCP に沿った衛生管理において平時から取り組むべき内容と共通している。

地震時に確認された事項	平時から必要な衛生管理
停電時の食品管理	温度管理・記録による食品の安全確保
濁り水・断水への対応	使用水の安全確認
避難所での食品保管	保管条件の管理
炊き出しの衛生確保	衛生管理計画に基づく取扱いの実施

▶ **平時からの衛生管理の積み重ねが、災害時の食品安全確保につながることが改めて確認された。**

4. 地震対応を通じて見えた課題について

今回の地震対応を通じて、平時からの衛生管理の重要性が改めて確認された。食品保健課では、引き続き HACCP に沿った衛生管理の定着支援を進めるとともに、今回の経験を踏まえ、災害時を想定した衛生管理に関する普及啓発や情報提供を充実させることで、食の安全・安心の確保に取り組む。

▶ **災害時の食品安全は、平時からの衛生管理の延長線上にある。**