

平成 26 年度
熊本市
食品衛生監視指導実績報告

平成 27 年 6 月
熊本市

【目 次】

I	基本方針	p 1
	熊本市の食の安全に関する状況	
II	最重点的に監視指導を実施する事項	p 2
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の確保）	p 2
	1 監視指導の実施体制	
	2 監視指導項目	
	3 立入検査計画（危害リスクに応じた監視指導）	
	4 食品等の収去検査計画	
	5 違反発見時の対応	
	6 重点的に行う監視指導	
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 12
	1 健康危機管理体制の充実及び強化	
	2 食品の安全確保のための連携	
V	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p 13
	1 自主衛生管理推進のための指導・支援	
	2 HACCP的手法による自主衛生管理の促進	
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 17
	1 市民及び食品等事業者との情報と意見の交換	
	2 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施	
	3 食品安全に係る情報提供	
	4 市民等からの食品等に関する相談への対応	
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 22
	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	
	2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	

I 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「熊本市食品衛生監視指導計画」を定め、食中毒の発生リスクや市民の食の安全安心に対する不安や関心の高い業種及び食品に関して重点的に監視指導を行っています。

平成 26 年度は、依然として多発しているノロウイルスやカンピロバクターによる食中毒事件や、クドアやアニサキス等の寄生虫による食中毒事件発生などを受け、「食中毒予防対策の強化」について特に重点を置いて取り組む事項と位置づけて策定した「平成 26 年度熊本市食品衛生監視指導計画」に基づき監視指導を実施しました。

監視指導の実施期間

平成 26 年 4 月 1 日から平成 27 年 3 月 31 日までの 1 年間。

熊本市の食の安全に関する状況

(1) 食中毒発生状況

平成 21 年～平成 25 年

	H 2 1	H 2 2	H 2 3	H 2 4	H 2 5
事件数	3	1	2	3	5
患者数	135	24	164	432	67

平成 26 年

No.	発生年月日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	病因物質
1	H26. 2. 18	自宅	1	0	ふぐの煮付け	テトロドトキシン
2	H26. 3. 20	自宅	1	0	ふぐの煮付け及び刺身	テトロドトキシン
3	H26. 6. 28	保育園 給食施設	30	0	冷製パスタ (6/27 給食)	腸管出血性大腸菌 O111 (VT1)
4	H26. 10. 18	飲食店 (旅館)	15	0	当該店舗で提供された昼食	不明
5	H26. 10. 21	飲食店 (弁当)	15	0	当該店舗で調理された弁当	黄色ブドウ球菌
計			62	0		

(2) 違反食品発見状況

1) 規格基準違反

- ・成分規格違反 氷菓から大腸菌群検出など
- ・保存基準違反 豆腐、生食用魚介類の常温販売など

- 2) 表示基準違反
 - ・製造者表示無し
 - ・賞味期限誤記載
 - ・名称表示無しなど

(3) 食の安全確保のための重要な取り組み

熊本市食品自主衛生管理評価事業（熊本市版HACCP）を活用した自主衛生管理の推進

Ⅱ 最重点的に監視指導を実施する事項

平成26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決めました。

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
- (2) カンピロバクター食中毒予防対策
- (3) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策
- (4) 寄生虫による食中毒予防対策

2. 食の安全性の強化

- (1) 広域流通食品の安全確保
- (2) イベント等における食品の安全確保
- (3) 食品表示の適正化対策

3. 自主衛生管理推進のための指導・支援

- (1) 熊本市食品自主衛生管理評価事業（熊本市版HACCP）を活用したHACCPの導入支援
- (2) 熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業

4. 市民への食品安全に係る情報提供の推進（食の安全安心体験の実施）

- (1) 食品衛生体験事業の充実
- (2) 食品衛生教育講座の開催

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した。

1 監視指導の実施体制

監視指導計画の実施にあたった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、食品保健課に専門監視班として、「ノロウイルス予防対策専門監視班」「乳肉専門監視班」「水産食品専門監視班」を設置して重点的・効率的な監視指導に努めました。

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した。

監視指導の「共通監視指導項目」として基本的な 3 つの項目「施設等の自主衛生管理に関する項目」「食品取扱者等の自主衛生管理に関する項目」「食品の適正管理に関する項目」ごとに細かな監視指導項目を定めて監視指導を行いました。

加えて食肉や魚介類等食品群ごとの重点的監視指導実施項目を定めて監視指導を行いました。

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ました。

平成 26 年度の監視ポイント数は、次表のとおり営業、給食施設の合計で目標 22,030 ポイントに対して 22,712 ポイントでした。

ラ ン ク	主な業種等	監視 ポイント 数	監視回数（回）			監視ポ イント
			営業施設	給食施設	合計	
A	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	150	130	280	1,400
B	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	1,099	90	1,189	4,756

C	通常の飲食店・食品工場、 卸販売施設等	3	3,168	14	3,182	9,546
D	小規模の飲食店・食品工場 等	2	1,582	8	1,590	3,180
E	調理を行わない飲食店、 小売販売施設等	1	3,830	0	3,830	3,830
合 計			9, 829	242	10, 071	22, 712

4 食品等の収去検査計画

調理米飯の細菌検査および漬物の食品添加物検査を重点検査と位置づけ、市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品等 357 検体について、細菌、食品添加物、残留農薬等を検査しました。結果 3 検体に食品衛生法違反を発見し、自主回収等の改善指導を行いました。また、熊本県の衛生に関する指導基準不適が 13 件あり、それぞれ衛生指導を行いました。

なお、検査は、環境総合センターで実施しました。

検査目的		主な検査項目	主な対象食品	検体数		違反 件数	不適 件数
				計画	実施		
食中毒 予防対策	国通知等	細菌（食中毒 起因菌等）	カット野菜、浅 漬け等	18	17	0	1
	県指導基準		調理米飯、そう ざい、豆腐等	108	107	0	12
	特産品		馬刺し、 辛子蓮根等	30	24	0	0
食品安全対策		食品添加物	漬物、味噌、醬 油等	75	57	0	0
		成分規格	生カキ、刺身、 食肉製品等	85	65	3	0
		ヒスタミン	マグロミンチ等	0	9	0	0
		放射性物資	野菜・果実	10	10	0	0
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	86	68	0	0
合 計				412	357	3	13

(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

食品関係施設への立入検査や他自治体からの通報などによって、食品衛生法に基づく規格基準違反、食品への異物混入等の不良食品や食品の表示違反等の違反食品が発見されました。

違反のあった食品関係営業者に対しては、製品の自主回収や改善指導等を行い、再発防止のための措置を講じました。なお、市外で製造された違反食品については、製造施設を管轄する自治体に対応を依頼しました。

内 容	食 品 衛 生 法							健康増進法
	6条 食中毒 異物混入	10条 使用禁止 添加物等	11条 規格基準 違反	18条 容器包装 の規格基 準違反	19条 表示違反	50条 管理運営 基準違反	52条 無許可営 業	
	1	1	13	3	5	—	—	0
合計	23							0

※ その場で改善が図られるなど軽微なものを除いた件数

6 重点的に行う監視指導

(1) 食中毒予防対策の強化

平成24年8月に「白菜の浅漬け」、平成26年7月には「冷やしキュウリ」を原因食品とした腸管出血性大腸菌による大規模な食中毒事件の発生をみた。また、全国的にみても依然としてカンピロバクターやノロウイルスを病因物質とする食中毒が多発している。これを受けて本市では、3つの病因物質による食中毒発生予防に重点をおいて監視指導を行いました。

食中毒等健康被害発生時の対応としては、医師等からの食中毒の届出・通報に基づき、疫学調査（患者の喫食状況、症状、喫食施設及び食品等の調査）を行い、原因施設を特定し、原因となった営業施設については、安全が確保されるまでの間、営業の停止等の行政処分を行い、被害の拡大防止並びに再発防止を図りました。

本市で発生した食中毒5件については、同様な食中毒の発生防止、被害の拡大防止、そして未知の患者を含むすべての患者に適切な治療を受けていただくことを目的として、報道機関を通じて事件の概要を公表しました。また、厚生労働省に調査結果を報告しました。

食中毒の発生状況

	発生数	患者数
全国	976 件	19,355 名
熊本県	6 件	63 名
うち熊本市	5 件	62 名

熊本市内（再掲）

No.	発生年月日	原因施設	患者数	死者数	原因食品	病因物質
1	H26. 2. 18	自宅	1	0	ふぐの煮付け	テトロドトキシン
2	H26. 3. 20	自宅	1	0	ふぐの煮付け及び 刺身	テトロドトキシン
3	H26. 6. 28	保育園 給食施設	30	0	冷製パスタ (6/27 給食)	腸管出血性大腸菌 O111 (VT1)
4	H26. 10. 18	飲食店 (旅館)	15	0	当該店舗で提供さ れた昼食	不明
5	H26. 10. 21	飲食店 (弁当)	15	0	当該店舗で調理さ れた弁当	黄色ブドウ球菌
計			62	0		

ア) ノロウイルス食中毒予防対策（最重点監視指導項目）

★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 1,928 件】

●全国的に多発しているノロウイルス食中毒の発生要因が調理従事者に由来する事例が多く見られることから、大量に食品を調理する飲食店や弁当・仕出屋及び給食施設等に対して啓発チラシを配布し、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した。

●食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）に上場された生食用カキ 15 検体に関して、成分規格（一般細菌数、E.coli、腸炎ビブリオ）とノロウイルスの検査を実施したところ、すべて成分規格に適合しており、また、ノロウイルスもすべて不検出でした。

●高齢者や障がい者施設等社会福祉施設の従事者を対象とする研修会で、手洗い実習及び吐物処理研修を行い、食中毒及び感染症予防の注意喚起を行いました。

★大型調理施設などへの衛生教育★ 【実施回数 38 回 参加者数 1,663 名】

大規模な食中毒が起こる危険性のある大量調理施設へノロウイルス対策に特化した出前衛生教育を実施しました。

★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ため、平成 26 年 12 月 24 日に「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令し、報道機関への広報、看板掲示、関係団体への周知徹底等による注意喚起を行いました。

イ) カンピロバクター食中毒予防対策（最重点監視指導項目）

★飲食店や食肉処理施設等への監視指導★ 【立入検査 342 件】

飲食店や食肉販売施設及び食肉処理施設に対して立入監視を実施し、鶏肉の生・半生食での提供の自粛及び食肉等からの他の食材への 2 次汚染防止についてリーフレットを作成し指導しました。

また、ジビエを原因とする食中毒についてチラシを作成。これを飲食店等に配布し野生鳥獣肉による食中毒発生の予防に努めました。

★市民啓発★

市政だより 9 月号、ラジオ、衛生講習会を開催し、牛・鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などカンピロバクター食中毒予防について啓発を行いました。

ウ) 腸管出血性大腸菌食中毒予防対策

★飲食店や食肉処理施設等への監視の実施★ 【立入検査 342 件】

食肉（特に結着等の加工処理を行った食肉）の加熱調理の徹底と二次汚染防止の指導、牛レバーの提供禁止と併せて豚レバーの生食の危険性について周知徹底を行いました。

★漬物製造業等への監視指導の実施★ 【収去検査 28 件】

漬物やカット野菜、カットフルーツ等製造工程に過熱殺菌工程を有しない製品 17 検体について収去検査を行うとともに、馬刺し 11 検体の収去検査を実施しました。この検査において糞便系大腸菌群が確認された馬刺しの製造施設及び一般細菌数が高い数値を示したカット野菜の製造施設について現況調査を行い、適切な衛生管理の実施を指導しました。

★市民への啓発★

ラジオ、衛生講習会を開催し、生食用食肉のリスク及び食品取扱による 2 次汚染の防止について啓発を行いました。

エ) 寄生虫による食中毒予防対策（最重点監視項目）

寄生虫については、平成 25 年に食中毒の病因物質として追加されて以降、これらを原因とする多数の食中毒事件が確認されています。これらの食中毒予防対策として、寄生虫や自然毒による食中毒予防啓発用のチラシを作成し飲食店 285 件、魚介類販売店 109 施設に配布しました。また、「水産食品を原因とする食中毒の予防と概要」と冠した食中毒予防講演会を開き（148 名参加）、寄生虫や自然毒による食中毒予防に努めました。

（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ました。

また、各種イベント等の関連施設に対する監視指導を強化し食中毒などの事故防止に努めました。

ア) 広域流通食品の安全確保（最重点監視項目）【立入検査 43 件】

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行いました。

○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

イ) イベント等における食品の安全確保（最重点監視項目）

バザー・学園祭・地域の祭り・MICE 関連イベント等、多数の方に提供される食品の安全性を確保するために、これらのイベント開催前に適正な衛生管理の徹底を指導しました。また、調理食品の検査、施設の拭き取り検査を行いました。

バザー関連事前指導 669 件

その他イベント指導 35 件

ウ) 輸入食品の安全確保 【収去検査 22 検体】

食品添加物、輸入食品、残留農薬に不安を感じている市民の割合が高いことから、輸入食品 22 検体の残留農薬や成分規格について検査しました。その結果違反事例はありませんでした。

農畜水産物の検査状況

食 品 名	検体数		検査項目	違反 件数
	計画	実施		
輸入野菜・果実類	23	15	残留農薬	0
冷凍食品（輸入冷凍野菜）	6	6		0
輸入刺身（ウニ）	4	1	成分規格	0
合 計	33	22		0

エ) 食品表示の適正化対策（最重点監視項目）

春期・夏期・年末の食品一斉監視等の際に、田崎市場や大型食品量販店、観光施設等で食品表示の監視を行い、4 件の表示違反食品を発見し、適正表示の指導を行いました。

オ) 健康食品の安全確保

栄養成分表示に関する業者への説明会を延べ 8 回（363 名参加）実施し、食品表示法の施行に伴う変更点等について周知を図りました。また、健康食品の表示、広告、販売方法等の適正化を図るため、健康増進法に関する栄養成分表示等の指導を行いました。

（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した。

ア) 大型弁当仕出屋・旅館

調理数の増加する春の行楽シーズン及び年末年始に監視指導を強化しました。

業種	監視指導実施施設数	監視内容
----	-----------	------

飲食店営業 (弁当・仕出屋・旅館)	81 施設	・調理従事者の衛生管理の記録 ・調理工程の確認 ・検食保存 ・適正表示
----------------------	-------	---

イ) 給食施設（健康増進法に基づく栄養指導を含む）

学校、病院などの給食施設に対して、衛生管理指導及び健康増進法に基づく栄養指導を行いました。

種別	学校	病院・診療所	事業所	その他
届出施設数	106	130	24	378
立入施設数	37	30	13	153
	内訳 単独校 32 共同調理場 4 養護学校等 1	内訳 病院 25 診療所 5	内訳 矯正施設 3 その他 10	内訳 老人保健施設 5 老人福祉施設 50 社会福祉施設 18 保育所・幼稚園 66 寮 14

（４） 熊本地方卸売市場（田崎市場）における監視指導

★市場内施設への監視指導★

多種・多量な食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）で流通食品の安全確保のため、市場内の食品製造・販売施設に対して、せり売り開始前の早朝監視を 25 回実施し、食品の表示や保存方法、取扱状況等について指導するとともに、違反・不良食品の排除に努めました。

夏期及び年末食品一斉取締期間の初日に県と市合同での立入検査を行いました。実施状況については報道機関を通じて公表しました。

区 分		夏期食品一斉取締	年末食品一斉取締
実 施 日		平成 26 年 7 月 1 日(火)	平成 26 年 12 月 1 日(月)
監 視 員 数		熊本県 10 名、熊本市 14 名 食品衛生指導員 3 名	熊本県 7 名、熊本市 13 名 食品衛生指導員 3 名
監 視 状 況	営業施設	104 施設	106 施設
	食品の延べ検査数	5,010 検体	4,700 検体
	違反・不適	違反 6 件	違反 5 件

★市場食品衛生監視所での食品の検査★

また、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、魚介類の細菌等の検査を行い、違反食品の排除に努めるとともに、鮮魚介類や食品取扱施設のふきとり検査を行い、結果に基づく衛生指導などを行いました。

食 品 種 別		検体数	検査内容	違反件数
近海産鮮魚介類		20	腸炎ビブリオ	0
野 菜・果 実	国産	38	残留農薬（簡易キット）	0
	輸入	13		0
器具類ふきとり他		67	大腸菌群、腸炎ビブリオ	—

★市場内食品等事業者へのリスクコミュニケーションの実施★

実際の現場拭取り検査の結果を反映したせり場内放送や講習会等を実施し、市場内食品等事業者に対して食中毒予防等の注意喚起を行いました。

○講習会の開催

6月19日 参加者 108 名 内容：市場における食中毒予防について

10月28日 参加者 110 名 内容：冬場の食中毒事例とその対策

○せり場内放送による注意喚起 腸炎ビブリオ対策（1回）生カキの取扱い（1回）

○生カキ取扱いに関する協議の実施

（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、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」等で公表しました。

ア）春期食品一斉取締り（４、５月）【立入検査 53 件】 【収去検査 76 検体】

春の行楽シーズンにおける事故発生予防等のために、大規模な弁当屋や仕出屋、旅館等の監視指導を強化しました。

フードパル熊本、熊本城等の観光施設内の食品取扱施設の監視を強化し、不良食品の排除と適正食品表示を指導しました。

イ）夏期食品一斉取締 （７月）

夏期に多発する、カンピロバクターやサルモネラ、腸炎ビブリオ等の食中毒や食品事故を未然に防止するため、7月1日～7月31日の1ヶ月間「夏期食品一斉取締り」を行い、実施結果を本市ホームページで公表しました。

（1）施設の立入り監視指導結果

下記のとおり立入り検査を行いました。行政処分を伴う違反施設はありませんでした。

業 種	監視指導内容	監視施設数
食品衛生法の許可施設 (飲食店等)	生食用食肉の規格基準遵守 マニュアル・記録等の作成保存	3,257
県特定食品条例の許可施設 (食品販売業等)	適正な食品表示の徹底 食品の温度管理の徹底	760
給食施設	大量調理施設衛生管理マニュアルに	22

	基づいた点検指導	
合計		4,039

(2) 食品等の収去検査等

食品製造施設や販売店等で販売されていた食品の食中毒細菌、残留農薬、食品添加物等を検査した結果、細菌数が熊本県指導基準を超過した豆腐を1検体発見しましたので、製造所に対して衛生指導等を実施しました。

食 品 種 別	検体数	検査項目	違反・不適件数
豆腐	6	県指導基準（細菌検査）	不適 1
刺身	12	成分規格	0
輸入冷凍食品	6	残留農薬	0
合 計	24		1

(不適内容)

熊本県指導基準不適 豆腐の一般細菌数超過による不適

ウ) 年末食品一斉取締 (12 月)

多種の食品が広域かつ大量に流通する12月の1月間「年末食品一斉取締」として12月1日～12月26日まで食品の衛生的な取扱、食品及び添加物の適正な表示について監視を強化し、違反・不良食品の排除に努めました。実施結果については、本市ホームページで公表しました。

(1) 施設の立入り監視指導結果

食品の流通拠点である熊本地方卸売市場（通称 田崎市場）、フグ・カキの取扱施設、冬季に発生の多いノロウイルスによる食中毒の発生しやすい施設、食肉などの提供施設について、予防対策の強化を指導しました。

なお、行政処分を行った施設はなく、他の違反・不適施設に対しては改善指導等を行うなど、再発防止のための措置を講じ、改善を確認しました。

業 種	監視指導内容	監視施設数
食品衛生法の許可施設 (飲食店等)	ノロウイルス予防対策 生食用食肉の規格基準遵守 マニュアル・記録等の作成保存	791
県特定食品条例の許可施設 (食品販売業等)	漬物の衛生規範の周知徹底 適正な食品表示の徹底 食品の温度管理の徹底	94
給食施設	大量調理施設衛生管理マニュアルに 基づいた点検指導	52
合計		937

(2) 食品の検査

食品製造施設や販売店等で販売されていた食品の食中毒細菌、残留農薬、食品添加物等を検査した結果、違反事項も不適事項もありませんでした。

食 品 種 別	検体数	検査項目	違反・不適件数
生食用かき	4	微生物	0
調理米飯	5	県指導基準（細菌検査）	0
醤油	10	食品添加物（保存料）	0
味噌	6	食品添加物（保存料）	0
合 計	25		0

（６） と畜場における監視指導

とさつ・解体される馬を１頭ごとに検査し、食用として適さないものを排除しました。総と畜検査頭数は 3,358 頭で、その内 1 頭（0.03%）が全部廃棄処分になりました。

★馬における衛生管理★

生食用食肉としての衛生確保するため、枝肉の 0157 迅速診断検査、糞便系大腸菌群検査及びサルモネラ検査を行い、作業従事者等の衛生意識の向上に努めました。

0157 検査			糞便系大腸菌群検査			サルモネラ検査		
検体数	陽性数	陽性率 (%)	検体数	陽性数	陽性率 (%)	検体数	陽性数	陽性率 (%)
3,181	0	0	3,181	75	2.4	730	0	0

★動物用医薬品等の残留検査★

とさつ・解体された馬のうち 10 頭について、動物用医薬品等の残留検査を実施しましたが、違反はありませんでした。

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

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、熊本市健康危機管理連絡会議等に参加し、災害医療福祉訓練、健康危機管理訓練等へ参加し関係機関との連携を強化健康危機管理体制の充実および強化を図りました。

2 食品の安全確保のための連携

（１） 庁内の連携

1) 食の安全安心・食育推進庁内連絡会

庁内の食の安全安心に関する業務を実施している関係 29 部署で構成する食の安全安心・食育推進庁内ワーキンググループ会議及び連絡会を計 2 回開催して、関係部署との連携を図りました。

2) 学校等給食施設の衛生管理に関する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立入調査等を行いました。

(2) 国や関係自治体、関係機関との連携

1) 会議、意見交換による連携

厚生労働省や全国自治体との連絡会議に積極的に参加し、意見交換や情報の共有に努めました。

連 携 先	区 分	内 容
厚生労働省との連携	広域流通食品の検査指導	輸入食品の安全確保 健康増進法に基づく食品表示
九州厚生局との連携	HACCP 承認施設への監視指導	総合衛生管理製造過程承認施設の査察同行 【承認施設 2 施設 計 2 回】
全国の関係自治体との情報交換	研修・連絡会議への参加	全国市場食品衛生検査所協議会など 【延べ 計 5 回】
九州各県との連携	連絡会議等への参加	九州地区食品衛生係長及び担当者会議など 【延べ 計 7 回】
熊本県との連携	合同監視及び連絡会議など	熊本市地方卸売市場合同臨検 【2 回】 熊本県食品衛生監視員会議 【1 回】

2) 関係自治体との連携

食中毒に関連した調査依頼や、広域に流通する食品の違反、不良等の発見や異物混入などに対しては、関係自治体と緊密に情報交換し、連携して関係業者への指導や違反食品の回収等が適切に行われるよう対応しました。

3) JAS 法担当機関との連携

不適正な食品表示に関する監視を強化するために九州農政局が事務局となって設立された「熊本県食品表示監視協議会」への参加や九州農政局と共同で食品事業者を対象とした表示講習会を 2 回開催するなど、関係機関との意見交換や情報共有に努めました。

また、7 月の夏期食品一斉及び 12 月の年末食品一斉の初日に熊本地方卸売市場に流通する食品を JAS 法も含めた合同監視を行いました。

(3) 検査機関の体制整備

信頼性確保部門による内部点検が 2 回実施され、改善要請があった内容について改善を行いました。

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重要な食品等事業者による自主衛生管理の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) 熊本市版HACCPの導入支援（最重点監視項目）

熊本市では、食品等事業者によるHACCPの考え方に基づく自主衛生管理の取り組みを推進するため、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。食品等事業者のみならず市民に対しても事業内容の周知を図り、平成26年度は新たに2施設が評価認定施設となり、平成27年3月31日現在16の施設が、熊本市版HACCPに取り組んでいます。



平成26年度 新たに評価5段階以上の認定を受けた施設一覧

No	申請者氏名	認 証 施 設		
		営業所所在地	名 称	業 種
1	カネハツ食品株式会社	南区海路口町1867-1	カネハツ食品(株)熊本工場	そうざい製造業 食品製造業（農産加工品）
2	社会福祉法人慈愛園	中央区新大江2丁目10-25	社会福祉法人慈愛園 愛光幼稚園	給食施設（保育園）

※ リンク： 評価結果5段階以上の施設一覧（熊本市食品安全のひろば内）
http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/news/news.php?genre=2&intKey=642

イ) 熊本市食品等自主衛生管理優良事例紹介事業（最重点監視項目）

食品等事業者全体の衛生レベルの向上と消費者の食に対する安心に寄与することを目的に、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する事業の取り組みを開始しました。

平成26年度に紹介した事業者一覧

事業者名	紹介内容
株式会社鶴屋百貨店	自社基準に基づき自社試験室での細菌検査等を実施。 http://www.kumamoto-shoku.jp/anzen_anshin/news/news.php?genre=2&intKey=829

ウ) 食品等事業者及び食品衛生責任者への指導

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るため、食品衛生責任者養成講習会の受講を推進しました。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した。

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した。

営業施設への講習会実施内容

区分	回数	受講者	内容
食中毒予防講演会	1 回	148 名	水産食品の寄生虫や自然毒による食中毒予防
食品等事業者	62 回	2,708 名	食中毒防止対策、衛生法規、自主衛生管理
給食施設関係者	23 回	1,189 名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	4 回	293 名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5 回	891 名	衛生法規、食品衛生学、公衆衛生学、食中毒とその予防
食品衛生責任者実務講習会※	2 回	235 名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	97 回	5,464 名	

※食品衛生協会の開催する講習会を、「食品衛生責任者養成講習会」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が承認し実施しました。



(2) 優良衛生施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図るため、食品衛生の向上に功績のあった方や、衛生管理が優秀で他の模範となる食品営業施設を表彰しました。

厚生労働大臣表彰	食品衛生功労者	2 名
	食品衛生優良施設	1 施設

(社) 日本食品衛生協会会長表彰	食品衛生功労者	1 名
	食品衛生優良施設	1 施設
熊本市長表彰	食品衛生功労者	2 名
	食品衛生最優良施設	3 施設
	食品衛生優良施設	12 施設

(3) 熊本市食品衛生協会の事業への支援

(社) 熊本県食品衛生協会熊本支部の食品衛生指導員が、自主衛生管理の確立を目指し、営業施設の巡回指導等を行い業界の衛生面の向上への取組みを積極的に支援しました。

目 的	内 容	回 数
食品衛生指導員への支援	合同巡回指導	5 回
	研修会への講師等の派遣	1 回
啓発事業への協力	食中毒防止街頭啓発	1 回
食品衛生責任者養成	講習会への講師派遣	9 回
	内訳 養成講習会	5 回
	実務者講習会	2 回
	指導員養成講習会	2 回
協会運営への協力	会議・総会への参加 新聞発刊への協力	4 回 4 回発刊

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（総合衛生管理製造過程承認施設）に対して監視指導を実施しました。

区 分	監視回数	内 査察回数※
総合衛生管理製造過程承認施設 (4 施設)	9 回	2 回

※ 九州厚生局が行う、各認定施設への現地査察に同行監視を行ったもの

(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した。

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）

1 市民及び食品等事業者との情報と意見の交換

（１） 市民意見の施策への反映

市民や食品事業者に食の安全安心に関する情報と意見の交換を行い、それを反映した施策を行うために次のような意見等交換の機会を設けました。

（１） 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

平成 26 年度熊本市食品衛生監視指導計画（案）を熊本市ホームページ「安全安心のひろば」で公開し、また、市民代表などで構成する「熊本市食の安全安心・食育推進会議」の委員にはかりました。

（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 19 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した。

開催期日	協 議 内 容
食の安全安心・食育推進会議	
H26. 9. 1(月)	第 2 次推進計画の進捗状況と今後の取組みについて
推進計画策定部会（食の安全安心）	
H27. 1. 20（火）	食の安全安心の確保の推進のための検討課題について 平成 27 年度に実施する中間評価のための市民アンケートについて

（３） 監視指導の実施状況等の公表

平成 26 年 6 月に平成 25 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」等で公表しました。また平成 26 年度に実施した夏期及び年末食品一斉取締りの結果も実施後速やかにホームページで公表しました。

2 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施

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した。

（１） 第 15 回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した。

- ・ 応募作品数 市内小学校 32 校、1,205 作品
- ・ 表彰式 H26 年 8 月 1 日 41 作品を表彰
- ・ 展示 H26 年 8 月 1 日～8 月 14 日 ウエルパル熊本 1F
- ・ 金賞作品をポスターにして食品事業者等へ配布 1,500 枚

(平成 26 年度金賞作品)



(平成 26 年度特別賞作品)



(展示会)



(2) 食品衛生体験事業の充実 (最重点監視指導項目)

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」等を開催します。

大学生と小学生の親子及び一般市民を対象に「田崎市場体験」を行い、市場の現況と食品検査を実地体験することで食の安全確保の仕組みについて理解促進を図りました。

また、小学生の親子を対象に「一日食品衛生監視員体験」を開催し、食品を実際に製造しながら衛生のポイントを学ぶことで、食品衛生に関する理解を深めました。

ア) 田崎市場体験

▶大学生と親子達等を対象に、田崎市場の現況と食品検査を実地体験することで食の安全確保の仕組みについて理解促進を図りました。

	開催期日	参加者数	内 容
田崎市場体験		121 名	模擬せり体験、
大学生対象	H26. 7. 26(土)	62 名	市場内施設見学
親子・市民対象	H26. 8. 2(土)	59 名	残留農薬検査体験他

(平成 26 年度田崎市場体験)



イ) 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実施しました。

実施期日 平成 26 年 8 月 8 日 (金)

場所 熊本県立熊本農業高校

参加者数 小学生とその保護者 41 名



平成 26 年度事業 パティシエ気分で学ぶ食品衛生
クッキー作りを通して食品衛生について学びました

ウ) 食品衛生教育講座

若年層の市民を対象に食品衛生教育を繰り返し行うことにより、知識を根付かせ、食の安心安全の確保をすることを目的に、田崎市場体験、一日食品衛生監視員体験に参加者等を対象にみそ作り体験をととして食品衛生を学ぶフォローアップ講座等を開催しました。

実施期日 平成 27 年 2 月 28 日 (土)

場所 熊本みそ会館

参加者数 小学生とその保護者 30 名



平成 26 年度事業 あなたも今日から味噌博士
味噌作りを通して食品衛生について学びました

3 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した。

(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や緊急情報等の情報提供を行いました。

	情報提供回数	内 容
緊急情報	3 回	食中毒注意報他
お知らせ	58 回	食品の検査結果、講習会等の案内他
食品等の回収情報	96 回	市内及び他自治体の食品回収情報

(2) 食品安全情報ネットワーク

市内の百貨店、スーパー等大型量販店や田崎市場内の荷受業者等の流通、販売の拠点となる食品事業者と連携し、食品の安全性に関する情報の共有化を進めました。

登録業者数 29 機関 155 店舗（平成 26 年 4 月 1 日現在）

情報提供回数 32 回

内訳 定期情報（食品等の検査結果、自主回収情報等） 24 回

緊急情報（食中毒注意報発令等） 1 回

臨時情報（講演会の案内等） 7 回

(3) 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した。

ア) 市政だより、ラジオ、テレビ等の情報提供

食中毒の発生状況や食中毒予防に関する情報などの食の安全に関する情報を市ホームページ、市の広報媒体、電子メール、FAX 等によって市民や食品等事業者に対して情報提供しました。

区 分	回 数
市広報誌（市政だより）	15 回
広報番組（ラジオ、テレビ）	12 回
会 報 誌	2 回

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した。

▶食中毒による行政処分を行った際に、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した。

(3) 衛生教育の実施

食品等事業者や市民からの要望により積極的に出前講座等衛生教育を実施し食品の衛生的な取扱等の情報を提供しました。

ア) 出前講座及びバザー開催届出時の衛生教育

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」等 6 講座を登録し、市民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した。

出前教室及びバザー開催届時の衛生教育実施報告

区分	回数	受講者	内容
出前教室	58 回	2,440 名	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱い
	内訳		
	シャットアウト食中毒	22 回 701 名	
	食卓に並ぶ安全な食品	4 回 215 名	
	食品バザーの安全対策	27 回 1,410 名	
	見てますか食品表示	1 回 25 名	
	食品添加物ってどんなもの	3 回 82 名	
バザー開催	熊本市独自の食の安全安心への 取組み	1 回 7 名	
	バザー届受理時	668 件	食中毒防止対策 食品の衛生的な取扱
その他	食品等事業者以外	12 回 564 名	食中毒防止対策

イ) 食品等事業者向け衛生講習会の開催

営業施設への講習会実施内容

区分	回数	受講者	内容
食中毒予防講演会	1 回	148 名	水産食品の寄生虫や自然毒による食中毒予防
食品等事業者	62 回	2,708 名	食中毒防止対策、衛生法規、自主衛生管理
給食施設関係者	23 回	1,189 名	食中毒防止対策、施設の衛生管理、
	4 回	293 名	健康増進法関係
食品衛生責任者養成講習会※	5 回	891 名	衛生法規、食品衛生学、公衆衛生学、食中毒とその予防
食品衛生責任者実務講習会※	2 回	235 名	食品衛生責任者の役割 食品衛生の最新情報
総計	97 回	5,464 名	

※食品衛生協会の開催する講習会を、「食品衛生責任者養成講習会」及び「食品衛生責任者実務講習会」として市長が承認し実施しました。



▶食品等事業者からの依頼により衛生講習会の開催

4 市民等からの食品等に関する相談への対応

市民、食品等事業者などから届け出のあった食品等に関する苦情相談について、迅速かつ的確に事実を確認するとともに、原因究明の調査及び検査、改善指導などを行い、再発防止に努めました。

食 品					施 設 (不衛生な ど)	有症苦 情	その 他	合 計
異物 混 入	カビ	腐敗 変 敗	異味 異 臭	表示				
44	7	15	17	18	39	101	48	289

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

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

職員を対象とした研修会を開催するとともに、外部研修会に参加し、食品衛生に関する専門的知識や新たな技術の習得に努めて食品衛生監視員の資質の向上を図りました。

区 分	内 容
職場研修	・健康危機管理研修 ・食品表示法研修会 ・食品衛生法規研修 ・疫学研修
派遣研修	・食品表示法パブリックコメント説明会 ・食品安全行政講習会 ・食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会 ・全国食品衛生監視員協議会 ・福岡市食品衛生監視員フグ研修会 ・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講習会 ・健康増進法に基づく虚偽誇大広告等の監視指導に係る研修会

	・保健所管理栄養士政策能力向上シンポジウム ・食品表示基準及び新たな機能性表示制度に係る講習会 ・疫学研修
--	---

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した。