

令和 6 年度(2024 年度) 熊本市食品衛生監視指導計画

令和 6 年(2024 年)3月
熊本市

目 次

第1 基本方針	p. 1
熊本市の食の安全に関する状況	
第2 重点的に監視指導を実施する事項	p. 2
第3 効率的・効果的な監視指導の実施	p. 2
1 監視指導の実施体制	p. 2
2 監視指導項目	p. 4
3 指導計画	p. 6
4 食品等の収去検査計画	p. 6
5 違反発見時の対応	p. 7
6 主に行う監視指導	p. 7
第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	p. 10
1 食品等事業者への指導・支援	p. 10
2 優良衛生施設等の表彰	p. 11
3 食品関連団体の事業への支援	p. 11
第5 消費者・生産者・食品等事業者及び行政の 相互理解・信頼関係の確立と推進(リスクコミュニケーション)	p. 11
1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換	p. 12
2 食品安全に係る情報提供	p. 13
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	p. 14
第6 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. 14
1 食品衛生監視員、食鳥検査員等関係職員の資質の向上	p. 14
2 食品衛生責任者等の養成及び資質の向上	p. 14
別表1 令和6年度(2024年度)年間スケジュール	
別表2 令和6年度(2024年度)収去検査計画	

第1 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。

全ての食品事業者が原則 HACCP(注 1)に沿った衛生管理を行うことが令和 3 年(2021 年)6 月に完全義務化となったことから、食品等事業者が円滑に導入し、定着できるよう支援していく必要があります。

一方で、全国的にみてもアニサキスやカンピロバクター等に起因する食中毒事件は多発しており、熊本市においても令和 5 年は下表のとおり 2 件の食中毒事件が発生しました。

そこで、令和 6 年度は、「HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び定着促進」及び「食中毒予防対策の強化」を特に重点を置いて取り組む事項として位置づけ「令和 6 年度(2024 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)…Hazard Analysis and Critical Control Point の略。危害要因分析・重要管理点。安全で衛生的な食品を製造するために国際的にも推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法のこと。

1 監視指導の実施期間(別表1「年間スケジュール」)

令和 6 年(2024 年)4 月 1 日から令和 7 年(2025 年)3 月 31 日までの 1 年間とします。

2 熊本市の食の安全に関する状況

(1) 食中毒発生状況

平成 30 年(2018 年)～令和 4 年(2022 年)

	平成 30 年	令和元年	令和 2 年	令和 3 年	令和 4 年
事件数	3	3	2	7	10
患者数	6	13	33	20	23

令和 5 年(2023 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	R5.8.28	飲食店 (一般食堂)	1	0	8/27 飲食店提供食 (魚介類の寿司を含む)	アニサキス
2	R5.9.20	家庭	1	0	鮭の刺身	アニサキス
計			2	0		

(2) 違反食品発見状況(令和 5 年度(2023 年度))

ア 食品衛生法

- ・第 13 条第 2 項違反 保存基準違反
- ・第 13 条第 3 項違反 規格基準違反

イ 食品表示法

- ・第 5 条違反 表示基準違反(一括表示なし)

第2 重点的に監視指導を実施する事項

令和6年度(2024年度)は、次の2項目を重点的に監視指導する事項(重点監視項目)と定めます。

- 1 食中毒予防対策の強化 (詳細は p. 7)
- 2 HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び定着促進 (詳細は p. 10)

この2項目について、専門性を高め、緊急の課題に対応し、重点的・効率的な監視指導を行うため、専門監視班を設置します。

第3 効率的・効果的な監視指導の実施

食品の安全性を確保することを目的に、監視指導項目、立入検査計画、収去検査計画など、生産・流通・消費の段階及び食品群ごとに検討し、監視指導を行います。

1 監視指導の実施体制

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が重要です。また、食中毒、違反・不適事例等が他自治体に及ぶ際には、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、食品関連事業者団体との連携を図ります。

(1) 庁内の連携

ア 監視指導計画の実施部署

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
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

イ その他の連携

(ア) 食の安全安心の確保に係る連携

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健康くまもと 21 庁内推進会議を開催し、関係部署と情報を共有するとともに、一元的な対応を行います。また、食の安全安心及び食育についてホームページ「安全安心のひろば」により情報提供を行います。

(イ) 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。

(ウ) 食品表示の適正化に係る連携

市民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、消費者センター等の関係機関と連携しながら食品事業者への周知を図ります。

(2) 試験検査実施機関の体制整備

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。

ア 検査実施機関

環境総合センター：市内で製造又は流通する食品、容器包装等の収去検査等

市場食品衛生監視所：市場に流通する鮮魚、青果物及び加工品等の検査

イ 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

ウ 検査技術の維持向上

国や信頼性確保部門等が実施する検査法や精度管理に関する研修に参加し、最新の知見の収集等を行い技術の向上を図ります。

(3) 国・関係自治体との連携

ア 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します。特に、広域的な食中毒(疑い事例含む)発生時には、厚生労働大臣が設置する広域連携協議会を活用するなど、国や関係自治体との連携を密にし、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。

イ 消費者庁及び関係行政機関との連携

食品表示について、特に広域流通事業者への対応及び助言・指導の適正化を図るため、消費者庁や農林水産省等の行政機関との連携を図ります。

ウ 農林水産省及び関係行政機関との連携

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が疑われる場合は、所管する関係機関・関係部局との連携を図ります。

(4) 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実施を行います。

- ・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 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、食品衛生法第 51 条第 1 項第 1 号及び第 2 号に掲げる事項に関する基準を、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。なお、HACCP に沿った衛生管理が完全義務化されたため、従来の管理運営からのスムーズな移行を目指し食品等事業者への助言・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 【衛生管理計画の作成】 ▶業界団体の作成した手引書を利用した衛生管理計画の作成 ▶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
食品等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 ▶食品表示法、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重点的監視指導実施項目を定め、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	【製造、加工施設】 ▶微生物汚染防止等衛生的な取扱い ▶食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 ▶製造、加工に係る記録の作成及び保存 ▶収去検査(成分規格、食品添加物等) 【販売、調理施設】 ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶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 ▶食肉の生食のリスク表示の徹底 ▶生食用食肉規格基準の遵守 ▶鶏肉の生食での提供の自粛及び十分な加熱の実施 ▶収去検査(成分規格、食品添加物等)
乳 乳製品	【製造、加工施設】 ▶製造に係る記録の作成及び保存 【流通、販売施設】 ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い
鶏卵 鶏卵加工品	【鶏卵取扱施設(液卵製造、鶏卵選別包装施設)】 ▶検卵、適正な温度管理、微生物汚染の防止の実施 【販売、調理施設】 ▶適正な温度管理 ▶衛生的な取扱い、加熱調理の実施
魚介類 水産加工品	【熊本地方卸売市場(通称「田崎市場」。以下、田崎市場という。)】 ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶有毒魚介類等の排除 ▶収去検査(成分規格等) 【加工、調理、販売施設】 ▶適正な温度管理、衛生的な取扱い ▶有毒魚介類及び寄生虫等の排除 ▶ふぐの適正な処理、販売 ▶収去検査(成分規格等)
野菜、果実、穀類及び その加工品	【田崎市場】 ▶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) 【加工、調理、販売施設】 ▶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	【馬刺し・辛子蓮根の加工、販売施設】 ▶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 指導計画

(1) 営業施設

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、提供食数、施設の管理度の4項目で健康被害発生リスクを採点しA(5ポイント)からE(1ポイント)までの5段階にランク分けをし、監視指導を実施しています。今年度は、この食品衛生監視指導計画に基づき、約4,500施設(監視予定ポイント;10,000ポイント)に立入検査を実施する予定です。

また、食中毒発生リスクの高い時期や広域的な食中毒発生時等には別途計画を立案し監視指導を行うとともに、市政だより、インターネット広報、郵送等の手段を用いて広く注意喚起を行います。

なお、食品衛生法改正により経過措置期間を終了する施設に対して、新たな許可を取得できるように施設基準や衛生管理についての指導も行っていきます。

ランク	監視ポイント	主な業種等
A	5	広域流通大規模食品工場、結婚式場・弁当屋等の大量調理施設等
B	4	生食用力キ・鶏刺し等の提供施設、旅館・弁当屋・仕出屋・学校等の調理施設等、地域流通大規模食品工場等
C	3	生食用魚介類・焼鳥等の提供飲食店等、食品工場、生食用魚介類・生食用食肉加工販売施設
D	2	小規模の飲食店・食品工場等、卸売販売施設等
E	1	簡易な調理を行う飲食店、小売販売施設等

(2) 給食施設

給食施設においては、監視頻度を基本的に3～6年に1回とし、食品衛生法や健康増進法に基づき、衛生管理や栄養管理に関する助言及び指導を行っています。

本年度は、立入調査を通じて189施設の監視指導を行う予定です。

4 食品等の収去検査計画(別表2「収去検査計画」)

熊本市内に流通する食品について、食品衛生法第28条の規定に基づき、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(以下、県指導基準という。)に適合しているかを検査します。なお、法令違反等が発見された場合、対象食品の回収や撤去、また、改善に向けての食品関連事業者への指導を実施し、市民の食の安全の確保に努めます。

令和6年度(2024年度)の収去計画対象食品として、全国的な食中毒の発生動向及び熊本市内製造業の実態を鑑み、下表のとおり実施する予定です。

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	県指導基準	細菌	未加熱そうざい、生菓子、調理パン浅漬け、カット野菜等	84
	特産品	細菌	馬刺し	18
食品安全対策		食品添加物	漬物、つくだ煮	4
		成分規格	生食用力キ、刺身、冷凍食品等	61
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	56
合 計				223



▲野菜の残留農薬検査のための収去



▲食品の理化学検査

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、販売状況等を調査し、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。

すでに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、関係自治体等に情報提供を行い、連携して対応します。

6 主に行う監視指導

(1) 食中毒予防対策の強化(重点監視項目)

令和 5 年(2023 年)は下表のとおりでアニサキスを原因とする食中毒が多く発生しましたが、全国的にカンピロバクターとノロウイルスによる食中毒も依然として多く発生しています。また、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とし複数の自治体にまたがる広域散発食中毒事案も発生しています。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。

令和 5 年(2023 年)病因物質別食中毒発生状況

出典：厚生労働省食中毒統計

	事件数(割合)	患者数(割合)	死者数
総数	1,021 件	11,803 名	4 名
アニサキス	432 件 (42.3%)	441 名 (3.7%)	0 名
カンピロバクター	211 件 (20.7%)	2,089 名 (17.7%)	0 名
ノロウイルス	163 件 (16.0%)	5,502 名 (46.6%)	0 名
自然毒	57 件 (5.6%)	129 名 (1.1%)	1 名
腸管出血性大腸菌	19 件 (1.9%)	265 名 (2.2%)	0 名

ア ノロウイルス食中毒予防対策

例年、全国的に弁当屋・仕出屋、旅館など大量に食品を調理する飲食店や給食施設などでノロウイルスによる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り、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るため、次のような対策を実施します。

(ア) 調理及び製造施設等への監視指導

- ・食品の十分な加熱、調理従事者の健康確認記録及び手洗いの徹底の指導
- ・大量調理施設や食品製造施設(従業員10人以上)の従業員等を対象とした出前教室の実施

(イ) 市民啓発

- ・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」発令等の注意喚起や市政だより等による予防啓発の実施

イ 食肉による食中毒(カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、寄生虫等)予防対策

例年、加熱不十分な食肉を原因としたカンピロバクター等による食中毒事件が多く発生しています。特に熊本市は生食用馬肉を特産品とすることから、食肉による食中毒を予防するため、次のような対策を実施します。

(ア) 飲食店や食肉処理施設等への監視指導

- ・カンピロバクター食中毒やジビエによる食中毒のチラシ配布等による予防啓発
- ・食肉の十分な加熱調理及び調理器具の使い分けや消毒の徹底の指導
- ・食肉の十分な加熱の自己確認のために希望する事業者への中心温度計の貸し出し
- ・加熱用鶏肉の生食としての提供の中止指導

(イ) 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加熱用鶏肉の生食の危険性、食肉の加熱調理の徹底などの啓発
- ・若者向けに食肉生食における危険性について情報発信

ウ 魚介類の寄生虫及び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ます。本市においても、令和 3,4,5 年にアニサキスによる食中毒が発生しました。また、自然毒による食中毒は、平成 29 年度以降、熊本市では発生していませんが、患者が重篤な症状を示す可能性が高いため、飲食店や販売店に対する監視指導を徹底するとともに市民への予防知識の普及啓発に努めます。

(ア) 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指導
- ・アニサキス症予防のチラシ等の配布による啓発
- ・ふぐ処理所への立入指導

(イ) 市民啓発

- ・市政だより、ホームページ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

エ 給食施設における食中毒予防対策

学校、病院、社会福祉施設等の給食施設では、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だけでなく、抵抗力の低い幼児や高齢者等では重篤な症状を招くおそれがあることから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づく衛生管理を求めています。そのため、次のような監視指導を行います。

- ・上記マニュアルや HACCP の考えを取り入れた衛生管理のための手引書の配布、立入指導
- ・ATP ふき取り検査を利用した施設・設備等の汚染度チェック
- ・食中毒予防のチラシ等を配布し、注意喚起を実施
- ・給食施設に勤務する栄養士や調理師等を対象とした研修

オ イベントにおける食品の安全確保

令和 6 年度(2024 年度)は、熊本市では、江津湖花火大会及び熊本城マラソン大会の開催が予定されています。また、新型コロナウイルス感染症が感染法上 5 類に移行後、くまもと街なか広場やアミュひろば等で開催されるイベントが増加していることから、食中毒等の健康被害の未然防

止を図るために、次のような監視指導を行います。

- ・イベント等に出店する業者に対して、HACCP の考えを取り入れた衛生管理のための手引書を用いて指導

(2) 食の安全性の強化

広域に流通する食品による健康被害の発生は、その把握に時間を要し、大規模化するおそれもあるため、製造施設についての監視を行い、健康被害の発生予防に努めます。

ア 広域流通食品の安全性確保

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、次の項目を重点的に監視指導します。

- ・原材料・商品の安全性確保に必要な情報の記録、保存(トレーサビリティの確保)
- ・適切な温度管理の徹底
- ・衛生管理計画の作成、自主回収マニュアルの作成の徹底
- ・HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び定着促進

イ 輸入食品の安全性確保

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。

- ・輸入果実の収去検査
- ・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

(3) 田崎市場における監視指導

せり売り開始前の早朝監視、試験検査、夏期、年末一斉取締りでの熊本県及び食品表示法における品質事項を所管する関係機関・関係部局との合同監視など、熊本県の食品流通の拠点である田崎市場において、次のような包括的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、衛生的な取扱いの徹底
- ・収去検査(残留農薬、細菌検査等)
- ・スクリーニング検査(青果の有機リン系農薬)



▲食品の温度管理の確認

(4) 食品表示の適正化対策

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。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及び指導に努めます。

・食品等事業者への指導

食品表示法について食品衛生責任者養成講習会等で説明するとともに、チラシ等を用いて新規・継続調査時等に指導をします。

・表示違反食品の排除

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。

・科学的、合理的根拠に基づく期限設定の徹底の指導

・アレルギー物質の適正表示の徹底

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・くるみ)の適正表示の徹底を指導します。

- ・令和 5 年 4 月 1 日から施行される「新たな遺伝子組み換え制度」についてチラシ等を用いて周知徹底を実施
- ・食品表示法における品質事項を所管する関係機関との合同監視の実施

(5) 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等に関する情報を入手した場合は、必要な調査を実施するとともに速やかにホームページ等で市民等へ情報提供します。

(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、厚生労働省や消費者庁の指針に基づく夏期及び年末に食品一斉取締りを行い、その実施結果を、熊本市ホームページ等で公表します。

夏期食品一斉取締りは、7 月及び 8 月に実施し、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・違反食品の排除のために、田崎市場の食品取扱施設(熊本県、消費者センター及び熊本市食品衛生協会と連携して実施)、大型食品量販店、広域流通食品の製造及び調理加工施設等に重点をおいて監視指導を行います。

また、年末食品一斉取締りについても 12 月及び 1 月に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・違反食品の排除のために同様の施設において重点監視指導を行います。

さらに、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。

第4 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、そしてその取組の市民への情報発信を、積極的に行います。

1 食品等事業者への指導・支援

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、HACCP に沿った衛生管理の導入・定着を支援するとともに、これらの取組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。

(1) HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び定着促進(重点監視項目)

令和 3 年(2021 年)6 月に、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 に沿った衛生管理』が制度化(義務化)されたため、食品等事業者それぞれが『HACCP に沿った衛生管理』を実施できるよう、食品等事業者の規模や内容に合わせた支援を行います。

ア 技術的支援

支援が必要な食品等事業者に対して、中心温度計等 HACCP 検証に必要な機器の貸出等により HACCP 導入等の技術的支援を行います。

イ HACCP の市民への周知

食品等事業者が 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ます。

(2) 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 HACCP に沿った衛生管理(事業規模・業種により業界団体の作成した手引書の利用方法)等を指導します。

また、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するとともに、食品衛生責任者に対し、食品衛生法改正の内容、昨今の食品衛生の状況等を伝えるようにフォローしていくなど、情報提供を図ります。

(3) 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・向上に努めた功績を認められ既に表彰を受けている事業者や、衛生上優秀で他の模範と認められ表彰を受けている施設について、厚生労働大臣表彰をはじめとする各種表彰の候補者として推薦します。また、熊本市食品衛生功労者及び食品衛生優良施設表彰では、優秀な衛生管理を実施している事業者を表彰し、広く模範となっていただきます。

3 食品関連団体の事業への支援

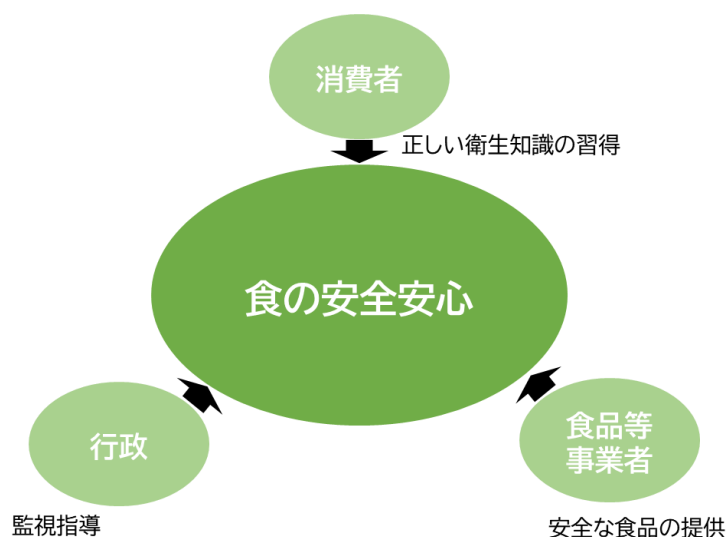
食品業界の自主管理体制の確立を目指して食品関連団体が実施する食品衛生普及事業等の活動に協力します。

第5 消費者・生産者・食品等事業者及び行政の

相互理解・信頼関係の確立と推進(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組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

市民や食品等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 健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会の開催

市民の健康づくりに関する関係機関の代表、学識経験者、食品等事業者、市民等の委員で構成する健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会を開催し、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た施策に対して協議を行うとともに、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

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

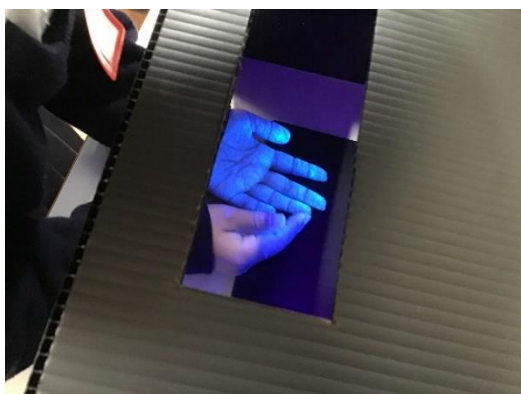
6月までに昨年度の熊本市食品衛生監視指導計画に基づく監視指導の実施状況等を取りまとめて、熊本市ホームページ等で公表します。

(2) 市民参加型のリスクコミュニケーションの実施

食品の安全性や衛生管理に関するイベントや手洗いチェッカー貸出事業を実施します。

ア 手洗いチェッカー貸出事業

熊本市内の小学校を対象とし、手洗いチェッカー貸出事業を実施します。汚れの見える化が可能なブラックライトを貸し出し、各学校で実施する手洗い体験を通じて、家庭での食中毒予防及び食品衛生意識の普及を図ります。



▲手洗いチェッカー貸出事業

イ 田崎市場体験

食品流通の拠点である田崎市場内において、施設の見学や残留農薬検査体験等を通じて、食品等事業者の食の安全への取組を紹介し、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。



▲令和元年度(2019 年度)田崎市場体験

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等による情報提供

熊本市ホームページ等により、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(令和 6 年(2024年)1 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2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 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、ラジオやテレビの広報番組への出演などにより、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。

また、熊本市医師会機関誌「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意識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。

また、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

SNS を活用して、食中毒注意報や警報発令時には、速やかな情報発信を行うとともに、食中毒の予防方法など食の安全安心に関する情報を随時発信します。

熊本市公式 YouTube にて、「バザー等での飲食物の提供について」について動画を掲載し、若者向けに食中毒予防、食品衛生対策の情報を発信しています。

(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ます。また、啓発動画を用い、より分かりやすい衛生指導に取り組みます。

ア 出前講座

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」「見えますか？食品の表示」「HACCP(ハサップ)を知っていますか？」の 5 講座を中心に、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や、食中毒予防啓発、食品衛生の知識普及等に努めます。

イ バザー等開催時の衛生教育

熊本市では、学校や地域などで食品に関するバザーを開催する場合、主催者に対しバザー等開催届の届出を依頼しています。その際に、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助言や指導等を行います。

ウ 食品等事業者向け衛生講習会の開催

食品等事業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。

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等が、市民、食品等事業者などからあった場合は、迅速かつ適切に対応し、必要に応じて原因究明、再発防止等の助言指導を行います。

第6 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

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。また、新規採用職員や経験年数が浅い職員等を対象に適宜、研修を行います。さらに、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に、職員を講師として派遣して、食品衛生責任者の養成や資質の向上を図ります。

別表1 令和6年度(2024年度)スケジュール

		令和6年(2024年)									令和7年(2025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	
立入検査														
	営業施設 (新規・届出等は通年)		継続			継続			継続			継続		
	給食施設 (届出等は通年)		立入											
収去検査		収去検査計画に基づき実施												
主に行う監視指導														
	イベントに伴う 食品の安全確保	随時												
	食中毒予防対策の 強化	随時												
	田崎市場における 監視指導	早朝臨検(毎月)	一斉取締り										一斉取締り	
	食品表示の 適正化対策	通年	夏期										年末	
	一斉取締りの実施		夏期										年末	
HACCPに沿った 衛生管理の導入支援		通年												
リスクコミュニケーションの推進														
	市民参加型の リスクコミュニケーション	手洗いチェッカー貸出事業	田崎市場体験											
	衛生教育	随時	栄養士及び調理師従事者 向け研修会										栄養士及び調理師従事者 向け研修会	

別表2 令和6年度(2024年度)収去検査計画

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		2024年度計画数	検査項目																							
											微生物学的検査														理化学的検査									
											細菌												ウイルス		残留農薬	食品添加物				その他				
											容器包装詰加圧加熱殺菌食品中で発育しうる微生物	一般細菌数	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O111	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	カンピロバクター	クロストリジウム属菌	腸内細菌科菌群		ノロウイルス	防ばい剤	ソルビン酸	サツカリンNa	亜硝酸根	乳脂肪分	乳固形分	重金属	シアン化合物
収去	食中毒 予防対策	県指導基準	細菌	野菜及びその加工品	生鮮野菜・果実	カット野菜・カットフルーツ	○		6		6		6		6	6	6																	
					漬物	浅漬	○		6				6		6	6	6																	
				穀類及びその加工品	弁当類	調理パン	○		18		18						18		18	18														
						調理米飯	○		12		12							12		12	12													
				野菜及びその加工品	豆腐及びその加工品	豆腐	○		12		12	12								12														
				菓子類		生菓子	○		18		18	18						18		18														
				そうざい類	そうざい	未加熱そうざい	○		6		6							6		6	6													
						加熱そうざい	○		6		6	6									6	6												
		特産品	細菌	肉・卵類及びその加工品	食肉	馬刺し	○		12					12	12		12	12																
				そうざい類	そうざい	辛子蓮根	○		6		6	6								6														
	食品安全対策	食品添加物	食品添加物	野菜及びその加工品	漬物	漬物		○	4																		4	4						
				成分規格	魚介類	刺身	○		12										12	12														
		生食用カキ	○				12		12		12							12				12												
		冷凍食品	冷凍食品		○		8		8	8	8																							
			魚介類加工品		魚肉ねり製品	魚肉ねり製品	○	○	4			4																4	4					
		鯨肉製品			鯨肉製品	○	○	2			2																		2					
		肉・卵類及びその加工品	食肉製品		食肉製品（管内品）	○	○	3			3	3						3		3		3						3	3					
			生食用食肉		生食用食肉	○		2														2												
		アイスクリーム類	乳製品		アイスクリーム類	○	○	4		4	4																			4	4			
			氷菓		氷菓	○		4		4	4																							
		野菜及びその加工品	あん類		さらし餡		○	2																									2	
		清涼飲料水			清涼飲料水	○	○	4			4																					4		
		その他の食品		レトルト食品	○		4		4		4																							
	農薬安全対策	残留農薬	野菜及びその加工品	生鮮野菜・果実	国内産野菜・果実		○	48																48										
				輸入果実		○	8																	8	8									
計									223	4	112	71	71	12	24	12	24	69	24	93	42	3	2	12	56	8	11	8	5	4	4	4	2	