

令和 6 年度（2024 年度）
熊本市食品衛生監視指導
実績報告

令和 7 年（2025 年）6 月
熊本市

【目 次】

第1 基本方針.....	p 1
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	
2 監視指導項目	
3 立入検査結果	
4 食品等の収去検査結果	
5 違反発見時の対応	
6 主に行う監視指導	
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	
2 優良衛生施設等の表彰	
3 食品関連団体の事業への支援	
第5 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).....	p12
1 市民・食品等事業者及び行政との情報と意見の交換	
2 食品安全に係る情報提供	
3 市民等からの食品等に関する相談への対応	
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.....	p15
1 食品衛生監視員、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	

別表 1 令和 6 年度(2024 年度)収去検査結果

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 6 年は下表のとおり 6 件の食中毒事件が発生しました。

そこで、令和 6 年度は、「食中毒予防対策の強化」及び「HACCP に沿った衛生管理の導入支援及び定着促進」を特に重点を置いて取り組む事項として位置づけ食の安全確保を図りました。

(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

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

2 熊本市の食の安全に関する状況

(1) 食中毒発生状況

令和元年(2019 年)～令和 5 年(2023 年)

	令和元年	令和 2 年	令和 3 年	令和 4 年	令和 5 年
事件数(件)	3	2	7	10	2
患者数(人)	13	33	20	23	2

令和 6 年(2024 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	R6.2.4	飲食店 (一般食堂)	5	0	2/3 に当該飲食店で提供された食事(白飯・串、たききゅうり)	カンピロバクター・ ジェジュニ
2	R6.3.29	飲食店	1	0	アジの握り寿司	アニサキス
3	R6.4.20	飲食店 (一般食堂)	8	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブ ンクタータ
4	R6.5.27	飲食店 (一般食堂)	2	0	5 月 25 日(土)に当該飲食店で提供された食事(加熱不十分と思われる鶏肉料理を含む)	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
5	R6.6.21	飲食店 (一般食堂)	23	0	当該施設で調理された給食	腸管病原性大腸菌

6	R6.7.18	飲食店 (一般食堂)	35	0	原因施設で7月18日(木) に製造された弁当	ウエルシュ菌
計			74	0		

(2) 違反食品発見状況(令和6年度(2024年度))

ア 食品衛生法

- ・第13条第2項 保存基準違反・規格基準違反

イ 食品表示法

- ・第4条第1項に基づく食品表示基準違反 (表示ラベルの誤添付、賞味期限の欠落等)
- ・第5条違反 食品表示基準違反
(一括表示なし、アレルギー表示なし、製造者表示なし、期限表示なし)

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)と定めしました。

- 1 食中毒予防対策の強化 (詳細は p. 5)
- 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監視指導を行いました。

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、監視指導を行いました。

1 監視指導の実施体制

(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
健康危機管理課	▶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

食の安全安心の確保に関する業務に取り組む庁内関係部署から事業実績を集約し、健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会へ報告しました。

(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した。

(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した。

(2) 試験検査実施機関の体制整備

食品衛生検査実施機関における適正な検査業務の実施を確認するため、収去実施機関(食品保健課)及び試験検査実施機関(環境総合センター)に対して、信頼性確保部門が実施記録等の確認を行いました。その結果、試験に用いる使用時点検簿の記載及び確認漏れについて指摘・指示事項がありました。また、試験検査実施機関に対する外部精度管理調査(食品薬品安全センター秦野研究所において実施)においては改善要請する事項は確認されませんでした。

(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。また、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、連携して関係営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。

イ 消費者庁及び関係行政機関との連携

消費者庁、九州農政局及び熊本県等の行政機関と連携し、特に広域流通事業者への食品表示適正化について、助言・指導を行いました。

ウ 農林水産省及び関係行政機関との連携

九州農政局や各自治体と連携し、事業者への適正表示の指導を実施しました。

(4) 危機管理体制の充実及び強化

休日夜間においても食中毒や食品による健康被害を探知した際には、迅速に対応し、被害の拡大防止を図りました。また、熊本市健康危機管理連絡会議等への出席等、関係機関との連携を密にし、健康危機管理体制の充実を図りました。さらに、大規模食中毒の発生を想定して、迅速かつ適切に調査に対応できるよう訓練を行いました。

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。

「共通監視指導項目」として「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」の 3 つの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、魚介類、熊本市の特産品等、6 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 立入検査結果

(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。令和 6 年度(2024 年度)は、「HACCP に沿った衛生管理」の制度化による食品等事業者の衛生管理の確認・助言を重点的に行い、4,771 施設に立入検査を行い、監視ポイントは 10,347 ポイントでした。

また、ゴールデンウィーク前や年末等飲食の機会が増える時期に、熊本県警察本部と合同で、中央繁華街の飲食店等について夜間臨検等を行い、食中毒予防について広く注意喚起を行いました。

(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。

令和6年度(2024 年度)は、176 施設の立入を実施しました。

4 食品等の収去検査結果(別表 1 「令和 6 年度(2024 年度)収去検査結果」参照)

熊本市内で生産・製造・加工された食品や流通していた食品の中で、特に市民の食品に関する不安対象上位にある残留農薬や添加物を含有する食品や成分規格基準が定められた食品 167 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。規格基準違反が 2 件(内訳:鯨肉製品 1 件、アイスクリーム類 1 件)、熊本県食品の衛生に関する指導基準等不適が 7 件(内訳:生菓子 6 件、生食用カキ(ノロウイルス)1 件)あり、原因究明及び再発防止を指導しました。

なお、検査は熊本市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		実施割合	違反・不適件数
				計画	実施		
食中毒予防対策	県指導基準	細菌	調理パン、そうざい、生菓子、カット野菜、浅漬等	84	62	73.8%	6
	特産品	細菌	馬刺し、辛子蓮根	18	16	88.9%	0
食品安全対策		食品添加物	漬物・佃煮、味噌等	4	0	0%	0
		成分規格	生食用カキ、食肉製品、アイスクリーム類等	61	57	93.4%	3
農薬安全対策		残留農薬	野菜・果実等	56	32	57.1%	0
合 計				223	167	74.9%	9



▲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

食品の流通拠点である市場やその他の食品関係施設への立入検査、消費者からの申し出や他自治体からの通報によって、食品衛生法や食品表示法に違反する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、立入検査を実施し、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		食品表示法	健康増進法
	第12条(使用が認められていない添加物の使用)	第13条(規格基準違反)		
	1	14	58	0
合計	73			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(食中毒は含まない。)

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6年(2024年)の食中毒発生状況は下表のとおりで、全国的にアニサキスを原因とする食中毒が多く発生しましたが、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6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(令和6年(2024年))】

	発生数(件)	患者数(人)
全国	1,037	14,229
熊本県	8	114
うち熊本市	6	74

令和6年(2024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(件)(割合)	患者数(人)(割合)	死者数(人)
総数	1,037	14,229	3
アニサキス	330 (31.8%)	337 (2.4%)	0
ノロウイルス	276 (26.6%)	8,656 (60.8%)	0
カンピロバクター	208 (20.1%)	1,199 (8.4%)	0
自然毒	57 (5.5%)	111 (0.8%)	3
腸管出血性大腸菌	16 (1.5%)	124 (0.9%)	0

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おり、令和 6 年度は例年に比べ特に事件数・患者数ともに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した。

(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について指導しました。
啓発チラシをホテル、旅館及び大規模な仕出・弁当を調理・製造する施設、831 施設に郵送しました。

(イ) 市民啓発

市政だより及び市政広報ラジオ(おはよう熊本市、フレッシュフラッシュ)・テレビ番組による予防啓発を実施しました。

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」を発令することにより注意喚起を行いました。

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した。

(ア) 飲食店や食肉処理施設等への監視指導

飲食店や食肉処理施設へ臨検した際に、カンピロバクター等食中毒予防啓発チラシを配布したほか、生食又は加熱不十分な鶏肉及び焼鳥を提供している施設約 430 施設に郵送しました。

(イ) 市民啓発

市政だより・市政広報ラジオ・テレビ番組・熊本市医師会機関紙「森都医報」にてカンピロバ

クターによる食中毒予防啓発を実施しました。

ウ 魚介類の寄生虫及び自然毒による食中毒予防対策

近年、魚介類の生食を原因とする寄生虫(アニサキス、クドア等)による食中毒の発生が増加傾向にあり、本市でも令和 6 年度(2024 年度)にアニサキス及びクドアによる食中毒がそれぞれ1件ずつありました。

(ア) 魚介類取扱い施設への監視指導

飲食店や魚介類販売業等へ臨検した際に寄生虫による食中毒予防啓発チラシを配布したほか、生食用魚介類を提供する飲食店約 290 施設に対してチラシを送付しました。

(イ) 市民啓発

市政だよりや市政広報ラジオ・テレビ番組、森都医報を活用し、ふぐ毒や魚介類の寄生虫(アニサキス)による食中毒予防啓発を実施しました。

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、176 施設に立入した際に次のような監視指導を行いました。

- ・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(57 施設 170 か所)
- ・食中毒予防のチラシ等を配布し、注意喚起を実施

また、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を 2 回開催し、284 名が参加しました。

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が開催されました。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した。

- ・イベント情報等の事前情報収集による、衛生教育・衛生状況の確認の徹底
- ・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

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。

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て、HACCP に沿った衛生管理に基づいて作成した衛生管理計画書や記録簿等を確認し、助言を行いました。

イ 輸入食品の安全性確保

市民の約半数が輸入食品に不安を感じている(令和5年(2023年)市民アンケート)ことから、輸入食品の収去検査を実施(輸入果実 5 検体)しましたが、違反は確認されませんでした。また、国や他自治体の検査によって、本市に違反している輸入食品が流通していることが判明した場合は、国や他自治体と連携して調査や指導を行いました。

(3) 田崎市場における監視指導

ア 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・販売施設に対する監視を 21 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		令和 6 年(2024年) 7 月 1 日(月)	令和 6 年(2024 年) 12 月 2 日(月)
監 視 員 数		熊本市 13 名 食品衛生指導員 2 名	熊本市 12 名 食品衛生指導員 2 名
監 視 状 況	営業施設	60 施設	54 施設
	食品の延べ 検査数	2,200 検体	1,210 検体
	違反・不適	違反 16 件	違反 34 件

イ 市場食品衛生監視所での食品の検査

市場内の巡回監視指導と、残留農薬や魚介類の細菌等の検査により違反食品を排除することを目的として、市場内に熊本市市場食品衛生監視所を設置して熊本県内に流通する食品の安全に努めました。

8 月、11 月に市場仲卸施設のふき取り検査を実施し、検査結果を個別にフィードバックし、必要に応じて施設・器具類の洗浄・消毒方法について再確認を促しました。また、野菜・果実の残留農薬簡易検査を行いました。違反食品はありませんでした。

食 品 種 別	検体数	検 査 内 容
施設・器具類ふきとり	255	ATP、大腸菌群、腸炎ビブリオ
野菜・果実	13	残留農薬(簡易キット)

ウ 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

生カキに関する取扱いや商品管理の留意点を文書で通知し、注意喚起を行いました。また、市場関係者向けの衛生講習を 2 回行ったほか、市場で実施されるイベント前にも説明会を行い、衛生意識の向上を図りました。

(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した。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した。

通常の監視業務に加え、夏期・年末の食品一斉監視等では田崎市場等で食品表示の監視を重点的に行い、発見した表示違反・不適食品について適正表示の指導を行いました。

令和7年(2025年)3月末で、くるみのアレルギー表示義務化についての経過措置期間が終了することから、菓子製造業、アイスクリーム製造業、そうざい製造業など6業種、1,190 施設に、くるみの表示漏れがないかの確認を促すはがきを送付しました。

・表示に関する調査・監視指導延べ施設:2,606 件

- ・食品事業者からの相談件数:101 件
- ・表示違反:58 件(文書指導12件(うち指示 1 件)、口頭指導46 件)

(5) 健康食品の安全確保

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。

健康増進法に関する栄養成分表示の指導(虚偽誇大広告を含む)

業者	16 件
(内訳)栄養成分表示 虚偽誇大広告	14 件 2 件
市民	0 件
計	16 件

(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「熊本市安全安心のひろば」で公表しました。

ア 夏期食品一斉取締り(7、8 月)

大量調理施設や食肉販売業等に監視指導を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理や記録の確認を行いました。

また、生食用又は加熱不十分な食肉による腸管出血性大腸菌及びカンピロバクター等による食中毒防止対策等について、調査票に基づく聞き取りを行う等、延べ 1,550 施設に衛生指導を実施しました。

イ 年末食品一斉取締り(12、1 月)

冬季に発生しやすいノロウイルス食中毒や熊本市で例年発生しているカンピロバクター食中毒の対策を重点的に実施する等、延べ 685 施設に衛生指導を実施しました。

立ち入り検査を実施した施設への衛生指導に加えて、ノロウイルス食中毒防止の啓発チラシや各施設の取り扱い食品に沿った啓発チラシ(野生鳥獣肉の取り扱い、ふぐやカンピロバクターによる食中毒防止等)を配布しました。

第4 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

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行いました。

1 食品等事業者への指導・支援

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感の向上に努めました。

(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)

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した。

ア 技術的支援

営業許可申請時等に、業種に応じた説明を実施し、衛生管理計画書及び実施記録の作成を指導しました。また、支援が必要な食品等事業者に対して、食品の加熱状況を検証するための技術的支援を行いました。

イ HACCP の市民への周知

市民に対する衛生教育等の機会において、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した。

ウ HACCP で守る食の安全宣言

令和 6 年(2024 年)11 月より、HACCP に沿った衛生管理を積極的に実施している食品等事業者が「食の安全宣言」を行い、その事業者に対してステッカーを交付する事業を開始しました。安全宣言の届出を行った施設は市ホームページにて公開することで、HACCP に取り組む飲食店等を明らかにし、市民が安心して飲食店等を選択できるように努めました。



▲食の安全宣言ステッカー

- ・ HACCP で守る食の安全宣言届出施設数 49 施設(令和 6 年度末時点)

(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)等を指導しました。

また、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、情報提供を図りました。

(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した。

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る事業者や、食品衛生上優秀で他の模範となる施設について、熊本市食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として表彰しました。

また、熊本市食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として表彰された事業者や施設の中でも、特に食品衛生に関する取組や功績が顕著に優れた事業者や施設については、上位表彰である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した。

厚生労働大臣表彰	食品衛生功労者・食品衛生優良施設	該当なし
日本食品衛生協会長表彰	食品衛生功労者	1 名
	食品衛生優良施設	該当なし
熊本県食品衛生協会長表彰	食品衛生優良施設	3 施設
熊本市長表彰	食品衛生功労者	1 名
	食品衛生最優良施設	3 施設
	食品衛生優良施設	9 施設

3 食品関連団体の事業への支援

(一社)熊本県食品衛生協会熊本支部の食品衛生指導員が行う、自主衛生管理の確立を目指した営業施設の巡回指導等、業界の衛生面の向上のための熊本市食品衛生協会の事業に対し、積極的に支援しました。

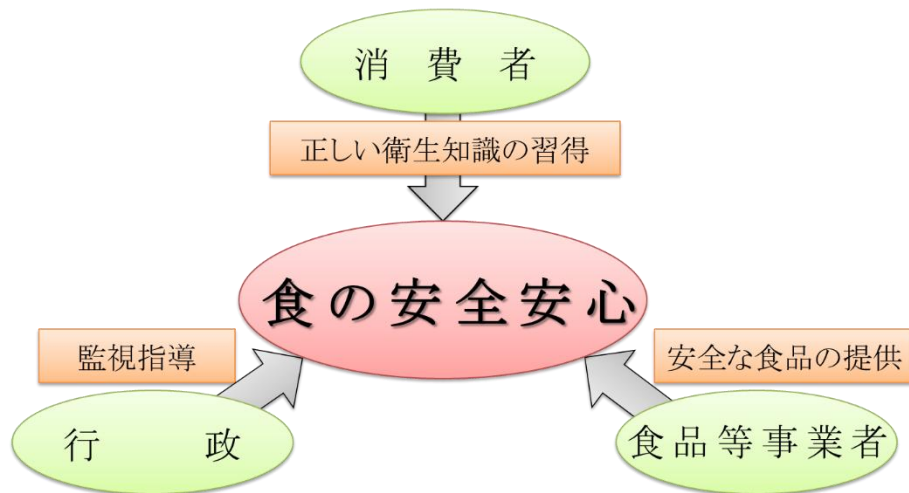
目 的	内 容	回 数
食品衛生指導員への支援	合同巡回指導	7 回
食品衛生責任者養成	講習会への講師派遣	12 回
	内訳 養成講習会	6 回
	実務者講習会	2 回
	指導員向け研修会	2 回
	指導員養成講習会	2 回

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した。

ア 熊本市健康くまもと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熊本市健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会では、平成30年度(2018年度)に策定した第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の実施結果や、令和6年度(2024年度)から開始した第4次計画の取組について、委員から積極的な意見をいただきました。

開催期日	協議内容
健康くまもと21推進会議 食の安全安心・食育部会	
R6.8.22(木)	・第3次熊本市食の安全安心・食育推進計画の実施結果について ・第4次熊本市食の安全安心・食育推進計画の取組について
健康くまもと21推進会議	
R7.2.19(水)	・健康増進計画の進捗管理について ・各部会(がん、食の安全安心・食育、歯科保健)からの報告 ・健康ポイント事業について

イ 食品衛生監視指導計画に関する市民からの意見聴取

令和 7 年度(2025 年度)熊本市食品衛生監視指導計画(案)をホームページで公開しました。また、市民代表などで構成する「健康くまもと 21 推進会議 食の安全安心・食育部会」の委員に諮りました。

ウ 監視指導の実施状況等の公表

令和 5 年度(2023 年度)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、令和 6 年(2024 年)6 月にホームページ等で公表しました。また、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

食品の安全性や衛生管理に関するイベントや、食品衛生の基本となる手洗い教室等の市民参加型体験事業や手洗いチェッカー貸出事業を実施しました。

ア 手洗い教室

熊本市内の小学生を6校に手洗いチェッカーを貸出し、464 人の児童が手洗い体験をしました。手洗い教室では、汚れの見える化が可能なブラックライトを用いた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した。



▲ブラックライトを使った手洗いチェック体験の様子

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した。

(1) 熊本市ホームページ等による情報提供

ホームページ「熊本市安全安心のひろば」及び熊本市ホームページにより、食中毒注意報発令や食品の検査結果等の情報提供を行いました。また、食中毒発生情報等は熊本市公式ホームページに掲載しました。

【ホームページでの情報提供】

	情報提供回数	内 容
緊急情報	4 回	食中毒警報・注意報、ノロウイルス食中毒注意報
お知らせ	37 回	食品の自主回収及び苦情相談他
その他(報道資料)	13 回	食中毒発生情報他

(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、食品の安全性に関する正確な情報の共有化を行いました。

登録業者数 25 機関 309 店舗(令和 6 年(2024 年 4 月 1 日現在)

情報提供回数 26 回

(内訳) 定期情報(食品等の検査結果、自主回収情報等) 22 回

緊急情報(食中毒注意報発令等) 4 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」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した。

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した。

また、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した。

イ 報道機関への発表

夏期・年末の田崎市場一斉取締り等を実施する際に、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した。

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した。

(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した。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した。

ア 出前講座

学校や社会福祉施設等の職員、老人会など幅広い団体からの依頼があり、市民への食品衛生意識の浸透を図るために「シャットアウト食中毒」等 4 種の出前講座を実施しました。

・出前講座 実施件数17 件 受講者 582 名

イ バザー等開催時の衛生教育

学校や社会福祉施設、自治会などの団体からのバザー等開催届出時に原材料の購入から提供する際の注意点までの衛生教育を実施しました。また、食中毒発生のないよう、食中毒発生リスクの高いメニューの確認や衛生的な取り扱い方法を示した動画の視聴を案内しました。

・バザー開催届出 466 件

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した。

【食品等事業者向け講習会実施内容】

区分	回数	受講者	内容
食品等営業者	30回	823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	5回	364名	食中毒防止対策、自主衛生管理
食品衛生責任者養成講習会	6回	1,066名	食品衛生学、食品衛生法、公衆衛生学等
食品衛生責任者実務者講習会	2回	126名	食品衛生学、食品衛生法、公衆衛生学等
計	43回	2,379名	

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した。

食品					施設 (不衛生等)	有症苦情	その他	合計
異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	表示				
54	12	6	11	35	33	157	30	388

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るとともに、新規採用職員や経験年数が浅い職員等を対象に適宜、研修を行いました。

また、全国食品衛生監視員研修会(主催:全国食品衛生監視員協議会)において、研究発表を行いました。

区分	内容	備考
職場研修	新任食監研修(1) 食品衛生法(総論)及び危機管理(食中毒調査)	
	新任食監研修(2) 許認可(施設基準、業種)	
	新任食監研修(3) HACCP	
	新任食監研修(4) 食品表示	
	新任食監研修(5) 大量調理施設衛生管理	
	新任食監研修(6) 収去と精度監理(GLP)研修	
	大規模食中毒調査に関する研修	
派遣研修・会議 研究発表	広域連携会議	オンライン開催
	九州各県・政令市・中核市生活衛生主管課長会議(食品部会)	
	食品安全行政講習会	動画資料共有
	市場食品衛生検査所協議会中四国・九州ブロック会議	書面開催
	21大都市食品衛生主管課長会議	オンライン開催
	九州各県・政令市・中核市食品衛生係長会議	台風のため書面開催
	食品衛生監視員協議会九州ブロック研修会	

都道府県等食品表示担当者研修	オンライン開催
市場食品衛生検査所協議会活性化事業	
全国食品衛生監視員協議会研修会 ○研究発表(口頭発表) 日 時 令和 6 年 10 月 24 日～25 日 場 所 中央区立中央会館(東京都中央区銀座 2-15-6) 演題名「温度帯変更品の表示方法の課題と消費者認知度調査」	
市場食品衛生検査所協議会全国大会	
全国食品衛生関係主管課長会議	資料共有
HACCP システムに係る講習会	
九州地区輸入食品衛生担当者連絡会議	
令和 6 年度食中毒疫学研修会(初級)	

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した。

別表1 令和6年度(2024年度)収去検査結果

[illegible]