

# 平成30年度（2018年度） 熊本県食品衛生監視指導計画実施状況

平成30年度（2018年度）熊本県食品衛生監視指導計画に基づき実施しました監視指導の結果については、以下のとおりです。

1 実施範囲 県内全域（熊本市を除く。）

2 実施期間 平成30年（2018年）4月1日  
～平成31年（2019年）3月31日



3 施設への立入検査状況

(1) 食品取扱施設への立入検査

食品衛生法等に基づく営業許可施設及び集団給食施設等に対して、計画的に立入りを行い、延べ24,910施設の立入検査を実施しました。



(2) と畜場(\*1)、食鳥処理場(\*2)における検査

と畜場、食鳥処理場で食肉、食鳥肉として処理される牛豚等の家畜、鶏について次表のとおり検査を行い、食用に適さない食肉、食鳥肉を排除しました。

牛海綿状脳症(BSE)対策として、特定危険部位の除去・焼却等の適正処理の確認を実施しました。また、平成29年度(2017年度)からは、BSEスクリーニング検査対象が縮小され、24か月齢超の神経症状等の症状を呈する牛については、必要に応じて検査を実施することになりました。

(H30年度(2018年度)にと畜した牛の検査頭数：0頭)

## と畜検査状況

畜種	検査頭数(頭)	全部廃棄(頭)	一部廃棄(頭)
牛	36,136	448	18,278
馬	3,981	2	1,066
豚	173,897	1,060	88,934
めん羊	5	0	3

\*1 食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をとさつし、又は解体するために設置され、県のと畜検査員が検査する施設。

## 食鳥検査状況

	検査羽数 (羽)	とさつ禁止 (羽)	全部廃棄 (羽)	一部廃棄 (羽)
ブロイラー	17,770,066	81,004	73,713	220,421

\*2 食用に供する家きんととさつし、及びその羽毛を除去し、内臓を摘出するために設置され、県の食鳥検査員が検査する施設。

### (参考) 認定小規模食鳥処理場 (\*3) における食鳥の処理状況

	処理羽数 (羽)
成鶏	120,092
ブロイラー	76,499
その他	160,858

\*3 年間の処理羽数が30万羽以下で、食鳥の状況の確認及び衛生的な処理についての規程を作成し、県の認定を受けた食鳥処理場。



【内臓検査(牛)】



【枝肉検査(豚)】



【食鳥検査(鶏)】



【サルモネラ検査】

## 4 食品の収去検査等状況について

県内で生産、製造及び加工された食品並びに広域に流通している輸入食品等について、成分規格による残留農薬や食品添加物等の検査を行いました。

- ・延べ検体数： 1,031検体
- ・検査項目数： 59,339項目 (残留農薬検査項目を含む。)
- ・違反： 7件

違反の内訳は、表示基準違反等の軽微なものがほとんどで、直ちに改善が図られました。また、大腸菌群の検出など健康被害の恐れがある違反もありましたが、いずれも速やかに自主回収等の措置が講じられ、健康被害の発生もなく、その後、再発防止のための改善がなされていることを確認しました。

また、成分規格等がない食品についても、熊本県が独自に設けている「熊本県食品の衛生に関する指導基準」に基づき404検体の検査を実施し、これらの検査結果を踏まえ、営業施設の指導を実施しました。



【保健環境科学研究所】



【八代保健所試験検査課】

## 5 一斉取締りの実施状況について

厚生労働省の通知に基づき、次のとおり食品取扱施設への一斉立入りをを行い、違反食品の排除や施設への指導を行いました。

### (1) 夏期食品一斉取締り（7月2日～8月31日）

施設監視数： 6,036件 違反施設： 2件（食中毒等）  
 収去検査： 297検体 違反： 3件（成分規格違反）  
 ※違反については直ちに改善が図られました。

### (2) 年末食品一斉取締り（12月3日～12月28日）

施設監視数： 2,090件 違反施設： 0件  
 収去検査： 140検体 違反： 0件  
 ※違反については直ちに改善が図られました。

## 6 食中毒の発生状況について

例年、食中毒が発生しやすい夏期において、食中毒注意報を発令し、県民及び食品等事業者に対し食品の衛生的取扱いを促すとともに、食中毒に関する注意喚起を行いました。

- ・ 発令回数：1回（平成30年（2018年度）7月20日）  
 （平成29年度（2017年度）発令回数：1回）

なお、平成30年（2018年）の県内食中毒発生状況（熊本市を含む）は次のとおりでした。

- ・ 発生件数：8件 患者数：98人（詳細は次表のとおり）

（内訳）

番号	発生日(初発)	発生場所	原因施設(推定)	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病原因質
1	平成30年1月8日	熊本市	飲食店(一般食堂)	同左	2	2	0	平成30年1月6日に提供された食事	カンピロバクター
2	平成30年1月13日	菊陽町	飲食店(一般食堂)	同左	17	10	0	平成30年1月12日に提供された食事(推定)	ノロウイルスGⅠ、GⅡ
3	平成30年1月24日	水俣市	飲食店(旅館)	同左及び患者職場	71	18	0	平成30年1月23日に提供された食事(推定)	ノロウイルスGⅡ
4	平成30年1月25日	熊本市	飲食店(一般食堂)	同左	3	3	0	平成30年1月23日に提供された食事	ノロウイルスGⅡ
5	平成30年5月6日	氷川町	家庭	同左	1	1	0	フグ(コモンフグ:推定)	動物性自然毒(テトロドトキシン)
6	平成30年11月18日	熊本市	家庭	同左	2	1	0	平成30年11月17日に自宅で調理したアジの刺身	寄生虫(アニサキス)
7	平成30年11月18日	天草市	飲食店(仕出し屋)	家庭	107	33	0	平成30年11月17日に提供された弁当(推定)	ノロウイルスGⅡ
8	平成30年11月24日	水俣市	飲食店(レストラン)	同左	39	30	0	平成30年11月23日に提供された食事(推定)	ノロウイルスGⅡ

※ 番号. 1, 4, 6については熊本市での発生

## 7 食品等事業者が自主的に衛生管理の向上を図るための取組みの実施状況

(1) 食品等事業者が行う自主衛生管理の向上を図るために、次のとおり資格試験を実施しました。

- ① 製菓衛生師：受験者 34人中 合格者 29人（合格率 85.3%）
- ② ふぐ処理師：受験者 25人中 合格者 18人（合格率 72.0%）

(2) 県の委託を受けた一般社団法人熊本県食品衛生協会の食品衛生指導員887人が巡回指導を実施しました（熊本市を含む）。

- ・延べ巡回指導施設数： 30,876件
- ・延べ指導員数： 6,805人

(3) 一般社団法人熊本県食品衛生協会による食品衛生責任者及び食品衛生指導員の養成講習会が開催されました。

- ・食品衛生責任者養成講習受講者数： 1,939人
- ・食品衛生指導員養成講習受講者数： 40人

## 8 関係者相互間の情報及び意見交換の実施状況

食品衛生に関する正しい知識の普及と行政に対する御意見をいただくことを目的に、消費者を対象とした「一日食品衛生監視員」等の事業や食品事業者等を対象に食中毒予防を目的とした食品衛生講習会を各保健所で実施しました。

また、食品衛生法の改正でHACCPが制度化されることに伴い、HACCP導入・普及に向けた対策について協議するため、各食品組合の代表者や行政関係者を参集して「HACCP推進連携会議」を実施しました。

### 関係者相互間の情報及び意見交換会実施状況

回数（回）	参加者数（人）	監視施設数（箇所）	監視食品数（品）
15	289	44	4,807



【HACCP推進連携会議】



【ノロウイルス食中毒予防講習会  
（吐物処理実演）】

## 9 食品衛生に係る人材養成及び資質向上のための講習会開催状況

食品等事業者の資質向上を図るため、本庁や各保健所において講習会等を開催し、食品衛生やHACCPに関する必要な知識及び技術の情報提供を行いました。

また、HACCP制度化に向け、食品等事業者のHACCP実践意欲の向上と、HACCP導入の推進を目的として、「HACCP研修会」を開催しました。

### 食品衛生関係講習会開催状況

対象者	開催数(回)	受講者数(人)
食品等事業者	201	12,683
給食施設従事者	50	2,061
一般消費者	63	1,765
計	314	16,509



【HACCP研修会】

## 10 その他

### (1) 各保健所に寄せられた苦情・相談状況(延べ件数)

内 容	件数(件)	内 容	件数(件)
有症苦情	50	腐敗・変敗	6
異物混入	35	カビの発生	6
表示	15	変質	1
食品の取扱いについて	21	変色	4
異味・異臭	12	添加物	0
施設の衛生について	18	その他	0

合 計 168 件

## 3

### (2) 食品衛生監視機動班による専門的監視

食品製造施設を中心に、HACCPの概念に基づいた監視指導を行い、施設の衛生管理等の向上を図りました。

- ・ 出動日数： 202日
- ・ 監視件数： 3,494件

### (3) 食品衛生月間

8月1日から8月31日までを食品衛生月間と定め、一日食品衛生監視員による監視、保健所の食品衛生監視員による重点監視、食品衛生講習会、広報活動、ポスター配布及び食品衛生図画作品募集等を実施しました。



【食品衛生協会と連携して行っている食品衛生に関する普及啓発活動】

### (4) パンフレット・チラシ等の配布

食品衛生、食中毒予防及びHACCPに関する正しい情報を理解いただくため、チラシやパンフレット等を作成し、食品等事業者や消費者に対し18,530部を配布しました。