

# 「令和4年度(2022年度)熊本県食品衛生監視指導計画」 ～概要版～

## 1 基本的事項

### ○食品衛生監視指導計画とは？

熊本県では、食品衛生法第24条の規定に基づき、毎年、熊本県食品衛生監視指導計画(以下「監視指導計画」という。)を策定しています。

この監視指導計画は、熊本県(熊本市は除く。)における食品衛生に関する取り組みの基本となるもので、食中毒などの食品事故防止のために、飲食店などの営業施設への立入検査(※1)と加工食品や農林畜水産物などの収去検査(※2)を柱として、様々な取り組みを年間通して実施するよう計画しています。



【一日食品衛生監視員の監視】



【ノロウイルス食中毒予防講習会】

### ○対象区域と期間は？

対象区域は、「熊本県全域(熊本市を除く。)」です。

期間は、令和4年(2022年)4月1日から令和5年(2023年)3月31日までの1年間です。

## 2 監視指導の実施に関する事項

監視指導は、県下10か所の保健所、食肉衛生検査所、健康危機管理課が行います。

保健所では、それぞれに所属する食品衛生監視員が、対象施設(※1)である飲食店など営業許可施設等に対して、規定の回数立入検査(※1)を行い、必要に応じて収去検査(※2)を実施します。

さらに、食品表示法に基づき、食品関連事業者に適正表示の周知を徹底するとともに、関係部局と連携し効果的な監視指導を行います。



食肉衛生検査所では、管轄すると畜(食鳥処理)場で、と畜(食鳥)検査、輸出に係る衛生証明書の発行事務及び HACCP に沿った衛生管理に関する外部検証(微生物検査含む。)を行います。



【と畜検査(牛)】



【と畜検査(豚)】



【食鳥検査】



【外部検証】

健康危機管理課は、各保健所間の調整、国や都道府県等との連携・調整を行います。

大規模又は広域的な食中毒等が発生した場合や輸入食品の違反を発見した場合には、食中毒事案の発生状況や食品の流通状況等を踏まえて厚生労働省、消費者庁、他の都道府県、その他関係する食品衛生担当部局や地方衛生研究所等の関係機関との連携を確保します。

特に、複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、九州厚生局が設置する広域連携協議会を活用し、食中毒の原因調査及びその結果に関する必要な情報を共有し、関係機関等との連携の緊密化を図るとともに、食中毒患者等の広域にわたる発生又はその拡大を防止するために必要な対策について協議します。

収去した食品の検査(※3)は、**保健環境科学研究所**及び**八代保健所試験検査課**が実施します。検査結果は保健所へ報告され、各保健所の食品衛生監視員が、収去した営業者に対して結果に基づく指導を行います。



【保健環境科学研究所】



【八代保健所試験検査課】

## ○ 食品等事業者のHACCPに沿った衛生管理の検証

平成30年(2018年)6月に「食品衛生法等の一部を改正する法律」(以下、「改正食品衛生法」という。)が公布され、令和3年(2021年)6月から全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施するよう制度化されました。HACCPに沿った衛生管理の制度化については、事業者の実態に応じて「HACCPに基づく衛生管理<sup>\*</sup>」若しくは「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理<sup>\*</sup>」を実施する必要がありますが、基本的に全ての食品等事業者が衛生管理計画<sup>\*</sup>を作成する必要があります。

監視指導の際に、HACCPに沿った衛生管理が適切に実施されているかを検証し、必要に応じて助言、指導を行います。

### ※1 立入検査で実施する監視指導事項

#### (1) 一般的監視指導事項

営業施設の衛生管理に関する基準及び施設基準が守られているか

#### (2) 重点監視指導事項

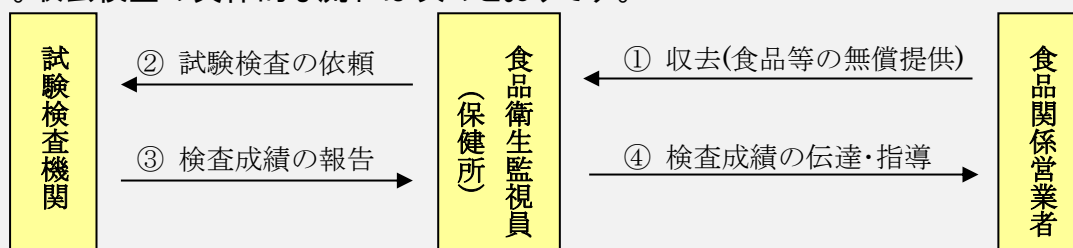
- ① 食中毒防止 ② 適正表示 ③ 輸入食品監視 ④ 広域流通食品監視
- ⑤ 生食用食肉監視 ⑥ 放射性物質(県内流通の情報があった場合)

立入検査ランク表(抜粋)

ランク	標準監視回数	対象施設
S	1回以上/年	前年度の違反施設
A	1回以上/年	乳肉加工品製造業、飲料製造業 等
B	1回以上/2年	各種食品製造業
C	1回以上/3年	飲食店営業、魚介類・食肉販売業、集団給食施設 等
D	1回以上/5年	簡単な調理・加工業、自動販売機 等
E	必要に応じて	営業届出施設

### ※2 収去検査

食品衛生法第28条第1項、食品表示法第8条第1項で規定されており、検査のため必要があれば食品衛生監視員が営業者等から食品を無償で提供させることができるという制度です。収去検査の具体的な流れは次のとおりです。



### ※3 試験検査の内容

(1) 食品等の成分規格

- ① 微生物検査 ② 食品添加物検査 ③ 農薬等残留検査 ④ その他

(2) 適正表示

- ① アレルゲン検査

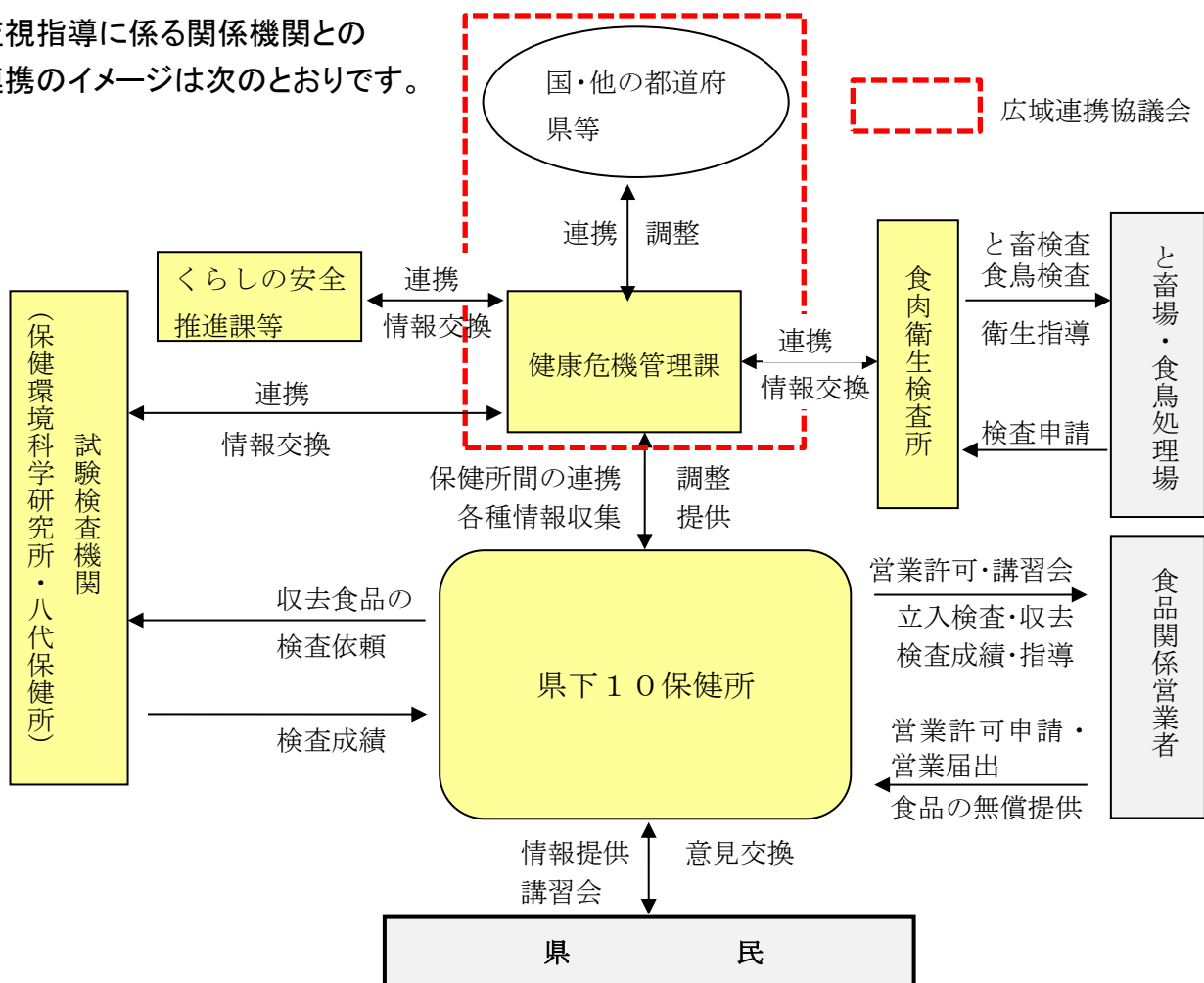
(3) 熊本県食品の衛生に関する指導基準に基づく検査

成分規格がない食品の製造者に対して衛生指導を行う目的で県が独自に設定した基準

(4) モニタリング検査

(1)～(3)以外で衛生指導に必要な検査など

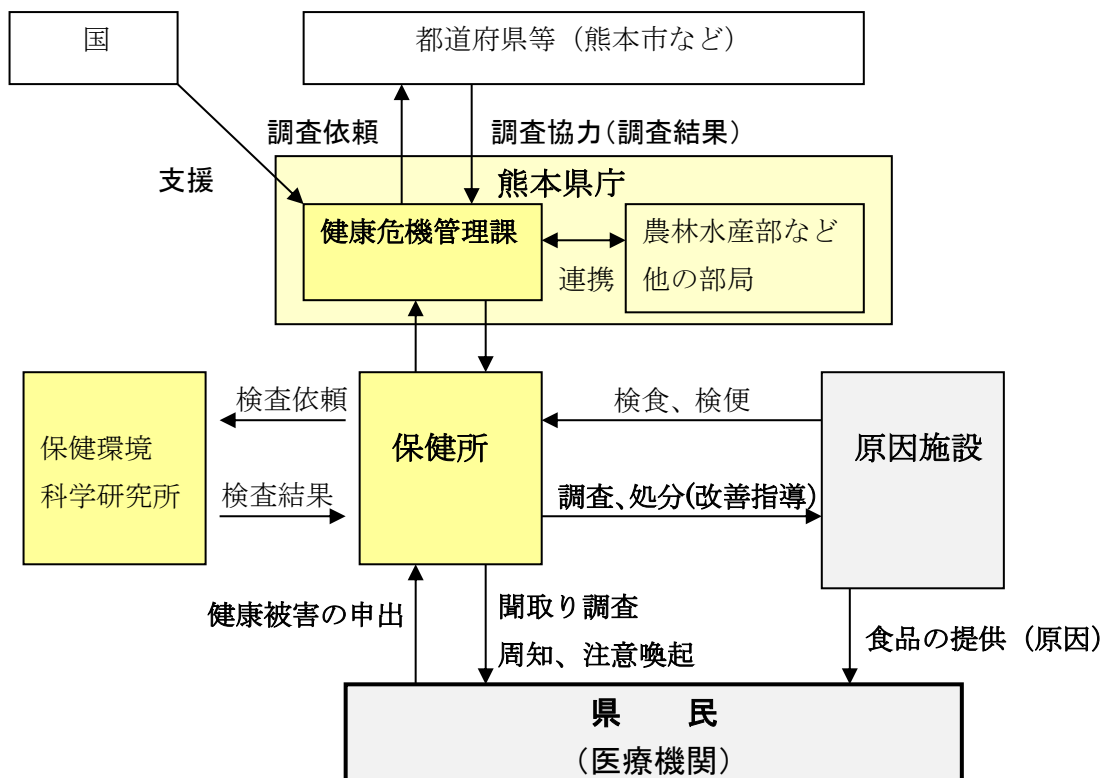
監視指導に係る関係機関との連携のイメージは次のとおりです。



### 3 食中毒等の健康危機管理体制に関する事項

食品等により健康被害が発生した場合には、「健康危機管理マニュアル」に基づき、原因の究明のための調査等を迅速かつ的確に実施するとともに、健康被害の拡大・再発の防止のため、県民への周知と注意喚起を図ります。

食中毒等の食品事故発生時の対応イメージは次のとおりです。



### 4 情報提供及び県民や食品事業者との意見交換の実施に関する事項

熊本県では、各保健所や県ホームページで食品に関する様々な情報を提供しています。年間を通じて、季節ごとの注意事項(食中毒注意報など)、国や他都道府県等からの情報、食中毒発生情報、収去検査結果(違反情報を含む)などの最新情報の提供に努めています。

また、食品事業者や消費者を対象とした食品衛生講習会を(一社)熊本県食品衛生協会と連携し、開催しています。熊本県で取り組んでいる「出前講座」にも対応しており、依頼により各種講習会・研修会に講師を派遣しています。

さらに、夏期及び年末の食品一斉取締り期間中には、各保健所において消費者に委嘱状を交付し、営業施設への立入検査、食品表示の監視、意見交換を行う「一日食品衛生監視員事業」を実施しています。



【意見交換会】



【食品事業者対象の講習会】



【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】



監視指導計画には、この他、

○違反発見時の対応に関する事項

○監視指導実施状況の公表に関する事項

○食品衛生に係る人材育成及び資質の向上に関する事項

など、国が示した「指針」に定められている事項や熊本県の実情を勘案した事項を記載しています。

この計画に対するお問い合わせは、熊本県健康危機管理課衛生環境室(食品乳肉衛生班:直通096-333-2247)までお願いします。

また、「食中毒の予防について」に関する出前講座を実施しています。申し込みいただいた団体等に職員が出向いて講習等を行いますので、ご希望の方は、各保健所(衛生環境課)にご相談ください。



【食品衛生講習会】



【手洗い教室】

## <参考データ>

### 食品取扱い施設数(令和2年度末(2020年度末)現在)

	法の許可施設	法の許可を要しない施設
熊本県(熊本市は除く)	21, 275	19, 857
全国	2, 409, 022	1, 274, 995

### 立入検査、収去検査実施状況(令和2年度(2020年度)実績)

	件数
立入検査	12, 211
収去検査	258

### と畜検査(BSEスクリーニング検査を含む。)、食鳥検査状況(令和2年度(2020年度)実績)

	件数
と畜検査	214, 618
と畜検査(BSEスクリーニング検査)	0
食鳥検査	20, 142, 785

### 食中毒の発生状況(令和3年(2021年))

	件数	患者数(死者数)
熊本県(熊本市は除く)	6	129(0)
全国(速報値)	719	11, 082(2)

### 収去検査での違反発見状況(食品衛生法第28条の規定に基づく実施分。)

(令和2年度(2020年度))

	件数	違反の内訳(延べ検体数)
熊本県(熊本市は除く)	0	微生物: 0、添加物: 0、農薬等: 0、その他: 0
全国	435	微生物: 173、添加物: 19、農薬等: 28、その他: 232