

令和7年度（2025年度） 熊本県食品衛生監視指導計画実施状況

令和7年度（2025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 令和7年（2025年）4月1日
～令和8年（2026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6,467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等の適正処理の確認を実施しました。

（令和7年度（2025年度）にと畜した牛のBSE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	35,235	500	21,836
馬	4,116	1	1,012
豚	160,380	883	117,505
めん羊	5	0	2

*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	全部廃棄 (羽)	一部廃棄 (羽)
ブロイラー	17,507,683	29,679	126,251	286,319
成鶏	0	0	0	0

*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	47,555
ブロイラー	1,380
その他	111,099

*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、食品添加物等の検査及び熊本県食品の衛生に関する指導基準(以下「指導基準」という。)等に基づく検査を行いました。

- ・延べ検体数： 718検体
- ・検査項目数：19,273項目(残留農薬検査項目を含む)
- ・基準超過： 55検体(うち、違反食品は、4検体)

成分規格等がある食品については、**296検体**の検査を実施し、4検体違反食品を確認しました。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、再発防止のための改善を確認しました。

成分規格等がない食品については、指導基準等に基づき**422検体**の検査を実施し、**51検体**の基準超過がありました。これらの検査結果を踏まえ、営業施設に対して指導を行いました。

5 一斉取締りの実施状況について

例年、厚生労働省の通知に基づき、夏期及び年末の一定期間に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っています。

令和7年度(2025年度)は、夏期は7月1日(火)から8月29日(金)にかけて、年末は11月25日(月)から12月26日(金)にかけて重点的な監視指導を実施し、県内延べ1,756施設への立入りを行いました。

6 食中毒発生状況について

令和7年度（2025年度）の県内食中毒発生状況（熊本市を含む。）は次のとおりです。

・ 発生件数：13件 患者数：295人（詳細は次表のとおり）

（内訳）

番号	発生年月日 （初発）	管轄 保健所	原因施設 （推定含 む）	摂食 場所	摂食 者数	患者 数	死亡 者数	原因食品	病因物質
1	令和7年4 月28日	八代	老人ホーム	老人ホーム	58	23	0	4月21日（月）に原因施設で調理された昼食	ノロウイルスGII
2	令和7年5 月15日	熊本市	家庭	家庭	4	1	0	5月14日（水）に自宅で調理した刺身用真いわし又はきはだまぐろ	アニサキス
3	令和7年7 月13日	熊本市	飲食店	飲食店	2	2	0	7月11日（金）に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター
4	令和7年8 月13日	熊本市	飲食店	飲食店	16	4	0	8月2日（土）に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター
5	令和7年9 月9日	熊本市	飲食店	飲食店	14	11	0	8月29日（金）に当該飲食店で提供された食事	カンピロバクター
6	令和7年10 月11日	熊本市	飲食店	飲食店	103	85	0	10月10日（金）から10月17日（金）に当該施設で提供された食事及び弁当	サルモネラ属菌
7	令和7年12 月3日	天草	飲食店	飲食店	14	7	0	12月2日（火）に、当該飲食店で提供された食事	サルモネラ属菌
8	令和8年2 月20日	熊本市	高齢者施設	高齢者施設	53	25	0	当該施設で調理された給食	ウェルシュ菌
9	令和8年2 月27日	熊本市	不明	家庭	1	1	0	不明	アニサキス
10	令和8年3 月1日	熊本市	飲食店	飲食店	17	14	0	2月28日（土）から3月5日（木）に当該飲食店で提供された食事	ノロウイルスGII
11	令和8年3 月13日	熊本市	飲食店	飲食店	102	94	0	3月12日（木）から14日（土）の当該飲食店で提供された食事	ノロウイルス
12	令和8年3 月21日	天草	家庭	家庭	5	2	0	令和8年3月21日（土）に調理されたフグ（推定：ヒガンフグ）	動物性自然毒（テトロドトキシン）
13	令和8年3 月24日	阿蘇	そうざい製造業	学校	28	26	0	令和8年3月23日（月）及び3月24日（火）に製造した弁当	ノロウイルスGII

※番号2～6及び8～11は、熊本市での発生

7 食中毒等注意報発令状況

細菌性食中毒発生のリスクが高くなる夏期において、食中毒注意報等を発令し、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。

(1) 注意報

発令回数：1回（令和7年（2025年）7月1日～9月30日）

(2) 警報

発令回数：2回（令和7年（2025年）7月22日～8月4日）

（ 同年 8月28日～9月4日）

8 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 61人中 合格者 36人（合格率 59.0%）

② ふぐ処理師：受験者 12人中 合格者 0人（合格率 0.0%）

(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840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：16,461件

・延べ指導員数：6,141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：3,161人

（内訳） 集合型：1,801人

eラーニング：1,360人

・食品衛生指導員養成講習受講者数：46人

(4) 県の委託を受けた一般社団法人熊本県食品衛生協会が、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（飲食店営業、菓子製造業（菓子・パン）、漬物製造業、そうざい製造業）の講習会を実施しました。

・講習会回数：11回

・受講人数：85人

9 関係者相互間の情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）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、例年、消費者を対象とした「一日食品衛生監視員」、食品等事業者や消費者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及び食肉衛生検査所で実施しました。

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）
11	176	7

10 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、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。

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	109	5,603
給食施設従事者	28	757
一般消費者	28	903
計	165	7,263

11 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	22	食品の取扱い	2
異物混入	20	表示	1
施設の衛生	8	その他	3
食品の異常	3		

合 計 59件

(2) 食品衛生監視機動班による専門的監視

大規模製造施設等^{*}への監視指導を行いました。

- ・ 出動日数：70日
- ・ 監視件数：219件

^{*}大規模製造施設等：食品の製造量が多い施設、広域的に流通する食品を製造している施設

(3) 食品衛生月間

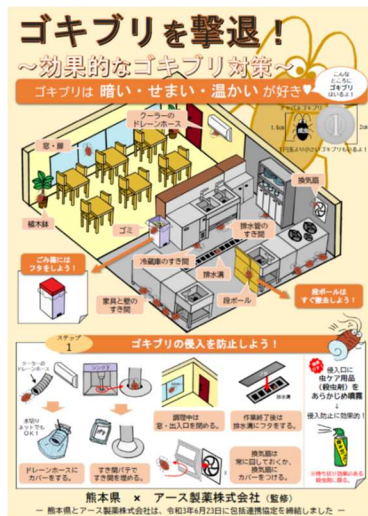
8月1日から8月31日までを食品衛生月間と定め、食品衛生思想の普及・啓発の推進を図っています。保健所等の食品衛生監視員による監視指導、食品衛生講習会、広報活動(テレビ、ラジオ)、ポスター配布を行う等機会を捉えながら取り組みました。



食品衛生月間中(8月12日~31日)、県庁地下展示ブースにて有毒植物の実物等の展示を行い、職員や来庁者に対し食中毒予防の注意喚起を実施しました。

(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4,397部配布しました。



(表)



(裏)

令和3年(2021年)6月23日に熊本県がアース製薬株式会社と締結した包括連携協定に基づき、ゴキブリ対策チラシを作成しました。