

令和元年度（2019年度） 熊本県食品衛生監視指導計画実施状況

令和元年度（2019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31年（2019年）4月1日
～令和2年（2020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23,079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。

(令和元年度(2019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	35,265	565	22,933
馬	4,401	6	1,525
豚	177,682	948	94,310
めん羊	9	0	1

*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	19,453,752	42,830	102,171	220,576
成鳥	869	0	0	4

*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	112,920
ブロイラー	70,778
その他	89,469

*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： 1,104 検体
- ・検査項目数： 9,305 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394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。

なお、県内において平成31年度全国高等学校総合体育大会、2019女子ハンドボール世界選手権大会、ラグビーワールドカップ2019等の大規模なイベントが開催され、当該イベントにおいて食品による健康被害を未然に防止するため、大規模イベント向け食品衛生対策実施計画を作成し、それに基づく関係施設への事前の監視指導や、関係者への衛生指導等を実施しました。

大型イベント関連の検体数(検食+ふき取り):542検体

大型イベント関連の立入検査実績:220件

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： 4,715件 違反施設： 3件（食品の取扱不良等）
 収去検査： 171検体 違反： 0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： 1,999件 違反施設： 0件
 収去検査： 109検体 違反： 0件

6 食中毒発生状況について

令和元年度（2019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：6件 患者数：67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	病因物質
1	平成31年(2019年)1月13日	南小国町	そうざい製造業	小国町の社会福祉施設	16	13	0	平成31年(2019年)1月12日(土)に調理し提供された食事(推定)	ノロウイルスGII
2	平成31年(2019年)1月17日	熊本市	飲食店(一般食堂)	同左	10	5	0	平成31年(2019年)1月14日に提供された食事	カンピロバクター
3	平成31年(2019年)4月19日	玉名市	飲食店(一般食堂)	同左	58	39	0	平成31年(2019年)4月19日に提供された食事(推定)	カンピロバクター・ジェジュニ
4	令和元年(2019年)7月20日	菊北町	家庭	同左	2	2	0	グフズイモ	植物性自然毒(シュウ酸カルシウム)
5	令和元年(2019年)8月2日	熊本市	飲食店(一般食堂)	同左	4	4	0	令和元年(2019年)7月31日に提供された食事	カンピロバクター
6	令和元年(2019年)8月19日	熊本市	飲食店(一般食堂)	同左	4	4	0	令和元年(2019年)8月16日に提供された食事	カンピロバクター

※ 番号. 2, 5, 6については、熊本市での発生

7 食中毒等注意報発令状況

食中毒が発生しやすい夏期において、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（令和元年（2019年）8月16日～9月30日）

(2) 警報 ※令和元年度に新設

- ・ 発令回数：1回（令和元年（2019年）7月31日～8月14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 51人中 合格者 41人（合格率 80.4%）
- ② ふぐ処理師：受験者 16人中 合格者 9人（合格率 56.2%）

(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854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： 32, 326件
- ・延べ指導員数 : 7, 441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, 487人
- ・食品衛生指導員養成講習受講者数： 36人

(4) HACCPに沿った衛生管理の導入を支援する講習会を開催しました。

- ・県保健所実施分 114回
- ・（一社）熊本県食品衛生協会実施分 100回

9 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。

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）
14	276	28	3, 918



【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）

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、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	196	11,643
給食施設従事者	46	1,681
一般消費者	42	1,613
計	284	14,937



【HACCP研修会】

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	72	腐敗・変敗	2
異物混入	31	カビの発生	3
表示	9	変質	1
食品の取扱いについて	19	変色	2
異味・異臭	18	添加物	0
施設の衛生について	18	その他	0

合 計 175 件

(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： 171日
- ・ 監視件数： 3,621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17,340部を配布しました。