

# 令和4年度（2022年度） 熊本県食品衛生監視指導計画実施状況

令和4年度（2022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4年（2022年）4月1日  
～令和5年（2023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5,420施設の立入検査を実施しました。なお、新型コロナウイルス感染症感染拡大の影響により、立入施設数が減少しました。



(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4年度(2022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	32,370	474	16,631
馬	4,705	0	1,384
豚	171,904	953	122,875
めん羊	4	1	0

\*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	20,302,453	170,860	88,683	258,713
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	52,008
ブロイラー	61,544
その他	86,273

\*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： **379検体**
- ・検査項目数： **11,050項目** (残留農薬検査項目を含む。)
- ・基準超過： **16検体** (うち、違反食品は1検体)

成分規格等がある食品については、**177検体**の検査を実施し、違反食品については、流通しておらず、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。

成分規格等がない食品については、指導基準等に基づき**189検体**の検査を実施し、**15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、営業施設の指導を実施しました。

なお、新型コロナウイルス感染症感染拡大の影響により事業を縮小しました。

## 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、夏季及び年末の一定期間に食品取扱施設への一斉立入りを行い、違反食品の排除や施設への指導を行っていますが、令和3年度(2021年度)は新型コロナウイルス感染症感染拡大による事業縮小のため、一斉立入りは行わず、地域の実情に応じた監視指導を実施しました。

## 6 食中毒発生状況について

令和4年度（2022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：14件 患者数：43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4年 (2022年) 4月12日	熊本市	飲食店	飲食店	5	3	0	4月10日(日)に当該飲食店で提供された食事(17時頃喫食)	カンピロバクター ジェジュニ
2	令和4年 (2022年) 6月4日	熊本市	飲食店	飲食店	5	3	0	5月31日(火)に当該飲食店で提供された食事(18時頃喫食)	カンピロバクター
3	令和4年 (2022年) 6月22日	水俣	不明	不明	1	1	0	不明	寄生虫 (アニサキス)
4	令和4年 (2022年) 6月28日	山鹿	飲食店	飲食店	6	4	0	6月26日(日)夜に提供された加熱不十分な食肉などの食事	カンピロバクター ジェジュニ
5	令和4年 (2022年) 8月3日	水俣	不明	不明	2	2	0	不明	寄生虫 (アニサキス)
6	令和4年 (2022年) 8月28日	熊本市	飲食店	飲食店	2	2	0	8月25日(木)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)(18時30分頃喫食)	カンピロバクター
7	令和4年 (2022年) 9月10日	熊本市	飲食店	飲食店	10	5	0	9月9日(金)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)(19時頃 喫食)	カンピロバクター
8	令和4年 (2022年) 10月21日	熊本市	販売所 (魚介類 販売業)	自宅	2	1	0	サバの刺身(10月20日(木)23時頃喫食)	寄生虫 (アニサキス)
9	令和4年 (2022年) 10月27日	熊本市	飲食店	飲食店	5	1	0	刺身盛合せ又はごま鯖(10月26日(水)18時30分頃喫食)	寄生虫 (アニサキス)
10	令和4年 (2022年) 10月30日	熊本市	飲食店	飲食店	6	4	0	10月29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)(19時頃 喫食)	カンピロバクター ジェジュニ
11	令和4年 (2022年) 11月27日	熊本市	販売所 (魚介類 販売業)	自宅	1	1	0	サバの刺身(11月27日(日))17時頃喫食	寄生虫 (アニサキス)
12	令和4年 (2022年) 12月9日	熊本市	飲食店	飲食店	1	1	0	鯖寿司(12月8日(木)19時30分頃喫食)	寄生虫 (アニサキス)
13	令和5年 (2023年) 3月5日	八代	飲食店	飲食店	17	9	0	3月4日(土)に調理し、提供した食品(推定)	ノロウイルス GII
14	令和5年 (2023年) 3月20日	山鹿	飲食店	飲食店	7	6	0	3月17日(金)の夜に調理し、提供した加熱不十分な鶏肉(砂ずりの刺身等)などの食事	カンピロバクター

※番号1, 2, 6～12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4年（2022年）7月20日～9月30日）

(2) 警 報 ※令和元年度（2019年度）に新設

発令回数：1回（令和4年（2022年）8月8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 36人中 合格者 24人（合格率 66.7%）
- ② ふぐ処理師：受験者 12人中 合格者 3人（合格率 25.0%）

(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860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： 17,874件
- ・延べ指導員数： 5,671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： 2,809人  
(内訳) 集合型：1,488人  
eラーニング：1,321人
- ・食品衛生指導員養成講習受講者数： 59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： 22回
- ・受講人数： 888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」や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ています。

令和4年度（2022年度）は新型コロナウイルス感染症の感染拡大の影響を考慮し、地域の実情に応じて実施しました。

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）
2	31	2	170

## 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新型コロナウイルス感染症対策をとりながら講習会等を開催し、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	101	4,789

給食施設従事者	10	224
一般消費者	22	306
計	133	5,319

## 1.1 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	39	従業員の対応	2
異物混入	14	賞味期限	2
食品の取扱いについて	13	カビの発生	1
施設の衛生について	11	変質	1
異味・異臭	9	その他	2
表示	7		

合 計 101件

### (2) 食品衛生監視機動班による専門的監視

新型コロナウイルス感染症感染拡大のため業務を縮小しましたが、大規模製造施設等への監視指導を行いました。

- ・ 出動日数： 41日
- ・ 監視件数： 89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、食品衛生思想の普及・啓発の推進を図っています。令和4年度（2022年度）は新型コロナウイルス感染症感染拡大による影響により事業を縮小しつつ、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。

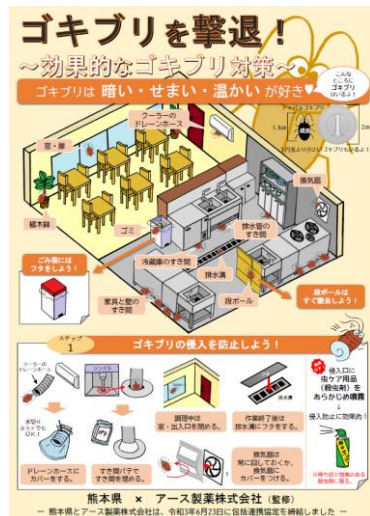


食品衛生月間中（8月15日～26日）、県庁地下展示ブースにて有毒植物の実物等の展示を行い、職員や来庁者に対し食中毒予防の注意喚起を実施しました。

### (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

シヤパンフレット等を作成し、食品等事業者や消費者に対し6, 491部を配布しました。



(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。