

平成２２年度熊本県食品衛生監視指導計画実施状況

平成２２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２２年４月１日～平成２３年３月３１日

３ 施設への立入検査状況

（１）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、計画的に立入を行い、延べ２５，０５５施設の立入検査を実施しました。

（２）と畜場（＊１）及び食鳥処理場（＊２）

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。

と畜検査状況

畜種	検査頭数（頭）	全部廃棄（頭）	一部廃棄（頭）
牛	３６，１２９	４７７	１９，１４０
馬	２，９５０	１	５８４
豚	１５４，３６８	５１８	８３，７６１

＊１ 食用に供する目的で、牛、馬、豚、めん羊及び山羊をと殺し、又は解体するために設置された施設で、と畜検査員が検査する施設。

牛海綿状脳症（ＢＳＥ）対策について、特定部位の除去・焼却等の適正処理を確認しました。また、牛全頭のスクリーニング検査を実施し、すべて陰性でした。

食鳥検査状況

	検査羽数（羽）	全部廃棄（羽）	一部廃棄（羽）
成 鶏	３４８，１２０	２，６８９	１８６
ブロイラー	１６，８１４，４７４	１２０，４６８	５４８，３４８

＊２ 食鳥処理場とは、年間の処理羽数が３０万羽超で、県の食鳥検査員が検査する施設。

（３）認定小規模食鳥処理施設（＊３）

認定小規模食鳥処理施設については、次のとおり適正に処理されていることを確認しました。

認定小規模確認状況

	確認羽数（羽）	全部廃棄（羽）	一部廃棄（羽）
成 鶏	195,492	4,218	27,351
ブロイラー	65,573		

* 3 認定小規模食鳥処理施設とは、年間の処理羽数が30万羽以下で、国が認めた食鳥処理衛生管理者が確認検査する施設。

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、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： 1,231検体
- ・検査項目数： 68,122項目（残留農薬検査項目を含む）
- ・違反： 23件

違反の内訳は、表示基準違反の軽微なものがほとんどで、直ちに改善が図られましたが、アレルギー物質の表示漏れや、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。しかし、いずれも速やかに自主回収が行われ、健康被害の発生もなく、その後、再発防止のための改善を確認しました。

また、他県の検査で、県産の白菜菜（白菜の間引いた若苗）から残留農薬が検出された事例がありましたが、当該ロット以外に出荷はなく、健康被害の発生もありませんでした。なお、同一農場の作物は全て廃棄処分されました。

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1日～8月31日）

- 施設監視数： 3,356件
- 違反施設： 11件（管理運営基準等）
- 収去検査： 243検体
- 違反： 7件（表示基準等）

※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1日～12月28日）

- 施設監視数： 2,421件
- 違反施設： 9件（管理運営基準等）
- 収去検査： 200検体
- 違反： 1件（表示基準）

※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

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、県民及び食品取扱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を喚起しました。

・発令日： 8月4日

なお、平成22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： 6件、 患者数： 218人

（内訳）

番号	発生月	原因施設	摂食場所	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
1	1月	飲食店(旅館)	同左	201	63	0	提供された食事	不明
2	2月	飲食店(弁当屋)	同左	49	30	0	弁当	ノロウイルス GII
3	4月	飲食店(一般食堂)	同左	49	24	0	提供された食事	カンピロバクター属菌
4	4月	飲食店(旅館)	同左	27	16	0	提供された食事	不明
5	6月	高等学校高校調理室	同左	158	49	0	調理実習で調理した食品	カンピロバクター属菌
6	9月	飲食店(寿司店)	配達先	71	36	0	弁当	ノロウイルス GI

※「3」については熊本市での発生

7 食品等事業者に対する自主的な衛生管理の実施状況

（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、下記資格試験を実施しました。

① 製菓衛生師：受験者 47人中 合格者 34人（合格率72.3%）

② ふぐ処理師：受験者 30人中 合格者 18人（合格率60%）

（2）県の委託を受けた社団法人熊本県食品衛生協会の食品衛生指導員907人が巡回指導を実施しました（熊本市を含む）。

・延べ巡回施設数： 39, 734件

・延べ指導員数： 5, 298人

(3) 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, 0 1 2 人

・食品衛生指導員養成講習受講者数： 5 8 人

8 関係者相互間の情報及び意見交換の実施状況

食品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、各保健所において消費者を対象とした「一日食品衛生監視員」等の事業を実施しました。

関係者相互間の情報及び意見交換会実施状況

回数	参加者数	監視施設数	監視食品数
8 回	1 7 3 人	1 8 施設	国産品： 3, 7 1 8 品目 輸入品： 3 8 5 品目

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

食品等事業者等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、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）
食品営業者等	1 8 2	1 3, 3 5 3
給食施設従事者等	4 1	1, 8 7 0
一般消費者等	3 9	2, 2 4 5
計	2 6 2	1 7, 4 6 8

10 その他

(1) 各保健所に寄せられた苦情・相談状況 合 計（延べ） 1 8 6 件

内 容	件 数	内 容	件 数
異物混入	2 7	食品の取扱い	8
腐敗・変敗	4	表示	1 6
カビの発生	4	有症苦情	9 8
異味・異臭	1 8	施設・設備	5
変色	1	そ属・昆虫の発生	1
変質	0	その他	4

(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H A C C P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： 2 1 3 日

・ 監視件数： 2, 8 4 4 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。

(4) パンフレット・チラシ等の配布

食品衛生及び食中毒予防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、食品事業者や消費者に対し約23,000部を配布しました。