



# 熊本県内に流通する食品の 安全性確保

平成29年10月30日(月)  
熊本県健康福祉部健康危機管理課  
食品衛生班 松本

# 熊本県の食品安全行政の取組み

## 【流通段階】

### 健康福祉部健康危機管理課

食品等による健康被害の発生の未然防止、違反食品の流通防止を図る

- ・熊本県食品衛生監視指導計画の策定、実施

## 【生産段階】

### 農林水産部（農業技術課、水産振興課 等）

生産段階における食の安全を確保、推進

- ・農薬等の適正使用、記録
- ・生産段階での食品検査の実施

# 熊本県の食品安全行政の取組み

## ○環境生活部 くらしの安全推進課

食の安全性確保に係る施策の企画、調整及び推進を行う

くまもと食の安全安心県民会議

- ・県、食品関連事業者及び消費者等が情報・意見交換を行い、それぞれの役割に応じた取組を推進

熊本県食の安全安心推進計画の策定、実施

- ・食の安全安心の確保に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために策定
- ・平成18年度から策定し、現在は第4次(H29～31)

# 安全安心な社会の構築

健康危機から暮らしを守る

食中毒予防・食品の安全確保

食品検査

監視指導

H A C C P  
推 進

リスク  
コミ

食品衛生監視指導計画

食品  
表示  
法

食品衛生法

食品衛生基準条例

特定食品  
衛生条例

食品安全基本法

# 食品検査

食品及び食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品等に関する検査を実施

## 成分規格等収去検査

|          |      |          |
|----------|------|----------|
| 残留農薬検査   | 163件 | 38,057項目 |
| 食品添加物検査  | 363件 | 2,449項目  |
| 成分規格検査   | 235件 | 459項目    |
| モニタリング検査 | 171件 | 496項目    |

県指導基準による収去検査 418件(うち0157検査 50件)

## 食品監視強化対策事業

|            |       |
|------------|-------|
| 遺伝子組換え食品検査 | 6件    |
| アレルギー物質検査  | 延べ72件 |
| 輸入食品検査     | 64件   |

# 監視指導

「熊本県食品衛生監視指導計画」により、食品営業施設の監視指導の徹底と営業者自身による自主的な衛生管理体制の強化を推進(営業施設に対する監視率:113%)

## 施設の監視指導

法対象施設監視件数 14,571件

条例・給食施設 9,202件

## 食品衛生監視機動班活動

出動日数 206日

## 食品衛生指導員活動

巡回指導 33,034件

食品衛生責任者養成 2,022人

# リスクコミュニケーション

## リスクコミュニケーション事業

消費者、食品等営業者及び行政の意見交換の場として、一日食品衛生監視員事業等を開催し、食品衛生の正しい知識を普及啓発

- ・一日食品衛生監視員事業（県内9保健所で開催）  
開催回数 14回、参加者総数 242人、監視件数 23件

### 主な参加者

食品衛生協会、食生活改善推進員、婦人会、高校生、大学生、市町村職員、PTA連絡協議会等

## その他の講習会

|             |         |
|-------------|---------|
| 講習会開催回数     | 286回    |
| 参加人員        | 15,256人 |
| パンフレット等の配布数 | 15,973枚 |

# HACCP推進

## ○HACCP導入支援事業

### 【目的】

本県におけるHACCPの普及を図るために、食品関係事業者へHACCPの重要性や基本的知識を広めるとともに、HACCP導入希望施設への技術的支援を行う。

### 【事業内容】

HACCP連携推進会議の開催

HACCP導入支援相談事業

HACCP研修会の開催

と畜場・食鳥処理場における衛生管理確認事業

食品衛生監視員の資質向上

# HACCPに関する国の動向

## HACCP の推進

- HACCPは、国際標準として世界で広く普及が進んでいる衛生管理手法で、その導入により食品の安全性の向上が期待され、食品の輸出促進等の食品関係事業の活性化においても普及が重要となる
- 国は、昨年度からHACCPの普及推進に力をいれており、将来的にはHACCPを制度化する方向である(2020年を目標)

# < 熊本県の食中毒発生状況・平成28年 >

事件数

11件

県8件 熊本市3件

患者数

257人

県164人 熊本市93人

死者数

ゼロ人

- ・ ノロウイルス 3件
- ・ カンピロバクター 1件
- ・ セレウス菌 1件
- ・ 寄生虫 1件
- ・ 黄色ブドウ球菌 3件
- ・ ウェルシュ菌 1件
- ・ 植物性自然毒 1件

|        | 総数  | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|--------|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 件数(件)  | 11  | 0  | 0  | 3  | 1  | 2  | 0  | 2  | 1  | 0  | 0   | 0   | 2   |
| 患者数(人) | 257 | 0  | 0  | 51 | 27 | 35 | 0  | 45 | 4  | 0  | 0   | 0   | 95  |

【原因施設別発生件数(件)】 家庭1、鮮魚店1、飲食店5、給食施設3、不明1

【原因施設別患者数(人)】 家庭4、鮮魚店1、飲食店112、給食施設128、不明12

# < 熊本県の食中毒発生状況 >

(平成29年10月20日現在)

**事件数**

**6件**

県2件、熊本市4件

**患者数**

**131人**

県67人、熊本市64人

**死者数**

**ゼロ人**

- ・ ノロウイルス 2件
- ・ 黄色ブドウ球菌 1件
- ・ カンピロバクター 3件

|     | 総数  | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 |
|-----|-----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 件数  | 6   | 0  | 1  | 0  | 0  | 1  | 2  | 1  | 0  | 1  | 0   |
| 患者数 | 131 | 0  | 49 | 0  | 0  | 4  | 49 | 26 | 0  | 3  | 0   |

【原因施設別発生件数】 飲食店 6件

【原因施設別患者数】 飲食店 131人

## < 全国の発生状況・平成28年 >

○発生件数： 1,139件

○患者数： 20,252人

|        | 総数     | 1月    | 2月    | 3月    | 4月    | 5月    | 6月    | 7月    | 8月    | 9月  | 10月   | 11月   | 12月   |
|--------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-----|-------|-------|-------|
| 件数(件)  | 1,139  | 101   | 80    | 112   | 99    | 83    | 100   | 91    | 87    | 83  | 97    | 91    | 115   |
| 患者数(人) | 20,252 | 2,321 | 1,545 | 2,278 | 2,059 | 1,364 | 1,051 | 1,490 | 1,224 | 727 | 1,109 | 1,705 | 3,379 |

【発生件数で見た病因物質別順位】

|    | 病因物質     | 件数  | %    |
|----|----------|-----|------|
| 1位 | ノロウイルス   | 354 | 31.1 |
| 2位 | カンピロバクター | 339 | 29.8 |
| 3位 | アニサキス    | 124 | 10.9 |
| 4位 | 植物性自然毒   | 77  | 6.8  |
| 5位 | 黄色ブドウ球菌  | 36  | 3.2  |

【発生患者数で見た病因物質別順位】

|    | 病因物質     | 患者数    | %    |
|----|----------|--------|------|
| 1位 | ノロウイルス   | 11,397 | 56.3 |
| 2位 | カンピロバクター | 3,272  | 16.2 |
| 3位 | ウエルシュ菌   | 1,411  | 7.0  |
| 4位 | サルモネラ属菌  | 704    | 3.5  |
| 5位 | 黄色ブドウ球菌  | 698    | 3.4  |

# 本県で昨年から今年に発生した食中毒の特徴

ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌による  
食中毒が発生

調理済み食品の不適正な取扱い

- ・長時間の室温(常温)放置
- ・手指、調理器具の洗浄消毒不足

【対策】

衛生管理、温度管理の徹底

- ・大量調理施設衛生管理マニュアルの遵守
- ・HACCP導入

# 少量でも発生する食中毒菌！

○少量の病原微生物が付着しても食中毒のリスクはある

(例) ノロウイルス、カンピロバクター、O157



食中毒予防の三原則

「つけない」、「増やさない」、「やっつける」のうち、  
「菌をつけない」が重要となる！

手洗い

器具、調理台の消毒

# 最後に

- 秋口からノロウイルス発生が多くなる季節になるので、十分な対策を
- 手洗いや器具等の消毒、調理従事者の体調管理等の徹底を図る
- 手洗いは食中毒予防の基本