過去５年間の食中毒発生状況

ア、熊本市

	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年
発生件数	1	2	3	5	5
患者数(人)	24	164	432	67	62

イ、全国

	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年
発生件数	1,254	1,062	1,100	931	976
患者数(人)	25,972	21,616	26,699	20,802	19,355

②食品の収去検査（H27 年３月～H27 年６月分）について

熊本市では、市内で流通する食品（農産物や輸入食品等を含む）や市内の施設で製造される食品の安全を確保するために年間計画に基づき試験検査を実施しています。（試験検査機関：熊本市環境総合センター）

平成27年３月～６月に実施しました試験検査の結果は次のとおりでした。

・平成 27 年４月

検　体		検査項目	検体数	検査結果
調理米飯		一般細菌数、E.coli 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	17	適合
生菓子		一般細菌数、大腸菌群、 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	6	県指導基準 不適2件
国産野菜	ピーマン	残留農薬	5	適合
	スナップエンドウ		1	適合
輸入野菜	パプリカ(韓国産)		2	適合
合　計			31	

・平成 27 年３月

検　体		検査項目	検体数	検査結果
冷凍食品	無加熱摂取	一般細菌数、大腸菌群	1	適合
	凍結前加熱・加熱後摂取	一般細菌数、大腸菌群	4	適合
	凍結前未加熱・加熱後摂取	一般細菌数、E.coli、	1	適合
県外産 野菜・果実	ウド、ヤマトイモ、リンゴ、ワラビ 辛味ダイコン、ウルイ、ゴボウ	放射性物質	10	適合
合　計			16	

・平成 27 年５月

検　体		検査項目	検体数	検査結果
調理パン		一般細菌数、E.coli 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	20	県指導基準 不適4件
生菓子		一般細菌数、大腸菌群 黄色ブドウ球菌、サルモネラ	5	全て適合
国産野菜	トマト	残留農薬	5	全て適合
	メロン		3	全て適合
合　計			33	

食品事業者の皆様へ
～食品安全等の取組への長期融資が受けやすくなりました～

HACCP（ハサップ）支援法の改正により、HACCP導入時はもちろん、その前段階の衛生・品質管理等のための施設・設備の整備についても、㈱日本政策金融公庫の長期融資を受けることができるようになりました。

食中毒、異物混入、表示偽装等、食品の安全性や消費者の信頼を損ねる事件が依然として発生しています。

安全な食品の提供、品質の維持、適正な表示等は、食品事業者共通の課題です。また、輸出を考える場合はＨＡＣＣＰの導入の検討も重要です。

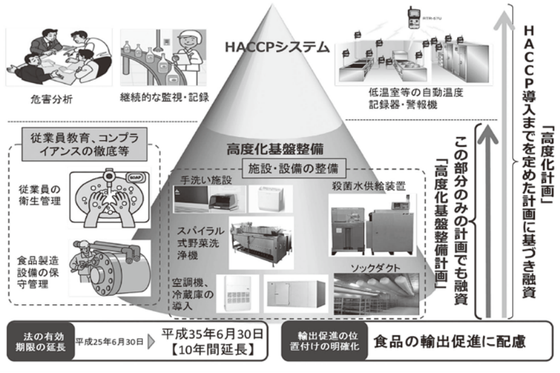
ＨＡＣＣＰの導入や衛生・品質管理、表示やトレーサビリティ等の取組のレベルを上げたり、取引先等からの評価を上げていくための施設・設備の整備に際して、長期の融資が受けられます。

このような投資計画がある方は、㈱日本政策金融公庫等、指定認定機関、業界団体又は農林水産省にご相談ください。（融資の仕組み、連絡先：裏面）

食品事業団体の皆様へ

会員企業の皆様の食品安全の取組のレベルアップの手段として、HACCP支援法をご活用ください。また、会員企業の皆様に本法に基づく融資について、お知らせください。

融資に当たっては、指定を受けた認定機関（業界団体等）が融資を受ける事業者の計画を認定する仕組みになっています。**ご関心の団体におかれては、農林水産省にご相談ください。**（連絡先：裏面）



食協の動き

○平成27年5月14日㈭
(1)平成27年度第1回県食協理事会
場所：パレア

○平成27年5月25日㈪
(1)平成26年度の事業報告、収支決算書、財産目録についての会計監査
場所：熊本県民交流館パレア9階

○平成27年6月2日㈫
(1)市食協常務理事・理事会　15:00～
場所：熊本ホテルキャッスル

○平成27年6月22日㈪
(1)市食協通常総会　15:30～
場所：熊本ホテルキャッスル

○平成27年6月23日㈫
(1)県食協通常総会
場所：メルパルク熊本　14:00～

○平成27年6月25日㈭
(1)食品衛生責任者養成講習会
場所：ウェルパルくまもと　1F大会議室
出席者：193名

○平成27年6月26日㈮
(1)熊本南部食品組合の指導員との巡回指導

お問い合わせ お申し込み　熊本市食品衛生協会
☎096－364－3188

お客様が食中毒にかかり、「治療費を払え」といってきたら……。
→賠償共済
※わずかな掛金で補償はしっかり!!
(例)飲食店
レギュラーコース
2700円(年間)の掛金で
5000万円補償!!

食品事故が起こってしまい、やむなく一時休業をしたとき……。
→休業補償

田崎市場で夏期食品一斉取締り!!

（田崎市場 HP から　マグロのせり場）

例年、7月は、厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき実施される一平成27年度食品、添加物等の夏期一斉取締り一の期間です。そこで、熊本市では初日の7月1日㈬に県内最大の食品流通拠点である田崎市場の一斉取締りにより、夏期に多発する食中毒を予防し、食品衛生の確保が図られました。

この一斉取締りには、熊本県・市の食品衛生監視員20名とともに田崎市場の食品衛生指導員（熊本市食品衛生協会所属）3名が参加されて実施されました。なお、この結果については、熊本市ホームページに掲載されます。

熊本市安全安心のひろば　検索

＜田崎市場夏期食品一斉取締り結果＞

1　施設及び食品の監視状況	
食品関係営業施設	83 施設
食品営業車	1 台
食品の延べ検査数	4,310 検体
2　違反内容及び措置状況	
違反件数（0 件）	

保健所からのお知らせ

(1)　平成 26 年度統計について

①食中毒発生状況（平成 26 年）

	熊　本　市	全　国
発生件数	5	976
患者数(人)	62	19,355
死　者	ー	2

②営業許可施設数（熊本市）

	H22年	H23年	H24年	H25年	H26年
法許可施設数	13,496	13,569	13,577	13,540	13,288
条例許可施設数	1,603	1,590	1,622	1,643	1,623

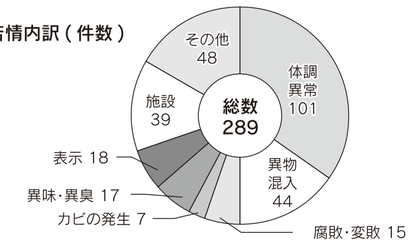
（法：食品衛生法　　条例：熊本県特定食品衛生条例）

③苦情相談状況（平成 26 年度）

熊本市保健所には、消費者から「食品等に関する苦情相談」がさまざまあっています。H26年４月～H27年３月（１年間）は次のとおりでした。

苦情内容	体調異常	異物混入	腐敗・変敗	カビの発生	異味・異臭	表示	施設	その他	合　計
件数	101	44	15	7	17	18	39	48	289

苦情内訳（件数）



④食品の検査状況（平成 26 年度）

ア、収去検体数：357 検体

○食品衛生法違反

アイスミルク	1	(違反内容) 成分規格違反：大腸菌群陽性
氷　菓	1	
鯨肉製品	1	
合計　3件		

○熊本県食品の衛生に関する指導基準不適

未加熱そうざい	4	調理パン	3	調理米飯	2
加熱そうざい	1	豆腐	1	生菓子	1
カット野菜	1	合計　13件			

(2)　平成 27 年度の状況について

①平成 27 年食中毒発生状況（熊本市）

	平成27年1月～6月
発生件数	5
患者数(人)	47

NO	発生月日	原因施設	患者数	原因食品等	病因物質	内　容
1	1月28日	仕出屋	9	不明 (会食料理)	不明	営業自粛1日間 営業停止2日間
2	2月 6日	一般食堂	9	不明 (鶏肉等を含む会食料理)	カンピロバクター	営業停止3日間
3	2月15日	一般食堂	22	不明 (焼肉等の会食料理)	ノロウイルス	営業停止3日間
4	5月22日	一般食堂	4	不明 (鶏肉等を含む会食料理)	カンピロバクター	営業停止3日間
5	6月17日	一般食堂	3	不明 (鶏肉等を含む会食料理)	カンピロバクター	営業停止3日間

4面をお読みください。
「カンピロバクター食中毒にご注意ください　熊本市内で食中毒発生！」