

# 平成30年度年末食品衛生総点検を実施しました

保健所では、食品等の安全性の確保やノロウイルス等による食中毒の予防及び各種食品に起因する事故を未然に防止するため、11月1日から12月28日まで「年末食品衛生総点検」を実施し、期間中は、多種多様な食品を取り扱う施設（スーパーマーケット等）や大量に調理を行う施設等を中心に立入検査を実施し、食品の安全の確保に努めました。

## 1 実施期間

平成30年11月1日（木）から12月28日（金）まで

## 2 重点監視指導項目

ノロウイルス等による食中毒予防の啓発

大規模製造施設等の原材料及び製品の管理並びに製造工程の点検

大量調理を行う施設や飲食店等の衛生管理の点検

食品の保存方法、賞味期限等、食品表示の点検

## 3 実施結果（食中毒調査を含む）

立入検査施設数	延べ1,311施設
食品の点検数	8,899食品
食品の抜き取り検査検体数	107検体
食品の抜き取り検査項目数	延べ1,900項目

### 【抜き取り検査結果】

品目	検査数		検査項目
	市内製造品	市外製造品 (輸入品内数)	
菓子類	12	1 (0)	細菌、放射性物質
生鮮魚介類及びその加工品 (缶詰瓶詰めを除く)	1	5 (0)	細菌、ウイルス、 食品添加物
野菜類及びその加工品 (缶詰瓶詰めを除く)	8	0 (0)	残留農薬、 放射性物質
弁当・調理パン	20	0 (0)	細菌
そうざい	38	0 (0)	細菌、ウイルス
清涼飲料水	0	2 (0)	放射性物質
酒精飲料	3	14 (6)	食品添加物
その他の食品	1	2 (0)	放射性物質
合計	83	24 (6)	計107検体

#### 4 違反(不良)の内容及び措置

内 訳	件 数	内 容	措 置
食中毒	2	飲食店が提供した食品を原因とする	営業停止処分
食品衛生法及び食品表示法の違反	1	賞味期限切れの原材料を使用し加工・販売	口頭指導、報告書提出
無許可営業	1	営業許可なく飲食物を調理・販売	施設撤去、口頭指導

#### 5 大量調理を行う施設等の立入検査

大量調理を行う施設や食品を扱うスーパーマーケット・コンビニエンスストア・飲食店等の施設に対して立入検査を実施し、原材料及び食品の製造工程、保管及び運搬等における衛生的な取り扱いについて点検、指導を行いました。

#### 6 食品表示の点検について

立入検査や抜き取り検査時に食品の表示を点検し、製造者等が適正な表示を行うよう指導しました。

#### 7 食品衛生思想の普及啓発

毎年ノロウイルスによる食中毒・感染症が流行する冬季を前に、11月8日(木)、相模原食品衛生協会との共催により、『ノロウイルス食中毒予防キャンペーン』を開催しました。

市内5ヶ所において、ノロウイルスによる食中毒の予防に関するリーフレットを配布し、市民に対して食品衛生思想の普及啓発に努めました。

また、神奈川県内にノロウイルス食中毒警報が発令された際には、注意喚起のため、横断幕を設置しました。



#### < 問合せ先 >

相模原市健康福祉局保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042 - 769 - 9234 (直通)

津久井班 電話 042 - 780 - 1413 (直通)