

# 令和元年（2019年）度夏期食品衛生総点検を実施しました

保健所では、夏期における食中毒及び各種食品に起因する事故の未然防止を図るため、令和元年7月1日（月）から令和元年8月31日（土）まで「夏期食品衛生総点検」を実施しました。

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）や大量調理施設等の施設を対象に立入検査及び食品の表示点検、食品の抜き取り検査を行うとともに、市民等に対し食品衛生思想の普及を図りました。

## 1 実施期間

令和元年7月1日（月）から令和元年8月31日（土）まで

## 2 重点監視指導項目

大規模製造施設及び大規模な商業施設

生食用食肉（内臓を含む）を取り扱う施設

生または加熱不十分な食肉・食鳥肉を提供している施設

食肉等（野生鳥獣肉、内臓を含む）を取り扱う施設

魚介類及びその加工品を製造、処理及び販売する施設

浅漬け等を取り扱う施設

## 3 実施結果

立入検査施設数	延べ 1,849 施設
食品の点検数	10,067 食品
食品の抜き取り等検査検体数	115 検体
食品の抜き取り等検査項目数	延べ 2,833 項目

### 【抜き取り等検査結果】

品 目	検査数		検査項目
	市内 製造品	市外製造品 (輸入品内数)	
アイスクリーム類	5	8 (0)	細菌、添加物
菓子類	5	4 (4)	添加物、アレルギー
魚介類及びその加工品	20	0 (0)	細菌
肉卵類及びその加工品	5	0 (0)	動物用医薬品、アレルギー
野菜類及びその加工品	20	14 (9)	細菌、残留農薬、添加物
冷凍食品	3	20 (18)	細菌、残留農薬
かん詰、びん詰食品	1	0 (0)	添加物
その他の食品 (弁当・そうざい含む)	10	0 (0)	細菌、添加物
合 計	69	46 (31)	計 115 検体

4 違反(不良)の内容及び措置

内 訳	件数	内 容	措 置
立入検査で発見した違反	1	届出をせずに、食品を製造	口頭指導、改善確認
	1	加工食品の不適正表示（賞味期限）	口頭指導、改善確認
	1	畜産物の不適正表示（賞味期限）	口頭指導、改善確認
	1	農産物の表示欠落（添加物）	口頭指導、改善確認
	1	営業許可施設外（屋外）での飲食物の調理・販売	施設撤去、口頭指導
抜き取り検査で発見した違反食品	1	菓子（2種類）の表示欠落（製造者名）	口頭指導、改善確認

5 食品衛生思想の普及啓発

細菌性食中毒が発生しやすい8月を食品衛生月間と定め、相模原食品衛生協会との共催により、『食中毒予防キャンペーン』を実施しました。

また、市の広報紙、ホームページ、電子掲示板やエフエム等を通じて市民への食中毒予防啓発に努めたほか、神奈川県内に食中毒警報が発令された際には、注意喚起のため、懸垂幕の設置及び営業者や市民へのリーフレット配布を実施しました。

食中毒予防キャンペーンの主な内容	参加人数
一日食品衛生指導員によるスーパーマーケット等店内巡回 リーフレット配布及び食中毒予防クイズの実施 のぼり旗掲揚及び市内を広報車で巡回	延 べ 3,175人



< 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)