

平成31年(2019年)度 相模原市食品衛生監視指導計画 に基づく実施結果



潤水都市 さがみはら

相模原市では、食中毒の発生や不衛生な食品の販売を防止し、市民の皆様の食の安全を確保するため、スーパーや飲食店などの食品等事業者に対し、立入検査や食品の抜き取り検査を行うとともに、自主的な衛生管理に関する指導を実施しました。

立入検査数	8,085 件
食品等の抜き取り検査数	531 検体
食中毒発生件数	1 件
違反食品に対する行政処分件数	0 件
衛生講習会の実施	92 回 (延べ 4,950 名)

〔問い合わせ先〕

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042-769-9234 FAX 042-750-3066

津久井班 電話 042-780-1413 FAX 042-784-1222

Eメール seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp

目次

1	はじめに	1
2	実施期間	1
3	実施体制	1
4	主な監視指導項目	2
5	立入検査	5
6	食品検査	5
7	違反食品等への対応	7
8	食中毒等健康被害発生時の対応	7
9	食品等事業者における自主管理の促進	8
10	リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	8
11	食品衛生に係る人材の資質向上	10
12	連携体制	11
	別表 1	13
	別表 2	14
	別表 3	15
	別表 4	16
	用語説明	17

用語説明に出てくる語句には、最初に出てくるところを下線で記載しています。

平成 31 年 (2019 年) 度

相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

1 はじめに

相模原市では、食品衛生法第 24 条の規定に基づき、市民の皆様のご意見を反映した「相模原市食品衛生監視指導計画」(以下「監視指導計画」という。)を毎年度策定し、市民の皆様の食の安全を確保することに努めています。

この度、平成 31 年(2019 年)度の監視指導計画に基づき実施した、食品等取扱施設の立入検査、食品検査等の監視指導結果を取りまとめましたので、お知らせします。

2 実施期間

平成 31 年(2019 年)4 月 1 日から令和 2 年(2020 年)3 月 31 日までです。

3 実施体制

食品衛生法及び食品表示法に基づき、生活衛生課の食品衛生監視員が立入検査及び収去検査(抜き取り検査)等を実施しました。食品等における微生物、食品添加物等の検査は、衛生研究所(試験検査員)が実施しました。



生活衛生課 の食品衛生監視員

【主な仕事】

食品等取扱施設に対する立入検査、収去等
食中毒、違反食品等の調査
食品衛生知識の普及啓発



衛生研究所 の試験検査員

【主な仕事】

食品衛生監視員が収去した食品等の検査
(微生物・食品添加物・農薬・放射性物質等)
食中毒の病因物質特定のための検査

4 主な監視指導項目

(1) 項目別

ア 「製造」、「販売」の各段階の区分に応じた監視指導

別表1の食品群別重点監視指導項目に掲げる食品群ごとに、各欄に掲げる事項に重点を置き、製造・加工から貯蔵・運搬・販売までの各段階に応じた監視指導を実施しました。

イ ノロウイルスによる食中毒予防に関する監視指導

立入検査、リーフレットの配布、衛生講習会等を通じて、二枚貝の衛生的な取扱い、食品等取扱者の健康状態の把握、手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底などの予防対策等に関する普及啓発を行いました。

また、ノロウイルス感染予防対策の一環として、乳幼児や高齢者などの施設従事者を対象に、講習会を実施しました。

さらに、神奈川県が、県内全域を対象にノロウイルス食中毒警戒情報を発令した際は、市役所及び津久井総合事務所に、食中毒予防啓発用の横断幕を設置し、食品等事業者や市民に対して、食中毒予防の啓発を行いました。

ウ 輸入食品に関する監視指導

神奈川県食の安全・安心の確保推進条例で規定している「食品等輸入事務所等届出制度」を活用し、市内の食品等輸入事務所等31施設に対し、調査等を実施し、輸入実績、取扱い品目、食品表示法に基づく表示基準への対応状況等を確認しました。

また、市内に流通している輸入食品149食品について、残留動物用医薬品、食品添加物などの検査を実施し、成分規格等に適合していることを確認しました。

エ 食品表示に関する監視指導

立入検査、収去検査等を通じて、使用している食品添加物、アレルギー物質等と表示事項を照合しました。その結果、必要な表示がされていない等の食品について、改善指導を実施しました。

また、食品表示法に基づく新基準への経過措置期間が令和2年3月31日で終了することから、市内製造品が多く流通する食品販売施設において、表示内容の点検を実施しました。旧基準による表示が認められた場合には、食品製造業者に対して、令和2年4月1日以降は新基準による適正な表示をするよう指導を実施しました。

オ 生鮮食品(野菜、食肉、魚介類等)に関する調査

食品中に残留する農薬等への対策として、残留農薬及び動物用医薬品の検査を実施するとともに、残留農薬等に関するポジティブリスト制度の普及啓発を行いました。

カ 食品衛生総点検の実施

細菌性食中毒が多発する夏期と食品の流通量が増加する年末を食品衛生総点検期間と定め、

多くの食品を取り扱うスーパーマーケット等の大規模販売施設や大規模製造施設を中心に監視指導を強化し、食品表示や温度管理など衛生措置に係る点検を実施しました。

食品衛生総点検を実施した結果、違反施設等については、衛生指導を行った後、適正に改善したことを確認しました。

【食品衛生総点検の実施結果の概要】

	夏 期	年 末
実施期間	7月1日～8月31日	11月1日～12月27日
立入検査数	1,849	1,272
食品点検数	10,067	8,438
違反施設数	6	1
収去検査等数	115	100
違反検体数	0	0
指針値超過(延べ)	0	1
表示違反	3	0

(2) 施設別

ア 大規模製造施設に対する監視指導

製造基準、成分規格等の規格基準及び営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準の遵守状況を確認するとともに、HACCP(危害分析・重要管理点)に沿った衛生管理手法の導入状況の確認と、未導入施設に対する周知・啓発を行いました。

イ 大量に調理する飲食店営業(仕出し屋、弁当屋)及び給食施設

集団食中毒の発生を防止するため、安全な原材料の受け入れ、十分な加熱、二次汚染の防止、原材料及び調理後の食品の温度管理等について、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた監視指導を実施しました。

また、小学校や保育所等の給食施設に対して、健康増進課、保育課及び学校保健課と連携した立入検査を行い、助言指導を実施しました。

【給食施設の立入検査数】

対象施設	立入施設数	連携課
小学校	30	健康増進課、学校保健課
保育所	68	健康増進課、保育課
老人保健施設・社会福祉施設	42	健康増進課
事業所等	15	
病院等	21	
小中学校の給食施設への食品納入業者	8	学校保健課
中学校給食調理事業者	3	

ウ スーパーマーケット等の大規模販売施設などに対する監視指導

スーパーマーケット等の大規模販売施設については、利用者数が多いことから、食品の保存温度、陳列販売方法等に係る状況を確認しました。

エ 生肉を取り扱う施設の監視

焼き鳥、焼肉等の肉の加熱不足によるカンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒を防止するため、市内販売店及び飲食店に対し、十分な加熱及び二次汚染の防止を徹底するよう注意喚起を行いました。また、生食用食肉の調理を行う施設に対し、生食用食肉の規格基準に沿った取扱いをしているか、確認を行いました。

オ 生鮮魚介類を取り扱う施設の監視

生鮮魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、寄生虫の一種であるアニサキスによる食中毒予防対策について、加熱・冷凍による予防や目視確認の徹底をするよう注意喚起を行いました。

カ その他の施設

施設の衛生管理、原材料等の期限管理、使用水の管理、消費・賞味期限等の設定根拠、表示事項（消費・賞味期限、食品添加物、アレルギー物質等）、施設基準の遵守（手洗い設備、食品等取扱室の区画等）、自主検査の実施、検査用としての原材料・調理済み食品の保存等について、施設の形態や規模に応じた監視指導を実施しました。



5 立入検査

業種、規模等を勘案して立入検査を実施し、食品衛生法や関係条例、その他衛生基準の適合状況等を確認しました。

また、関係機関から違反や健康被害の疑いがあるなどの情報提供があった場合には、直ちに調査を実施し、必要に応じて指導しました。

【立入検査実施計画数別の立入検査数】

立入計画回数	対象施設の例	対象施設数 ^{*1}	立入検査数	実施率(%)
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模製造施設 ・大規模な商業施設（自動販売機を除く） ・食中毒原因施設（前年度） 	383	605	79.0
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模な食肉処理業 ・食品等輸入事務所等 ・飲食店営業（仕出し屋、弁当屋） ・食品製造等施設 ・大規模調理給食施設 ・スーパーマーケット等の大規模販売施設（催事を含み、自動販売機を除く） ・違反食品原因施設（前年度） ・大規模な市民まつり等において食品を提供する施設 【立入回数が2回/年の施設を除く】	1,634	3,571	218.5
0.5回/年 （2年に1回）	給食施設（上記を除く）	499	304	121.8
実状に応じて	<ul style="list-style-type: none"> ・関係機関からの情報提供に伴う調査・指導 ・市民等からの相談・要望に伴う調査・指導 ・営業許可申請等に伴う調査 【立入回数が0.5回/年以上の施設を除く】	13,985	3,605	—
合計		16,501	8,085	—

*1 令和2年3月31日現在。対象施設の詳細は別表2のとおり。

6 食品検査

全国的な違反状況、流通状況等を考慮して収去検査等を実施し、食品衛生法で規定する基準への適合及び衛生管理の向上のための指導を実施しました。

また、本市の特産品である「やまといも」等の地場産農産物の他、市内に流通している農産物や輸入加工食品（冷凍加工野菜）について、残留農薬検査を実施し、基準に適合していることを確認しました。

さらに、市内に流通している食品中に含まれる放射性物質の検査を実施し、基準値未満であることを確認しました。

【食品検査の概要】

	計画数	実施数 ^{*2}	内 訳		
			市内製造品	市外製造品	輸入食品
検体数	540	531	298	84	149
違反検体数	—	0	0	0	0
指針値超過検体数	—	5	5	0	0

^{*2} 実施数は、食品衛生総点検で実施したものを含む。詳細は別表3のとおり。

【地場産農産物の残留農薬検査の結果】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数
やまといも	7	有機リン系農薬 有機塩素系農薬 カーバメート系農薬 ピレスロイド系農薬 等	214
かんしょ	6		220
きゅうり	4		221
だいこんの根	3		231
にんじん	3 ^{*3}		226
さといも	2		228
えだまめ	1		195
うめ	1		229
ゆず	1		228

^{*3} 市外産農産物（千葉県産）1検体を含む

【輸入冷凍食品（冷凍加工野菜）の残留農薬検査の結果】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数	原産国
えだまめ	6	有機リン系農薬 有機塩素系農薬 カーバメート系農薬 ピレスロイド系農薬 等	195	台湾（3）、タイ（3）
とうもろこし	5		219	アメリカ（3）、 ニュージーランド（1）、 ハンガリー（1）
さといも	3		223、228	中国（3）
ほうれんそう	1		231	中国（1）

【市内に流通している食品の放射性物質検査の結果】

食品分類	検体数	違反数	食品の種類
乳児用食品	9	0	米飯類、菓子、清涼飲料水など
一般食品	10	0	漬物、調味料、納豆、ジャム、など
飲料水	1	0	ボトルドウォーター
合計	20	0	

7 違反食品等への対応

(1) 指針値超過が判明した食品等への対応

収去検査を実施した結果、衛生規範等の指針値を超過した食品がありましたので、当該食品を取り扱っていた事業者に対し、再発防止の観点から指導し、いずれも改善されたことを確認しました。

【指針値超過が判明した食品の概要と対応】

区分	食品群	超過した内容 (衛生規範等の指針値)	検体数	対応
市内 製造品	そうざい	細菌数超過 (未加熱品1,000,000/g以下)	2	製造方法を確認の上、食品の取扱い、器具類の洗浄・消毒の徹底等について衛生指導を実施するとともに、再検査等を実施し改善を確認しました。
	豆腐	細菌数超過 (1,000/g以下)	1	
	洋生菓子	細菌数超過 (100,000/g以下) 大腸菌群陽性(陰性) 黄色ブドウ球菌陽性(陰性)	1	
		大腸菌群陽性(陰性)	1	

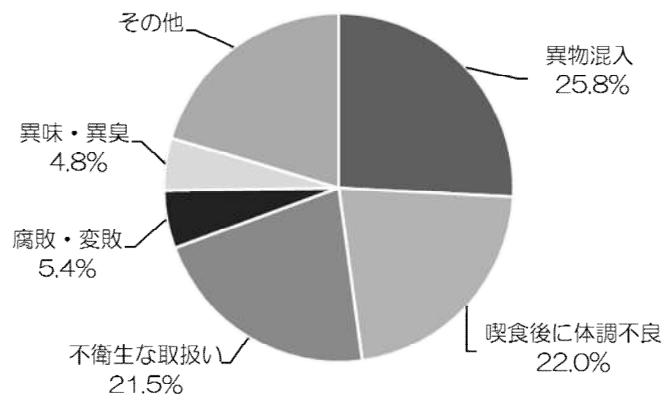
(2) 苦情等の発生状況と対応

消費者等から寄せられた食品衛生に関する苦情や相談件数は186件でした。

このうち、異物混入などの申し出に関するものが48件(25.8%)と最も多く、次いで、喫食後に体調不良を訴えるなどの申し出が41件(22.0%)、食品や施設の不衛生な取扱いに関するものが40件(21.5%)でした。(詳細は別表4のとおり。)

また、寄せられた情報をもとに施設への立入検査を行い、状況に応じた指導を実施しました。

【食品衛生に関する苦情等の内訳】



8 食中毒等健康被害発生時の対応

食中毒等の健康被害発生時には、疾病対策課や衛生研究所と連携して、迅速かつ適正に原因究明を行うとともに、被害の拡大を防止するため、食品等事業者に対し指導等を行いました。

昨年度は、市内で営業する飲食店を原因とする食中毒が1件発生しました。原因施設に対しては、営業停止措置等を講じるとともに、衛生指導を実施し、その改善を確認しました。また、健康被害の拡大防止を図るため、ホームページを通じて市民へ情報提供しました。

【食中毒発生状況】

発生日	営業の種類等	原因物質	喫食者数	発症者数	死者数	措置
9月9日	飲食店営業 (大衆酒場)	カンピロバクター・ジェジュニ	14	5	0	営業停止3日間

9 食品等事業者における自主管理の促進

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を促進するため、相模原食品衛生協会が行う食品衛生指導員による会員施設の巡回指導等の活動に対する支援を行いました。

また、食品等事業者への講習会を通じて、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行うとともに、食品衛生法改正に伴い制度化となる HACCP に沿った衛生管理についての説明を行い、自主的な衛生管理の促進を図りました。

【食品等事業者講習会の実施状況】

実施回数	受講者数
60	3,827

10 リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

(1) 相模原市食の安全・安心懇話会の開催

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションを推進するため、消費者団体、食品等事業者、学識経験者及び市民で構成する相模原市食の安全・安心懇話会を開催し、情報提供を行うとともに、意見交換を実施しました。

【食の安全・安心懇話会の開催状況】

委員	開催日	主な内容
相模原市地域婦人団体連絡協議会 相模原市食生活改善推進団体 相模原市農業協同組合 相模原食品衛生協会 学校法人麻布獣医学園(麻布大学) 学校法人相模女子大学 市民(公募) 市民(公募)	7月2日	<ul style="list-style-type: none"> 平成30年度監視指導計画に基づく実施結果について 本市で発生した食中毒事例について HACCPに沿った衛生管理の取組について 食品中に含まれる放射性物質の検査について
相模原市地域婦人団体連絡協議会 相模原市食生活改善推進団体 さがみはら消費者の会 相模原市農業協同組合 相模原食品衛生協会 学校法人相模女子大学 学校法人北里研究所(北里大学) 市民(公募) 市民(公募)	12月9日	<ul style="list-style-type: none"> 令和2年度監視指導計画案について 本市で発生した食中毒事例について

(2) 監視指導計画の策定に係る意見募集の実施

監視指導計画を策定するにあたり、広報さがみはらやホームページを通じた概要の公表、公民館等への計画案の配布等により意見募集を行い、監視指導計画へ広く市民の意見が反映できるよう努めました。

(3) 食品衛生に関する情報の提供と普及啓発

ア ホームページ等を通じた情報の提供

食品等事業者や市民に対して、ホームページへの掲載、リーフレット等の配布、公共交通機関車内や商業施設でのデジタル広告等により、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒の予防について普及啓発を図りました。

また、夏期・年末の食品衛生総点検の期間中や神奈川県が県内全域に食中毒警報及びノロウイルス食中毒警戒情報を発令した際は、市役所等に、食中毒予防啓発用の横断幕等を設置し、食品等事業者や市民に対して、注意喚起を行いました。

【食中毒に関する注意喚起】

内 容	実施日	実施場所
食品衛生月間の食中毒予防啓発 (横断幕の設置、のぼり旗の掲揚)	8月1日から 8月30日まで	市役所本庁舎 市内公共施設各所
食中毒警報発令 (懸垂幕等の設置)	7月30日から 10月30日まで	ウェルネスさがみはら 津久井総合事務所
ノロウイルス食中毒警戒情報発令 (横断幕の設置)	12月9日から 3月31日まで	市役所本庁舎 津久井総合事務所

イ 消費者向け講習会の実施

市民グループ等から開催依頼があった食品衛生に関する講習会において、食中毒予防等の正しい情報の提供と知識の普及啓発を図りました。

【消費者向けの講習会の実施状況】

対 象	実施回数	受講者数
大学生	3	87
その他(地域団体、各種団体)	29	1,036
合 計	32	1,123

ウ 妊産婦に対する啓発

母子健康手帳交付時及び保健センターが実施しているハローマザークラス(母親・父親教室)や離乳食教室において、妊娠時及び離乳食調理時に注意すべき食中毒の予防に関するリーフレット等を配布しました。

エ 食中毒予防キャンペーンの実施

食中毒が発生しやすい8月を食品衛生月間として定めるとともに、相模原食品衛生協会と協力して食中毒予防キャンペーンを実施し、食品衛生思想の普及啓発に努めました。また、ノロ

ウイルス食中毒警戒情報が発令された 11 月に、相模原食品衛生協会と協力してノロウイルス食中毒予防キャンペーンを実施しました。

【食中毒予防キャンペーンの概要】

内 容	実施日	実施場所
食中毒予防キャンペーン 〔リーフレット等の配布、のぼり旗の掲揚、食中毒予防クイズの実施、アンケートの実施、広報車による巡回広報〕	8月8日、9日	市内の商業施設及びスーパーマーケット
ノロウイルス食中毒予防キャンペーン (リーフレット等の配布、のぼり旗の掲揚)	11月7日	市内の商業施設、スーパーマーケット及び駅前

オ 地域のまつり等における食中毒予防啓発

市内で開催される市民まつり等で食品を提供する旨の届出があったものについて、食品の衛生的な取扱いや食中毒予防等に関する助言や指導を行いました。

カ 監視指導結果、違反事例等の公表

平成30年度監視指導計画に基づく実施結果や夏期及び年末食品衛生総点検の実施結果について、その都度、概要をホームページで公表するとともに、行政資料コーナー等においてリーフレットを配布しました。

また、市内の飲食店を原因とする食中毒が発生した際には、その概要を速やかに公表し、被害の拡大防止に努めました。

1.1 食品衛生に係る人材の資質向上

(1) 食品衛生監視員等の研修

厚生労働省や神奈川県等が実施する専門研修や調査・研究発表会に積極的に参加し、食品衛生監視員、**食鳥検査員**や試験検査員の資質の向上を図りました。

また、食中毒や違反食品等に関する調査を進めていく上で得た知見や検証結果を討議するため、調査研究発表会を開催し、食品衛生監視員や試験検査員の資質の向上と技術の研鑽を図りました。

(2) 食品等事業者の資質向上

営業者、食品衛生責任者等に対する講習会を定期的に行い、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行い、資質の向上を図りました。

また、地域のまつり等において食品を取り扱う市民等に対し、食品の衛生的な取扱いに関する事前相談に対する個別指導、衛生講習会及び現地指導を実施しました。

【衛生講習会の実施状況】

対 象	実施回数	受講者数
食品等事業者	60	3,827
消費者等	32	1,123
合 計	92	4,950

1 2 連携体制

(1) 国及び他の自治体との連携

厚生労働省、農林水産省、全国の自治体等との連絡協議会や神奈川県内の担当国会議を通じ、食品衛生に係る課題の検討や情報交換を行い、緊密な連絡を図りました。

【国及び自治体との連携会議への参加状況】

会 議 名	連 携 先
全国食品衛生主管課長連絡協議会	厚生労働省、消費者庁、 食品衛生を所管する自治体
関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議	
関東信越広域連携協議会	
首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会	
二十一大都市食品衛生主管課長会議	
県・保健所設置六市食品衛生担当国会議	神奈川県、県内保健所設置市
県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当国会議	
輸入食品衛生連絡会	厚生労働省横浜検疫所、東京検疫所川崎支所、神奈川県、県内保健所設置市
神奈川県食品表示監視協議会	農林水産省関東農政局神奈川県拠点、神奈川県警察本部、神奈川県等

(2) 庁内の関係各課との連携

市役所内の横断的な施策を推進するため、消費生活総合センター、保育課、学校保健課等で構成する「食品の安全に関する庁内連絡会議」を開催するとともに、施策を具体的かつ専門的に推進するため「リスクコミュニケーション・食品表示部会」を開催し、情報の共有を図りました。

また、近年普及している子ども食堂における食中毒の発生を防止するため、こども・若者支援課と連携し、子ども食堂を運営している団体等に対して、食品の衛生的な取扱いについて助言等を行いました。

【食品の安全に関する庁内連絡会議の開催状況】

名 称	構 成	開催日	主 な 内 容
食品の安全に関する庁内連絡会議	保健所長、消費生活総合センター、障害政策課（現、福祉基盤課）、高齢政策課（現、福祉基盤課）、疾病対策課、衛生研究所、健康増進課、保育課、商業観光課（現、観光・シティプロモーション課）、農政課、緑区役所地域振興課、中央区役所地域振興課、南区役所地域振興課、学校保健課、生涯学習課、生活衛生課	11月29日	<ul style="list-style-type: none"> ・令和2年度監視指導計画案について ・本市の食中毒の発生状況について ・食品衛生法の改正について
リスクコミュニケーション・食品表示部会	消費生活総合センター、健康増進課、農政課、生活衛生課	11月25日	<ul style="list-style-type: none"> ・各部署における取組み状況について ・新食品表示基準への移行について

別表1：食品群別重点監視指導項目

食品群	製造及び加工段階	貯蔵、運搬、調理及び販売段階
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設等における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店における微生物汚染の防止 ・枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度、期限管理、衛生的な取扱い等） ・加熱調理
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・原料卵の自主衛生管理 ・施設内の衛生的な取扱い 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理 ・破卵等の検卵
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留動物用医薬品、微生物等の検査 ・水産食品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等） ・加熱を要する食品についての加熱調理
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理 ・食品等事業者による原材料受入時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 	<ul style="list-style-type: none"> ・残留農薬の検査 ・有毒植物、有毒キノコの販売店からの排除
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・製造又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存 ・食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保 	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）

（参考）営業に係る公衆衛生上構すべき措置の基準に掲げる主な項目

<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理の計画的な実施 ・ねずみ、昆虫等の対策 ・原材料、製品等の期限管理 ・異物混入防止対策 ・使用水の管理 ・回収、廃棄等の措置 ・情報の収集及び提供 ・運搬に係る衛生管理 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設及びその周辺の衛生管理 ・廃棄物及び排水の取扱い ・原材料、製品等の温度管理 ・意図しないアレルギー物質の混入防止対策 ・食品衛生責任者の設置 ・管理運営要領の作成（自主管理体制の整備） ・食品等取扱者の健康管理 ・衛生上消費者に有益な情報の積極的な表示 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等取扱設備の衛生管理 ・食品添加物の使用基準の遵守 ・相互汚染防止対策 ・製品等の自主検査の実施 ・記録の作成及び保存 ・原材料・調理済み食品の保存 ・食品等取扱者への教育訓練 ・食品等の衛生的な販売
--	---	--

別表2：立入検査対象施設

立入計画回数	対象施設	対象施設数 ^{*4}
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模製造施設（大量に流通する食品を製造する施設であり、小分け施設を除く） 〔 飲食店営業(仕出し屋、弁当屋)、菓子製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、ソース類製造業、豆腐製造業、めん類製造業、そうざい製造業、食品製造業、魚介類加工業 〕 ・大規模な商業施設（自動販売機を除く） ・食中毒原因施設（前年度） 	383
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・大規模な食肉処理業 ・食品等輸入事務所等 ・飲食店営業（仕出し屋、弁当屋） ・食品製造等施設 〔 菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、食品の放射線照射業、清涼飲料水製造業、乳酸菌飲料製造業、冰雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、食品製造業、魚介類加工業 〕 ・大規模調理給食施設 ・スーパーマーケット等の大規模販売施設（催事を含み、自動販売機を除く） ・違反食品原因施設（前年度） ・大規模な市民まつり等において食品を提供する施設 <p>【立入回数が2回/年の施設を除く】</p>	1,634
0.5回/年	<ul style="list-style-type: none"> ・上記を除いた給食施設 	499
実状に応じて	<ul style="list-style-type: none"> ・上記を除いた営業施設 〔 飲食店営業、喫茶店営業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、乳類販売業、食肉販売業、魚介類販売業、魚介類せり売営業、冰雪販売業、魚介類行商、発酵乳等販売業、乳搾取業、器具・容器等の製造業・販売業、野菜又は果物・そうざい・菓子等の販売業 〕 ・関係機関からの情報提供に伴う調査・指導 ・市民等からの相談・要望に伴う調査・指導 ・営業許可申請等に伴う調査 <p>【立入回数が0.5回/年以上の施設を除く】</p>	13,985

^{*4} 対象施設数は、令和2年3月31日現在。

別表3：食品検査実施数

食品群	収去検体数	延べ項目数	検査項目							食品の例
			微生物検査		理化学検査					
			細菌	ウイルス	残留農薬	動物用医薬品	食品添加物 ^{*5}	アレルギー物質	その他 ^{*6}	
魚介類	26	152	20	0	0	132	0	0	0	魚介類、生食用鮮魚介類
冷凍食品	61	3,262	90	0	3,170	2	0	0	0	冷凍食品、冷凍野菜
魚介類加工品 ^{*7}	13	226	5	0	0	0	221	0	0	魚介類加工品、魚肉練り製品
肉卵類及びその加工品 ^{*7}	16	177	13	0	0	142	20	2	0	食肉、食肉製品、鶏卵
アイスクリーム類	13	52	26	0	0	0	26	0	0	アイスクリーム、氷菓
穀類及びその加工品 ^{*7}	25	97	75	0	0	0	22	0	0	生めん、ゆでめん
野菜類・果物及びその加工品 ^{*7}	101	6,154	131	0	5,536	0	487	0	0	地場産野菜、豆腐 ジャム、かんきつ類
菓子類	86	854	130	0	0	0	716	8	0	焼き菓子、スナック類 洋生菓子、和生菓子
清涼飲料水	15	382	19	0	0	0	264	0	99	炭酸飲料 ミネラルウォーター類
酒精飲料	24	372	0	0	0	0	372	0	0	日本酒、果実酒 リキュール類
缶詰、瓶詰食品	13	241	0	0	0	0	241	0	0	調味料、ジャム
その他の食品	115	483	236	0	0	8	237	0	2	弁当、そうざい うなぎ加工品 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
器具及び容器包装	3	21	0	0	0	0	0	0	21	金属缶
小計	511	12,473	745	0	8,706	284	2,606	10	122	
放射性物質に係る検査	20	40	0	0	0	0	0	0	40	乳児用食品、一般食品
合計	531	12,513	745	0	8,706	284	2,606	10	162	

*5 甘味料、着色料、保存料等

*6 重金属（鉛、カドミウム）等

*7 缶詰、瓶詰を除く。

別表 4：食品衛生に関する苦情件数

分 類		異物混入	有症苦情	不衛生取扱	異味・異臭	腐敗・変敗	その他	合計	主な苦情の例示
食 品 に 関 する も の	乳・乳製品・乳類加工品	1	0	0	0	0	1	2	牛乳（期限切れ商品の使用）
	魚介類及びその加工品	6	9	0	0	2	2	19	刺身（喫食後に体調不良）
	卵・肉類及びその加工品	5	10	0	0	2	3	20	食肉製品（腐敗・変敗の疑い）
	穀類及びその加工品	4	0	0	1	0	1	6	もち（毛髪の混入）
	野菜類（豆類を含む） 及びその加工品	5	0	0	2	4	4	15	漬物（冷蔵品の常温販売）
	菓子類	5	2	0	1	1	6	15	大福（異味・異臭）
	その他	22	20	4	4	1	9	60	牛丼（プラスチック様異物の混入）
	小 計	48	41	4	8	10	26	137	
施設に関するもの		—	—	36	1	—	12	49	飲食店（ゴキブリの発生）
合 計		48	41	40	9	10	38	186	

用語説明（五十音順）

【アニサキス】

サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類に寄生する、体長2～3cmの寄生虫の一種。アニサキスが寄生している鮮魚介類を生（不十分な冷凍又は加熱のものを含む）で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒（アニサキス症）を引き起こす。

【アレルギー物質（を含む食品）】

身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。近年、この食物アレルギーによる健康被害が多く見られることから、えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の7品目が「特定原材料」として食品表示法で表示が義務付けられている。また、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの21品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。

【営業に係る公衆衛生上講ずべき措置の基準】

「相模原市食品衛生法施行条例」において、施設内外の清潔維持、食品等取扱者の健康管理などを定めた基準。厚生労働省が策定している「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」の一部改正に伴い、平成27年4月からHACCPシステムの基準を追加した。

【横断幕・懸垂幕】

市民へ情報を提供するために、市役所本庁舎、ウェルネスさがみはら、津久井総合事務所に掲げる幕をいう。

【カンピロバクター】

食中毒の原因となる細菌の一つ。家畜、ペット、野生動物等が保菌しており、汚染された食品や水を摂取することにより下痢、腹痛、発熱等の症状を起こす。潜伏期間が一般に2～5日間とやや長く、他の食中毒菌と比べ、感染力が強く少量の摂取で発症する。未加熱又は加熱不十分な食肉の摂取による食中毒事例が報告されている。

【残留農薬等に関するポジティブリスト制度】

原則、すべての農薬、飼料添加物及び動物用医薬品について、残留基準（一律基準を含む）を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止する制度。

【指針値】

本文中においては、製造過程全般における衛生的な取扱い等の指針として、国が通知した「弁当及びそうざいの衛生規範」、「洋生菓子の衛生規範」、「生めん類の衛生規範」、又は市が定めた「食品の衛生に関する指導基準」に基づく値を指す。

【施設基準】

神奈川県が「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める基準で、営業施設の構造設備等について基準に適合しない場合は営業許可を受けることができない。

【収去検査】

食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が食品等営業施設に立入り、試験検査をするために必要最小量の食品等を無償で持ち帰る行為を収去といい、収去した食品等を検査することを、本文中では収去検査という。

【食中毒警報】

神奈川県が、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した予測式により食中毒の発生が懸念される日を予測し発令する警報をいう。

【食鳥検査員】

食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づく立入検査、抜き取り検査、報告徴収、衛生指導等を行うため、市長が市の職員の中から任命した職員をいう。

【食品衛生監視員】

食品衛生法及び食品表示法に基づく立入検査、食品の抜き取り検査、報告徴収、衛生指導等を行うため、市長が市の職員の中から任命した者をいう。食品衛生監視員になるためには、医師、獣医師、薬剤師のほか、大学で専門知識を学ぶなど、食品衛生法で定められた資格を有する必要がある。

【食品衛生協会】

食品衛生の向上を目的とする食品営業者の自主的活動の母体として昭和 25 年に発足した食品事業者等の団体。自主管理体制の確立など、食品衛生思想の普及啓発活動を行っている。

【食品衛生指導員】

食品業界が自らの管理体制を促進するための指導員。営業施設の巡回指導等食品衛生思想の普及啓発のための自主活動を行っている。規定の講習を修了した者の中から相模原食品衛生協会長が任命している。

【食品等輸入事務所等】

食品等を輸入する食品関連事業者(「食品安全基本法」第 8 条第 1 項に規定する食品関連事業者)が、「関税法」第 67 条の規定による輸入の申告又は同法第 73 条第 1 項の規定による承認の申請に係る業務を行う事務所又は事業所。

【製造基準】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食肉製品、清涼飲料水等の食品の製造方法を定めた基準をいう。

【成分規格】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品群ごとに細菌数や使用する添加物の制限などを定めた基準をいう。

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

小学校などの集団給食施設等における食中毒を予防するために、厚生労働省が、H A C C P の概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの。(参考：厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

【腸管出血性大腸菌】

人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症候群（HUS）を起こすものをいう。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、食品とともに摂取されると、少量の菌数でも腹痛や下痢等を起こすことがある。乳幼児や高齢者などは重症にいたる場合もあるので、特に注意を要する。

【動物用医薬品】

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品をいう。厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、食品への残留基準等を定めている。

【生食用食肉の規格基準】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、牛の食肉（内臓を除く）を生食用として販売する場合の成分規格や加工、保存、調理方法について定めた基準をいう。

【ノロウイルス】

食中毒の原因となるウイルスの一つ。潜伏期間は1～2日で、おう吐、下痢、腹痛等を起こす。極めて強い感染力を有し、少量のウイルスでも発症する。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食の他、感染した調理従事者からの二次汚染による食中毒事例が報告されている。

【ノロウイルス食中毒警戒情報】

ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性があることから、県内における感染性胃腸炎の患者数の動向を踏まえ、県民等に注意喚起を行うために神奈川県が発令する警戒情報をいう。

【HACCP（危害分析・重要管理点）】

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。食品の製造者が原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法のこと。平成30年の食品衛生法の一部改正により、原則として全ての食品等事業者に義務化されることが決定した。

【放射性物質（の基準値）】

東日本大震災の発生に伴う東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省が平成23年3月に食品中の放射性物質の暫定規制値を設定後、より一層、食品の安全と安心を確保するため、平成24年1月に設定した基準値。

現行の基準値は、すべての人が摂取する「飲料水」「一般食品」さらに、乳児が食べる「乳児用食品」、子どもの摂取量が特に多い「牛乳」の4つの区分に分けられ、すべての年齢の方に配慮し設定している。

【容器包装詰加圧加熱殺菌食品】

いわゆるレトルトパウチ食品のこと。食品（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品及び魚肉ねり製品を除く。）を気密性のある容器包装に入れ、密封した後、圧力釜などで圧を加えると同時に、加熱することで食品中の微生物を殺菌した食品をいう。

【リスクコミュニケーション】

消費者、食品等事業者、行政担当者などの異なる立場の者が、それぞれ持っている食品の安全の確保に関する情報及び意見を相互に交換すること。