

# 令和2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	4,691 件
食品等の抜き取り検査数	305 検体
食中毒発生件数	0 件
違反食品に対する行政処分件数	0 件
衛生講習会の受講者数	1,420 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

I	はじめに	1
II	実施期間	1
III	実施体制	1
IV	主な監視指導項目	2
V	立入検査	5
VI	食品検査	5
VII	違反食品等への対応	7
VIII	食中毒等健康被害発生時の対応	7
IX	食品等事業者が実施する衛生管理の促進及び資質の向上	8
X	リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	8
XI	連携体制	10
	別表 1	12
	別表 2	13
	別表 3	14
	別表 4	15
	用語説明	16

本文中に下線が引いてある語句は、16 ページ以降に用語説明があります。

# 令和2年度

## 相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

### I 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、令和2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。

なお、令和2年度は、新型コロナウイルス感染症対策に係る「相模原市業務継続計画」の実施により、一部の事業を縮小して取り組みました。

### II 実施期間

---

令和2年4月1日から令和3年3月31日までです。

### III 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食品検査（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



衛生研究所

#### 【主な仕事】

食品等取扱施設に対する立入検査  
検査する食品の抜き取り  
食中毒、違反食品等の調査  
食品衛生知識の普及啓発

#### 【主な仕事】

生活衛生課が抜き取った食品等の検査  
（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  
食品等検査における信頼性の確保

## IV 主な監視指導項目

---

### 1 項目別

#### (1) 製造・販売の各段階に応じた監視指導

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行いました。

#### (2) 食中毒の予防に関する監視指導

##### ア 食肉を原因とする食中毒の予防

焼鳥、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、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。

##### イ ノロウイルスによる食中毒の予防

立入検査、リーフレットの配布、衛生講習会、市のホームページ等を通じて、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、二枚貝の衛生的な取扱いなどの予防対策等に関する普及啓発を行いました。

また、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注意喚起を行いました。

##### ウ アニサキス等による魚介類の食中毒の予防

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として、加熱・冷凍による予防や目視確認の徹底について注意喚起を行いました。

#### (3) 食品表示に関する監視指導

立入検査や食品検査等を通じて、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、改善指導を行いました。

また、新たに弁当販売を始める飲食店等の事業者に対して、農政課や健康増進課と連携し、適正な食品表示の作成について講習会を行いました。

#### (4) 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、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行いました。

また、夏期にテイクアウトを行う飲食店に対して食中毒の注意喚起を行うため、市内主要駅周辺を巡回し、食品の衛生管理の徹底についてリーフレットを用いて指導しました。

【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日から 8月31日まで	11月 2日から 12月28日まで
立入検査数 (指導施設数)	918 (11)	873 (13)
食品表示点検数 (表示指導数)	1,965 (1)	3,403 (1)
食品検査検体数 (違反検体数)	73 (0)	94 (0)
食品検査項目数	1,851	3,231

2 施設別

(1) 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の遵守状況を確認するとともに、令和3年6月から制度化されたHACCPに沿った衛生管理の導入状況の確認と、未導入施設に対する指導を行いました。

(2) 調理施設に対する監視指導

ア 給食施設や大量に調理する飲食店（仕出し屋、弁当屋）に対する監視指導

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行いました。

また、小学校の給食施設に対して、学校保健課と連携した立入検査を行い、助言指導を行いました。

【給食施設の立入検査数】

対象施設	立入施設数
小学校	30
事業所等	6

イ その他の飲食店に対する監視指導

施設の衛生管理や施設基準の遵守（手洗い設備、食品等取扱室の区画等）等について監視指導を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入状況について確認を行い、未導入施設については手引書を用いた指導を行いました。

また、飲食店が新たにテイクアウトや宅配を始める際に必要な注意事項を記載したリーフレットを作成し、テイクアウトに適したメニューの選定や温度管理等の指導を行いました。



作成リーフレット（令和2年度）

(3) 販売施設に対する監視指導

食品の保存温度や陳列販売状況、施設の衛生管理、消費・賞味期限の管理について監視指導を行うとともに、販売店における適正表示について監視を行いました。

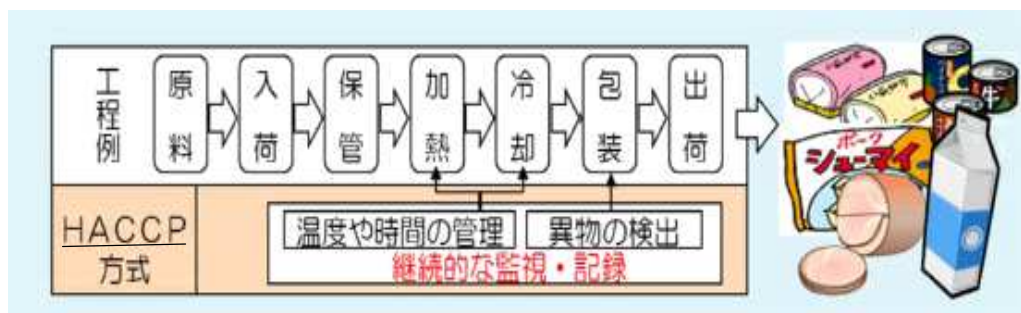
(4) チェーン展開する食品等事業者に対するHACCP導入状況の調査

神奈川県及び県内保健所設置市が連携し、県内でチェーン展開する食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入状況や衛生管理の方法等について調査を行いました。調査結果は、県内で情報共有し各施設への指導に活用しました。

◎HACCP（ハサップ）とは？

安全な食品を製造するための工程管理の手法です。

原料の仕入れから出荷・提供に至る全ての工程の中で、食中毒菌の汚染や異物混入などの問題が起こりやすい工程を把握し、集中的に管理することで食品の安全を確保します。



◎HACCPに沿った衛生管理とは？

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月から完全施行となったHACCPの制度化に従い、食品等事業者は規模や業種等に応じて「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかを実施しなくてはなりません。どちらも、衛生管理計画を作成し、実施状況を記録することで、衛生管理の「見える化」を行います。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>HACCPの7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・大規模事業者</li></ul>	<p>各事業者団体が作成した「手引書」を参考に、取り扱う食品の特性や営業の規模に応じた衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・小規模事業者</li><li>・飲食店や給食施設 等</li></ul>

## V 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。

### 【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*2	実施率(%)
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>大規模製造施設</li> <li>食中毒原因施設（前年度）</li> </ul>	43	134	155.8
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）</li> <li>食品製造等施設</li> <li>スーパーマーケット等の大規模販売施設（自動販売機を除く）</li> <li>違反食品原因施設（前年度）</li> <li>食品を提供する大規模な市民まつり等【立入回数が2回/年の施設を除く】</li> </ul>	1,961	1,448	73.8
0.5回/年 （2年に1回）	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設（学校・病院等）</li> <li>食品等輸入事務所等</li> </ul>	542	105	38.7
実状に応じて	<ul style="list-style-type: none"> <li>関係機関からの情報提供に伴う調査・指導</li> <li>市民等からの相談・要望に伴う調査・指導</li> <li>営業許可申請等に伴う調査</li> <li>【立入回数が0.5回/年以上の施設を除く】</li> </ul>	14,034	3,004	—
合計		16,580	4,691	—

\*1 令和3年3月31日現在。対象施設の詳細は別表2のとおり。

\*2 HACCPの実施状況の確認を含む

## VI 食品検査

全国的な違反状況、流通状況等を考慮して食品検査を実施し、食品衛生法や食品表示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。

なお、試験検査は、精度管理基準（GLP）に基づき、内部点検や精度管理を実施し、検査の信頼性の確保に努めました。



【食品検査の概要】

	実施数*3	内 訳		
		市内製造品	市外製造品	輸入食品
検体数	305	159	66	80
規格基準違反検体数	1	0	1	0
食品表示基準違反検体数	3	3	0	0

\*3 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 (1 検体あたり)
きゅうり	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	223
やまといも	5		214
かんしょ	4		220
だいこんの根	3*4		231
にんじん	3*4		226
さといも	1		227

\*4 市外産農産物（だいこんの根（神奈川県産）、にんじん（千葉県産））各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 (1 検体あたり)	原産国
とうもろこし	2	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	222	アメリカ（2）
えだまめ	1		201	台湾（1）
さといも	1		227	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	10	0	米飯類、清涼飲料水、そうざいなど
一般食品	10	0	調味料、菓子、酒精飲料、ジャムなど





## VII 違反食品等への対応

### 1 違反食品への対応

食品検査を実施した結果、規格基準及び食品表示基準に違反した食品が発見されました。当該食品を取り扱っていた事業者に対し、速やかに改善指導を実施するとともに、事業者が市外であった場合は、所管する自治体へ通報しました。

#### 【違反食品の概要と対応】

区分	食品群	違反内容	検体数	対応
市内 製造品	菓子	食品表示基準違反 ・添加物表示不適 ・特定原材料表示不適	3	製造者に対して適正表示の徹底について指導し、改善を確認
市外 製造品	冷凍食品	規格基準違反 ・細菌数超過	1	製造所を所管する自治体に通報し、回収命令となったことを確認

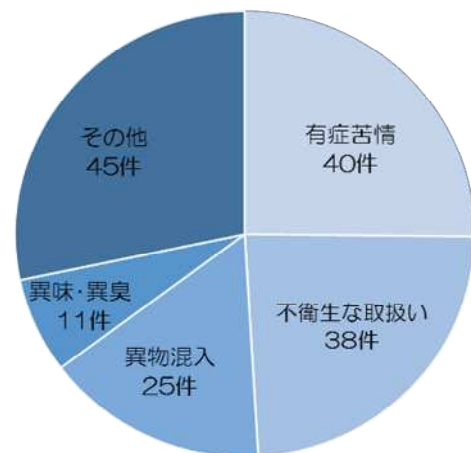
### 2 苦情等の発生状況と対応

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159件でした。

このうち、喫食後に体調不良を訴えるなどの申し出に関するものが40件（25.2%）と最も多く、次いで、食品や施設の不衛生な取扱いに関するものが38件（23.9%）、異物混入などの申し出に関するものが25件（15.7%）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調査を行い、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】



## VIII 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、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、感染症対策課や衛生研究所と連携して対応を行います。

令和2年度は、市内で製造・調理した食品を原因とする食中毒の発生はありませんでした。

## IX 食品等事業者が実施する衛生管理の促進及び資質の向上

### 1 食品等事業者講習会の開催

食品等事業者に対する講習会を開催し、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理についての説明を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進を図りました。

また、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、各業種別の講習会を開催し、それぞれの業種に応じた衛生管理計画の策定やその実施方法等について説明し、HACCPの導入支援を行いました。

なお、講習会は従来の会場集合型の開催に加え、インターネットによる配信やDVDの貸し出しによる動画視聴型を新たに開催しました。

#### 【食品等事業者講習会の実施状況】

実施形式	受講者数
会場集合型	91名 (開催回数：6回)
動画視聴型	1,270名



令和2年度業種別講習会動画抜粋（菓子製造業向け）

### 2 食品関連団体への支援

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推進するため、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やその他の活動に対する支援を行いました。

## X 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、市民、消費者団体、食品等事業者及び学識経験者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。

相模原市食の安全・安心懇話会  
(令和2年度)



【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わかかな会 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）	12月7日	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和3年度監視指導計画（案）の概要について</li> <li>食中毒予防や食品衛生に関する各団体等の取組状況について</li> </ul>

※7月に資料「平成31年度監視指導計画に基づく実施結果」を送付しました。

2 監視指導計画の策定に係る意見募集の実施、監視指導結果の公表

監視指導計画を策定するにあたり、ホームページでの計画案の公表、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。

また、平成31年度監視指導計画及び夏期・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しました。平成31年度監視指導計画に基づく実施結果については、行政資料コーナー等において資料を配布しました。

3 食品衛生に関する情報の提供と普及啓発

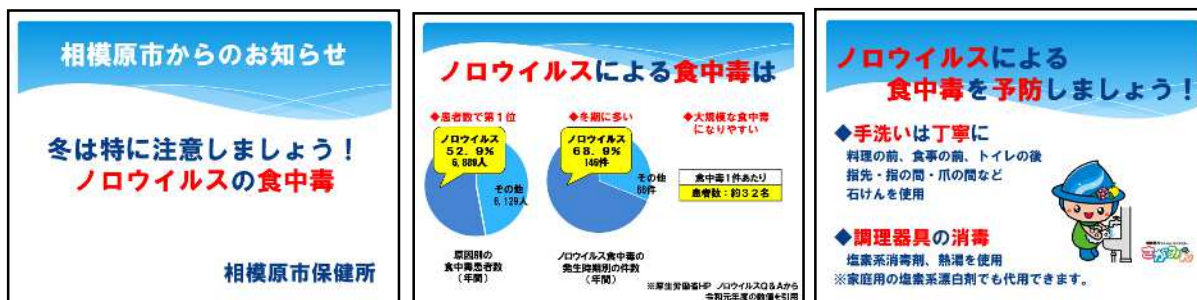
(1) ホームページ等を通じた情報の提供

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31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）	8月18日から 10月28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）	11月30日から 3月31日まで	市役所本庁舎 津久井総合事務所



バス車内デジタル広告を利用した食中毒啓発（令和2年度）

(2) 消費者向け講習会の実施

各種団体や他課から開催依頼があった消費者向けの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。

【消費者向け講習会の実施状況】

対象	受講者数
市民団体等	59名 (開催回数：4回)

(3) 妊産婦に対する啓発

母子健康手帳交付時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。

(4) 地域のまつり等における食中毒予防啓発

市内で開催される自治会の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。

## XI 連携体制

1 国及び他の自治体との連携

国（厚生労働省、農林水産省、消費者庁等）や全国の自治体等との連絡協議会や神奈川県内の担当者会議を通じ、食品衛生に係る課題の検討や情報交換を行いました。特に、令和3年6月1日から施行される改正食品衛生法については、国や他自治体と緊密な連絡を図り、運用上の課題について検討を行いました。

また、国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、食品衛生監視員や試験検査員の資質の向上を図りました。

なお、一部の会議や研修については、書面やウェブによる開催となりました。

【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
関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	
関東甲信越静地区食肉衛生担当者会議	
県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	神奈川県、県内保健所設置市
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

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「イベント食品衛生部会」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。

さらに、新たにテイクアウトや弁当販売を行う飲食店に対して、産業支援課や各区地域振興課と連携し、食中毒の予防啓発や適正な食品表示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、観光・シティプロモーション課、消費生活総合センター、福祉基盤課、疾病対策課（現、感染症対策課）、衛生研究所、健康増進課、保育課、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24日 （書面開催）	<ul style="list-style-type: none"> <li>令和3年度監視指導計画（案）の概要について</li> <li>食中毒予防や食品衛生に関する各課の取組状況について</li> </ul>
イベント食品衛生部会	観光・シティプロモーション課、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、生涯学習課、生活衛生課	3月29日	<ul style="list-style-type: none"> <li>屋台等の簡易な施設での臨時営業を対象とした施設基準の新設について</li> <li>「相模原市縁日祭礼等における食品の取扱いに係る指導等に関する要綱」の見直し検討について</li> </ul>



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"> <li>• 食肉処理施設等における微生物汚染の防止</li> <li>• 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>• 食品等事業者による原材料受入時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保</li> <li>• 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 飲食店における微生物汚染の防止</li> <li>• 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）</li> <li>• 加熱調理</li> <li>• 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 原料卵の自主衛生管理</li> <li>• 施設内の衛生的な取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 低温保管等温度管理</li> <li>• 破卵等の検卵</li> </ul>
水産食品 (魚介類及び 水産加工品)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生食用鮮魚介類の衛生管理</li> <li>• 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>• 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>• 生食用かきの採捕海域等の適正表示</li> <li>• フグの適正な取扱い及び衛生的な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 残留動物用医薬品、微生物等の検査</li> <li>• 水産食品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）</li> <li>• 加熱を要する食品についての加熱調理</li> </ul>
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"> <li>• 生食用野菜、果実等の衛生管理</li> <li>• 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</li> <li>• 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌</li> <li>• 残留農薬、汚染物質等の検査</li> <li>• 有毒植物、有毒キノコの販売店からの排除</li> </ul>
乳及び 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>• 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>• 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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）</li> </ul>

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*5
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>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）  <span style="font-size: 2em;">{</span> 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 <span style="font-size: 2em;">}</span></li> <li>食中毒原因施設（前年度）</li> </ul>	43
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>飲食店営業（仕出し屋、弁当屋）</li> <li>食品製造等施設  <span style="font-size: 2em;">{</span> 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、氷雪製造業、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 <span style="font-size: 2em;">}</span></li> <li>スーパーマーケット等の大規模販売施設（自動販売機を除く）</li> <li>違反食品原因施設（前年度）</li> <li>食品を提供する大規模な市民まつり等</li> </ul> <p><b>【立入回数が2回/年の施設を除く】</b></p>	1,961
0.5回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>給食施設（学校、病院等）</li> <li>食品等輸入事務所等</li> </ul>	542
実状に応じて	<ul style="list-style-type: none"> <li>上記を除いた営業施設  <span style="font-size: 2em;">{</span> 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、氷雪販売業、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、給食施設 <span style="font-size: 2em;">}</span></li> <li>関係機関からの情報提供に伴う調査・指導</li> <li>市民等からの相談・要望に伴う調査・指導</li> <li>営業許可申請等に伴う調査</li> </ul> <p><b>【立入回数が0.5回/年以上の施設を除く】</b></p>	14,034

\*5 対象施設数は、令和3年3月31日現在。



別表3：食品検査実施数

食品群	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*6	アレルギー物質	その他*7	
魚介類	12	58	10	0	0	48	0	0	0	魚介類、生食用鮮魚介類
冷凍食品	40	944	72	0	872	0	0	0	0	冷凍食品、冷凍野菜
魚介類加工品*8	11	193	5	0	0	0	188	0	0	魚介類加工品、魚肉練り製品
肉卵類及びその加工品*8	14	244	13	0	0	211	20	0	0	食肉、食肉製品、鶏卵
乳及び乳製品	3	6	3	3	0	0	0	0	0	牛乳
穀類及びその加工品*8	3	6	3	3	0	0	0	0	0	米飯
野菜類・果物及びその加工品*8	51	5137	55	0	4886	0	196	0	0	地場産野菜、豆腐かんきつ類
菓子類	25	379	0	0	0	0	364	15	0	焼き菓子、スナック類 洋生菓子
清涼飲料水	8	194	10	0	0	0	154	0	30	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
缶詰、瓶詰食品	9	188	0	0	0	0	188	0	0	調味料、ジャム
その他の食品	85	302	182	9	0	4	105	0	2	弁当、そうざい うなぎ加工品
小計	285	8023	353	15	5758	263	1587	15	32	
放射性物質に係る検査	20	30	0	0	0	0	0	0	30	乳児用食品、一般食品
合計	305	8053	353	15	5758	263	1587	15	62	

\*6 甘味料、着色料、保存料等

\*7 重金属（鉛、カドミウム）等

\*8 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 *9	合 計	主な苦情の例示
食 品 に 関 する も の	魚介類及びその加工品	1	9	0	0	0	0	10	生カキ（喫食後に下痢、嘔吐）
	卵・肉類及びその加工品	1	2	0	2	0	6	11	チキンナゲット（プラスチック片混入）
	穀類及びその加工品	1	4	0	0	0	0	5	ゆでうどん（虫混入）
	野菜類（豆類を含む） 及びその加工品	3	0	0	0	0	4	7	トマト（白い斑点）
	菓子類	3	0	1	0	0	4	8	キャンディ（虫混入）
	その他	16	25	10	6	0	7	64	そうめんのつゆ（薬品臭）
	小 計	25	40	11	8	0	21	105	
施設に関するもの		—	—	27	3	—	24	54	食べ放題（buffet形式） の飲食店の衛生管理
合 計		25	40	38	11	0	45	159	

\*9 感染症対策に関するものを含む

## 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。

### 【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。

### 【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。

### 【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。

#### 【精度管理基準（GLP：Good Laboratory Practice）】

試験、検査の信頼性を確保するための管理手法。食品衛生法においては、「検査又は試験に関する事務の管理」として、検査設備の管理、検査マニュアルの作成等が規定されている。

#### 【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、HACCP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\\_iryoku/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryoku/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。

#### 【手引書】

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省の食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書。

#### 【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。

#### 【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。

#### 【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。