

令和7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	2,565件
食品等の抜き取り検査数	547検体
食中毒発生件数	3件
衛生講習会の受講者数	3,163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

はじめに	1
I 実施期間	1
II 重点的な取組	1
III 検査の実施	3
IV 食品等事業者が実施する衛生管理の促進	6
V リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	7
VI 実施体制	8
別表 1	10
別表 2	11
別表 3	12
別表 4	13
用語説明	14

本文中に下線が引いてある語句は、14 ページ以降に用語説明があります。

令和7年度

相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

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7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。

I 実施期間

令和7年4月1日から令和8年3月31日まで

II 重点的な取組

1 HACCPに沿った衛生管理の普及推進

食品等取扱施設の監視を行った際に、HACCPに沿った衛生管理の導入状況について確認し、未導入施設については手引書を用いた指導を行い、HACCPに沿った衛生管理を実施している施設については、衛生管理の実施状況や内容の見直し等に関する指導を行いました。

新規事業者については、営業許可申請手続き時に衛生管理計画の作成方法等を説明し、HACCPに沿った衛生管理の導入について、支援を行いました。

また、食品衛生責任者実務講習会において、HACCPに沿った衛生管理について普及啓発を実施しました。

◎HACCPに沿った衛生管理について

HACCPとは、安全な食品を製造するための工程管理の手法です。

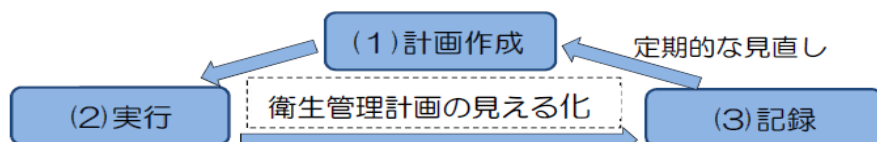
原則として全ての食品等事業者は、規模や業種等に応じて「①HACCPに基づく衛生管理」か「②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかを実施する必要があります。

① HACCPに基づく衛生管理

主に大規模事業者が行う衛生管理で、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ものです。

② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者等が行う衛生管理で、これまで日々行ってきた衛生管理の内容を書き出す（「見える化」する）ことで、衛生管理のレベルアップを図っていくものです。対象事業者は手引書を参考に、(1)計画作成、(2)実行、(3)実施記録を行います。



2 食中毒防止のための取組

(1) 食肉を原因とする食中毒対策

食肉によるカンピロバクターや腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒を防止するため、飲食店及び販売店に対し、食肉の十分な加熱及び二次汚染の防止を徹底するよう指導しました。

また、バーベキューや焼き肉を行う市民等に向けて、ホームページ等により食肉の取扱いに係る注意喚起を行いました。

(2) アニサキス等を原因とする魚介類の食中毒対策

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) ウェルシュ菌やセレウス菌を原因とする食中毒対策

一度に大量の調理を行う集団給食施設や仕出し弁当店等、ウェルシュ菌やセレウス菌による食中毒のリスクが高い施設に対して、加熱調理後の保温、冷却等の食品の適切な保管、施設の生産能力に見合う調理、配達時の適切な温度管理について指導しました。

(4) ノロウイルスによる食中毒対策

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、SNS 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。



SNSを活用した食中毒啓発動画

3 食品表示の適正化推進

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、特定原材料(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食品について、改善指導を行いました。

Ⅲ 検査の実施

1 施設検査

施設の規模、製造量、調理数、流通の広域性、過去の食中毒の発生状況等を考慮して年間の検査回数を定め、施設検査を行いました(別表1)。

また、食品群別重点監視指導項目(別表2)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。

(1) 製造施設に対する検査

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、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) 調理施設に対する検査

ア 給食施設や大量に調理する飲食店(仕出し屋、弁当屋)に対する検査

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、HACCPに沿った衛生管理や、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。

イ その他の飲食店に対する検査

施設の衛生管理や施設基準の遵守(手洗い設備、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配布し、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。

(3) 販売施設に対する検査

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な食品表示について指導を行いました。

2 食品等検査

全国的な違反状況、流通状況等を考慮して食品衛生法や食品表示法で規定する基準への適合検査を実施しました。

残留農薬について、本市の特産品である「やまといも」等の地場産農産物のほか、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)を対象に検査を実施し、基準に適合していることを確認しました。また、放射性物質について、市内に流通している食品を対象に検査を実施し、基準値未満であることを確認しました。さらに、食品取扱施設の衛生管理の状況を確認するため、調理器具や施設設備の拭取り検査を実施し、必要に応じて指導を実施しました。

なお、試験検査は、GLP(業務管理基準)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。

【食品等検査】

	実施数 *1	内 訳			
		食 品			その他
		市内製造品	市外製造品	輸入食品	(拭取り検体)
検体数	547	134	156	117	140
規格基準違反検体数	1	0	0	1	—
食品表示基準違反検体数	0	0	0	0	

*1 実施数の詳細は別表3のとおり。

【地場産農産物の残留農薬検査】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数 (1検体あたり)
やまといも	5	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	213
かんしょ	4		219
にんじん	3		225
さといも	1		226
ほうれんそう	2		228
きゅうり	5		222
ゆず	2		227
えだまめ	1※2		200
トマト	3※3		230

*2市外産農産物（北海道産） *3市外産農産物（群馬県産）を含む

【輸入冷凍食品（冷凍加工野菜）の残留農薬検査】

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	1	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	220	タイ
いんげん	2		218	中国、ベトナム
さといも	1		225	中国
ブロッコリー	2		219	中国
えだまめ	4		200 (1検体のみ199)	台湾、タイ、中国
ほうれんそう	2		228	中国

【市内に流通している食品の放射性物質検査】

食品分類	検体数	違反数	食品の種類
乳児用食品	10	0	うどん、清涼飲料水、調製液状乳など
一般食品	10	0	味噌、清酒、ジャムなど

【拭取り検査】

	検体数	検査項目	拭き取った箇所
拭取り検体	140	細菌数、大腸菌群	機械器具、取っ手、蛇口など

3 食品衛生総点検

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・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。

【食品衛生総点検の実施結果】

	夏 期	年 末
実施期間	7月1日から 8月29日まで	11月4日から 12月26日まで
立入検査数 (指導施設数)	401 (150)	278 (91)
食品表示点検数 (表示指導数)	657 (8)	681 (4)
食品検査検体数 (違反検体数)	126 (0)	106 (0)
食品検査項目数	2, 148	3, 146

4 違反食品等の対応

(1) 違反食品への対応

・市内流通食品の抜き取り検査

市内流通食品について、抜き取り検査を実施した結果、規格基準に違反した食品が発見されました。当該食品の輸入者が市外であったため、所管する自治体へ通報しました。また、食品表示基準に違反した食品は発見されませんでした。

食品群	違反内容	対応
冷凍食品	規格基準違反 ・大腸菌群陽性	輸入者を所管する自治体に通報し、事業者による自主回収が行われたことを確認

・他自治体からの通報に基づく対応

他自治体が発見した抜き取り検査において、相模原市内の事業者が輸入した食品から食品表示に記載のない着色料(黄色5号)が検出されたため、正しい表示ラベルを作成し、当該食品へ貼り替えるよう指導しました。

食品群	違反内容	対応
菓子	食品表示法第5条違反 ・表示の欠落	輸入者に対し、正しい表示ラベルへの貼替対応を指導

(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236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121件(51%)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37件(16%)、異物混入などの申し出に関するものが23件(10%)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。

5 輸入食品等への対応

市内で流通する輸入食品について、抜き取り検査を実施するとともに、販売店への立入調査時に適切な食品表示がされているか監視指導を行いました。

6 食中毒等健康被害発生時の対応

(1) 食中毒発生時の対応

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。

令和7年度は、市内で製造・調理した食品を原因とする食中毒が2件、家庭内の食中毒が1件の計3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。

【令和7年度食中毒発生状況】

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
7月11日	魚介類販売業	アニサキス	2	1	0	営業の一部停止1日間
11月3日	家庭	アニサキス	2	1	0	
11月10日	飲食店営業	ノロウイルス	36	16	0	営業停止3日間

(2) 健康食品による健康被害発生時の対応

機能性表示食品に起因する大規模な食中毒事案が発生したことから、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、市民から寄せられる健康相談等に対応しました。

IV 食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進

1 食品等事業者に向けた助言・指導

食品等事業者に対する衛生講習会を開催し、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。

なお、食品衛生責任者実務講習会は、会場受講型とインターネット視聴型を併用して実施しました。また、インターネットの利用が困難な事業者向けに、DVDの貸出しを行いました。

【食品等事業者講習会の実施状況】

実施形式	受講者数
会場受講型	426名
インターネット視聴型 (DVD視聴を含む)	2,519名

2 食品関係団体への支援

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、(一社)相模原市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8月と11月に実施する食中毒予防普及啓発活動(食中毒予防キャンペーン)に対し支援を行いました。

3 優良施設等の表彰

多年にわたり食品衛生の向上に寄与された方を、相模原市保健衛生功労者として表彰しました。

V リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

1 監視指導計画の策定及び実施結果の公表

監視指導計画を策定するにあたり、計画案を市ホームページで公表するほか、生活衛生課で配布することにより意見募集を行い、広く市民の意見が反映できるよう努めました。

2 「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。

【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な会 さがみはら消費者の会 相模原市農業協同組合 (一社)相模原市食品衛生協会	7月7日	・令和6年度監視指導計画に基づく実施結果について ・令和7年度監視指導計画について ・食中毒事件等について 等
学校法人相模女子大学 学校法人北里研究所(北里大学) 学校法人麻布獣医学園(麻布大学) 市民(公募)	12月8日	・令和8年度監視指導計画(案)の概要について ・食中毒事件等について 等

3 食品衛生に係る情報発信

(1) 食中毒の注意喚起

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29日まで	市役所本庁舎 市内公共施設各所
<u>ノロウイルス食中毒警戒情報</u> 発令 (横断幕の設置)	12月11日から 3月31日まで	市役所本庁舎 津久井総合事務所

(2) 食中毒予防に係る情報発信

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、SNSによる動画配信等により、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。



バス車内デジタル広告を利用した食中毒啓発

(3) 講習会等の実施

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。

また、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。

【消費者向け講習会の実施状況】

対 象	受講者数
市民団体等	218名 (開催回数：6回、うちオンライン開催1回)

VI 実施体制

1 実施機関

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】

食品衛生監視員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

2 連携機関

(1) 市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、学校給食課等で構成する「食品の安全に関する市内連絡会議」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、子ども食堂の運営を予定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。

(2) 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。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。

【食品の安全に関する市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市内連絡会議	保健所長、シティプロモーション戦略課、観光政策課、消費生活総合センター、福祉基盤課、疾病対策課、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、学校給食課、生涯学習課、生活衛生課	11月12日	・令和8年度監視指導計画(案)の概要について ・食中毒事例等について 等

【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	
二十一大都市食品衛生主管課長会議	
関東信越広域連携協議会	関東甲信越の各都県、保健所設置市、特別区
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
県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	
輸入食品衛生連絡会	厚生労働省横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所、神奈川県、県内保健所設置市

別表1：立入計画回数別の立入検査数

立入計画回数 *4	対象施設の例	目標監視数	立入検査数	実施率 (%)
2回/年	・許可施設（大規模事業者の製造業・調理業） ・食中毒原因施設（前年度）	70	61	87.1
1回/年	・許可施設（上記を除いた製造業） ・大規模販売施設（スーパーマーケット等） ・認定小規模食鳥処理場	500	462	92.4
1回/3年	・届出施設（製造業（簡易な加工を除く）） ・給食施設（学校、病院等）	200	198	99.0
実情に応じて	・上記を除いた食品等取扱施設 ・営業許可申請等に伴う調査施設 ・市民等からの相談・要望に伴う調査・指導施設 ・関係機関からの情報提供に伴う調査・指導施設	—	1,844	—
合計		—	2,565	—

*4 立入検査については、施設におけるHACCPに沿った衛生管理の実施状況に応じて、回数を減ずることがある。

別表2：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 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用 	<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 ・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用
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"> ・ 生食用鮮魚介類の衛生管理 ・ 製造過程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 ・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示 ・ フグの適正な取扱い及び衛生的な処理 	<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"> ・ 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌 ・ 残留農薬、汚染物質等の検査 ・ 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"> ・ 製造過程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）

別表3：食品等検査実施数

区分	検体数	延べ項目数	検査項目							検体例
			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	19	134	14	0	0	120	0	0	0	魚介類、生食用 冷凍鮮魚介類
冷凍食品	84	2,916	142	0	2,774	0	0	0	0	冷凍食品、 冷凍野菜
魚介類加工品	14	243	5	0	0	0	238	0	0	魚介類加工品
肉卵類及びその加工品	15	267	13	0	0	234	20	0	0	食肉、食鳥卵、 食肉製品
アイスクリーム類・氷菓	16	63	31	0	0	0	32	0	0	氷菓、 ラクトアイス
穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
野菜類・果物及びその加工品	62	6,199	8	0	5,552	0	639	0	0	地場産野菜、 漬物
菓子類	47	769	0	0	0	0	754	15	0	焼き菓子、 スナック
清涼飲料水	15	398	15	0	0	0	308	0	75	炭酸飲料 ミネラルウォーター
酒精飲料	25	362	0	0	0	0	362	0	0	果実酒、 日本酒
缶詰、瓶詰食品	21	382	0	0	0	0	382	0	0	ジャム、 調味料
器具及び容器包装	3	21	0	0	0	0	0	0	21	缶
その他の食品	17	61	15	0	0	4	39	0	3	レトルト食品
食中毒調査に係る食品	49	385	336	49	0	0	0	0	0	米飯、パン、ス ープ
小計	387	12,200	579	49	8,326	358	2,774	15	99	
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
拭取り検査	140	280	280	0	0	0	0	0	0	施設設備
合計	547	12,520	859	49	8,326	358	2,774	15	139	

*5 甘味料、着色料、保存料等

*6 重金属（鉛、カドミウム）等

別表4：食品衛生に関する苦情件数

分類		異物混入	かび	腐敗・変敗	異味・異臭	不衛生取扱管理	有症苦情	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	0	0	0	0	0	0	0	0	
	魚介類及びその加工品	1	0	0	0	1	9	4	15	鮮魚（寄生虫混入）
	肉・卵類及びその加工品	5	0	0	2	3	27	4	41	焼き鳥（有症苦情）
	穀類及びその加工品	5	0	0	1	3	5	1	15	菓子パン（金属製異物の混入）
	野菜類（豆類を含む）及びその加工品	4	0	6	1	0	2	1	14	サラダ（鋭利な異物の混入）
	菓子類	1	1	0	0	2	0	2	6	パン（カビが生えている）
	その他	7	0	1	0	8	23	13	52	
	不明	0	0	0	0	0	55	0	55	
	小計	23	1	7	4	17	121	25	198	
施設に関するもの	—	—	—	1	20	—	17	38	店内に動物がいる	
合計	23	1	7	5	37	121	42	236		

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。

【いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領】

いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、国が、国及び各自治体において講ずべき対応の手順を定めたもの。

【ウェルシュ菌】

人に下痢、腹痛等の症状を引き起こす食中毒の原因菌の一つ。人や動物の腸管内、土壌など環境中にも広く分布しており、菌に汚染された原材料を介して食品中に混入することが多い。ウェルシュ菌は酸素がない状態で発育するため、カレー、シチュー、煮物等の食品が主な原因食品となる。

【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。

【GLP(業務管理基準)】

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。

【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に昭和25年に発足した食品等事業者の団体。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】

食品業界が自らの衛生管理体制を確保するための指導員で、規定の講習を修了した者の中から(一社)相模原市食品衛生協会長が任命するもの。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。

【食品衛生法】

国民が安全に飲食できるようにするため、必要な規制や措置を決め、飲食によって起こり得る危害を防止し、国民の健康の保護を図る法律。食の取り巻く環境変化や国際化等に対応し食品の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法の一部が改正された。

【食品表示法】

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度で平成27年4月1日に施行された。

【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。

【セレウス菌】

食中毒の原因となる細菌の一つ。本菌による食中毒は、その症状から嘔吐型と下痢型の2つに分類されるが、日本では嘔吐型が多くみられる。原因食品としては、穀類及びその加工品(米飯類、麺類)が最も多く、こういった食品を加熱調理後、常温保管するなど、不適切な温度管理を行うと本菌が増殖し、産生される毒素により食中毒が起こる。

【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。

【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。

【特定原材料（アレルギー物質）】

身体が食物に含まれる特定の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。食物アレルギーを引き起こすアレルギー物質の中でも特に発症者数、重篤度の高い8品目(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)は「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、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目については、「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。

【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。

【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（ハサップ）】

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法の一つ。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もので、コーデックス委員会が各国にその採用を推奨する国際的に認められた手法である。

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がHACCPに沿った衛生管理が義務化された。大規模事業者はコーデックス委員会が策定したHACCP7原則に基づき実施するが、小規模事業者等はその考え方を取り入れた弾力的な運用による衛生管理を実施する。

【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。