

## 令和2年度夏期食品衛生総点検を実施しました

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2年7月1日（水）から令和2年8月31日（月）まで「夏期食品衛生総点検」を実施しました。

期間中は、立入検査、食品の表示点検及び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。また、新型コロナウイルス感染症の流行拡大を受け、新たに持ち帰りや宅配等を始める飲食店営業者に対して、衛生管理等について注意喚起を行いました。

なお、今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響に配慮し、規模を縮小して実施しました。

### 1 実施期間

令和2年7月1日（水）から令和2年8月31日（月）まで

### 2 実施結果

立入検査施設数	延べ918施設
食品表示点検数	1,965食品
食品の抜き取り検査検体数	73検体
食品の抜き取り検査項目数	延べ1,851項目

#### 【食品の抜き取り検査概要】

品目	検査数				検査項目
	市内 製造品	市外 製造品	輸入 食品	計	
魚介類及びその加工品	12	4	2	18	細菌、添加物、動物用医薬品
冷凍食品	2	4	14	20	細菌
肉卵類及びその加工品	0	0	5	5	動物用医薬品
野菜類及びその加工品	15	0	0	15	細菌、残留農薬
缶詰・びん詰食品	0	1	6	7	添加物
その他の食品 (弁当・そうざい含む)	6	0	2	8	細菌、動物用医薬品
合計	35	9	29	73	延べ1,851項目

### 3 指導内容

立入検査において、施設基準や食品の取り扱い等の不備を11件発見し、改善の指導を実施しました。また、食品表示点検では、食品表示基準に違反する食品を1件発見し、適正表示の指導を実施しました。

食品の抜き取り検査では、違反及び不良食品は発見されませんでした。

【指導の概要】

内 訳	件数	指摘事例
施設基準に関すること	6	・調理場の区画の不備 ・手洗い器の不備 ・食品等保管設備の不備 等
食品等の取り扱いに関すること	5	・施設の清掃不良 ・未加熱原材料による調理品汚染 ・調理場外の調理行為 等
食品表示に関すること	1	・菓子の添加物表示の不備

4 食品衛生思想の普及啓発

8月を食品衛生月間と定め、広報さがみはら、SNS、デジタル広告及びリーフレット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、懸垂幕等の設置を実施しました。

なお、今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響に配慮したため、例年、相模原食品衛生協会との共催により実施している「食中毒予防キャンペーン」を中止しました。



< 問合せ先 >

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班

電話 042 - 769 - 9234 (直通)

津久井班

電話 042 - 780 - 1413 (直通)