

令和2年度年末食品衛生総点検を実施しました

年末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11月2日（月）から令和2年12月28日（月）まで「年末食品衛生総点検」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、令和元年度に食中毒の原因となった施設に対して立入検査を実施し、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11月2日（月）から令和2年12月28日（月）まで

2 実施結果

立入検査施設数	延べ 873 施設
食品表示点検数	3,403 食品
食品の抜き取り検査検体数	94 検体
食品の抜き取り検査項目数	延べ 3,231 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	
冷凍食品	0	2	6	8	細菌
穀物及びその加工品	0	2	0	2	放射性物質
野菜類及びその加工品	15	2	0	17	細菌、残留農薬
菓子類	0	3	7	10	添加物
清涼飲料水	0	1	0	1	放射性物質
酒精飲料	2	10	12	24	添加物
缶詰・びん詰食品	0	1	2	3	添加物、放射性物質
その他の食品 (弁当・そうざい含む)	27	1	1	29	細菌、添加物、放射性物質
合 計	44	22	28	94	延べ 3,231 項目

3 指導内容

立入検査において、営業許可なく飲食物の調理・販売を行っていた2施設、施設基準や食品の取り扱い等の不備のあった11施設を発見し、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
営業許可に関すること	2	・営業許可期限満了後の営業の継続
施設基準に関すること	9	・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	3	・手洗い器の未活用 ・鶏肉の加熱不足 等
食品表示に関すること	1	・菓子の製造者名の欠落


4 食品衛生思想の普及啓発

ノロウイルス食中毒警戒情報が令和2年11月30日（月）に神奈川県内に発令されたため、横断幕を設置し、注意喚起を行いました。また、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「ノロウイルス食中毒予防キャンペーン」を中止しました。


ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう！

手洗いを徹底しましょう





トイレに行った後は必ず手洗いを
指先・指の間・爪の間・親指の周り・手首など
汚れの残りやすいところを
丁寧に洗いましょう

調理器具の消毒をしましょう



塩素消毒を実施しましょう

※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です

<問合せ先>

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班	電話（直通）	042-769-9234
津久井班	電話（直通）	042-780-1413