

令和3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3年7月1日（木）から令和3年8月31日（火）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、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に関する飲食提供施設に対して、HACCPに沿った衛生管理の実施状況等を確認しました。

1 実施期間

令和3年7月1日（木）から令和3年8月31日（火）まで

2 実施結果

立入検査施設数	延べ222施設
東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会に関する飲食提供施設（6月から実施した施設を含む）	立入検査3施設 聞き取り調査2施設
食品表示点検数	669食品
食品検査検体数	5検体

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54施設で発見し、改善の指導を実施しました。

【指導の概要】

内 訳	施設	指摘事例
施設基準に関すること	2	・調理場の区画の不備 ・洗浄設備の不備 等
HACCPに沿った衛生管理に関すること	54	・衛生管理計画の未実施
その他	3	・調理場外の調理行為 ・手洗いの未活用 等

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ました。

なお、新型コロナウイルス感染症の影響に配慮し、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。

食中毒予防三原則

①つけない！

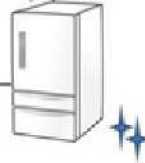
- 食品・調理器具・手はよく洗おう！
- 清潔な容器包装を使おう！

③やっつける！

- 中心部までよく加熱しよう！

②ふやさない！

- 調理後はすぐに食べよう！
- 冷蔵庫・冷凍庫を活用しよう！



< 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)