

# 令和3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3年11月1日（月）から令和3年12月28日（火）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。

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3年11月1日（月）から令和3年12月28日（火）まで

## 2 実施結果

立入検査施設数	延べ383施設
食品表示点検数	942食品
食品の抜き取り検査検体数	67検体
食品の抜き取り検査項目数	延べ2,878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	5	5	10	細菌
魚介類加工品	0	5	0	5	細菌、添加物
乳製品	0	1	0	1	放射性物質
アイスクリーム・氷菓	0	8	0	8	細菌、添加物
穀物及びその加工品	0	1	0	1	放射性物質
野菜類及びその加工品	9	7	0	16	細菌、添加物、残留農薬
菓子類	0	8	0	8	添加物
清涼飲料水	0	1	0	1	放射性物質
酒精飲料	1	4	6	11	添加物
缶詰・びん詰食品	0	0	2	2	添加物
その他の食品	0	3	1	4	添加物、放射性物質
合 計	10	43	14	67	延べ2,878項目

## 3 指導内容

立入検査において、施設基準や HACCP に沿った衛生管理の実施状況、食品の取扱い等の不備を60施設で発見し、改善の指導を実施しました。

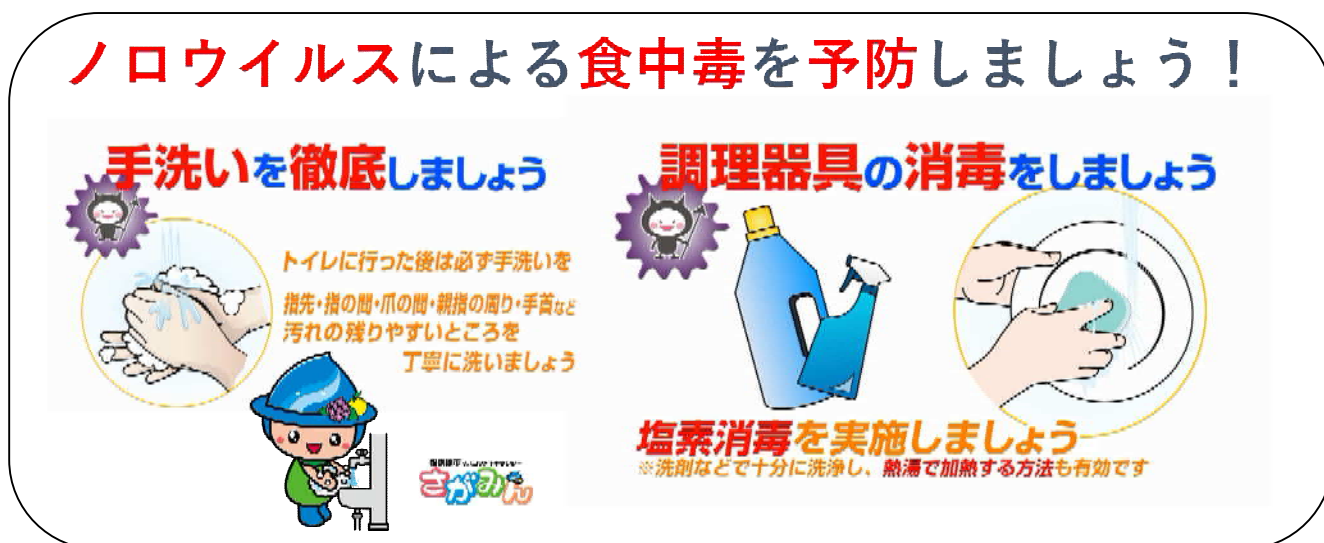
食品の抜き取り検査では、違反及び不良食品は発見されませんでした。

【指導の概要】

内 訳	施設	指摘事例
施設基準に関すること	4	・調理場の区画の不備 ・洗浄設備の不備 ・手洗い設備の不備
H A C C Pに沿った衛生管理に関すること	51	・衛生管理計画の未作成
その他	11	・調理場外の調理行為 ・調理器具の消毒不十分 ・鶏肉の加熱不十分

4 食品衛生思想の普及啓発

令和3年12月6日(月)に神奈川県内にノロウイルス食中毒警戒情報が発令されたため、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。



<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