

令和5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5年7月3日（月）から令和5年8月31日（木）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、食品等の検査及び食品の表示点検を行うとともに、市民等に対し食品衛生思想の普及を図りました。

1 実施期間

令和5年7月3日（月）から令和5年8月31日（木）まで

2 監視指導の実施結果

立入検査施設数	延べ522施設
食品表示点検数	1,213食品
食品等検査検体数	126検体

【立入検査結果】

延べ522施設に立入検査を実施し、施設基準や食品の取扱い等の不備を延べ138施設で発見したため、改善の指導を実施しました。

内 訳	施設数	指摘事例
施設基準に関すること	17	・手洗い設備の不備 ・区画の不備 ・給水・廃水タンクの不備（キッチンカー）
管理運営基準に関すること	121	・HACCP に沿った衛生管理の未実施 ・食材の期限や品質管理の不備

【食品表示点検結果】

立入検査時に1,213食品の食品表示点検を実施しました。

食品表示基準に違反する食品を18件発見したため、適正表示の指導を実施しました。

内 訳	食品数	指摘事例
食品点検実施数	1,213	・邦文表示がない ・期限表示が不適切
表示指導数	18	

【食品検査結果】

市内製造品及び流通品と施設内の拭取り検体を合わせて126検体、延べ2,878項目の検査を実施しました。その結果、全て適合でした。

＜食品検査の内容＞

品目	検査数			検査項目
	市内製造品	市外製造品	輸入食品	
魚介類及びその加工品（かん詰め、びん詰め除く）	4	5	0	添加物
生食用魚介類	10	7	0	細菌
冷凍食品	0	4	6	細菌
野菜類及びその加工品	14	7	8	細菌、残留農薬、放射性物質
アイスクリーム類・氷菓	0	9	0	細菌、添加物
酒精飲料	1	6	5	添加物
穀類及びその加工品	0	1	0	放射性物質
菓子類	1	0	0	放射性物質
器具容器包装	3	0	0	重金属
びん詰め食品	0	2	0	添加物、放射性物質
拭取り検体	30	0	0	細菌
その他の食品	1	0	2	動物用医薬品、細菌、ウイルス
合計	64	41	21	計126検体（延べ2,878項目）

3 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。



＜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）