

令和7年度年末食品衛生総点検を実施しました

短期間に大量の食品が流通する年末において、食品等の安全性の確保やノロウイルスによる食中毒の予防及び各種食品に起因する事故を未然に防止するため、令和7年11月4日（火）から12月26日（金）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7年11月4日（火）から令和7年12月26日（金）まで

2 監視指導の実施結果

立入検査施設数	延べ278施設
食品表示点検数	681 食品
食品等検査検体数	106 検体

【立入検査結果】

延べ278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91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	13	<ul style="list-style-type: none">手洗い設備の不備排水設備の不備区画の不備
管理運営基準に関すること	78	<ul style="list-style-type: none">HACCP に沿った衛生管理の未実施施設清掃の不備

【食品表示点検結果】

立入検査時に681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3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	681	<ul style="list-style-type: none">製造者情報の誤記載賞味期限・消費期限の欠落
表示指導数	4	

【食品等検査結果】

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106検体、延べ3,146項目の検査を実施しました。食品検査の結果は、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	0	5	0	添加物
生鮮野菜及び果物	10	0	0	残留農薬
冷凍食品	0	7	6	微生物、残留農薬
かん詰、びん詰食品	1	0	0	添加物
酒精飲料	1	7	4	添加物
調味料	3	2	0	添加物
拭取り検体	60	0	0	細菌
合 計	75	21	10	延べ3,146項目

3 食品衛生思想の普及啓発

令和7年10月14日（火）に神奈川県内にノロウイルス食中毒警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、ホームページやSNS、公共交通機関でのデジタル広告等の様々な媒体を活用し、市民への食品衛生に関する正しい知識や食中毒予防についての情報提供、普及啓発に努めました。

令和7年11月13日（木）に一般社団法人相模原市食品衛生協会とともに、市民や食品等事業者に対しノロウイルス食中毒予防を啓発するために、『令和7年度ノロウイルス食中毒予防キャンペーン』を実施しました。

また、その他の食品等事業者に対し、ノロウイルス食中毒予防のリーフレットを用いて、窓口相談時及び立入検査時等に予防啓発を行いました。

さらに、『令和7年度第2回相模原市食の安全・安心懇話会』を令和7年12月8日（月）に開催し、食の安全・安心に関する情報及び意見を交換し、相互理解を図りました。



＜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）