

1 食品等営業施設の衛生確保対策

調理業・製造業・販売業等の施設の監視指導、表示の点検を行い、食品等の苦情に対して調査、指導を行いました。また、食中毒の発生時は原因究明と再発防止のため調査、検査を行いました。

なお、新型コロナウイルス感染症対策に係る業務継続計画の実施により、一部の業務を縮小して取り組みました。

(1) 営業施設の許可等事務及び監視指導状況

ア 許可営業施設

	施設数	許可件数		廃業 件数	監視指導 件数	
		更新	新規			
食 品 衛 生 法	飲食店営業	4,923	435	392	468	1,457
	菓子製造業	458	42	32	15	222
	乳処理業	0	0	0	0	0
	特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0
	乳製品製造業	2	0	0	1	0
	集乳業	0	0	0	0	0
	魚介類販売業	580	45	52	46	262
	魚介類せり売営業	0	0	0	0	0
	魚肉ねり製品製造業	2	0	0	0	0
	食品の冷凍又は冷蔵業	6	0	1	0	3
	缶詰又は瓶詰食品製造業	5	1	1	0	5
	喫茶店営業	642	84	36	53	172
	あん類製造業	2	2	0	0	7
	アイスクリーム類製造業	3	1	0	0	4
	乳類販売業	972	104	61	76	338
	食肉処理業	27	5	0	2	25
	食肉販売業	640	49	73	47	293
	食肉製品製造業	6	1	1	0	5
	乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0
	食用油脂製造業	5	0	0	0	7
	マーガリン又はショートニング製造業	0	0	0	0	0
	みそ製造業	7	1	0	1	3
	醤油製造業	2	1	1	0	2
	ソース類製造業	6	0	0	1	7
	酒類製造業	6	0	1	0	3
	豆腐製造業	19	3	0	2	8
	納豆製造業	0	0	0	0	0
	めん類製造業	27	1	1	0	17
	そうざい製造業	55	5	6	4	51
	添加物製造業	5	0	0	0	2
	食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
	清涼飲料水製造業	3	1	0	0	1
	氷雪製造業	0	0	0	0	0
氷雪販売業	3	0	0	0	1	
小 計	8,406	781	658	716	2,895	

条 例	魚介類行商	3	1	0	0	1
	魚介類加工業	10	1	0	1	6
	発酵乳等販売業	27	0	2	4	2
	小計	40	2	2	5	9
合計		8,446	783	660	721	2,904

イ 報告営業施設（施設数は延べ数を計上）

		施設数	監視指導件数
給 食 施 設	学 校	62	30
	病 院・診療所	21	1
	事業所	24	7
	その他	219	16
	小計	326	54
報 告 営 業	乳搾取業	34	2
	食品製造業	287	118
	野菜果物販売業	1,095	269
	そうざい販売業	959	242
	菓子販売業	1,926	339
	食品販売業	2,354	386
	食品添加物の製造業	10	5
	食品添加物販売業	252	111
	氷雪採取業	0	0
	器具・容器包装・おもちゃの製造業・ 販売業	891	261
	小計	7,808	1,733
合計		8,134	1,787

ウ ふく営業施設（再掲）

	施設数	新規件数	廃業件数	監視指導件数
ふく営業認証	50	1	1	15
ふく加工製品取扱等届	151	8	4	450
計	201	9	5	465

エ 食品等輸入事務所（一部再掲）

	施設数	新規件数	廃業件数	監視指導件数
食品等輸入事務所	31	0	0	3

(2) 食中毒発生状況

ア 食中毒発生状況

令和2年度食中毒の発生はありません。

イ 食中毒関連調査（他自治体からの調査依頼件数）

	東京都	神奈川県	横浜市	その他	計	前年度比較
件数	3	1	1	2	7	9
対象者数	1	0	0	2	3	17
発症者数	1	0	0	0	1	8

(3) 食品衛生に関する苦情の状況

苦情処理状況

(件数)

対象	内容	異物混入	かき	腐敗・変敗	異味・異臭	不衛生な取扱い	容器・包装	添加物	体調不良	喫食後に	その他	計
食品に関するもの	乳・乳製品・乳類加工品 (直接飲用に供するもの)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	乳・乳製品・乳類加工品 (上記以外のもの)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	魚介類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	9	0	0	10
	肉・卵類及びその加工品	1	0	0	2	0	0	0	2	6	0	11
	穀類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	5
	豆類及びその加工品	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	野菜類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	0	4	0	5
	菓子類	3	0	0	0	1	0	0	0	4	0	8
	複合調理食品	13	0	0	2	8	0	0	23	6	0	52
	その他	3	0	0	4	2	0	0	2	0	0	11
	不明	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	小計	25	0	0	8	11	0	0	40	21	0	105
施設に関するもの	-	-	-	3	27	-	-	-	-	24	0	54
合計	25	0	0	11	38	0	0	40	45	24	159	

2 食品等の衛生確保対策

食品の安全性を確保するため食品等の検査を実施し、違反食品、不良食品等の排除に努めました。

なお、新型コロナウイルス感染症対策に係る業務継続計画の実施により、一部の業務を縮小して取り組みました。

検査実施状況

食品等の分類	検体数	理化学検査	微生物検査	違反件数	
収 去 に 関 す る も の	魚介類	12	2	10	0
	冷凍食品（無加熱摂取）	12	1	11	0
	冷凍食品（凍結直前加熱加熱後摂取）	7	0	7	0
	冷凍食品（凍結直前未加熱加熱後摂取）	21	3	18	1
	冷凍食品（生食用冷凍鮮魚介類）	0	0	0	0
	魚介類加工品（缶詰、瓶詰を除く）	11	11	5	0
	肉卵類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	14	14	5	0
	乳及び乳製品	3	0	6	0
	乳類加工品（アイスクリームを除き、マーガリンを含む）	0	0	0	0
	アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0
	穀類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	3	0	6	0
	野菜類・果実及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	51	35	21	0
	菓子類	25	25	0	3
	清涼飲料水	7	14	7	0
	酒精飲料	24	24	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	1	1	1	0
	缶詰、瓶詰食品	9	9	0	0
	その他の食品	85	8	88	0
	添加物及びその製品	0	0	0	0
器具類及び容器包装	0	0	0	0	
おもちゃ	0	0	0	0	
小 計	285	147	185	4	
放射性物質	20	20	0	0	
合 計	305	167	185	4	

3 食品衛生啓発対策

(1) 消費者や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会

食品等事業者、食品衛生責任者及び消費者を対象として、食中毒予防等に関する講習会を実施し、注意を喚起しました。

なお、令和2年度については、新型コロナウイルス感染症による影響に配慮し、インターネットにおいて講習会の動画を配信する形式で実施し、インターネット環境がない方には動画を録画したDVDを貸し出しました。

講習会実施状況

ア 会場集合型

	回数*	受講者数*	内 容
食品等事業者	6(54)	91(3,736)	食中毒予防、食品等事故の防止などについて
消費者	4(28)	59(1,064)	市民、学生等を対象に食中毒予防などについて
計	10(82)	150(4,800)	

* () 前年度比較

イ 上記以外（インターネット視聴型等）

受講者数：1,270人

(2) 相模原市食の安全・安心懇話会

本市における食の安全・安心に係るリスクコミュニケーション*を推進するため、情報提供を行うとともに、意見交換を実施しました。

ア 構成

消費者団体、食品等事業者、学識経験者、公募市民

イ 開催日

令和2年12月7日(月)

*【リスクコミュニケーション】異なる立場の者が情報及び意見を交換し、相互理解を図ること。

(3) 食中毒予防キャンペーン

新型コロナウイルス感染症拡大防止のため中止しました。

4 免許事務

調理師等の免許について、神奈川県への経由事務を行いました。

免許申請等取扱い件数

	調 理 師	製菓衛生師	ふぐ包丁師
免許申請	140	15	2
名簿訂正・免許証書換え申請	18	1	0
免許証再交付申請	18	0	0
名簿削除申請	0	0	0
計	176	16	2