

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。

(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	飲食店営業	4,999	513	528	614	2,101	
	菓子製造業	441	51	73	69	354	
	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	3	1	0	0	6	
	集乳業	0	0	0	0	0	
	魚介類販売業	574	49	53	70	340	
	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	1	7	
	食品の冷凍又は冷蔵業	5	1	0	0	3	
	品	缶詰又は瓶詰食品製造業	4	0	0	0	1
喫茶店営業		659	78	46	58	190	
あん類製造業		2	0	0	0	8	
アイスクリーム類製造業		3	1	0	0	4	
乳類販売業		987	94	65	91	438	
食肉処理業		29	4	2	1	27	
食肉販売業		614	47	63	78	359	
衛		食肉製品製造業	5	0	1	0	8
		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	8	1	0	1	4	
	醤油製造業	1	0	0	0	0	
	生	ソース類製造業	7	0	0	0	12
		酒類製造業	5	0	0	0	1
		豆腐製造業	21	2	0	0	19
		納豆製造業	0	0	0	0	0
		めん類製造業	26	2	2	5	25
そうざい製造業		53	6	6	2	62	
添加物製造業		5	1	0	1	5	
法		食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
		清涼飲料水製造業	3	0	0	1	1
		氷雪製造業	0	0	0	0	0
		氷雪販売業	3	0	0	0	1
	小計	8,464	851	839	992	3,983	

条 例	魚介類行商	3	0	0	0	0
	魚介類加工業	11	1	0	3	8
	発酵乳等販売業	29	4	2	5	7
	小 計	43	5	2	8	15
合 計		8,507	856	841	1,000	3,998

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	32
	病 院・診療所	21	10
	事業所	24	13
	その他	209	95
	小 計	316	150
報 告 営 業	乳搾取業	34	1
	食品製造業	276	135
	野菜果物販売業	1,065	340
	そうざい販売業	948	310
	菓子販売業	1,903	481
	食品販売業	2,318	2,173
	食品添加物の製造業	9	2
	食品添加物販売業	244	153
	冰雪採取業	0	0
	器具・容器包装・おもちゃの製造業・販売業	881	342
小 計	7,678	3,937	
合 計		7,994	4,087

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	0	4	12
ふく加工製品取扱等届	147	11	7	302
計	197	11	11	314

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	1	0	3
計	31	1	0	3

(2) 食中毒発生状況

ア 食中毒発生状況

発生日	原因施設	摂食者数	患者数	死亡者数	原因食品	病因物質
9月9日(月)	飲食店営業 (大衆酒場)	14	5	0	R1.9.6に調理・提供された食事	カンピロバクター・ジェジュニ
計1件	-	14	5	0	-	-

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	4	4	3	5	16	18
対象者数	4	0	3	13	20	53
発症者数	3	0	2	4	9	21

(3) 食品衛生に関する苦情の状況

苦情処理状況

(件数)

内容 対象		異物混入	かび	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
乳・乳製品・乳類加工品 (上記以外のもの)	1		0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
魚介類及びその加工品	6		0	2	0	0	0	0	9	2	19	
肉・卵類及びその加工品	5		0	2	0	0	0	0	10	3	20	
穀類及びその加工品	4		0	0	1	0	0	0	0	1	6	
豆類及びその加工品	1		0	0	0	0	0	0	0	0	1	
野菜類及びその加工品	4		0	4	2	0	0	0	0	4	14	
菓子類	5		1	1	1	0	0	0	2	5	15	
複合調理食品	16		0	1	3	2	0	0	18	3	43	
その他	6		1	0	1	2	0	0	1	5	16	
不明	0		0	0	0	0	0	0	1	0	1	
小計	48	2	10	8	4	0	0	41	24	137		
施設に関するもの		-	-	-	1	36	-	-	-	12	49	
合計		48	2	10	9	40	0	0	41	36	186	

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。

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	26	6	20	0
	冷凍食品（無加熱摂取）	15	7	8	0
	冷凍食品（凍結直前加熱加熱後摂取）	2	0	2	0
	冷凍食品（凍結直前未加熱加熱後摂取）	44	9	35	0
	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）	13	13	5	0
	肉卵類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	16	16	5	0
	乳及び乳製品	0	0	0	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	13	13	13	0
	穀類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	25	22	25	0
	野菜類・果実及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	101	59	51	0
	菓子類	86	42	44	0
	清涼飲料水	12	12	12	0
	酒精飲料	24	24	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	3	3	3	0
	缶詰、瓶詰食品	13	13	0	0
	その他の食品	115	15	101	0
	添加物及びその製品	0	0	0	0
器具類及び容器包装	3	3	0	0	
おもちゃ	0	0	0	0	
小 計		511	257	324	0
放射性物質		20	20	0	0
合 計		531	277	324	0

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。

講習会実施状況

	回数*	受講者数*	内 容
食品等事業者	60(11)	3,827(408)	食中毒予防、食品等事故の防止などについて
消費者	32(12)	1,123(164)	市民、学生等を対象に食中毒予防などについて
計	92(1)	4,950(244)	

* () 前年度比較

(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

令和元年7月2日(火) 令和元年12月9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

食中毒の発生しやすい8月及び11月に相模原食品衛生協会と協同で食中毒予防キャンペーンを実施し、食中毒予防について正しい知識の啓発と情報提供に努めました。

食中毒予防キャンペーン開催状況

名称	内 容	実施日	実施場所
食中毒予防キャンペーン	リーフレット等の配布、のぼり旗の掲揚、食中毒クイズ・アンケートの実施、広報車による巡回広報	8月8・9日	市内大型商業施設等
ノロウイルス食中毒予防キャンペーン	リーフレット等の配布	11月7日	

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	148	29	3
名簿訂正・免許証書換え申請	17	1	1
免許証再交付申請	28	0	0
名簿削除申請	1	0	0
計	194	30	4