

1 食品等営業施設の衛生確保対策

市内の食品等営業施設の監視指導、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 旧食品衛生法に基づく許可営業施設（令和3年5月31日以前に許可を取得した施設）

業種	施設数	許可件数		廃業	調査・監視件数
		継続	新規		
飲食店営業	4,059	71	152	578	467
菓子製造業	368	7	11	54	70
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	0	0
集乳業	0	0	0	0	0
魚介類販売業	98	7	6	30	57
魚介類競り売り営業	0	0	0	0	0
魚肉練り製品製造業	2	0	0	0	0
食品の冷凍又は冷蔵業	5	0	0	0	1
かん詰又はびん詰食品製造	4	0	1	2	1
喫茶店営業	106	5	4	160	26
あん類製造業	1	0	0	1	4
アイスクリーム類製造業	3	0	0	0	0
食肉処理業	29	1	2	0	8
食肉販売業	104	7	7	20	55
食肉製品製造業	6	0	0	0	2
乳酸菌飲料製造業	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	3	0	0	1	4
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	3	0	0	0	0
しょうゆ製造業	2	0	0	0	0
ソース類製造業	5	0	0	1	0
酒類製造業	5	0	0	1	1
豆腐製造業	11	0	0	3	5
納豆製造業	0	0	0	0	0
麺類製造業	22	0	0	3	8
そうざい製造業	52	0	2	4	17
添加物製造業	2	0	0	0	1
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	3	0	1	0	2
氷雪製造業	0	0	0	0	0
小計	4,895	98	186	858	729

イ 改正食品衛生法に基づく許可営業施設（令和3年6月1日以降に許可を取得した施設）

業種	施設数	許可件数		廃業	調査・監視件数
		継続	新規		
飲食店営業	741	0	759	18	813
調理機能を有する自動販売機	5	0	5	0	5
食肉販売業	15	0	15	0	20
魚介類販売業	17	0	17	0	23
魚介類競り売り営業	0	0	0	0	0
集乳業	0	0	0	0	0
乳処理業	0	0	0	0	0
特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0
食肉処理業	0	0	0	0	0
食品の放射線照射業	0	0	0	0	0
菓子製造業	63	0	66	3	71
アイスクリーム類製造業	1	0	1	0	1
乳製品製造業	0	0	0	0	0
清涼飲料水製造業	1	0	1	0	1
食肉製品製造業	0	0	0	0	0
水産製品製造業	1	0	1	0	1
冰雪製造業	0	0	0	0	0
液卵製造業	0	0	0	0	0
食用油脂製造業	1	0	1	0	0
みそ又はしょうゆ製造業	4	0	4	0	4
酒類製造業	0	0	0	0	0
豆腐製造業	5	0	5	0	5
納豆製造業	0	0	0	0	0
麺類製造業	3	0	3	0	3
そうざい製造業	21	0	21	0	21
複合型そうざい製造業	1	0	1	0	1
冷凍食品製造業	0	0	0	0	0
複合型冷凍食品製造業	0	0	0	0	0
漬物製造業	7	0	7	0	8
密封包装食品製造業	0	0	0	0	0
食品の小分け業	3	0	3	0	4
添加物製造業	3	0	3	0	4
小計	892	0	913	21	985

ウ 神奈川県条例に基づく施設

業種	施設数	調査・監視件数
魚介類加工業	6	3
ふぐ認証店	52	15
ふぐ加工製品取扱等施設	154	146

エ 届出を要する施設（施設数は延べ数を計上）

業種	施設数	監視数	
販売業	魚介類販売業（包装済の魚介類のみの販売）	441	37
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	492	42
	乳類販売業	617	135
	冰雪販売業	4	0
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	423	7
	弁当販売業	12	2
	野菜果物販売業	56	3
	米穀類販売業	9	2
	通貨販売・訪問販売による販売業	3	0
	コンビニエンスストア	94	29
	百貨店、総合スーパー	66	24
	自動販売機による販売業（コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）を除く。）	417	16
	その他の食料、飲料販売業	358	29
	製造加工業	添加物製造・加工業（許可営業を除く。）	5
いわゆる健康食品の製造・加工業		5	2
コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）		7	2
農産保存食料品製造・加工業		6	1
調味料製造・加工業		4	2
糖類製造・加工業		0	0
精穀・製粉業		3	0
製茶業		4	3
海藻製造・加工業		0	0
卵選別包装業		5	0
その他の食料品製造・加工業	39	20	
上記以外のもの	行商	3	1
	集団給食施設	190	10
	器具、容器包装の製造・加工業（合成樹脂が使用された器具又は容器包装の製造、加工に限る。）	10	1
	露店、仮設店舗等における飲食の提供のうち、営業とみなされないもの	0	0
	その他	3	0
合 計	3,276	371	

(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
6月16日	魚介類販売業	2	1	0	施設で加工し販売された生食用鮮魚介類(ヒラメ)	アニサキス
1月9日	飲食店営業	1	1	0	施設で調理し提供された寿司(いわし、アジ、ぶり、サーモン)	アニサキス
2月23日	魚介類販売業	1	1	0	施設で加工し、販売された刺身(いわし)	アニサキス
計3件	-	4	3	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	0	1	9	14	7
対象者数	1	0	0	47	48	45
発症者数	1	0	0	32	33	32

(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	体調不良に	その他	計
食品	乳・乳製品・乳類加工品	0	0	2	0	1	0	0	0	0	3
	魚介類及びその加工品	1	0	0	0	0	0	0	8	0	9
	肉・卵類及びその加工品	4	0	0	1	1	0	0	9	2	17
	穀類及びその加工品	2	0	2	0	0	0	0	0	0	4
	野菜類(豆類を含む)及びその加工品	5	2	3	0	0	0	0	2	2	14
	菓子類	4	0	0	0	0	0	0	2	4	10
	その他	21	2	2	6	4	1	1	27	12	76
	不明	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	小計	37	4	10	7	6	1	1	48	20	134
施設に関するもの		-	-	-	0	17	-	-	-	4	21
合計		37	4	10	7	23	1	1	48	24	155

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	2	2	0	0
	冷凍食品（無加熱摂取）	13	4	9	0
	冷凍食品（凍結直前加熱加熱後摂取）	5	0	5	0
	冷凍食品（凍結直前未加熱加熱後摂取）	25	5	20	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）	5	5	5	0
	肉卵類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	2	2	0	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	8	8	8	0
	穀類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	3	3	0	0
	野菜類・果実及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く）	22	22	5	0
	菓子類	18	18	0	0
	清涼飲料水	5	3	5	0
	酒精飲料	11	11	0	0
	氷雪	0	0	0	0
	水	0	0	0	0
	缶詰、瓶詰食品	7	7	0	0
	その他の食品	4	2	2	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	130	92	59	0	
放射性物質	20	20	0	0	
拭取り検体	32	0	32	—	
合計	182	112	91	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。

なお、令和3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	3(△3)	10(△81)	食中毒予防、食品等事故の防止などについて
消費者	7(3)	251(192)	市民、学生等を対象に食中毒予防などについて
計	10(-)	261(111)	

* () 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：2,218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3年 7月16日(金)～21日(水)：書面開催

令和3年 12月6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

8月及び11月において、市内の協力店舗を通じて食中毒予防の啓発を実施しました。

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	180	21	4
名簿訂正・免許証書換え申請	20	2	1
免許証再交付申請	22	1	0
名簿削除申請	0	0	0
計	222	24	5