

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 | 3,296 | 0 | 0 | 376 | 461 |
| 菓子製造業 | 301 | 0 | 0 | 30 | 85 |
| 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 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 |
| 集乳業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 魚介類販売業 | 73 | 0 | 0 | 6 | 47 |
| 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 | 1 |
| 食品の冷凍又は冷蔵業 | 4 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| かん詰又はびん詰食品製造業 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 喫茶店営業 | 62 | 0 | 0 | 40 | 6 |
| あん類製造業 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| アイスクリーム類製造業 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 食肉処理業 | 24 | 0 | 0 | 5 | 14 |
| 食肉販売業 | 83 | 0 | 0 | 8 | 45 |
| 食肉製品製造業 | 4 | 0 | 0 | 2 | 3 |
| 乳酸菌飲料製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 食用油脂製造業 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 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 | 4 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| 酒類製造業 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| 豆腐製造業 | 10 | 0 | 0 | 1 | 10 |
| 納豆製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 麺類製造業 | 14 | 0 | 0 | 7 | 4 |
| そうざい製造業 | 43 | 0 | 0 | 6 | 27 |
| 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 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 冰雪製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 小計 | 3,941 | 0 | 0 | 486 | 707 |

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 | 1,648 | 0 | 957 | 50 | 1,284 |
| 調理機能を有する自動販売機 | 13 | 0 | 9 | 1 | 8 |
| 食肉販売業 | 33 | 0 | 18 | 0 | 33 |
| 魚介類販売業 | 38 | 0 | 23 | 2 | 40 |
| 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 | 3 | 0 | 3 | 0 | 4 |
| 食品の放射線照射業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 菓子製造業 | 128 | 0 | 71 | 6 | 84 |
| アイスクリーム類製造業 | 2 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 乳製品製造業 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 清涼飲料水製造業 | 3 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| 食肉製品製造業 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 水産製品製造業 | 1 | 0 | 0 | 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 | 0 | 0 | 1 |
| みそ又はしょうゆ製造業 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 酒類製造業 | 3 | 0 | 3 | 0 | 4 |
| 豆腐製造業 | 5 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| 納豆製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 麺類製造業 | 5 | 0 | 2 | 0 | 2 |
| そうざい製造業 | 43 | 0 | 22 | 0 | 30 |
| 複合型そうざい製造業 | 7 | 0 | 6 | 0 | 8 |
| 冷凍食品製造業 | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |
| 複合型冷凍食品製造業 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 漬物製造業 | 9 | 0 | 2 | 0 | 7 |
| 密封包装食品製造業 | 3 | 0 | 3 | 0 | 4 |
| 食品の小分け業 | 6 | 0 | 3 | 0 | 3 |
| 添加物製造業 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 小計 | 1,961 | 0 | 1,128 | 59 | 1,526 |

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 | 4 |
| ふぐ認証店 | 49 | 6 |
| ふぐ加工製品取扱等施設 | 154 | 190 |

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） | 370 | 37 |
| | 食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売） | 414 | 41 |
| | 乳類販売業 | 493 | 94 |
| | 氷雪販売業 | 4 | 2 |
| | コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置） | 421 | 3 |
| | 弁当販売業 | 23 | 2 |
| | 野菜果物販売業 | 80 | 11 |
| | 米穀類販売業 | 10 | 1 |
| | 通貨販売・訪問販売による販売業 | 7 | 0 |
| | コンビニエンスストア | 112 | 32 |
| | 百貨店、総合スーパー | 79 | 48 |
| | 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。） | 433 | 22 |
| | その他の食料、飲料販売業 | 415 | 41 |
| 製造加工業 | 添加物製造・加工業（許可営業を除く。） | 5 | 0 |
| | いわゆる健康食品の製造・加工業 | 7 | 1 |
| | コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。） | 16 | 10 |
| | 農産保存食料品製造・加工業 | 8 | 1 |
| | 調味料製造・加工業 | 8 | 4 |
| | 糖類製造・加工業 | 1 | 1 |
| | 精穀・製粉業 | 4 | 1 |
| | 製茶業 | 5 | 0 |
| | 海藻製造・加工業 | 0 | 0 |
| | 卵選別包装業 | 6 | 5 |
| その他の食料品製造・加工業 | 54 | 17 | |
| 上記以外のもの | 行商 | 5 | 0 |
| | 集団給食施設 | 219 | 96 |
| | 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。） | 11 | 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 | 4 | 1 |
| 合 計 | 3,214 | 472 | |

(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 |
|-------|--------|------|-----|------|---------------------------------|----------------|
| 5月26日 | 魚介類販売業 | 4 | 1 | 0 | 5月25日に加工し販売された刺身(キンメダイ) | アニサキス |
| 6月16日 | 不明 | 1 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス |
| 6月18日 | 飲食店営業 | 7 | 3 | 0 | 6月15日に調理し提供された食事 | カンピロバクター・ジェジュニ |
| 6月27日 | 家庭 | 2 | 1 | 0 | 家族が釣った魚(タチウオ) | アニサキス |
| 6月30日 | 不明 | 2 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス |
| 8月12日 | 飲食店営業 | 3 | 3 | 0 | 8月10日に調理し提供された食事 | カンピロバクター・ジェジュニ |
| 8月14日 | 飲食店営業 | 6 | 3 | 0 | 8月12日に調理し提供された食事 | カンピロバクター・ジェジュニ |
| 10月1日 | 不明 | 4 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス |
| 11月7日 | 不明 | 3 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス |
| 1月7日 | 飲食店営業 | 1 | 1 | 0 | 1月6日に調理し提供された食事 | アニサキス |
| 1月15日 | 不明 | 不明 | 1 | 0 | 不明 | アニサキス |
| 1月29日 | 家庭 | 不明 | 1 | 0 | 自身が釣った魚(アジ、サバ、ヒラメ、アラ) | アニサキス |
| 3月31日 | 魚介類販売業 | 2 | 1 | 0 | 3月31日に加工し販売された刺身(イカ、イワシ、ブリ、カツオ) | アニサキス |
| 計13件 | - | 35 | 19 | 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 |
|------|-----|------|-----|-----|----|
| 件数 | 9 | 3 | 3 | 7 | 22 |
| 対象者数 | 11 | 2 | 5 | 9 | 27 |
| 発症者数 | 6 | 0 | 5 | 8 | 19 |

(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 に | 喫 食 後 に | そ の 他 | 計 |
|------------|-----------------------|------------------|--------|-----------------------|-----------------------|---------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------|------------------|-------------|---|
| | | | | | | | | | | | | |
| 食 品 | 乳・乳製品・乳類加工品 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 魚介類及びその加工品 | 3 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 8 | |
| | 肉・卵類及びその加工品 | 5 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 7 | 6 | 19 | |
| | 穀類及びその加工品 | 5 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 3 | 0 | 10 | |
| | 野菜類（豆類を含む） 及びその加工品 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 2 | |
| | 菓子類 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 4 | 8 | |
| | その他 | 13 | 1 | 2 | 0 | 7 | 0 | 0 | 13 | 11 | 47 | |
| | 不明 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 2 | 7 | |
| | 小 計 | 30 | 2 | 2 | 0 | 11 | 0 | 0 | 31 | 25 | 101 | |
| 施設に関するもの | | - | - | - | 2 | 12 | - | - | - | 5 | 19 | |
| 合 計 | | 30 | 2 | 2 | 2 | 23 | 0 | 0 | 31 | 30 | 120 | |

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。また、製造所内の設備や調理器具を拭き取って検査を実施しました。

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 | 24 | 4 | 20 | 0 |
| | 冷凍食品（無加熱摂取） | 24 | 11 | 13 | 0 |
| | 冷凍食品（凍結直前加熱加熱後摂取） | 13 | 0 | 13 | 0 |
| | 冷凍食品（凍結直前未加熱加熱後摂取） | 36 | 2 | 34 | 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） | 11 | 11 | 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 | 1 |
| | 穀類及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く） | 5 | 5 | 0 | 0 |
| | 野菜類・果実及びその加工品（缶詰、瓶詰を除く） | 62 | 60 | 10 | 0 |
| | 菓子類 | 43 | 43 | 0 | 1 |
| | 清涼飲料水 | 15 | 15 | 15 | 0 |
| | 酒精飲料 | 24 | 24 | 0 | 0 |
| | 氷雪 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 水 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | 缶詰、瓶詰食品 | 15 | 15 | 0 | 0 |
| | その他の食品 | 149 | 6 | 145 | 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 | 453 | 228 | 273 | 2 | |
| 放射性物質 | 20 | 20 | 0 | 0 | |
| 拭取り検体 | 88 | 15 | 73 | - | |
| 拭取り検査（特定原材料）に伴う食品検査 | 5 | 5 | 0 | - | |
| 合 計 | 566 | 268 | 346 | 2 | |

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。会場において講師が説明を行う会場受講型と、インターネットにおいて講習会動画を配信するインターネット視聴型を併行して実施するとともに、インターネットの利用が困難な事業者向けに、DVDを貸し出しました。

講習会実施状況

ア 会場受講型

| | 回数* | 受講者数* | 内 容 |
|--------|-----|-------|-----------------------|
| 食品等事業者 | 46 | 1,493 | 食中毒予防、食品等事故の防止などについて |
| 消費者 | 15 | 462 | 市民、学生等を対象に食中毒予防などについて |
| 計 | 61 | 1,955 | |

イ 上記以外（インターネット視聴型等）

受講者数：2,008人（食品等事業者1,865人、消費者143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4年 7月1日（金）、12月15日（木）

*【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

7月から8月及び12月から1月において、市内の協力店舗等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 | 134 | 23 | 4 |
| 名簿訂正・免許証書換え申請 | 13 | 4 | 0 |
| 免許証再交付申請 | 17 | 0 | 0 |
| 返納届 | 2 | 0 | 0 |
| 名簿削除申請 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | 166 | 27 | 4 |