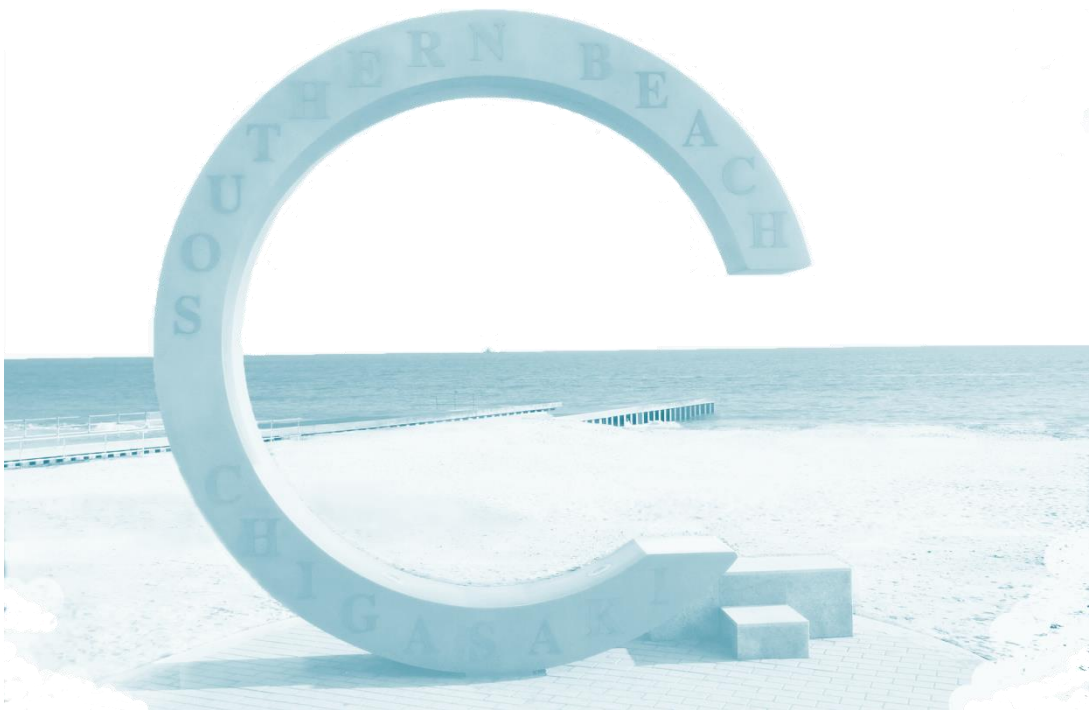


令和3年度

茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画

実施結果



令和4年6月

茅ヶ崎市

目 次

1. 実施期間及び実施区域について
2. 立入検査について
 - (1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況
 - (2) 重点監視事業
3. 食品等の収去検査結果について
4. 違反食品等への対応について
 - (1) 違反食品、違反施設等への対応
 - (2) 自主回収
5. 食中毒等の健康被害の発生について
 - (1) 食中毒発生状況
 - (2) 食品等の苦情相談
6. 食品衛生に係わる情報提供について
 - (1) 各種講習会の開催状況
 - (2) 食中毒予防に関する取組

令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画 実施結果

1. 実施期間及び実施区域について

○実施期間：令和3年4月1日から令和4年3月31日まで

○実施区域：茅ヶ崎市内全域及び寒川町内全域^(※1)

(※1)「茅ヶ崎市と神奈川県保健所業務に関する事務の委託に係る規約」に基づき、神奈川県から寒川町内全域における保健所業務を受託していることより、寒川町内全域も対象となります。

2. 立入検査について

(1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況（令和4年3月末日現在）

○許可を要する営業施設

令和3年度は、食品衛生法の改正により業種が変更になっているため、法改正前と後との数を併記しています。

業種	施設数		廃業件数		監視指導件数		
	法改正前	法改正後	法改正前	法改正後	法改正前	法改正後	
食品衛生法許可（32業種は番号で記載）	① 飲食店営業	1,707	293	274	9	168	302
	喫茶店営業	41	/	34	/	5	/
	② 調理の機能を有する自動販売機	/	0	/	0	/	0
	③ 食肉販売業	48	5	38	0	14	5
	④ 魚介類販売業	53	6	38	0	11	6
	⑤ 魚介類競り売り営業	0	0	0	0	0	0
	⑥ 集乳業	0	0	0	0	0	0
	⑦ 乳処理業	1	0	0	0	4	0
	⑧ 特別牛乳搾取処理業	0	0	0	0	0	0
	⑨ 食肉処理業	5	0	0	0	3	0
	⑩ 食品の放射線照射業	0	0	0	0	0	0
	⑪ 菓子製造業	193	36	20	1	30	37
	あん類製造業	0	/	0	/	0	/
	⑫ アイスクリーム類製造業	2	1	1	0	2	1
	⑬ 乳製品製造業	2	0	0	0	3	0
	⑭ 清涼飲料水製造業	5	0	0	0	8	0
乳酸菌飲料製造業	1	/	0	/	3	/	
⑮ 食肉製品製造業	4	0	0	0	6	0	
⑯ 水産製品製造業	/	2	/	0	/	2	

	施設数		廃業件数		監視指導件数		
	法改正前	法改正後	法改正前	法改正後	法改正前	法改正後	
魚肉練り製品製造業	0		0		0		
⑰ 氷雪製造業	0	0	0	0	0	0	
⑱ 液卵製造業		0		0		0	
⑲ 食用油脂製造業	0	0	0	0	0	0	
マーガリン又はショートニング製造業	0		0		0		
⑳ みそ又はしょうゆ製造業		0		0		0	
みそ製造業	1		0		0		
しょうゆ製造業	0		0		0		
㉑ 酒類製造業	3	2	0	0	0	2	
㉒ 豆腐製造業	3	0	0	0	3	0	
㉓ 納豆製造業	0	0	0	0	0	0	
㉔ 麺類製造業	4	1	1	0	4	1	
㉕ そうざい製造業	24	8	1	0	5	8	
㉖ 複合型そうざい製造業		0		0		0	
㉗ 冷凍食品製造業		0		0		0	
食品の冷凍または冷蔵業	3		1		0		
㉘ 複合型冷凍食品製造業		0		0		0	
㉙ 漬物製造業		1		0		1	
㉚ 密封包装食品製造業		0		0		0	
ソース類製造業	1		0		0		
缶詰又は瓶詰製造業	1		0		0		
㉛ 食品の小分け業		0		0		0	
㉜ 添加物製造業	3	0	0	0	2	0	
小計	2, 105	355	408	10	271	365	
県 条 例 許 可	魚介類行商	0		0		0	
	魚介類加工業	12		0		1	
	発酵乳等販売業（※）	5		0		3	
	小計	17		0		4	
施設数総計		2, 122	355	408	10	275	365

※令和3年5月末現在（令和3年5月末で当該業種が条例許可から除外されたため）

○届出を要する営業施設

業 種 / 区 分	施設数	監視数	
旧許可業 種であっ た営業	魚介類販売業（包装済みの魚介類のみの販売）	66	66
	食肉販売業（包装済みの食肉のみの販売）	79	79
	乳類販売業	220	220
	冰雪販売業	3	3
	コップ式自動販売機（自動洗浄・屋内設置）	144	144
販売業	弁当販売業	8	8
	野菜果物販売業	25	25
	米穀類販売業	6	6
	通信販売・訪問販売による販売業	0	0
	コンビニエンスストア	67	67
	百貨店、総合スーパー	58	58
	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。）	61	61
	その他の食料、飲料販売業	97	97
製造 加工業	添加物製造・加工業（法第13条第1項の規定により規格が定められた添加物の製造を除く。）	1	1
	いわゆる健康食品の製造・加工業	0	0
	コーヒー製造・加工業（飲料の製造を除く。）	6	6
	農産保存食料品製造・加工業	5	5
	調味料製造・加工業	5	5
	糖類製造・加工業	0	0
	精穀・製粉業	2	2
	製茶業	1	1
	海藻製造・加工業	0	0
	卵選別包装業	0	0
	その他の食料品製造・加工業	15	15
上記以外 のもの	行商	0	0
	集団給食施設	90	90
	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。）	4	4
	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	0	0
合 計	963	963	

(2) 重点監視事業

令和3年度は、①食中毒予防対策、②HACCPに沿った衛生管理の推進、③適正な食品表示の徹底、④輸入食品衛生対策 の4項目について重点的に取り組みました。

① 食中毒予防対策

神奈川県域及び全国における食中毒発生状況を鑑み、①食肉の生食、②ノロウイルス、③寄生虫（アニサキスやクドア・セプテンpunkタータ等）、④弁当・そうざい等の食中毒予防対策を重点に、関係する食品関連事業者等に対する監視指導、広報紙・ホームページ及び講習会等を活用した注意喚起を積極的に実施しました。

② HACCP に沿った衛生管理の推進

令和2年6月より、全ての食品等事業者が、HACCPに沿った衛生管理（違反・不良食品等の提供並びに流通を未然に防ぐために用いられる手法）を実施することが制度化（義務化）されました。

令和3年5月の経過措置期間終了までは、導入に向けた助言・指導を行いました。

完全施行された令和3年6月からは、各施設の状況に応じた衛生管理の指導を行いました。

また、監視指導時には、食品製造時における衛生管理計画・記録の確認や、製造記録等の確認を行いました。

③ 適正な食品表示の徹底

食品等事業者が、食品表示法で規定される食品表示基準に則った表示を行っていることの確認と、不適切表示に対する指導を行いました。

特に、アレルギー、期限、遺伝子組換え食品、製造者名等の表示事項に留意するよう監視指導を行いました。

④ 輸入食品衛生対策

厚生労働省から提供される輸入食品の違反事例や流通実態を踏まえ、食品事業者に対し、輸入食品の安全確保に向けて取組むよう監視指導を行うとともに、収去検査を通じて、当所管内に流通する輸入食品の安全確保に取り組みました。

3. 食品等の収去検査等について

令和3年度計画に基づき、【79検体】の収去を実施しました。

年度当初の計画では、120検体を実施する予定でしたが、今年度も保健所における新型コロナウイルス感染症対応の影響で、予定数の検査を実施出来ませんでした。

なお、収去の結果は次表のとおりで、違反はありませんでした。

食品の分類	検体数	違反件数
魚介類	7	0
冷凍食品	6	0
肉卵類及びその加工品	6	0
牛乳	3	0
乳製品	2	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0
穀類及びその加工品	3	0
野菜類・果物及びその加工品	10	0
菓子類	19	0
清涼飲料水	7	0
酒精飲料	0	0
その他の食品	12	0
総計	79	0

※収去検査とは、食品衛生法に基づき、試験検査をするために、食品衛生監視員が必要最小量が無償で抜き取る事です。

4. 違反食品等への対応について

(1) 違反食品、違反施設等への対応

当所管内で製造及び販売された食品等における違反食品は発見されませんでした。

(2) 自主回収

令和3年6月1日から、食品等に関わる事業者が食品等の自主回収（リコール）を行った場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を国に届け出ることが義務化されました。（神奈川県条例に基づく自主回収報告制度は廃止され、国の制度に一本化されました。）

令和3年度に、当所ではリコール情報の届出を4件受理しましたが、厚生労働省及び消費者庁へ内容を報告するとともに、当該品の迅速な回収と再発防止対策を指導しました。

5. 食中毒等の健康被害の発生について

(1) 食中毒発生状況

令和3年度の当所管内における食中毒の発生件数は、1件（患者数19人）でした。

管内で発生した事件内訳

発生月	摂食者数	患者数	病因物質	原因施設 (処分内容)	発生要因
令和3年5月	59人	19人	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店営業 (営業禁止)	原因施設で 提供された給食

カンピロバクターによる食中毒について

【特徴】

- 牛や豚などの家畜、鶏などの家きん類の腸管内に生息している細菌です。
- 生の鶏肉や牛肉が感染源となることが多く、食品や飲料水を汚染します。
- 熱や乾燥に極めて弱く、常温の空気中や加熱調理で死滅します。

【症状】

- 主な症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等です。潜伏期間は、1日～7日と長く、少ない菌量でも発症します。

【予防方法】

- 食肉を冷蔵庫で保管するときは、他の食品と区別しましょう。
- 食肉は十分な加熱（中心温度75℃以上、数分）を行い、生食を避けましょう。
- 食材毎（肉、魚、野菜など）に調理器具を使い分けましょう。
- 使用した調理器具は、熱湯消毒し、よく乾燥させましょう。
- 生肉、内臓等を取り扱った後の手指、調理器具等は二次汚染の感染源となるため、使用後には十分な洗浄・殺菌を行い、よく手を洗うことが重要です。

(2) 食品等の苦情相談

市民、事業者等から寄せられた苦情相談は次のとおりです。

区分	件数	始末書徴収	口頭説諭	他自治体に 通報	措置なし	営業禁停止	指導票交付
有症苦情	14	0	2	3	8	1	0
異物	9	3	3	0	3	0	0
カビ	1	0	1	0	0	0	0
不衛生取扱い管理	4	0	3	0	1	0	0
異味・異臭	1	0	0	0	1	0	0
腐敗・変敗	0	0	0	0	0	0	0
添加物	0	0	0	0	0	0	0
容器包装不良	0	0	0	0	0	0	0
その他	5	0	0	0	5	0	0
合計	34	3	9	3	18	1	0

6. 食品衛生に係わる情報提供について

(1) 各種講習会の開催状況

食品衛生責任者等を対象とした講習会、各種団体等が主催する講習会に講師を派遣し、最新の食品衛生の知識の普及に努めました。

なお、令和3年度の食品衛生責任者講習会は、新型コロナウイルス感染症拡大を防ぐ目的で、eラーニング方式と座学の選択制にして開催しました。(全受講者のうち、約4分の3はeラーニング方式による受講でした。)

(2) 食中毒予防に関する取組

○食中毒予防キャンペーン

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、茅ヶ崎地区食品衛生協会と共催して茅ヶ崎駅及び寒川駅で行っていた街頭キャンペーンを中止しました。

なお、8月の食品衛生月間は、茅ヶ崎駅ペDESTリアンデッキに食中毒予防の横断幕を設置し、併せて保健所内と茅ヶ崎地区食品衛生協会の協力店舗とに啓発用リーフレットを配架することで、市民及び食品等事業者に対し注意を呼びかけました。

○ノロウイルス食中毒警戒情報発令中の呼び掛け

神奈川県が発令する「ノロウイルス食中毒警戒情報」に合わせて啓発用リーフレットを作成し、市民及び食品等事業者に対し注意を呼びかけました。



食中毒予防のコツ ～令和3年度版～

その1
手洗いは 手順に沿って 丁寧に

正しい手の洗い方

- ① 流水で手を十分に濡らす。
- ② 手の甲の指先からこすり洗う。
- ③ 指の付け根からこすり洗う。
- ④ 手の甲を洗い流す。
- ⑤ 流水で手を十分にすすぐ。
- ⑥ 清潔なタオルで手を拭く。

石鹸で洗い終わったら、十分に水で流すのじゃ、慌てず丁寧に流すのじゃぞ。

その2
冷蔵庫 過剰な期待 事故の元

食品（肉類）を詰め込み過ぎはなりません。あと、定期的に温度確認をするのじゃ。
(冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫 -1.5℃以下)

その3
加熱ムラ 思い届かぬ 中心部

中心部まで、しっかり熱（思い）を届けるのじゃ。
(細菌は75℃1分、ノロウイルスは85～90℃1分半以上)

RARE!

茅ヶ崎地区食品衛生協会 茅ヶ崎市保健所衛生課

茅ヶ崎市食品衛生情報 ～冬に増加する下痢・嘔吐の原因とは・・・～

WANTED
下痢・嘔吐の元凶!! 犯人はノロウイルス

犯人について調べたところ、
① 寒さと乾燥に強い
② 少量(10～1000個)でも感染する
③ 手すり等、環境中に生き残ることがある

ことが分かりました!
あと、このだけの話ですが・・・
犯人には弱点があるようです!

Mission ① 3つの弱点を狙ってノロウイルスを倒せ!

「① 寒さと乾燥に強い」には... 「② 少量でも感染」には... 「③ 環境中に残存」には...

手洗
寒くて乾燥している冬には、ノロウイルス感染が頻発します。水が全く必要ですが、洗いとすすぎを丁寧に行いましょう。

特に下痢定多数の人が利用する場所を離れた後の手洗いは大切です。

手洗剤はペーパータオルで手を拭くのがベスト!

加熱
食べ物についてノロウイルスを倒すには、加熱が一番効果的です。85℃以上30分以上の加熱で、ノロウイルスを倒しましょう!

	ノロウイルス	コロナウイルス	60℃ノロウイルス
エンジェル	△(8)	○	○
次亜塩素酸ナトリウム	○	○	○

※エンジェルは別の成分を添加し、ノロウイルスへの効果を高めた消毒剤も開発されています。

消毒
手すり、ドアノブ、スイッチ等 動物以外の人（付着動物）が利用する場所には、ノロウイルスが落ちている可能性があります。

環境中の消毒をしたり、食器や動物などの食品を消毒するには、**次亜塩素酸ナトリウム**の効果が効果的です。

Mission ② 消毒・殺菌用の次亜塩素酸ナトリウムを作れ!

次亜塩素酸ナトリウムは
① 強い殺菌力を持つ薬剤で、様々な感染症を予防している
② 「食品用消毒」に指定されているものとして使い、効果が期待できる
とのことです。

食品や食品に接触するものに使う場合は「食品用消毒」に指定された製品を使用しましょう。

また、
③ 臭いや塩味が
ことを分かっていただきますので、作り置きせずその都度使用して使用する等、注意が必要です。

生野菜や動物などの食品を消毒する場合は、
200mg/L (0.02%) 5分
100mg/L (0.01%) 10分
のどちらかの方法で行います。
例えば、0.02%の消毒液を作るには・・・

+ **= 完成**

2Lの水に... 6%の消毒液7mLを加えれば...
この0.02%の消毒液は、手すりやドアノブなどの日常清掃における頻回にも非常に有効です。

次亜塩素酸ナトリウムには金属の腐食作用やプラスチックの酸化作用がありますので、使い後は水拭きしましょう。

茅ヶ崎地区食品衛生協会 茅ヶ崎市保健所衛生課

～食中毒予防の3原則～

次の点に気をつけて食中毒を予防しましょう！

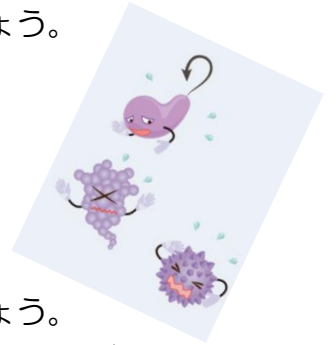
菌をつけない！

- ・調理前や飲食前には、手洗いをしましょう。
- ・手指に傷がある時や、下痢など体調不良の時は、調理行為は避けましょう。
- ・調理器具は洗浄、消毒を行い、肉や魚など食品毎に使い分けましょう。



菌をふやさない！

- ・多くの細菌は、温度管理が悪いと増えてきます。
- ・出来上がった料理は、早いうちに食べましょう。
- ・すぐに食べられない場合や、保存する場合には低温で保存しましょう。
(冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合はマイナス15℃以下が目安です)



菌をやっつける！

- ・多くの細菌やウイルスは、加熱によって死滅します。
- ・食品の中心部が75℃以上、1分以上の加熱が目安です。
(ノロウイルスの場合は、85℃以上、90秒以上の加熱が目安です)
- ・調理器具などは、定期的に漂白剤や熱湯で消毒し、よく乾燥させましょう。



【問い合わせ先】 茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当

〒253-8660 茅ヶ崎市茅ヶ崎一丁目8番7号
電話：0467-38-3316、FAX：0467-82-0501
メール：hokenjyo_eisei@city.chigasaki.kanagawa.jp