

令和4年度

茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画

実施結果



令和5年6月

茅ヶ崎市

目 次

1. 計画の実施区域と実施期間
2. 重点監視指導事業
 - (1) 食中毒予防対策
 - (2) HACCP に沿った衛生管理の推進
 - (3) 適正な食品表示の徹底
3. 立入検査及び収去検査
 - (1) 立入検査
 - (2) 収去検査
4. 違反食品等への対応
 - (1) 違反施設等への対応
 - (2) 違反食品等への対応
 - (3) 食品等の苦情相談
5. 食中毒等の健康危害発生時の対応
6. 食品等事業者の自主管理の推進
7. 食品衛生に係る情報提供
 - (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4年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画 実施結果

1. 計画の実施区域と実施期間

○ 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。

○ 実施期間：令和4年4月1日から令和5年3月31日までの1年間

2. 重点監視指導事業

令和4年度は、次の3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・セプトンブクタータ等）、④弁当・そうざい等の食中毒予防対策を重点に、関係する食品等事業者に対する監視指導、広報紙・ホームページや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

食品等事業者に対し、衛生管理計画の作成及び計画に基づく衛生管理を適正に行うよう指導しました。

(3) 適正な食品表示の徹底

食品表示法で規定する食品表示基準に沿った表示がなされていることの確認と食品等事業者に対する不適切表示の指導を行いました。

3. 立入検査及び収去検査

(1) 立入検査

施設の規模、製造量・調理数、流通の広域性、取扱食品の危害度等を考慮し、立入検査回数を定め、監視指導を行いました。

区分	施設数	監視計画数	監視数
旧食品衛生法に基づく許可営業	1,924	500	466
改正食品衛生法に基づく許可営業	810		519
届出を要する営業	1,035	170	353
条例許可	7	2	0
合計	3,776	672	1,338

(2) 収去検査

収去検査実施計画に基づき、所管内で製造された食品及び流通する食品について、120検体の収去検査を実施しました。

その結果、食品衛生法で規定する規格基準の違反食品1件を発見しました。

食品の分類	検体数	違反件数
魚介類	7	0
冷凍食品	7	0
肉卵類及びその加工品	10	0
牛乳	4	0
乳製品	4	0
アイスクリーム類・氷菓	4	1
穀類及びその加工品	3	0
野菜類・果物及びその加工品	12	0
菓子類	25	0
清涼飲料水	7	0
酒精飲料	1	0
その他の食品	36	0
総計	120	1

4. 違反食品等への対応

(1) 違反施設等への対応

食中毒調査の結果、食中毒の原因と判断された施設(1件)について、営業停止とし、食中毒の拡大防止及び再発防止のために必要な措置をとるよう指導しました。

(2) 違反食品等への対応

収去検査で発見した違反食品(1件)について、所管内の製造者に当該食品の販売禁止と回収を命じました。また、製造者には原因を究明させ、再発防止を図りました。

(3) 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件数は37件でした。

区分	不衛生 取扱管理	有症苦情	異物	腐敗・変敗	異味・異臭	その他	合計
件数	15	7	4	1	1	9	37

5. 食中毒等の健康危害発生時の対応

令和4年度の当所管内における食中毒の発生件数は、2件（患者数2人）でした。

●管内で発生した事件内訳

発生日	摂食者数	患者数	病因物質	原因施設 (処分内容)	原因食品
9月	1人	1人	アニサキス	不明	不明
12月	1人	1人	アニサキス	飲食店営業 (営業停止1日間)	当該施設で調理された仕出し弁当

アニサキスによる食中毒について

【特徴】

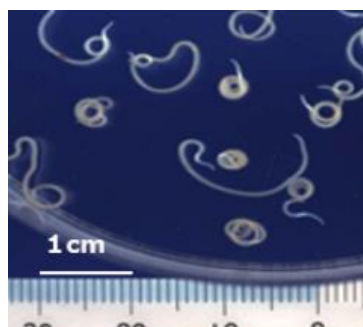
- アニサキス幼虫が寄生している生鮮魚介類を生で食べることで起きる食中毒です。
- アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。
- 刺身や寿司など生鮮魚介類の生食を嗜好する食習慣と強く関連することから、多数発生しています。

【症状】

- 急性胃アニサキス症は、食後数時間から十数時間後に、みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐を生じます。急性腸アニサキス症は、食後十数時間から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます

【予防方法】

- 内臓に寄生する幼虫が漁獲後に筋肉へ移行することがあるため、魚を購入する際は新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除きましょう。
- 内臓を生で食べないようにしましょう。
- 魚を調理する際には、目視で確認して、アニサキス幼虫を除去しましょう。



アニサキス幼虫の画像

(出典：厚生労働省ホームページ)

6. 食品等事業者の自主管理の推進

食品等事業者が食品等の自主回収を行った場合、食品衛生法及び食品表示法に基づき、リコール情報を行政へ届け出る義務があります。

食品等事業者から、食品等の自主回収届を受理した後、当該品の迅速な回収を行うとともに、再発防止を指導しました。

7. 食品衛生に係る情報提供

(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、食品衛生の正しい知識の普及に努めました。

講習会は、集合形式とeラーニング方式の選択制で開催しました。

(2) 食中毒予防に関する取組

○食中毒予防キャンペーン

例年、茅ヶ崎地区食品衛生協会と共催し、茅ヶ崎駅、寒川駅街頭で食中毒予防を啓発しておりますが、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、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、市民に食中毒への注意喚起と食中毒予防の啓発を行いました。

○食品衛生月間、ノロウイルス食中毒警戒情報発令中の呼び掛け

厚生労働省が定める「食品衛生月間」及び神奈川県による「ノロウイルス食中毒警戒情報」にあわせて、市民や食品等事業者に対し、啓発用リーフレットを作成し注意を呼びかけました。





令和4年8月の1か月間、茅ヶ崎駅に横断幕を掲示しました！

食中毒を予防しましょう

要冷蔵品は10℃以下
要冷凍品は-15℃以下
で保存しましょう！

食材はしっかり加熱して！
特にお肉は中までよく焼きましょう！

調理器具の殺菌と手洗いを
しましょう！

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

食品衛生月間で配布したリーフレット

トイレの後は
しっかり手洗い

体調不良時は
調理しない

TOILET

予防しよう！
ノロウイルス食中毒

調理器具は
消毒しましょう

食品は十分に
加熱しましょう

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

ノロウイルス食中毒の啓発リーフレット

～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！

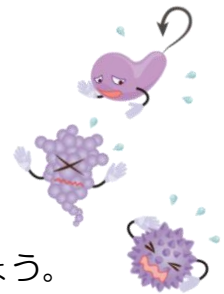
菌をつけない！

- ・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