

令和5年度
茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画
実施結果



令和6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5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5年4月1日から令和6年3月31日までの1年間

2. 重点監視指導事業

令和5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寄生虫等（アニサキスやクドア・セブテンブクタータ等）、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、被提供者のリスク等を考慮し、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, 847	600	247
改正食品衛生法に基づく許可営業	1, 253		645
届出を要する営業	1, 096	200	283
条例許可	6	2	0
合計	4, 202	802	1, 175

(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	6	0
魚介類加工品	1	0
肉卵類及びその加工品	10	0
牛乳	4	0
乳製品	2	0
アイスクリーム類・氷菓	5	0
穀類及びその加工品	3	0
野菜類・果物及びその加工品	14	0
菓子類	27	0
清涼飲料水	4	0
缶詰・瓶詰食品	1	0
その他の食品	36	1
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（5件）について、営業の禁停止とし、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、輸入者を所管する自治体へ通報し、違反食品が市場に流通しないよう連携して対応しました。

(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58件でした。

区分	有症苦情	異物	不衛生 取扱管理	異味・異臭	腐敗・ 変敗	容器包装の 不良	その他	合計
件数	22	9	8	5	1	1	12	58

5. 食中毒等の健康危害発生時の対応

令和5年度の当所管内における食中毒の発生件数は、5件（患者数23人）でした。

●管内で発生した事件内訳

発生月	件数	患者数	病因物質	原因施設
4月	1件	1人	アニサキス	魚介類販売業
11月	1件	3人	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店営業
12月	2件	1人	アニサキス	飲食店営業
		2人	カンピロバクター	飲食店営業
1月	1件	16人	ノロウイルス	飲食店営業

カンピロバクターによる食中毒について

【特徴】

- ・家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉（特に鶏肉）、臓器や飲料水を汚染する。
- ・乾燥にきわめて弱く、また、通常の加熱調理で死滅する。

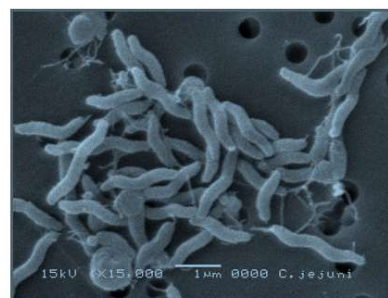
【症状】

- ・潜伏期間は、1日～7日と長い。（少ない菌量で発症）
- ・症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等。

【予防方法】

- ・食肉類は十分に加熱調理する。（中心部が75℃、1分以上の加熱。）
- ・食肉類は、他の食品類と接触しないように、保管容器や調理器具を分ける。
- ・食肉類に触れた後は、十分に手を洗う。

カンピロバクター菌の電子顕微鏡写真
（出典：食品安全委員会事務局資料より）



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、消費者への適切な情報提供について指導しました。

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をeラーニング方式と集合形式の選択制で開催しました。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。

(2) 食中毒予防に関する取組

○食品衛生月間

8月の1か月間、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。

また、食中毒予防のリーフレットを作成し、食品等事業者等に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

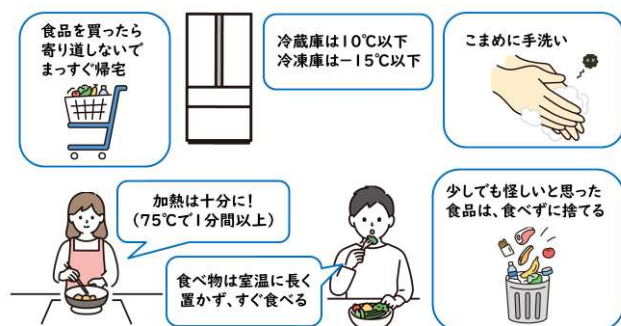
神奈川県による「ノロウイルス食中毒警戒情報」にあわせて、市民や食品等事業者に対し、啓発リーフレットを作成し注意を呼びかけました。





令和5年8月の1か月間、茅ヶ崎駅に横断幕を掲示しました！

食中毒予防のポイント



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



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！

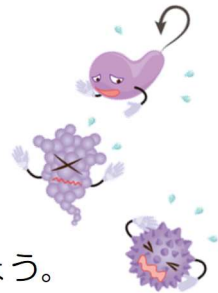
菌をつけない！

- ・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

