

平成29年度 食品衛生年末総点検結果



茅ヶ崎市保健所

平成30年（2018年）2月

茅ヶ崎市では、多種類の食品が短期間で大量に流通し、ノロウイルス食中毒が多発する年末において、食中毒の発生防止と更なる衛生管理の向上を図るため、12月1日から12月28日までの間を「食品衛生年末総点検」期間とし、食品営業施設等の監視指導を中心に、スーパー・コンビニエンスストア等の食品表示の点検や、弁当屋・仕出し屋・給食等の監視指導、食品の収去（抜き取り）検査を実施しましたので、その結果をお知らせいたします。

1. 実施結果

(1) 監視指導結果

営業施設への立入検査を、延べ 596 件実施しました。

(単位：件)

	監視件数	違反件数
許可を要する施設	386	0
許可を要しない施設	210	0
合計	596	0

ア) スーパー・コンビニエンスストア

大規模・中小規模スーパー及びコンビニエンスストア等の立入検査を実施し、食品表示等について監視指導をしました。

イ) 飲食店（大衆酒場等）への立入検査

忘年会やイベント等で利用される機会が増える飲食店に対し、立入検査を実施し、施設や食品の取扱い、会食のメニュー等について衛生指導をしました。

(2) 食品等の収去（抜き取り）検査

茅ヶ崎市保健所管内で製造・販売している食肉製品、菓子、牛乳の 11 検体を収去検査し、衛生規範不適合があった施設に対して、適切な取扱いが行われるよう個別指導しました。

食品名	検体数	違反等件数	
		規格基準違反	衛生規範不適合 ^(※)
食肉製品	3	0	
菓子類	7		1
牛乳	1	0	
合計	11	0	1

(※) 不適合内容：大腸菌群「陽性」

用語説明

「収去検査」

食品衛生法に基づき、試験検査をするため、食品等を必要最小量、無償で抜き取ることです。

「規格基準」

食品衛生法に基づき、販売の用に供する食品・添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、この基準等に適合しない食品・添加物は、製造、加工、販売等が禁止されています。

「衛生規範」

弁当、そうざい、漬物、生めん、洋生菓子の各食品について、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格等について国が示した指針です。

(3) 食品衛生に関する普及啓発

12月4日(月)に「神奈川県ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されたことから、市公式ホームページをはじめとする広報媒体による広報や啓発用リーフレットを配布し、管内住民や営業者へ食中毒予防を呼びかけました。



ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年秋から冬にかけて発生します。

ノロウイルスは、急性胃腸炎を起こすウイルスで、非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、通常2～3日で回復しますが、乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

また、感染者の便や嘔吐物にも多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒の原因となります。

☆家庭で出来る予防ポイント☆

1. 外出から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使って手を洗いましょう。
2. まな板などの調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒しましょう。
3. 嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合は、石けんを使って手を洗いましょう。
4. カキなどの二枚貝も感染源になることもあるので、中心部まで十分に加熱調理（85℃～90℃で90秒以上）して食べましょう。



台所用漂白剤で作る消毒液の作り方

通常のお掃除用

- 調理器具やドアノブ、手すりなど

0.02%
キャップ
1杯弱



1ℓのペットボトルに水を入れ、キャップ1杯弱(5ml)の漂白剤を加える

汚染がひどい場所用

- おう吐物やふん便が付いた床、衣類など

0.1%
キャップ
2杯



500mlのペットボトルに水を入れ、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える



イラスト出典：神奈川県食品衛生協会リーフレットより

【問い合わせ先】 茅ヶ崎市保健所食品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_syokuhineisei@city.chigasaki.kanagawa.jp

保健所