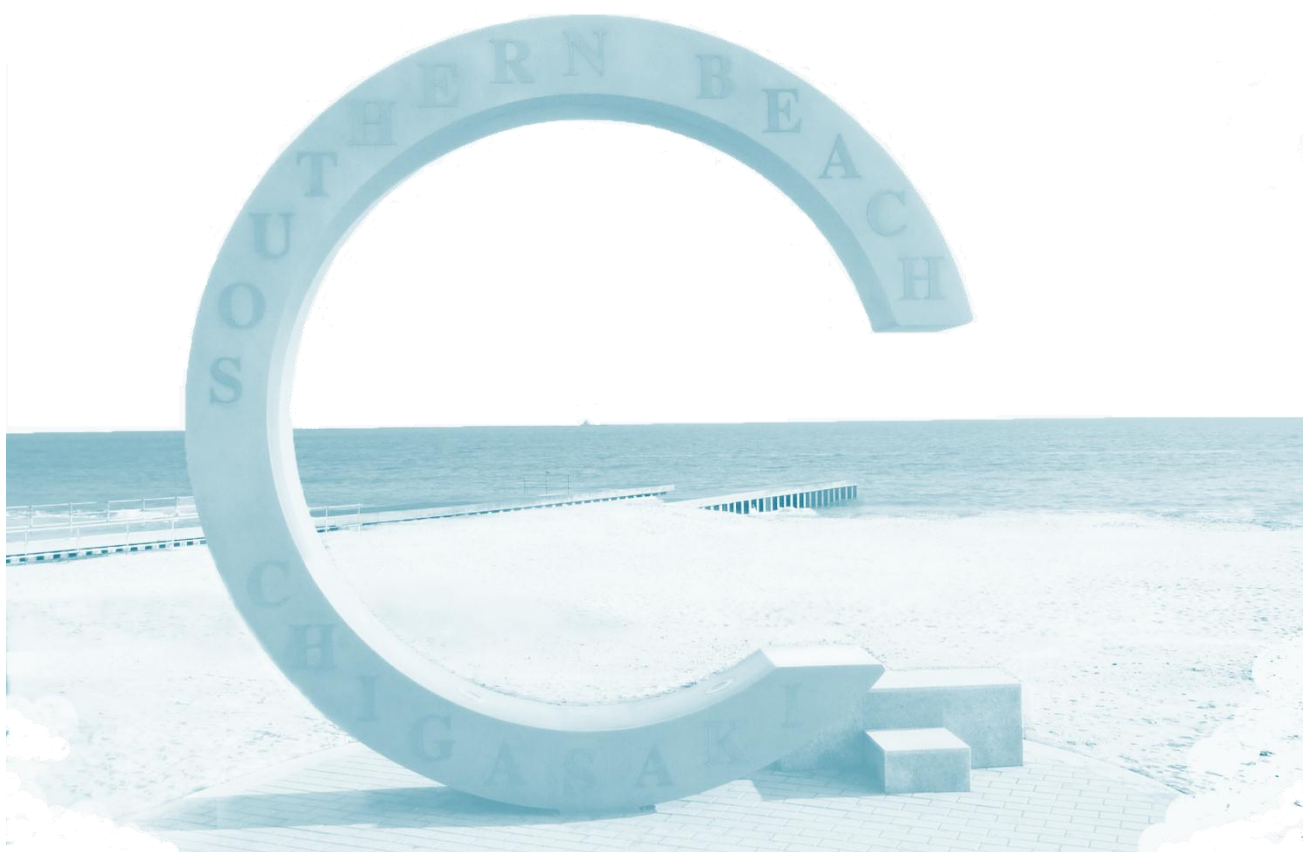


# 平成30年度 食品衛生夏期総点検結果



茅ヶ崎市保健所

平成30年（2018年）10月

茅ヶ崎市では、高温多湿となる夏期において食中毒など食品による事故の防止を図るため、平成30年7月1日から同年8月31日を「食品衛生夏期総点検」期間とし、食品営業施設等の監視指導を中心に、スーパー等の食品表示の点検、コンビニエンスストアや海の家等の監視指導、流通食品等の収去（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 1,295 件実施しました。

(単位：件)

	監視件数	違反件数 <sup>(※)</sup>
許可を要する施設	840	0
許可を要しない施設	455	0
合計	1,295	0

(※) 違反内容：食品衛生法第10条違反、食品表示法第5条違反等

#### ア) 海の家

海水浴場（サザンビーチちがさき海水浴場）に開設された海の家について、許可に係る調査及び定期的な衛生監視を行いました。

##### ○海の家開設期間

平成30年7月7日から同年8月31日まで

○食品営業施設（海の家） 10件

○監視指導件数 延べ 82件



#### イ) 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も監視指導しました。

## (2) 食品等の収去（抜き取り）検査

茅ヶ崎市保健所管内で流通している食品に対して、魚介類、菓子類、弁当、漬物など33検体を収去し、指導基準不適合があった施設へは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・指導基準不適合
魚介類	8	0	0
乳製品及び乳類加工品	1	0	0
菓子類	11	0	1
漬物	4	0	0
弁当	6	0	0
清涼飲料水	1	0	0
かん詰・びん詰食品	1	0	0
調味料	1	0	0
合計	33	0	1

### 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、必要最小量を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。

#### 「指導基準」

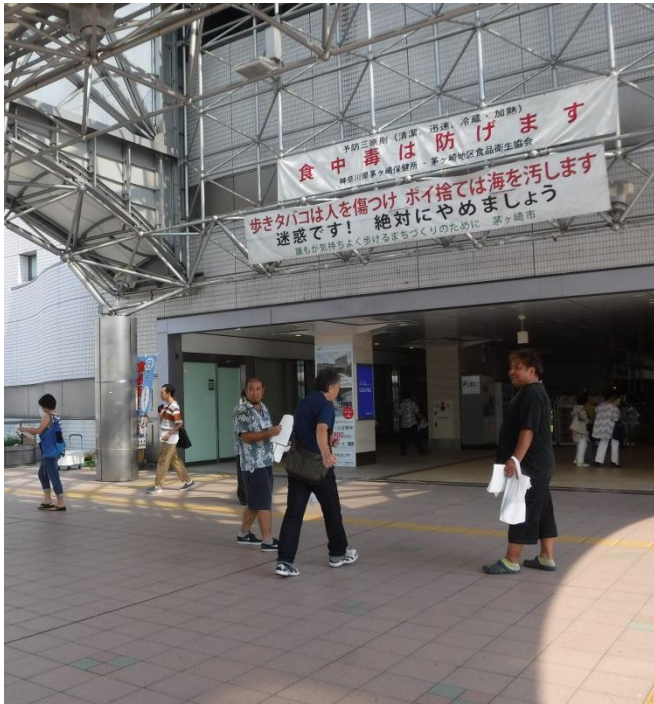
食品衛生法において規格基準が定められていない食品及び国の衛生規範により基準が定められていない食品の中で、豆腐や生菓子など食中毒の危険性が高いものについて、衛生的対策を講じるための指標として定められた基準です。



(3) 食品衛生に関する普及啓発

8月1日（水）、2日（木）に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キャンペーンを実施しました。

啓発物品（うちわ）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。



茅ヶ崎駅にも横断幕を掲げ、啓発物品等を配布し、食中毒予防を呼びかけました。



要冷蔵は10度以下、要冷凍は-15度以下で保存してね!

手と食材をよく洗ってね!

**食中毒を予防しましょう**

食材はしっかり加熱して! 特にお肉は中までよく焼こう!

楽しい夏休みにしようぞよ!!

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

# ～食中毒予防の3原則～

高温多湿となる夏場は、食中毒の原因となる菌が増殖しやすい時期です。次の点に気をつけて食中毒を予防しましょう！

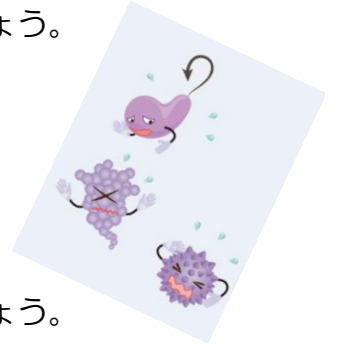
## 菌をつけない！

- ・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