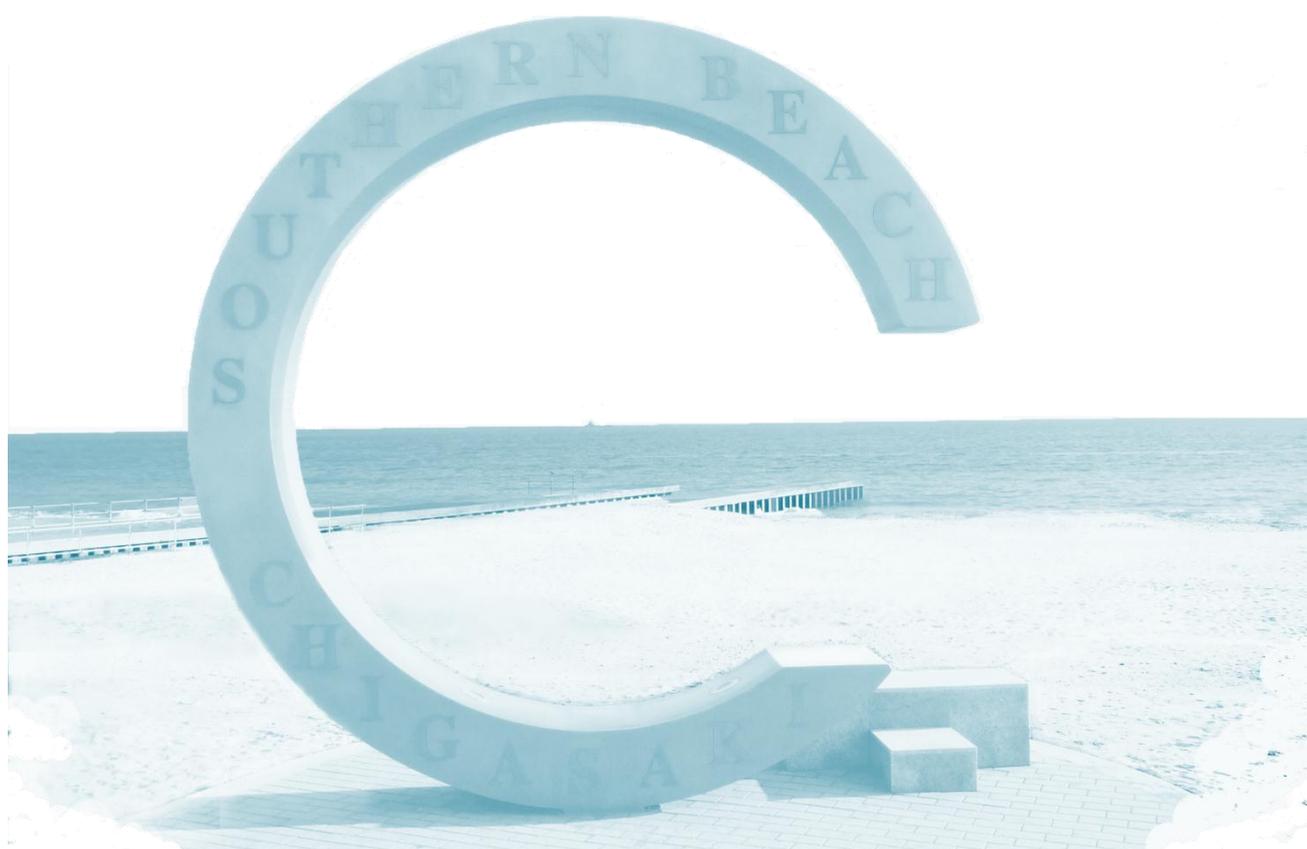


# 令和元年度 食品衛生年末総点検結果



## 茅ヶ崎市保健所

令和2年（2020年）1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、令和元年12月1日から同年12月31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526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	319	2
許可を要しない施設	207	0
合計	526	2

(※) 違反内容：食品衛生法第6条違反 1件、食品表示法第5条違反 1件

#### 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流通している食品に対して、めん類、菓子類、野菜果物乾燥品及び加工品など4検体を収去しました。

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
めん類	1	0	0
菓子類	1	0	0
野菜果物乾燥品及び加工品	2	0	0
合計	4	0	0

## 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、必要最小量が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) 食中毒の発生状況

年末総点検期間中における食中毒の発生件数は、1件（患者数2人）でした。

### ●管内で発生した事件内訳

病因物質	摂食者数	患者数	原因施設 (処分内容)	発生要因
カンピロバクター・ ジェジュニ	5人	2人	飲食店営業 (営業禁止)	加熱不十分の食肉及び 汚染された食材（推定）

### カンピロバクターの食中毒について

#### 【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】

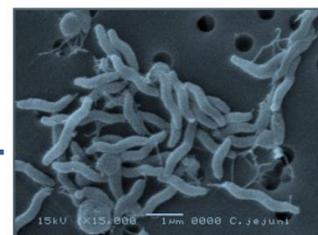
- ・潜伏期間は、1日～7日と長い。（少ない菌量で発症）
- ・症状は、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気、腹痛、下痢等。

#### 【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。

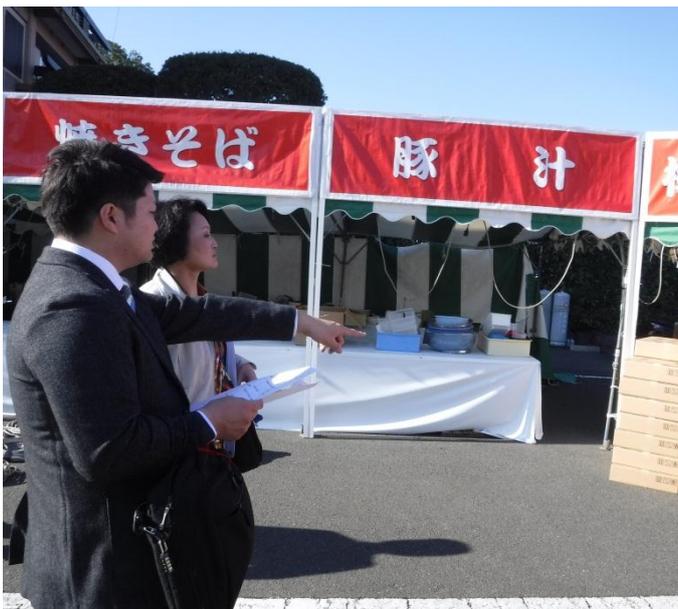
カンピロバクター菌の電子顕微鏡写真

（出典：食品安全委員会事務局資料より）



(4) 食品衛生に関する普及啓発

本点検中に神奈川県全域で「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されていることより、市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、管内住民や事業者へ食中毒予防を呼びかけました。



年末年始に大勢の参拝者が訪れる寒川神社敷地内の屋台監視も実施しました。

# 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. カキなどの二枚貝が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 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

