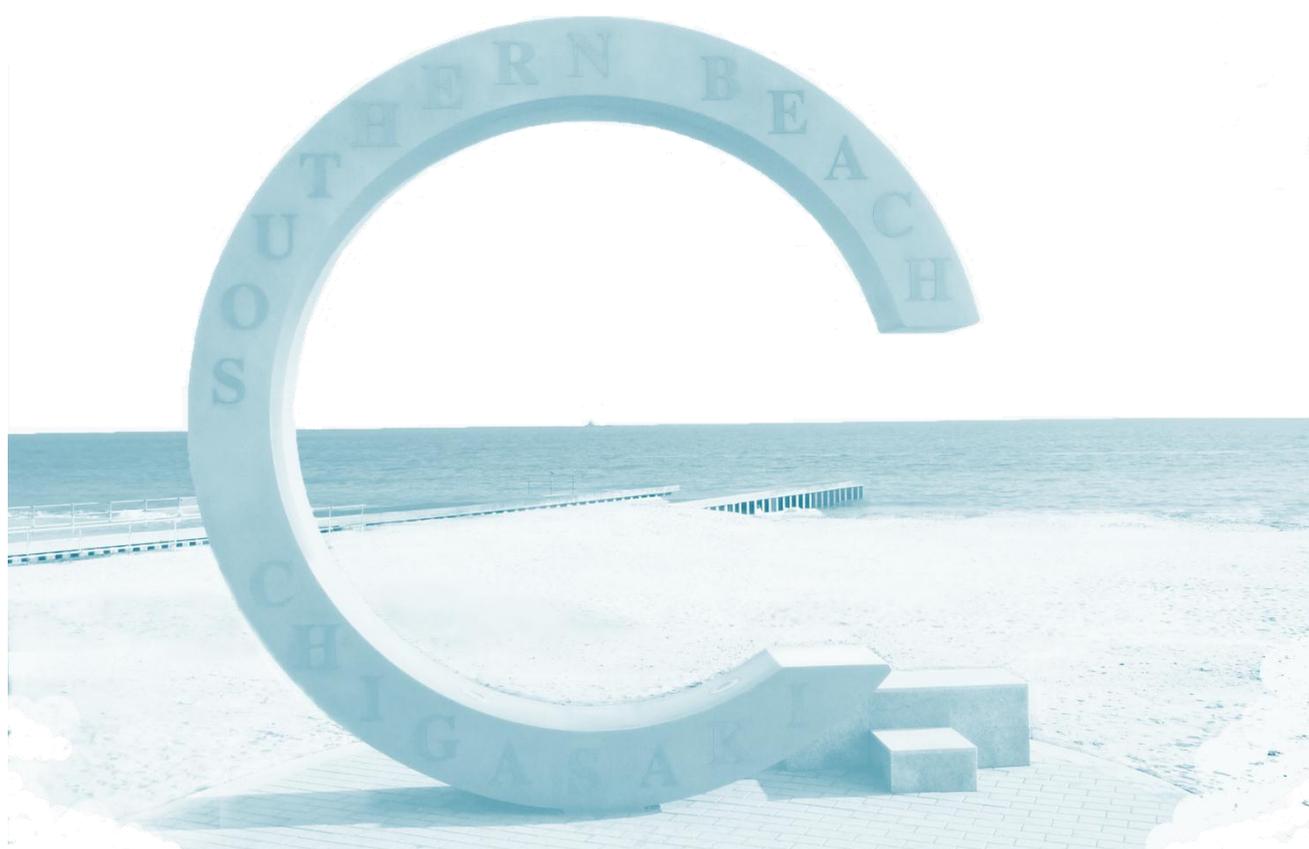


# 令和2年度 食品衛生年末総点検結果



## 茅ヶ崎市保健所

令和3年（2021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2年12月1日から同年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、食品の収去（抜き取り）検査等を実施しましたので、その結果をお知らせいたします。

なお、今年度は新型コロナウイルス感染症の感染拡大に伴い、厚生労働省及び消費者庁より特段の方針が示されなかったことから、本所独自の実施方針（別添参照）を定め、茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画に基づく重点監視事項を中心に、監視指導を実施しました。

## 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521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	255	0
許可を要しない施設	266	0
合計	521	0

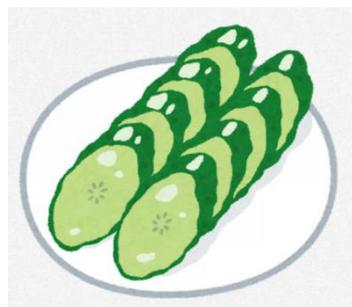
(※) 違反内容：食品衛生法第6条違反 0件、食品表示法第5条違反 0件

#### 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) 食品衛生法改正に伴う移行業種への周知啓発

令和3年6月改正において、新たに許可業種となる「漬物製造業」について、現に製造している営業者を中心に、個別啓発を実施しました。



**漬物を製造して販売するには、  
食品衛生法の許可が必要になります！**

2021年（令和3年）6月より、漬物を作って、販売する場合には、許可が必要になります。現在は、茅ヶ崎市条例<sup>(※)</sup>に基づく食品製造業の届出により漬物の製造、販売ができていますが、食品衛生法が改正され、「漬物製造業」という許可が必要になります。

#### すでに製造・販売をしている営業者の方

すでに保健所へ「食品製造業」の届出を済ませて漬物を製造・販売している皆さまは、国が定める経過措置期間が終了するまでに、食品衛生法で定める「漬物製造業」の許可を取得する必要があります。  
許可を取得するためには、申請手数料が必要となるほか、施設基準を満たす必要がありますので、施設・製造場の回面をご持参のうえ、保健所へ必ずご相談ください。

(経過措置期間) ※手続きができる期間<sup>(※)</sup>

2021年（令和3年）6月1日 から 2024年（令和6年）5月31日まで

#### これから製造・販売をはじめようとする営業者の方

2021年（令和3年）6月以降に、初めて漬物を製造・販売したいと考えている営業者の皆さまは、「漬物製造業」の許可を取得する必要があります。  
許可を取得するためには、申請手数料が必要かつ、施設基準を満たす必要がありますので、保健所へ必ずご相談ください。

#### 漬物を仕入れて販売する営業者の方

漬物を作っている業者などから商品を仕入れて販売する営業者の皆さまは、仕入れ元業者等が経過措置期間による許可や届出など（令和6年5月31日まで有効）を行っているか、または食品衛生法による「漬物製造業」の許可を取得しているか、確認してください。

●2021年（令和3年）6月からは、厚生労働省が準備している「食品衛生等申請システム」を利用して、インターネットによる申請が行えるようになります。  
詳しくは、厚生労働省ホームページをご確認ください。

ご不明な点がございましたら、茅ヶ崎市保健所 衛生課食品衛生担当までご相談ください。  
電話：0467-38-3316（食品衛生担当直通）

## (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。



#### (4) 食品衛生に関する普及啓発

令和2年11月30日に、神奈川県全域において「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されたことより、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



## 令和2年度 食品、添加物等の年末一斉取締り実施方針

## 1 目的

本方針は、食品衛生法第22条の規定に基づく「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」に基づき、本市が一斉取締りを行う為の方針を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生の防止を図るものである。

なお、令和2年度は新型コロナウイルス感染症の影響により、国（厚生労働省、消費者庁）より特段の方針が示されていないことから、本方針については限定的な取扱いとする。

## 2 適用区域

茅ヶ崎市保健所管内（茅ヶ崎市及び寒川町）

## 3 実施期間

令和2年12月1日（火曜日）から12月28日（月曜日）まで

## 4 実施方法

令和2年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画に定めた重点監視指導事項を中心に、次の項目を重点的に監視指導していくこととする。

（監視指導計画における重点監視指導事項）

1. 食中毒予防対策
2. 適正な食品表示の徹底
3. HACCPに沿った衛生管理の導入支援
4. 輸入食品衛生対策

（例年重点的に監視指導している項目のうち、今年度特に重点的に行う事項）

5. 食品衛生法改正の普及啓発
6. 食中毒の原因施設となる頻度が高い施設への監視指導
  - 1) 生食用又は加熱不十分な鶏肉を提供している施設（カンピロバクター対策）
  - 2) 鶏肉を飲食店営業者に販売する施設（食肉処理、食肉販売など）
  - 3) 大量調理施設
  - 4) 魚介類を販売又は、原材料として製造若しくは加工する施設（特に製造加工施設に対しては、法改正の周知啓発も併せて行う。）
  - 5) 魚介類のうち、冬期に需要が高まる牡蠣やふぐを取り扱う施設については、適切な取扱いが行われるように周知啓発を行う。

6) 種目変更等に伴い新たな業種を開始した施設（特に新たに弁当・仕出しの許可を取得した施設など）

7. 重大事案等の発生により、継続的な実態把握、指導が必要な施設への監視指導

1) 浅漬けの製造を行う施設（法改正に伴い、報告営業から許可営業へと移行する事に伴う実態調査、周知啓発を併せて行う。）

2) 食肉等を取り扱う施設（特に、牛や豚の内臓類や、いわゆるレアハンバーグなどの加熱不十分な挽肉調理の取り扱いを行う施設に対しては、中心部まで十分に加熱するよう監視指導を徹底します。）

8. 食肉処理施設

9. 食中毒防止に係る事業者への情報提供及び消費者への注意喚起について

5 その他

新型コロナウイルス感染症の発生状況等を考慮し、大規模製造施設や大量調理施設並びに医療機関等に併設される施設等については、事前調整（連絡）の上、必要に応じて監視指導を実施する。