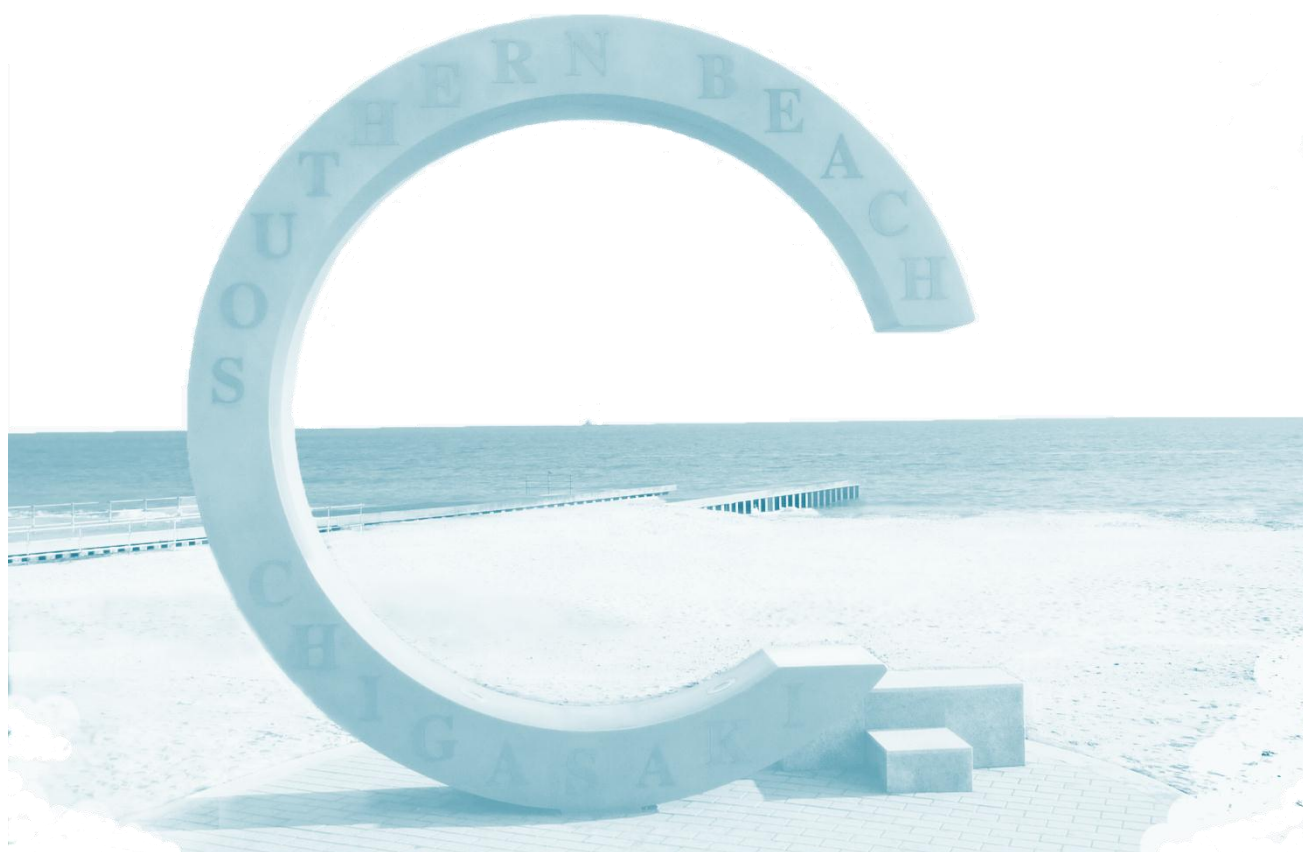


令和2年度 食品衛生夏期総点検結果



茅ヶ崎市保健所

令和2年（2020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、令和2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、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。

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226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	166	0
許可を要しない施設	57	0
合計	223	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

(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、乳製品、アイスクリーム類、清涼飲料水など12検体を収去し、違反等はありませんでした。

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
乳製品	1	0	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0	0
清涼飲料水	7	0	0
合計	12	0	0

※新型コロナウイルスの影響で、衛生課業務の縮小、食品等事業者の営業自粛等により検査数は予定数より少なくなっています。

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、感染症等に関する普及啓発

(ア) 食品衛生月間の取組み

8月の食品衛生月間中に茅ヶ崎駅（ペDESTリアンデッキ）に、茅ヶ崎地区食品衛生協会と共催で横断幕を掲示し、管内住民や営業者へ食中毒予防を呼びかけました。

(イ) 新たにテイクアウトを始めた飲食店への啓発

新型コロナウイルス感染症により店内飲食が制限されることとなった飲食店を中心に、新たにテイクアウトを始めたいという相談が保健所へ多く寄せられました。

テイクアウトを新たに始めた飲食店に対して、衛生的な取扱いが出来ているのか巡回指導を行いました。

(ウ) 感染症の集団発生とまん延防止、衛生管理啓発に関する取組み

新型コロナウイルス感染症の集団発生とまん延防止、ならびに飲食店従業員と市民の安全・安心を確保するため、3密（密閉、密集、密接）対策等の衛生管理に関する啓発活動を、茅ヶ崎市（経済部・保健所）と茅ヶ崎地区食品衛生協会で行いました。

(対象施設) JR茅ヶ崎駅周辺（元町、新栄町、幸町、共恵1丁目、共恵2丁目）にある飲食店営業のうち、食品衛生協会会員施設、大手チェーン店等を除く 263施設



食中毒を予防しましょう

お肉やお魚などは
しっかり加熱しよう!

要冷蔵品は 10℃以下
要冷凍品は -15℃以下
で保存しよう!



調理器具の殺菌や
手洗いをしよう!

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会

テイクアウトをはじめる方へ

新型コロナウイルス感染症の発生により、テイクアウトに関する問合せが増えています。テイクアウトする食品は、店内の食事に比べて、調理してすぐに食べないことから食中毒のリスクが高まります。テイクアウトする食品の分類、販売方法によっては、新たな営業許可の取得や設備改修が必要な場合もありますので、保健所へご相談下さい。テイクアウトを行う際には、食中毒予防の3原則による衛生管理に加え、より一層の注意が必要です。

食中毒予防の3原則 (①~③) + 大切なこと (④~⑥)

- | | | |
|---|--|--|
| ①つけない
手洗いの徹底
食材毎の調理器具
の使い分け | ②増やさない
温度管理
冷蔵10℃以下、
冷凍-15℃以下
室温保存、
室温解凍しない | ③やっつける
中心温度75℃以上、
1分間の加熱
調理器具の
殺菌・消毒 |
| ④計画的な調理
食品の作り置きや
能力を超えた調理
は食中毒のリスク
を高めます。 | ⑤調理後の
温度管理
調理後の食品は長時間
常温で放置しない。
直射日光が当たるよう
な場所で販売しない。 | ⑥情報提供
アレルギー
消費期限
保存方法 |

食品表示法に基づく表示

包装された食品には、原則表示が必要ですが、お客様の注文後に詰めて販売する場合などは、表示を省略することが出来ます。

検査について

1メニューごとに、1食分を検査として5℃以下で48時間以上保存しましょう。
※「弁当及びそのおの衛生規範」に準ずる。

相談先 茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当
0467-38-3316 (直通)

茅ヶ崎市・寒川町の事業者の皆様へ

新型コロナウイルス感染症の感染拡大を防ぐため、
お店の感染防止対策をとっていただくよう
お願いします。

～感染防止対策は、次のサイトを参考にしてください～

- ① 業種ごとの感染拡大予防ガイドライン
<https://corona.go.jp/prevention/pdf/guideline.pdf>
(内閣官房新型コロナウイルス感染症対策推進室のHP)
- ② 事業活動再開に伴う感染拡大防止対策について
<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/z7a/guidelines.html>
(神奈川県HP)

お問い合わせ先

茅ヶ崎市保健所 茅ヶ崎市茅ヶ崎1-8-7

- ・建築物・旅館に関すること：衛生課 環境衛生担当 38-3317
- ・食品営業施設に関すること：衛生課 食品衛生担当 38-3316

食中毒も感染症も
手洗いで予防ぞよ!



～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！

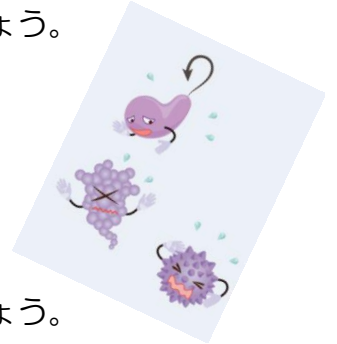
菌をつけない！

- ・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

令和2年度 食品、添加物等の夏期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を鑑み、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7月1日（水曜日）から8月31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) 種目変更等に伴い新たな業種を実施した施設（例：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

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鑑み、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。