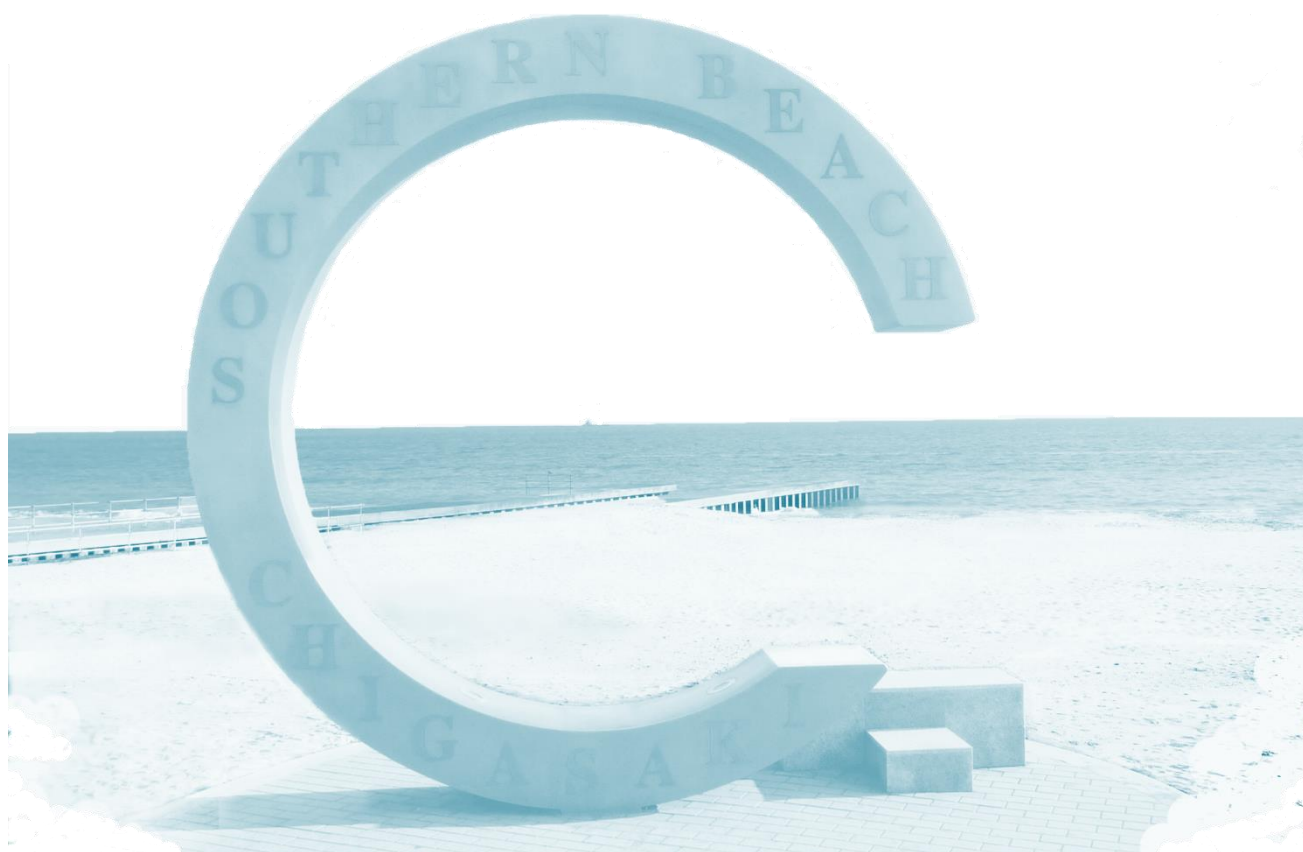


令和3年度 食品衛生夏期総点検結果



茅ヶ崎市保健所

令和3年（2021年）10月

茅ヶ崎市では、高温多湿となる夏期において飲食に起因する衛生上の危害発生を防止するため、令和3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、食品営業施設等の立入検査及び流通食品等の収去（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、本市独自の実施方針（別添参照）を定め、令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画における重点監視事項を中心に、監視指導等を実施しました。

1. 実施結果

(1) 立入検査

営業施設への立入検査を、延べ158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	95	0
許可を要しない施設	63	0
合計	158	0

※食品衛生法第10条違反、食品表示法第5条違反 等

※新型コロナウイルス感染症拡大の影響による食品等事業者の営業自粛等により立入検査数は例年より少なくなっています。

(2) 流通食品等の収去（抜き取り）検査

茅ヶ崎市保健所管内^{*}で製造・流通している食品16検体について収去検査を行いました。検査の結果、違反等はありませんでした。

食品名	検体数	違反等件数
乳 製 品	1	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0
清 涼 飲 料 水	4	0
和 生 菓 子	4	0
鮮 魚 介 類	3	0
合 計	16	0

※茅ヶ崎市内全域及び寒川町内全域

用語説明

「収去検査」

食品衛生法に基づき、食品等の安全性を確認するため、必要最小量を無償で採取し検査することです。

(3) 食品衛生に関する普及啓発

(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) 食中毒防止に係る事業者への情報提供

ホームページに掲載するとともに、食中毒予防に関するチラシを作成し食品等事業者に配布しました。

(ウ) 食品衛生責任者実務講習会の実施

実務講習会の動画配信（eラーニング）により、食品衛生に関する新しい知見のほか食品衛生上の危害発生を防止するために食品衛生責任者が果たす役割の重要性について啓発しました。



食中毒予防のコツ ～令和3年度版～

その1

手洗いは 手順に沿って 丁寧に



正しい手の洗い方

- 1 流水でよく手をぬらした後、石鹸をつけ、手のひらをよくこすります。
- 2 手の甲をのぼすようにこすります。
- 3 指先・爪の間を意入りにこすります。
- 4 指の間を洗います。
- 5 親指と手のひらをねじり洗います。
- 6 手首も忘れずに洗います。

石鹸で洗い終わったら、十分に水で流すのじゃ。慌てず丁寧に洗うのじゃぞ。

その2

冷蔵庫 過剰な期待 事故の元



食品（期待）を詰め込み過ぎてはならんぞ。あと、定期的に温度確認もするのじゃ。（冷蔵庫 10℃以下、冷凍庫 -15℃以下）



その3

加熱ムラ 思い届かぬ 中心部



中心部まで、しっかり熱（思い）を届けるのじゃ。（細菌は75℃1分、ノロウイルスは85～90℃1分半以上）



～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！

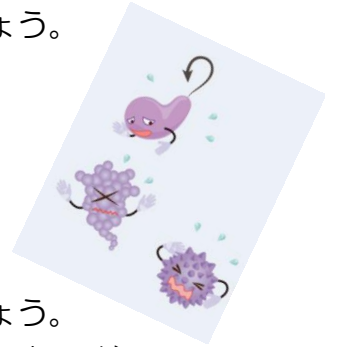
菌をつけない！

- ・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3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」により、本市が実施する夏期一斉取締りに関する事項を定め、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、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止等の影響により、国（厚生労働省及び消費者庁）から実施要領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3年7月1日（木曜日）から8月31日（火曜日）まで

4 実施方法

令和3年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画等に基づき、次のとおり行うこととする。

（施設に対する立入検査等）

1. HACCPに沿った衛生管理の推進
2. 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。）
3. 飲食店における持ち帰り・宅配の衛生管理
4. 適正な食品表示の徹底

（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）

1. 事業者への情報提供
 - 1) 腸管出血性大腸菌食中毒
 - 2) カンピロバクター食中毒
2. 食品衛生責任者実務講習会の開催

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。