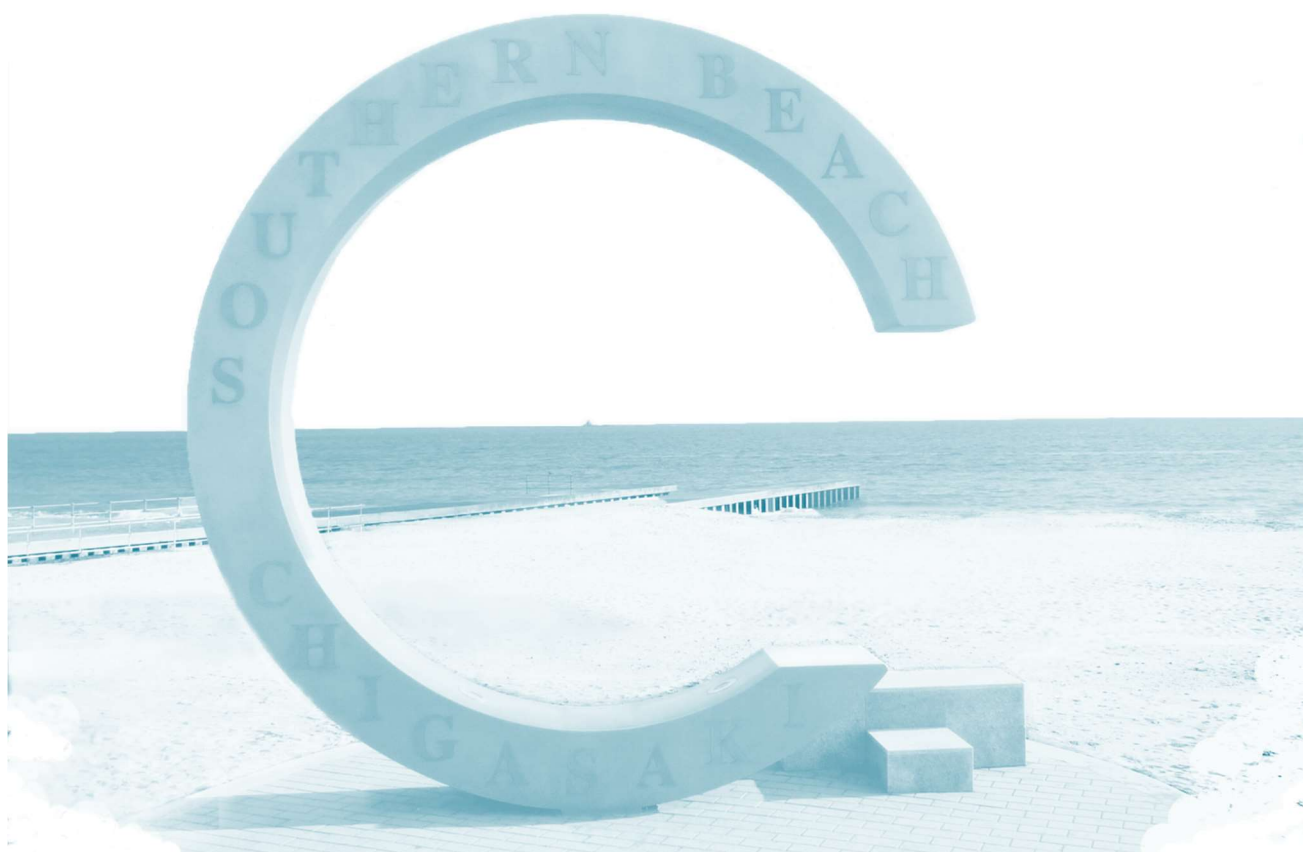


# 令和4年度 食品衛生夏期総点検結果



茅ヶ崎市保健所

令和4年（2022年）10月

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4年7月1日から同年8月31日の2か月間、「食品衛生夏期総点検」を実施しました。

茅ヶ崎市保健所では、期間中、管内\*施設への立入検査、食品の収去検査を実施し、食品衛生に関する普及啓発を図りました。\*茅ヶ崎市内全域及び寒川町内全域

## 1. 監視指導等の実施結果

### (1) 施設への立入検査

営業施設への立入検査を、延べ330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	268	0
許可を要しない施設	62	0
合計	330	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・流通している食品に対して、30検体を収去し検査を実施しました。検査の結果、菓子類1検体が指導基準不適合となったため、製造者に対し製造施設の衛生管理の徹底を指導しました。

食品名	検体数	違反等件数	
		規格基準違反	指導基準不適合
冷凍食品	2	0	0
乳製品	3	0	0
野菜類・果実及びその加工品	4	0	0
菓子類	2	0	1
清涼飲料水	7	0	0
その他の食品	12	0	0
合計	30	0	1

#### 用語説明

##### 「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。

##### 「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

(ア) 食品衛生月間の取組み

8月に茅ヶ崎駅（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) 講習会の開催

食品等事業者に対し、食中毒予防、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理及び食品衛生責任者の責務について、食品衛生責任者講習会を実施しました。

(ウ) 食中毒予防の啓発

食中毒予防のチラシを配布し、食品衛生知識の普及啓発に取り組みました。



## 食中毒を予防しましょう



要冷蔵品は  $10^{\circ}\text{C}$  以下  
要冷凍品は  $-15^{\circ}\text{C}$  以下  
で保存しましょう！

食材はしっかり加熱して！  
特にお肉は中までよく焼きましょう！



調理器具の殺菌と手洗いを  
しましょう！



食中毒も感染症も  
手洗いで予防ぞよ！



ちがさ真珠  
えぼし麻呂

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！

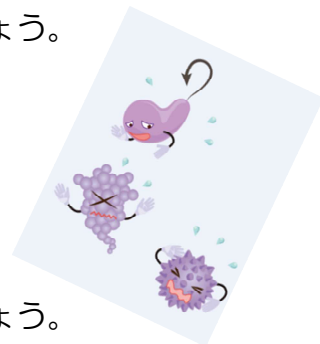
## 菌をつけない！

- ・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

