

平成30年度
茅ヶ崎市食品衛生監視指導計画
実施結果



令和元年6月
茅ヶ崎市

目 次

1. 実施期間及び実施区域
2. 立入検査について
 - (1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況
 - (2) 重点監視事業
3. 食品等の収去検査等について
 - (1) 収去検査結果について
4. 違反食品等への対応
 - (1) 違反食品、違反施設等への対応
 - (2) 自主回収
5. 食中毒等の健康被害の発生について
 - (1) 食中毒発生状況
 - (2) 食品等の苦情相談
6. 食品衛生に係わる情報提供
 - (1) 各種講習会の開催状況
 - (2) 食中毒予防キャンペーン、食品衛生月間等への取組

平成30年度茅ヶ崎市食品衛生監視指導結果

1. 実施期間及び実施区域

○実施期間：平成30年4月1日から平成31年3月31日まで

○実施区域：茅ヶ崎市全域及び寒川町全域^(※1)

(※1)「茅ヶ崎市と神奈川県保健所業務に関する事務の委託に係る規約」に基づき、神奈川県から寒川町内全域における保健所業務を受託していることより、寒川町内全域も対象となります。

2. 立入検査について

(1) 食品関係営業施設数及び監視指導状況（平成31年3月末日現在）

●許可を要する営業施設

業種		施設数	(再掲) 自動車等 移動営業	廃業件数	監視指導 件数
食品衛生法許可 (34業種)	飲食店営業	1,971	96	162	1,428
	喫茶店営業	218	18	26	116
	菓子製造業	198	14	15	171
	あん類製造業	—	—	—	—
	アイスクリーム類製造業	3	—	1	3
	乳処理業	1	—	0	5
	特別牛乳搾取処理業	—	—	—	—
	乳製品製造業	2	—	0	6
	集乳業	—	—	—	—
	乳類販売業	349	2	37	360
	食肉処理業	5	—	0	6
	食肉販売業	209	—	15	243
	食肉製品製造業	4	—	2	14
	魚介類販売業	214	1	15	240
	魚介類競り売り営業	—	—	1	0
	魚肉練り製品製造業	—	—	—	—
	食品の冷凍又は冷蔵業	5	—	0	7
	食品の放射線照射業	—	—	—	—
	清涼飲料水製造業	5	—	0	14
	乳酸菌飲料製造業	1	—	0	5

	冰雪製造業	—	—	—	—
	冰雪販売業	2	—	1	3
	食用油脂製造業	—	—	—	—
	マーガリン又はショートニング製造業	—	—	—	—
	みそ製造業	1	—	0	1
	しょう油製造業	—	—	—	—
	ソース類製造業	1	—	0	0
	酒類製造業	3	—	0	3
	豆腐製造業	3	—	1	6
	納豆製造業	—	—	—	—
	麺類製造業	5	—	0	11
	総菜製造業	25	—	2	33
	缶詰又は瓶詰食品製造業	1	—	0	0
	添加物製造業	3	—	0	4
	①小計（政令許可）	3,229	131	278	2,598
県 条 例 許 可	魚介類行商	—	—	—	—
	魚介類加工業	15	—	0	8
	発酵乳等販売業	16	—	0	9
	②小計（条例許可）	31	—	0	17
施設数総計（小計①+②）		3,260	131	278	2,615

●許可を要しない営業施設（報告営業）

業種	施設数	監視指導件数
給食施設	154	139
乳さく取業	4	0
食品製造業	82	34
野菜果物販売業	224	207
総菜販売業	190	195
菓子販売業	351	260
食品販売業（上記以外）	423	279
添加物製造業	2	1
添加物販売業	52	43
冰雪採取業	—	—
器具・容器包装、おもちゃの製造業又販売業	193	182
施設数総計	1,675	1,340

(2) 重点監視事業

平成30年度は、①食中毒予防対策、②適正な食品表示の徹底、③危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発、④輸入食品衛生対策 の4項目について重点的に取り組みました。

①食中毒予防対策

神奈川県域および全国における食中毒発生状況を鑑み、①食肉の生食、②ノロウイルス、③寄生虫（アニサキスやクドア・セブテンpunkタータ等）、④浅漬等による食中毒予防対策を重点に、関係する食品関連事業者等に対する監視指導、広報紙・ホームページや講習会等を活用した注意喚起を積極的に実施しました。

②適正な食品表示の徹底

平成27年4月1日に施行された食品表示法の内容について、食品の表示内容に責任を有する食品関連事業者等に対し、監視指導を実施しました。

③危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の普及啓発

平成30年6月15日食品衛生法等の改正が公布され、違反・不良食品等の流通を未然に防ぐために用いられる手法（危害分析・重要管理点方式：HACCP）が義務化される事が決定したことから、食品関連事業者等が対応できるよう講習会等による普及啓発に努めました。

また、監視指導時には、食品製造時における衛生管理の確認や、製造記録等の確認をしました。

④輸入食品衛生対策

食品等輸入事務所等の全届出施設に対し監視指導を実施することにより、違反食品の排除に努めるとともに、輸入食品の安全性確保に取り組みました。

3. 食品等の収去検査等について

(1) 収去検査結果について

平成30年度計画に基づき、【120検体】の収去を実施しました。
収去の結果は次のとおりで、違反はありませんでした。

食品の分類	検体数	違反件数
魚介類	12	0
冷凍食品	3	0
肉卵類及びその加工品	10	0

牛乳	4	0
乳製品	2	0
乳類加工品	2	0
アイスクリーム類・氷菓	3	0
穀類及びその加工品	4	0
野菜類・果物及びその加工品	14	0
菓子類	28	0
清涼飲料水	5	0
水	1	0
缶詰・瓶詰食品	1	0
その他の食品	31	0
総計	120	0

※収去検査とは、食品衛生法に基づき、試験検査をするために、食品衛生監視員が必要最小量が無償で抜き取る事です。

4. 違反食品等への対応

(1) 違反食品、違反施設等への対応

当所管内で製造、販売された食品等における違反食品は発見されませんでした。

(2) 自主回収

食品等事業者より、「神奈川県食の安全・安心の確保推進条例（平成 21 年神奈川県条例第 58 号）」に基づく、食品等の自主回収着手報告があった場合は、報告された内容をホームページに掲載すると共に、関係自治体への情報提供を実施しました。

また、当該品の迅速な回収を行うとともに、再発防止の観点から指導を実施しました。



5. 食中毒等の健康被害の発生について

(1) 食中毒発生状況

平成30年度の当所管内における食中毒の発生件数は、2件（患者数7人）でした。

●管内で発生した事件内訳

発生月	摂食者数	患者数	病因物質	原因施設 (処分内容)	発生要因
平成30年 6月	10人	6人	カンピロバク ター・ジェジ ユニ	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)
平成30年 12月	6人	1人	アニサキス	飲食店営業 (営業停止)	当該店舗で複数種類 提供された生食用鮮 魚介類(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。

【ギランバレー症候群】

- ・カンピロバクターに感染した後に、数週間たってから、手足の麻痺や顔面神経の麻痺、呼吸困難などを引き起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することがあります。カンピロバクターに感染した人の全員がかかる訳ではありませんが、症状が非常に重篤となる場合があるため、注意が必要です。

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)



アニサキスの食中毒について

【特徴】

- アニサキスは、クジラやイルカなどに寄生する虫（線虫）の一種です。その幼虫（アニサキス幼虫）は、サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなどの魚介類に寄生します。
- 内臓に寄生しているアニサキス幼虫は、寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると内臓から筋肉へ移動することが知られています。

【症状】

（急性胃アニサキス症） ※食中毒事例の多くは、胃アニサキス症です。

- 食後、数時間から十数時間後に、みぞおち周辺の激痛、悪心や嘔吐が生じます。

（急性腸アニサキス症）

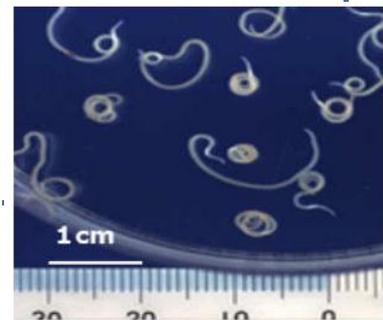
- 食後、十数時間から数日後に、激しい下腹部痛、腹膜炎症状を生じます。

【予防方法】

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除いてください。
- 内臓を生で食べないでください。
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去してください。
- 冷凍（ -20°C で24時間以上）してください。
- 加熱（ 70°C 以上、もしくは 60°C なら1分）してください。

※一般的な料理で使用する食酢、塩漬け、わさびや醤油をつけてもアニサキスは死滅しません。

アニサキス幼虫の写真
（出典：厚生労働省ホームページより）



(2) 食品等の苦情相談

市民、事業者等から寄せられた苦情相談は次のとおりです。

	異物	カビ	腐敗・変敗	異味・異臭	不衛生取扱管理	容器包装の不良	添加物	有症苦情	その他	合計
乳・乳製品・乳類加工品	1	0	0	0	0	0	0	1	1	3
魚介類及びその加工品	2	0	0	0	0	0	0	8	1	11
肉・卵類及びその加工品	2	0	0	2	0	0	0	1	0	5
穀類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
野菜類（豆類を含む）及びその加工品	2	0	0	0	0	0	0	2	0	4
菓子類	2	0	0	0	1	0	0	1	1	5
その他	18	0	2	2	3	0	0	24	4	53
不明	0	0	0	0	0	0	0	1	2	3
施設に関するもの	0	0	0	0	5	0	0	0	5	10
合計	27	0	2	4	9	0	0	38	14	94

6. 食品衛生に係わる情報提供

(1) 各種講習会の開催状況

食品衛生責任者等を対象とした講習会、市民団体等が主催する講習会への講師派遣をし、最新の食品衛生の知識の普及に努めました。

平成30年度の開催状況等は、次のとおりです。

対象者	回数	参加人数	内容
食品衛生責任者等	16	911	食品衛生責任者講習会、指導員研修
市民、団体等	2	61	市民等を対象とした講座への講師派遣
合計	18	972	

(2) 食中毒予防キャンペーン、その他の取組

○食中毒予防キャンペーン

平成30年8月1日（水）、2日（木）に、茅ヶ崎地区食品衛生協会と共催し、茅ヶ崎駅、寒川駅街頭でキャンペーンを実施しました。

啓発物品（うちわ）や啓発用リーフレットを配布し、管内住民や営業者へ食中毒予防を呼びかけました。

○食中毒警報、ノロウイルス警戒情報発令中の呼び掛け

神奈川県が発令する「食中毒警報」「ノロウイルス食中毒警戒情報」にあわせて、市民や営業者に対し、啓発用リーフレットを作成し注意を呼びかけました。



海の家も定期的に監視しました。

要冷蔵は10度以下、
要冷凍は-15度以下で
保存してね！

手と食材を
よく洗ってね！

食中毒を 予防しましょう

食材はしっかり加熱して！
特に肉は中までよく
焼こう！

楽しい夏休みに
しようぞよ！！

茅ヶ崎市保健所衛生課 茅ヶ崎地区食品衛生協会



縁日祭礼（屋台）にも注意喚起しております。



ノロウイルス食中毒警戒情報が発令されました！！



おう吐処理
グッズを
準備して！

症状のある人は
調理しない！



まいった！

防ごう ノロウイルス 食中毒

手洗いは予防の基本
トイレ後
調理前



食品は
1分半以上
85~90℃で
加熱して！



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～

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