

第6章 衛生課（食品衛生担当）業務

1 監視指導○

食品等による事故を防止するため、食品営業施設等の監視指導を行いました。
特に大規模製造・調理施設については、重点的に監視指導を行いました。

2 収去検査○

食品の検査を実施し、不良食品の排除と事故防止に努めました。

3 食品衛生知識の啓発○

食品衛生責任者等を対象に食中毒予防、自主管理の啓発等の講習会を地域別、業種別に開催し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

4 食中毒の処理○

令和元年度は食中毒が1件発生し、被害の拡大防止のため、迅速な調査及び事故の再発防止の指導を行いました。

5 苦情処理○

消費者等から寄せられた苦情について、速やかに調査を行い、営業者に対して必要な指導等を行いました。

6 免許事務○

調理師免許、製菓衛生師免許及びふぐ包丁師免許の経由事務を行いました。

1 監視指導

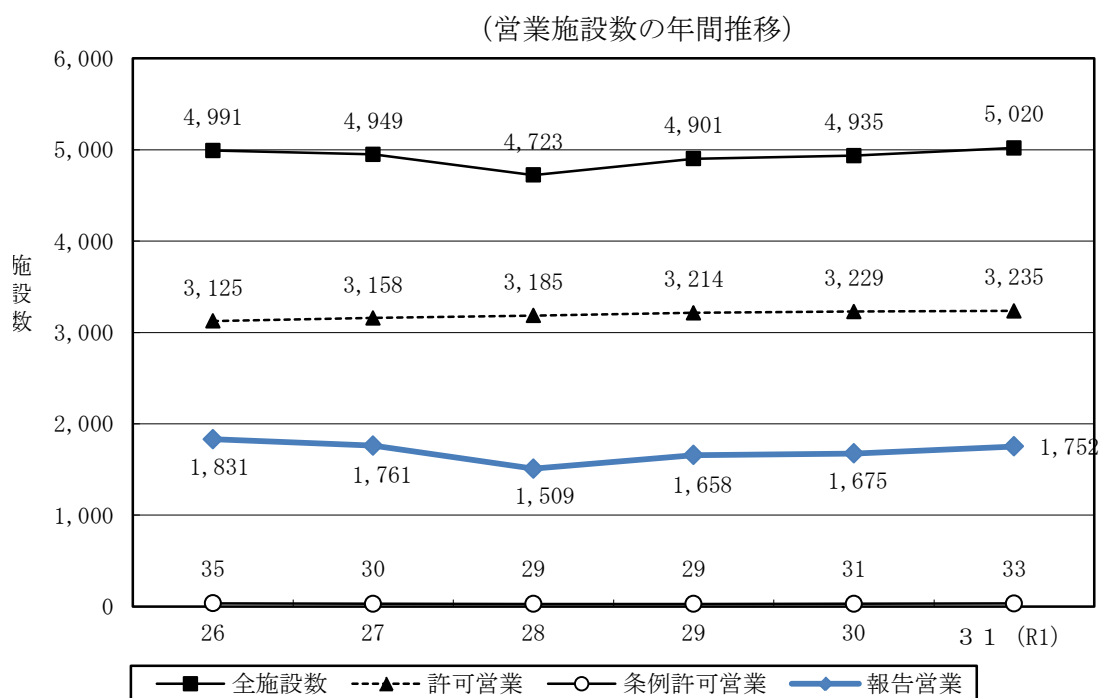
管内の食品営業施設5,020施設に対し、延べ3,183件の監視指導を行いました。

(1) 許可営業施設の許認可事務及び監視指導実施状況

業種	区分	合計	地区別施設数		自動車等 移動営業	許 取 扱 数	廃 件 数	業 数	監視指導 件 数
			茅ヶ崎市	寒川町					
合計	(1) + (2)	3,268	2,517	593	158	614	284	2,034	
飲食店営業		1,990	1,564	307	119	362	172	1,050	
菓子製造業		198	156	26	16	35	18	131	
乳処理業		1	1	0		0	0	7	
乳製品製造業		2	2	0		0	0	7	
魚介類販売業		210	168	41	1	40	17	181	
食品の冷凍又は冷蔵業		6	0	6		2	0	7	
缶詰又は瓶詰食品製造業		1	1	0		0	0	0	
喫茶店営業		219	118	81	20	53	29	95	
アイスクリーム類製造業		3	3	0		0	0	4	
乳類販売業		338	264	74	0	62	30	247	
食肉処理業		4	2	2	0	1	1	7	
食肉販売業		208	161	45	2	44	15	187	
食肉製品製造業		4	4	0		1	0	15	
乳酸菌飲料製造業		1	1	0		0	0	7	
みそ製造業		1	1	0		1	0	0	
ソース類製造業		1	1	0		0	0	0	
酒類製造業		3	3	0		0	0	2	
豆腐製造業		3	3	0		1	0	3	
麺類製造業		5	4	1		0	0	8	
総菜製造業		26	22	4		5	2	34	
添加物製造業		3	3	0		1	0	4	
清涼飲料水製造業		5	3	2		1	0	20	
冰雪販売業		3	3	0		1	0	3	
計(1)		3,235	2,488	589	158	610	284	2,019	
県 条 例	魚介類行商	0	0	0	0	0	0	0	
	魚介類加工業	16	15	1	0	3	0	11	
	発酵乳等販売業	17	14	3	0	1	0	4	
計(2)		33	29	4	0	4	0	15	

(2) 報告施設の施設数及び監視指導実施状況

種類	区分	施設数	地区別施設数		自動車等 移動営業	監視指導 件数
			茅ヶ崎市	寒川町		
計		1,752	1,387	335	30	1,149
給食施設	学校	25	20	5	0	25
	病院・診療所	4	3	1	0	4
	事業所	1	1	0	0	1
	その他	129	121	8	0	90
乳搾取業		7	5	2	0	0
食品製造業		94	70	24	0	36
野菜又は果物の販売業		233	185	44	4	166
総菜販売業		196	154	40	2	166
菓子販売業		366	287	71	8	225
食品販売業		442	346	83	13	235
食品添加物の製造業		2	2	0	0	2
食品添加物販売業		52	38	14	0	42
器具・容器・製造販売業		201	155	43	3	157



2 収去検査

(1) 食品等収去検査状況

食品の種類	検体数	違反件数
計	120	0
鮮魚介類	12	0
冷凍食品	4	0
牛乳	4	0
アイスクリーム類・氷菓	4	0
穀類及びその加工品	3	0
野菜類・果実及びその加工品	13	0
肉卵類及びその加工品	10	0
菓子類	25	0
清涼飲料水	6	0
その他の食品	39	0

※食中毒の検査を除きます。

(2) 食品等の違反状況

違反件数 0件

3 食品衛生知識の啓発

対 象	開催回数 (回)	受講者数 (人)	内 容
計	23	1,165	
営業者	21	1,110	食品衛生責任者講習会、食中毒予防講習会等
消費者	2	55	食生活改善推進員養成講座、茅ヶ崎市健康づくり講座等

4 食中毒の処理

令和元年度は、1件の発生がありました。

過去5年間の食中毒発生状況

	27年度		28年度		29年度
	1月31日	1月31日	6月6日	12月7日	1月14日
発生日	1月31日	1月31日	6月6日	12月7日	1月14日
患者数	4	6	1	11	6
原因食品	飲食店会食 (推定)	飲食店会食 (推定)	飲食店会食 (推定)	弁当及び飲食店 会食 (推定)	飲食店会食 (推定)
病因物質	ノロウイルス	ノロウイルス	アニサキス	ノロウイルス	カンピロバクター

	30年度		令和元年度
	6月4日	12月8日	12月24日
発生日	6月4日	12月8日	12月24日
患者数	6	1	2
原因食品	飲食店会食 (推定)	飲食店会食 (推定)	飲食店会食 (推定)
病因物質	カンピロバクター	アニサキス	カンピロバクター

5 苦情処理

食品等の種類 内 容	件数	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
計	78	12	3	5	3	14	0	0	22	19
乳・乳製品・乳類加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
魚介類及びその加工品	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1
卵・肉類及びその加工品	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0
野菜類（豆類を含む）及びその加工品	4	0	0	2	0	0	0	0	0	2
菓子類	10	3	1	0	0	4	0	0	0	2
その他	47	7	1	0	3	7	0	0	21	8
不明	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
施設に関するもの	9	0	0	0	0	3	0	0	0	6

6 免許事務

	免許申請	書換交付申請	再交付申請
調理師免許	55	8	9
製菓衛生師免許	10	0	1
ふぐ包丁師免許	0	0	0