

# 令和5年度

## 相模原市食品衛生監視指導計画

### に基づく実施結果



潤水都市 さがみはら

相模原市では、食中毒の発生や不衛生な食品の販売を防止し、市民の皆様の食の安全を確保するため、スーパーや飲食店などの食品等事業者に対し、立入検査や食品の抜き取り検査を行うとともに、自主的な衛生管理に関する指導を実施しました。

立入検査数	3,190件
食品等の抜き取り検査数	535検体
食中毒発生件数	4件
衛生講習会の受講者数	3,559名

〔問い合わせ先〕

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042-769-9234 FAX 042-750-3066

津久井班 電話 042-780-1413 FAX 042-784-1222

Eメール [seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp](mailto:seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp)

## 目次

はじめに	1
実施期間	1
重点的な取組	1
検査の実施	3
食品等事業者が実施する衛生管理の促進及び資質の向上	6
リスクコミュニケーション及び情報提供の推進	7
実施体制	9
別表 1	1 1
別表 2	1 2
別表 3	1 3
別表 4	1 4
用語説明	1 5

本文中に下線が引いてある語句は、15 ページ以降に用語説明があります。

# 令和5年度

## 相模原市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

### はじめに

相模原市では、食品衛生法第24条の規定に基づき、市民の皆様のご意見を反映した「相模原市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）を毎年度策定し、市民の皆様の食の安全を確保することに努めています。

この度、令和5年度の監視指導計画に基づき実施した、食品等取扱施設の立入検査、食品検査等の監視指導結果を取りまとめましたので、お知らせします。

### 実施期間

令和5年4月1日から令和6年3月31日まで

### 重点的な取組

#### 1 HACCP に沿った衛生管理の普及推進

施設の衛生管理や施設基準の遵守(手洗い設備、食品等取扱室の区画等)等について監視指導を行った際に、HACCPに沿った衛生管理の導入状況について確認を行い、未導入施設については手引書を用いた指導を行いました。また、食品衛生責任者実務講習会において、HACCPに沿った衛生管理について普及啓発を実施しました。

#### ◎HACCPに沿った衛生管理について

HACCPとは、安全な食品を製造するための工程管理の手法です。

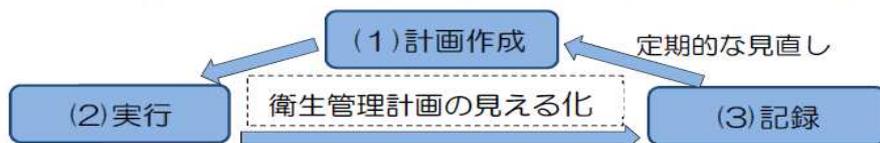
原則として全ての食品等事業者は、規模や業種等に応じて「①HACCPに基づく衛生管理」か「②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかを実施する必要があります。

##### ① HACCPに基づく衛生管理

主に大規模事業者が行う衛生管理で、HACCPの7原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた衛生管理を行うものです。

##### ② HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模事業者等が行う衛生管理で、これまで日々行ってきた衛生管理の内容を書き出す（「見える化」する）ことで、衛生管理のレベルアップを図っていくものです。対象事業者は手引書を参考に、(1)計画作成、(2)実行、(3)実施記録を行います。



## 2 食中毒防止のための取組

### (1) 食肉を原因とする食中毒対策

焼鳥、焼肉等の肉の加熱不足によるカンピロバクター食中毒や腸管出血性大腸菌食中毒を防止するため、販売店及び飲食店に対し、十分な加熱及び二次汚染の防止を徹底するよう指導しました。

また、バーベキューや焼肉を行う市民等に向けて、ホームページ等により食肉の取扱いに係る注意喚起を行いました。

### (2) アニサキス等を原因とする魚介類の食中毒対策

魚介類を取り扱う飲食店や販売店に対し、寄生虫の一種であるアニサキスによる食中毒予防対策として、加熱・冷凍による予防や目視確認の徹底について注意喚起を行いました。

### (3) ノロウイルスによる食中毒対策

立入検査、リーフレットの配布、衛生講習会、市のホームページ等を通じて、食品等取扱者の健康状態の把握、手指や調理器具の洗浄・消毒の徹底、二枚貝の衛生的な取扱いなどの予防対策等に関する普及啓発を行いました。

また、神奈川県が、県内全域を対象にノロウイルス食中毒警戒情報を発令した際は、市役所及び津久井総合事務所に、食中毒予防啓発用の横断幕を設置し、食品等事業者や市民に対して注意喚起を行いました。

## 3 食品表示の適正化推進

立入検査や食品検査等を通じて、使用している食品添加物、特定原材料(アレルギー物質)等と表示事項を照合しました。その結果、必要な表示がされていない等の食品について、改善指導を行いました。

また、飲食店におけるテイクアウト事業の拡大に伴い、これまで食品表示の作成経験がない食品等事業者が食品表示を作成する機会が増えていることから、施設における食品表示の適正化を図るために食品表示オンライン講習会を実施しました。

### 【食品表示オンライン講習会の実施状況】

対象者	内容	申込者数
市内食品等事業者	<ul style="list-style-type: none"><li>食品表示に係る法体系と食品表示法の解説</li><li>正しい表示を行うための一括表示の基礎知識</li><li>食品添加物とアレルギーの表示・栄養成分表示</li></ul>	77名

## 検査の実施

### 1 施設検査

施設の規模、製造量、調理数、流通の広域性、過去の食中毒の発生状況等を考慮して年間の検査回数を定め、施設検査を行いました(別表1)。

また、食品群別重点監視指導項目(別表2)に掲げる食品群ごとに、各欄に掲げる事項に重点を置き、製造・加工から貯蔵・運搬・販売までの各段階に応じた監視指導を行いました。

#### (1) 製造施設に対する検査

製造基準、成分規格等の規格基準の遵守状況を確認するとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入状況の確認と、未導入施設に対する指導を行いました。

#### (2) 調理施設に対する検査

##### ア 給食施設や大量に調理する飲食店(仕出し屋、弁当屋)に対する検査

集団食中毒の発生を防止するため、安全な原材料の受け入れ、十分な加熱、二次汚染の防止、原材料及び調理後の食品の温度管理等について、HACCPに沿った衛生管理や、大量調理施設衛生管理マニュアルに準じた監視指導を行いました。

##### イ その他の飲食店に対する検査

施設の衛生管理や施設基準の遵守(手洗い設備、区画等)等について監視指導を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理の導入状況について確認を行い、未導入施設については手引書を用いた指導を行いました。

また、飲食店が新たにテイクアウトや宅配を始める際に必要な注意事項を記載したリーフレットを配布し、テイクアウトに適したメニューの選定や温度管理等の指導を行いました。

#### (3) 販売施設に対する検査

食品の保存温度や陳列販売状況、施設の衛生管理、消費・賞味期限の管理について監視指導を行うとともに、販売店における適正な食品表示について指導を行いました。



配布リーフレット

### 2 食品等検査

全国的な違反状況、流通状況等を考慮して食品衛生法や食品表示法で規定する基準への適合検査を実施しました。

残留農薬について、本市の特産品である「やまといも」等の地場産農産物の他、市内に流通している農産物や輸入加工食品(冷凍加工野菜)を対象に検査を実施し、基準に適合していることを確認しました。また、放射性物質について、市内に流通している食品を対象に検査を実施し、基準値未満であることを確認しました。さらに、食品取扱施設の衛生管理の状況を確認するため、調理器具や施設設備の拭取り検査を実施し、必要に応じて指導を実施しました。

なお、試験検査は、GLP(業務管理基準)に基づき、内部点検や精度管理を実施し、検査の信頼性の確保に努めました。

【食品等検査】

	実施数 *1	内 訳			
		食 品			その他
		市内製造品	市外製造品	輸入食品	(拭取り検体)
検体数	535	117	152	126	140
規格基準違反検体数	0	0	0	0	
食品表示基準違反検体数	0	0	0	0	

\*1 実施数は、食品衛生総点検で実施したものを含む。詳細は別表3のとおり。

【地場産農産物の残留農薬検査】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数 (1検体あたり)
やまといも	5	有機リン系農薬、有機塩素系農薬 カーバメート系農薬、ピレスロイド系農薬等	213
かんしょ	3		220
だいこんの根	2 *2		230
にんじん	3		225
さといも	2		227
ブロッコリー	1		220
ほうれんそう	2		229
きゅうり	4		223
ゆず	3		227
トマト	4 *3		231
ばれいしょ	1		226
えだまめ	1		201

\*2 市外産農産物(だいこんの根(埼玉県産)1検体を含む)

\*3 市外産農産物(トマト(北海道産)1検体を含む)

【輸入冷凍食品(冷凍加工野菜)の残留農薬検査】

食品の種類	検体数	検査項目	検査項目数 (1検体あたり)	原産国
とうもろこし	2	有機リン系農薬 有機塩素系農薬 カーバメート系農薬 ピレスロイド系農薬等	221	アメリカ、タイ
いんげん	2		218	タイ、中国
さといも	2		226	中国
ブロッコリー	1		220	中国
えだまめ	3		201	中国、インドネシア
ほうれんそう	1		229	中国
ばれいしょ	1		226	中国

### 【市内に流通している食品の放射性物質検査】

食品分類	検体数	違反数	食品の種類
乳児用食品	10	0	米飯類、清涼飲料水、調製粉乳など
一般食品	10	0	調味料、乾めん、ジャムなど

### 【拭取り検査】

	検体数	検査項目	拭き取った箇所
拭取り検体	30	衛生指標菌、 <u>リステリア属菌</u>	機械器具、作業台、床など
拭取り検体	110	衛生指標菌、黄色ブドウ球菌	機械器具、取っ手、蛇口など

## 3 食品衛生総点検

細菌性食中毒が多発する夏期と食品の流通量が増加する年末を食品衛生総点検期間と定め、監視指導を強化し、食品表示や温度管理など衛生措置に係る点検を行いました。

また、夏期・年末食品衛生総点検の実施結果について、その都度、概要をホームページで公表しました。

### 【食品衛生総点検の実施結果】

	夏 期	年 末
実施期間	7月3日から 8月31日まで	11月1日から 12月28日まで
立入検査数 (指導施設数)	522 (138)	425 (102)
食品表示点検数 (表示指導数)	1,213 (18)	1,085 (5)
食品検査検体数 (違反検体数)	126 (0)	44 (0)
食品検査項目数	2,878	3,573

## 4 違反食品等の対応

### (1) 違反食品への対応

食品検査を実施した結果、規格基準及び食品表示基準に違反した食品は発見されませんでした。

### (2) 苦情等の発生状況と対応

消費者等から寄せられた食品衛生に関する苦情や相談件数は153件でした。このうち、喫食後に体調不良を訴えるなどの申し出に関するものが71件(46%)と最も多く、次いで、食品や施設の不衛生な取扱いに関するものが23件(15%)、異物混入などの申し出に関するものが21件(14%)でした。(詳細は別表4のとおり。)

また、寄せられた情報をもとに施設調査を行い、状況に応じた指導を実施しました。

## 5 食中毒等健康被害発生時の対応

### (1) 食中毒発生時の対応

食中毒等の健康被害発生時には、疾病対策課や衛生研究所と連携して、迅速かつ適正に原因究明を行うとともに、被害の拡大を防止するため、食品等事業者に対し指導等を行いました。

令和5年度は、市内で製造・調理した食品を原因とする食中毒が2件、家庭内や原因食品が不明の食中毒が2件の計4件発生しました。原因施設に対しては、営業停止措置等を講じるとともに、衛生指導を実施し、その改善を確認しました。また、健康被害の拡大防止を図るため、ホームページを通じて市民へ情報提供しました。

#### 【令和5年度食中毒発生状況】

発生日	営業の種類等	原因物質	喫食者数	発症者数	死者数	措置
5月5日	不明	<u>アニサキス</u>	不明	1	0	
1月24日	家庭	<u>アニサキス</u>	1	1	0	
2月11日	飲食店営業	<u>ノロウイルス</u>	29	20	0	営業停止3日間
2月19日	集団給食施設	<u>ノロウイルス</u>	60	21	0	使用停止3日間

### (2) 健康食品による健康被害発生時の対応

令和6年3月22日に小林製薬から、「紅麹関連製品の使用中止のお願いと自主回収のお知らせ」に関する報道発表が行われ、厚生労働省から情報提供及び注意喚起等の連絡があり、市ホームページ等で市民に対し注意喚起を行いました。

また、当該紅麹関連製品と健康被害との関連性等について調査が行われている中、「いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領」に基づき、市民から寄せられる健康相談等に対応しました。

## 食品等事業者が実施する衛生管理の促進及び資質の向上

### 1 食品等事業者に向けた助言・指導

食品等事業者に対する講習会を開催し、食中毒事例等食品衛生情報の提供を行うとともに、HACCPに沿った衛生管理についての説明を行い、食品等事業者自らが実施する衛生管理の促進を図りました。

講習会は、会場受講型とインターネット視聴型を併用して実施しました。また、インターネットの利用が困難な事業者向けに、DVDの貸し出しを行いました。

#### 【食品等事業者講習会の実施状況】

実施形式	受講者数
会場受講型	996名
インターネット視聴型 (DVD視聴を含む)	1,876名

## 2 食品関係団体への支援

食品等事業者による食品衛生の向上に係る自主的な活動を推進するため、相模原食品衛生協会(現、(一社)相模原市食品衛生協会)が行う食品衛生指導員による会員施設の巡回指導やその他の活動に対する支援を行いました。

## リスクコミュニケーション及び情報提供の推進

### 1 監視指導計画の策定及び実施結果の公表

監視指導計画を策定するにあたり、ホームページでの計画案の公表、公民館等への計画案の配布等により意見募集を行い、広く市民の意見が反映できるよう努めました。

### 2 「相模原市食の安全・安心懇話会」の開催

食の安全・安心に係るリスクコミュニケーションを推進するため、市民、消費者団体、食品等事業者及び学識経験者で構成する相模原市食の安全・安心懇話会を開催し、情報提供を行うとともに、意見交換を実施しました。

#### 【食の安全・安心懇話会の開催状況】

委員	開催日	主な内容
相模原市地域婦人団体連絡協議会 相模原市食生活改善推進団体わかな会 さがみはら消費者の会 相模原市農業協同組合 相模原食品衛生協会(現、(一社)相模原市食品衛生協会) 学校法人相模女子大学 学校法人北里研究所(北里大学) 市民(公募)	7月7日	<ul style="list-style-type: none"><li>・令和4年度監視指導計画に基づく実施結果について</li><li>・令和5年度監視指導計画について</li><li>・食中毒事件等について</li><li>・その他意見交換、情報提供</li></ul>
	12月7日	<ul style="list-style-type: none"><li>・令和6年度監視指導計画(案)の概要について</li><li>・食中毒事件等について</li><li>・その他意見交換、情報提供</li></ul>



1. 市のホームページで結果を公表



2. 相模原市食の安全・安心懇話会

### 3 食品衛生に係る情報発信

#### (1) 食中毒の注意喚起

夏期・年末食品衛生総点検の期間中や神奈川県が県内全域にノロウイルス食中毒警戒情報を発令した際は、市役所等に食中毒予防啓発用の横断幕等を設置し、食品等事業者や市民に対して、注意喚起を行いました。

#### 【食中毒に関する注意喚起】

内容	実施日	実施場所
食品衛生月間の食中毒予防啓発 (横断幕の設置、のぼり旗の掲揚)	7月31日から 8月31日まで	市役所本庁舎 市内公共施設各所
ノロウイルス食中毒警戒情報発令 (横断幕の設置)	12月1日から 3月29日まで	市役所本庁舎 津久井総合事務所

#### (2) 食中毒予防に係る情報発信

食品等事業者や市民に対して、ホームページへの掲載、リーフレット等の配布、公共交通機関車内や商業施設でのデジタル広告等により、ノロウイルス、カンピロバクター等による食中毒の予防について普及啓発を図りました。



バス車内デジタル広告を利用した食中毒啓発

#### (3) 講習会等の実施

各種団体や他課から開催依頼があった消費者向けの食品衛生に関する講習会において、食中毒予防等の正しい情報の提供と知識の普及啓発を図りました。

また、母親父親教室や離乳食教室において、妊娠時及び離乳食調理時に注意すべき食中毒の予防に関するリーフレット等を配布しました。

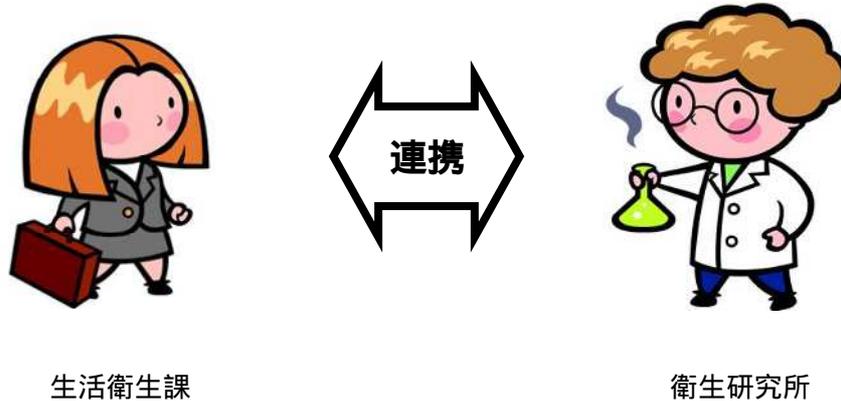
#### 【消費者向け講習会の実施状況】

対象	受講者数
市民団体等	687名 (開催回数：23回、うちオンライン開催3回)

## 実施体制

### 1 実施機関

食品衛生法及び食品表示法に基づき、生活衛生課の食品衛生監視員が立入検査及び食品検査(抜取り検査)等を実施しました。食品等における微生物、食品添加物等の検査は、衛生研究所(試験検査員)が実施しました。



#### 【主な仕事】

食品等取扱施設に対する立入検査  
検査する食品の抜取り  
食中毒、違反食品等の調査  
食品衛生知識の普及啓発

#### 【主な仕事】

食品衛生監視員が抜き取った食品等の検査  
(微生物・食品添加物・農薬・放射性物質等)  
食中毒の病因物質特定のための検査  
食品等検査における信頼性の確保

### 2 連携機関

#### (1) 庁内の関係各課との連携

市役所内の横断的な施策を推進するため、消費生活総合センター、保育課、学校給食課等で構成する「食品の安全に関する庁内連絡会議」を開催し、情報の共有を図りました。

また、近年普及している子ども食堂における食中毒の発生を防止するため、こども・若者支援課と連携し、子ども食堂の運営を予定している団体等に対して、食品の衛生的な取扱いについて助言等を行いました。

#### (2) 国及び他の自治体との連携

国(厚生労働省、農林水産省、消費者庁等)や全国の自治体等との連絡協議会や神奈川県内の担当者会議を通じ、食品衛生に係る課題の検討や情報交換を行いました。また、国や神奈川県等が実施する専門研修や調査・研究発表会に積極的に参加し、食品衛生監視員や試験検査員の資質の向上を図りました。

【食品の安全に関する庁内連絡会議の開催状況】

名 称	構 成	開催日	主 な 内 容
食品の安全に関する庁内連絡会議	保健所長、観光・シティプロモーション課(現、観光政策課)、消費生活総合センター、福祉基盤課、疾病対策課、衛生研究所、健康増進課、保育課、農政課、緑区役所地域振興課、中央区役所地域振興課、南区役所地域振興課、学校給食課、生涯学習課、生活衛生課	11月15日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・令和6年度監視指導計画(案)の概要について</li> <li>・食中毒事例等について</li> <li>・ひかり協会について</li> <li>・くるみの<u>特定原材料(アレルギー物質)</u>への追加及びその他の木の実類の取扱いについて</li> </ul>
食品の安全に関する庁内連絡会議 集団食中毒予防部会	福祉基盤課、疾病対策課、衛生研究所、保育課、学校給食課、生活衛生課	2月6日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高齢者施設、公立小学校、公立保育園の立入検査結果とその改善状況</li> <li>・国内における集団給食施設等での食中毒の発生状況等</li> <li>・食中毒、感染症の予防対策及び初動対応</li> <li>・HACCPに沿った衛生管理を実施するうえでの懸念事項と対応策</li> <li>・食中毒発生防止に関する取組</li> <li>・飲食に起因する事故や感染症が発生した際の対応</li> </ul>

食品の安全に関する庁内連絡会議集団食中毒予防部会は、食の安全に関する庁内連絡会議を推進するために設置された部会の一つです。

【国及び自治体との連携会議への参加状況】

会 議 名	連 携 先
全国食品衛生主管課長連絡協議会	厚生労働省、消費者庁、食品衛生を所管する自治体
関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	
関東甲信越静地区食肉衛生担当者会議	
二十一大都市食品衛生主管課長会議	
関東信越広域連携協議会	関東甲信越の各都県、保健所設置市、特別区
県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	神奈川県、県内保健所設置市
県農政担当者及び県・保健所設置六市食品衛生担当者会議	
輸入食品衛生連絡会	厚生労働省横浜検疫所、東京検疫所川崎検疫所支所、神奈川県、県内保健所設置市

別表 1：立入計画回数別の立入検査数

立入計画回数	対象施設の例	対象施設数 *4	立入検査数	実施率(%)
2回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可施設（大規模事業者の製造業・調理業）</li> <li>・食中毒原因施設（前年度）</li> </ul>	62	92	74.2
1回/年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・許可施設（上記を除いた製造業）</li> <li>・大規模販売施設（スーパーマーケット等）</li> </ul>	1,277	707	55.4
1回/2年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・届出施設（製造業（簡易な加工を除く））</li> <li>・給食施設（学校、病院等）</li> </ul>	605	285	94.2
実状に応じて	<ul style="list-style-type: none"> <li>・上記を除いた食品等取扱施設</li> <li>・営業許可申請等に伴う調査施設</li> <li>・市民等からの相談・要望に伴う調査・指導施設</li> <li>・関係機関からの情報提供に伴う調査・指導施設</li> </ul>	7,483	2,106	
合計		9,427	3,190	

\*4 令和6年3月31日現在。

別表2：食品群別重点監視指導項目

食品群	製造及び加工段階	貯蔵、運搬、調理及び販売段階
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食肉処理施設等における微生物汚染の防止</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・ 食品等事業者による原材料受入時の残留抗生物質及び残留抗菌性物質の検査の実施等による原材料の安全性の確保</li> <li>・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 飲食店における微生物汚染の防止</li> <li>・ 枝肉及びカット肉の衛生管理（保存温度、期限管理、衛生的な取扱い等）</li> <li>・ 加熱調理</li> <li>・ 食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用</li> </ul>
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 原料卵の自主衛生管理、施設内の衛生的な取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 低温保管等温度管理</li> <li>・ 破卵等の検卵</li> </ul>
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用鮮魚介類の衛生管理</li> <li>・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・ 生食用かきの採捕海域等の適正表示</li> <li>・ フグの適正な取扱い及び衛生的な処理</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 残留動物用医薬品、微生物等の検査</li> <li>・ 水産食品の流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）</li> <li>・ 加熱を要する食品についての加熱調理</li> </ul>
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用野菜、果実等の衛生管理</li> <li>・ 食品等事業者による原材料受入時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 生食用野菜、果実等の洗浄及び必要に応じた殺菌</li> <li>・ 残留農薬、汚染物質等の検査</li> <li>・ 有毒植物、有毒キノコの販売店からの排除</li> </ul>
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止</li> <li>・ 製造又は加工に係る記録の作成及び保存</li> <li>・ 食品等事業者による原材料受入時の残留動物用医薬品等の検査の実施等による原材料の安全性の確保</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 衛生管理（保存温度、衛生的な取扱い等）</li> </ul>

別表3：食品等検査実施数

区分	検体数	延べ項目数	検査項目							検体例
			微生物検査		理化学検査					
			細菌	ウイルス	残留農薬	動物用医薬品	食品添加物 *5	アレルギー物質	その他 *6	
魚介類	18	88	15	0	0	72	1	0	0	魚介類
冷凍食品	87	2,800	144	0	2,608	48	0	0	0	冷凍食品、 冷凍野菜
魚介類加工品 *7	10	170	0	0	0	0	170	0	0	魚介類加工品
肉卵類及びその加工品 *7	13	221	14	0	0	187	20	0	0	食肉、食鳥卵、 食肉製品
アイスクリーム類・氷菓	16	64	32	0	0	0	32	0	0	氷菓、 ラクトアイス
穀類及びその加工品 *7	5	5	0	0	0	0	5	0	0	生めん
野菜類・果物及びその加工品 *7	69	7,575	6	0	6,916	0	653	0	0	地場産野菜、 漬物
菓子類	42	692	0	0	0	0	686	6	0	焼き菓子、 スナック
清涼飲料水	13	359	13	0	0	0	242	0	104	炭酸飲料 ミネラルウォーター
酒精飲料	25	396	0	0	0	0	396	0	0	果実酒、 日本酒
缶詰、瓶詰食品	13	236	0	0	0	0	236	0	0	ジャム、 調味料
器具及び容器包装	3	21	0	0	0	0	0	0	21	缶
その他の食品	21	168	16	0	0	4	144	0	4	粉末清涼飲料、 調味料
食中毒調査に係る食品	40	681	640	41	0	0	0	0	0	調理食品、 原材料
小計	375	13,476	880	41	9,524	311	2,585	6	129	
放射性物質に係る検査	20	30	0	0	0	0	0	0	30	乳児用食品、 一般食品
拭取り検査	140	410	410	0	0	0	0	0	0	施設設備
合計	535	13,916	1290	41	9,524	311	2,585	6	159	

\*5 甘味料、着色料、保存料等

\*6 重金属（鉛、カドミウム）等

\*7 缶詰、瓶詰食品を除く。

別表4：食品衛生に関する苦情件数

分類		異物混入	有症苦情	不衛生取扱	異味・異臭	腐敗・変敗	その他	合計	主な苦情の例示
食品に関するもの	乳・乳製品・乳類加工品	1	1	0	0	0	1	3	チーズ (かび)
	魚介類及びその加工品	0	8	0	0	1	5	14	カキフライ (加熱不十分)
	卵・肉類及びその加工品	5	17	3	1	0	5	31	ひき肉 (異物混入)
	穀類及びその加工品	2	2	0	0	0	1	5	精米 (異物混入)
	野菜類(豆類を含む) 及びその加工品	1	1	2	3	1	3	11	カット野菜 (消費期限切れ)
	菓子類	3	1	1	0	0	2	7	スコーン (食品表示欠落)
	その他	9	16	4	2	1	0	32	牛丼 (異物混入)
	不明	0	25	0	0	0	1	26	
	小計	21	71	10	6	3	18	129	
施設に関するもの				13	4		7	24	店内に犬がいる
合計		21	71	23	10	3	25	153	

## 用語説明(五十音順)

### 【アニサキス】

サバ、サンマ、カツオ、イワシ、イカなどの魚介類に寄生する、体長2～3cmの寄生虫の一種。アニサキスが寄生している鮮魚介類を生(不十分な冷凍又は加熱のものを含む)で食べることで、アニサキス幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒(アニサキス症)を引き起こす。

### 【いわゆる「健康食品」・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領】

いわゆる健康食品又は健康食品と称する無承認無許可医薬品による健康被害発生の未然防止及び被害発生時の拡大防止を目的として、国が、国及び各自治体において講ずべき対応の手順を定めたもの。

### 【カンピロバクター】

食中毒の原因となる細菌の一つ。家畜、ペット、野生動物等が保菌しており、汚染された食品や水を摂取することにより下痢、腹痛、発熱等の症状を起こす。潜伏期間が一般に2～5日間とやや長く、他の食中毒菌と比べ、感染力が強く少量の摂取で発症する。未加熱又は加熱不十分な食肉の摂取による食中毒事例が報告されている。

### 【GLP(業務管理基準)】

試験、検査の信頼性を確保するための管理手法。食品衛生法においては、「検査又は試験に関する事務の管理」として、検査設備の管理、検査マニュアルの作成等が規定されている。

### 【施設基準】

神奈川県が「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」に定める基準で、営業施設の構造設備等について基準に適合しない場合は営業許可を受けることができない。

### 【食品衛生監視員】

食品衛生法及び食品表示法に基づく立入検査、食品の抜取り検査、報告徴収、衛生指導等を行うため、市長が市の職員の中から任命した者をいう。食品衛生監視員になるためには、医師、獣医師、薬剤師のほか、大学で専門知識を学ぶなど、食品衛生法で定められた資格を有する必要がある。

### 【食品衛生協会】

食品衛生の向上を目的とする食品業者の自主的活動の母体として昭和25年に発足した食品事業者等の団体。自主管理体制の確立など、食品衛生思想の普及啓発活動を行っている。

### 【食品衛生指導員】

食品業界が自らの管理体制を促進するための指導員。営業施設の巡回指導等食品衛生思想の普及啓発のための自主活動を行っている。規定の講習を修了した者の中から相模原市食品衛生協会長が任命している。

### 【食品衛生法】

国民が安全に飲食できるようにするため、必要な規制や措置を決め、飲食によって起こり得る危害を防止し、国民の健康の保護を図る法律。

#### 【食品表示法】

食品衛生法、JAS法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合して食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度で平成27年4月1日に施行された。

#### 【製造基準】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食肉製品、清涼飲料水等の食品の製造方法を定めた基準をいう。

#### 【成分規格】

厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、販売の用に供する食品群ごとに細菌数や使用する添加物の制限などを定めた基準をいう。

#### 【大量調理施設衛生管理マニュアル】

小学校などの集団給食施設等における食中毒を予防するために、厚生労働省が、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したもの。(参考:厚生労働省ホームページ)

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html)

#### 【腸管出血性大腸菌】

人に下痢などの消化器症状や合併症を起こすことがある大腸菌のうち、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群(HUS)を起こすものをいう。代表的なものは「腸管出血性大腸菌O157」で、食品とともに摂取されると、少量の菌数でも腹痛や下痢等を起こすことがある。乳幼児や高齢者などは重症にいたる場合もあるので、特に注意を要する。

#### 【手引書】

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、厚生労働省の食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書。

#### 【特定原材料(アレルギー物質)】

身体が食物に含まれるタンパク質を異物として認識し、自分の身体を防御するために過敏な反応を起こすことを食物アレルギーという。この食物アレルギーによる健康被害が多く見られることから、現在、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目が「特定原材料」として食品表示法で表示が義務付けられている。また、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、ごま、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチンの20品目が「特定原材料に準ずるもの」として表示が推奨されている。なお、くるみについては、令和7年3月31日までの経過措置が設けられている。

#### 【動物用医薬品】

家畜や養殖魚などの病気の治療や予防のために使用される医薬品をいう。厚生労働大臣が、食品衛生法に基づき、公衆衛生上の見地から、食品への残留基準等を定めている。

### 【ノロウイルス】

食中毒の原因となるウイルスの一つ。潜伏期間は1～2日で、おう吐、下痢、腹痛等を起こす。極めて強い感染力を有し、少量のウイルスでも発症する。ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食の他、感染した調理従事者からの二次汚染による食中毒事例が報告されている。

### 【ノロウイルス食中毒警戒情報】

ノロウイルスによる食中毒の発生は、感染性胃腸炎の多発時期と深い関連性があることから、県内における感染性胃腸炎の患者数の動向を踏まえ、県民等に注意喚起を行うために神奈川県が発令する警戒情報をいう。

### 【H A C C P（危害分析・重要管理点）】

食品の安全性を高度に保証する衛生管理の手法のひとつ。食品の製造者が原材料の受入れから最終製品に至る一連の工程の各段階で発生する危害を分析し、その危害の発生を防止することができるポイントを重点的に管理することにより、製造工程全般を通じて製品のより一層の安全性を確保するという手法のこと。平成30年の食品衛生法の一部改正により、原則として全ての食品等事業者に義務化された。

### 【放射性物質（の基準値）】

東日本大震災の発生に伴う東京電力株式会社福島第一原子力発電所の事故を受けて、厚生労働省が平成23年3月に食品中の放射性物質の暫定規制値を設定後、より一層、食品の安全と安心を確保するため、平成24年1月に設定した基準値。

現行の基準値は、すべての人が摂取する「飲料水」「一般食品」さらに、乳児が食べる「乳児用食品」、子どもの摂取量が特に多い「牛乳」の4つの区分に分けられ、すべての年齢の方に配慮し設定している。

### 【リスクコミュニケーション】

消費者、食品等事業者、行政担当者などの異なる立場の者が、それぞれ持っている食品の安全の確保に関する情報及び意見を相互に交換すること。

### 【リステリア属菌】

河川水や動物の腸管内など、環境中に広く分布する食中毒原因菌。感染すると悪寒、発熱、筋肉痛などの症状や神経症状を引き起こす場合もある。未殺菌乳、ナチュラルチーズなどの乳製品、生ハムなどの食肉加工品、スモークサーモンなどの魚介類加工品等から検出されている。