

# 令和6年度夏期食品衛生総点検を実施しました

夏期における食中毒及び各種食品に起因する事故の未然防止を図るため、令和6年7月1日（月）から令和6年8月30日（金）まで「夏期食品衛生総点検」を実施しました。

期間中は、立入検査、食品等の検査及び食品の表示点検を行うとともに、市民等に対し食品衛生思想の普及を図りました。

## 1 実施期間

令和6年7月1日（月）から令和6年8月30日（金）まで

## 2 監視指導の実施結果

立入検査施設数	延べ422施設
食品表示点検数	695食品
食品等検査検体数	115検体

### 【立入検査結果】

延べ422施設に立入検査を実施し、施設基準や食品の取扱い等の不備を延べ101施設で発見したため、改善の指導を実施しました。

内 訳	施設数	指摘事例
施設基準に関すること	7	<ul style="list-style-type: none"><li>手洗い設備の不備</li><li>排水設備の水漏れ</li><li>区画の不備</li></ul>
管理運営基準に関すること	94	<ul style="list-style-type: none"><li>HACCP に沿った衛生管理の未実施</li><li>食材の期限管理の不備</li><li>肉を加熱不十分な状態で提供</li></ul>

### 【食品表示点検結果】

立入検査時に695食品の食品表示点検を実施しました。  
その結果、食品表示基準に違反する食品はありませんでした。

内 訳	食品数
食品点検実施数	695
表示指導数	0

### 【食品等検査結果】

市内製造品及び流通品と施設内の拭取り検体を合わせて115検体、延べ2,568項目の検査を実施しました。

#### <食品検査の内容>

品目	検査数			検査項目
	市内製造品	市外製造品	輸入食品	
魚介類	18	0	0	細菌
魚介類及びその加工品	2	6	0	添加物
乳製品	0	1	0	放射性物質
アイスクリーム類・氷菓	4	4	0	細菌、添加物
穀類及びその加工品	1	1	0	放射性物質
野菜類・果物及びその加工品	10	9	7	細菌、添加物、残留農薬
清涼飲料水	0	3	0	放射性物質
かん詰、びん詰食品	2	2	0	添加物、放射性物質
その他の食品	2	0	1	動物用医薬品、放射性物質
器具及び容器包装	3	0	0	重金属
拭取り検体	39	0	0	細菌
合計	81	26	8	計115検体（延べ2,568項目）

#### 3 違反食品に対する行政処分について

他自治体が行った収去検査（食品検査）の結果、本市内の輸入者が販売したスナック菓자에指定外添加物のTBHQが含まれていることが判明したため、当該輸入業者に対し、食品の回収及び販売禁止を命じました。

#### 4 食品衛生思想の普及啓発

8月を食品衛生月間と定め、広報さがみはら、SNS、デジタル広告及びリーフレット等を通じて市民への食中毒予防啓発に努めました。

#### <問合せ先>

相模原市保健所生活衛生課

食品衛生班 電話 042-769-9234（直通）

津久井班 電話 042-780-1413（直通）