

令和7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7年7月1日（火）から令和7年8月29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7年7月1日（火）から令和7年8月29日（金）まで

2 監視指導の実施結果

立入検査施設数	延べ401 施設
食品表示点検数	657 食品
食品等検査検体数	126 検体

【立入検査結果】

延べ401 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 150 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	20	・手洗い設備の不備 ・排水設備の水漏れ
管理運営基準に関すること	130	・HACCP に沿った衛生管理の未実施 ・食材の期限管理及び保管の不備

【食品表示点検結果】

立入検査時に 657 食品の食品表示点検を実施し、表示の不備が8件あったため、指導を実施しました。

内 訳	食品数	指摘事例
食品点検実施数	657	・食品表示の表示なし ・製造者情報の誤記載
表示指導数	8	・原材料と添加物の記載が不適切

【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 126 検体、延べ 2, 148 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	12	0	0	細菌
魚介類及びその加工品	2	7	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	2	6	0	細菌、添加物
めん類	1	1	0	放射性物質
菓子類	7	3	5	特定原材料
穀類加工品	0	2	0	放射性物質
生鮮野菜及び果物	7	1	0	残留農薬
漬物	0	4	4	添加物
そうざい	0	1	0	放射性物質
冷凍食品	2	10	10	微生物
かん詰、びん詰食品	0	1	0	添加物
酒精飲料	1	6	7	添加物、放射性物質
調味料	2	0	0	放射性物質
その他の食品	1	0	0	放射性物質
拭取り検体	20	0	0	細菌
合 計	57	43	26	計 126 検体（延べ 2,148 項目）

3 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）