

# 令和6年度 藤沢市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果

藤沢市では、食品衛生法（昭和22年法律第233号。以下「法」という。）第24条第1項の規定により策定した「令和6年度藤沢市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品関係営業施設に対する監視指導及び市内で製造・販売される食品等の収去検査等を実施しました。このたび、本計画に基づく監視指導等の実施結果をとりまとめましたのでお知らせします。

## I 対象地域と実施期間

### 1 対象地域

藤沢市内全域

### 2 実施期間

2024年（令和6年）4月1日から2025年（令和7年）3月31日までの1年間

## II 実施体制

### 1 監視指導の実施機関

法、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成2年法律第70号）及び食品表示法（平成25年法律第70号）（衛生事項に限る。）に基づく監視指導等は、藤沢市保健所生活衛生課が実施しました。

### 2 試験検査の実施機関

食品等の試験検査は、藤沢市保健所地域保健課衛生検査センターが実施しました。

なお、食品等の試験検査にあっては、業務管理基準の遵守、内部点検及び外部精度管理等を実施し、信頼性を確保しました。

## III 重点的に取り組む監視指導事項

### 1 食中毒対策

大量調理施設、食肉等提供施設、魚介類等提供施設、持ち帰り・宅配等による食品提供施設等に対し、それぞれの特性に応じた食中毒リスクを踏まえ、食中毒対策について助言すると共に重点的な監視指導を実施しました。

### 2 HACCPに沿った衛生管理の実施に関する助言・指導

HACCPに沿った衛生管理の実施について、講習会を通じて導入に向けた周知を行いました。また、立入検査による監視指導の際、実施状況について確認し、必要に応じて業種別の手引書を活用し指導助言を行いました。

### 3 食品表示対策

食品等製造施設、大規模小売店等に対して立入検査を行い、食品表示法に基づく適正表示について、助言指導を行いました。

#### 4 輸入食品衛生対策

輸入食品の収去検査を実施し、35検体の輸入食品について、439項目の食品添加物等の検査を行い、違反食品の排除に努めました。また、輸入食品の衛生的な取扱い及び適正表示等について監視指導を行いました。

### IV 立入検査及び食品等の試験検査

#### 1 立入検査

食品関係営業施設に対し、過去の食中毒や違反・苦情の発生状況、製造・加工された食品の流通の広域性、製造量及び営業の特殊性等を考慮し、別表1のとおり年間の立入回数を計画し、監視指導を実施しました。

食品関係営業施設の立入検査件数

計画回数	対象施設数	対象施設	立入検査実施数	
2回	61	大規模製造施設	67	156
		大量調理施設	81	
		認定小規模食鳥処理場	4	
		違反施設等	4	
1回	1,753	製造施設	301	1,275
		給食施設	249	
		飲食店営業 (仕出し屋・弁当屋・そうざい屋)	79	
		生食用食肉等提供施設	0	
		食肉販売業等	59	
		魚介類販売業		
		スーパー等小売店	563	
		市場	24	
実情に応じて実施			1,340	1,340
合 計			2,771	

## 2 食品等の試験検査

市内に流通する食品の安全性を確認するため、収去検査計画に基づき食品等の試験検査を別表2のとおり202検体実施しました。

収去検査数

品名	検体数	検査項目数
市内製造加工食品	86	1,327
広域流通食品	81	845
輸入食品	35	439
合計	202	2,611

## 3 食品衛生総点検

厚生労働省及び消費者庁の通知に基づき、次のとおり総点検を実施しました。

### (1) 食品衛生夏期総点検

実施期間：2024年（令和6年）7月1日から8月31日まで

主な対象施設：大規模小売店、海の家等

監視指導結果：許可を要する施設 842件（うち海の家 309件）  
許可を要しない施設 28件

収去検査結果：検体数 30検体  
検査項目数 244項目  
違反件数 0件

### (2) 食品衛生年末総点検

実施期間：2024年（令和6年）12月1日から12月27日まで

主な対象施設：大規模小売店、大規模製造施設等

監視指導結果：許可を要する施設 283件  
許可を要しない施設 16件

収去検査結果：検体数 21検体  
検査項目数 214項目  
違反件数 0件

## V 違反食品等への対応

### 1 違反施設等への対応

立入検査等により発見された施設基準違反等については、改善について迅速に指導等を行い、改善措置状況の確認を行いました。

### 2 違反食品等への対応

立入検査等により発見された表示違反食品については、適正表示後販売について指導し、必要に応じて、製造所等を所管する自治体に通報しました。

また、収去検査による違反食品の発見が1件ありました。

立入検査による違反等食品の概要

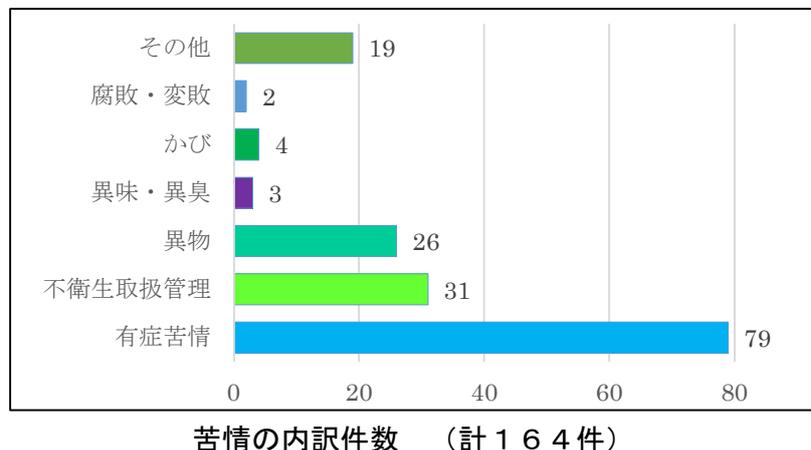
食品名	内容	指導件数
そうざい	特定原材料表示の欠落	2
菓子	特定原材料表示の不備、食品添加物表示の不備、製造者名記載の不備 など	3

収去検査による違反等食品の概要

食品名	内容	指導件数
アイスクリーム類	細菌数超過、大腸菌群陽性	1

### 3 市民からの苦情・相談等への対応

市民から寄せられた164件の食品への苦情等に対して、その原因調査と再発防止のための指導等を実施しました。



## VI 食中毒等健康危機発生時の対応

### 1 食中毒発生時の対応

食中毒が疑われる情報を探知した場合は、「藤沢市食中毒対策要綱」及び「藤沢市食中毒処理要領」に基づき調査を行い対応しました。

また、調査にあっては、必要に応じて関係機関と連携して対応しました。

食中毒事件一覧

事例	発生年月	原因施設	原因食品	病因物質
1	2024年4月	飲食店営業	不明	カンピロバクター
2	2024年6月	飲食店営業	不明	セレウス菌
3	2024年8月	家庭	刺身	アニサキス
4	2024年8月	不明	不明	カンピロバクター
5	2024年10月	飲食店営業	不明	ウエルシュ菌
6	2025年1月	飲食店営業	不明	カンピロバクター
7	2025年2月	集団給食施設	不明	ノロウイルス
8	2025年3月	飲食店営業	不明	ノロウイルス
9	2025年3月	水産製品製造業	不明	ノロウイルス
10	2025年3月	飲食店営業	不明	ノロウイルス

関係機関と連携して対応した件数

庁内関係機関と連携したもの	16件
他自治体からの依頼を受けたもの	34件
他自治体へ依頼したもの	20件

## VII 情報提供及び意見交換

### 1 情報提供

#### (1) 計画の公表

本計画の策定にあっては、ホームページ等を通じて公表し、市民等から意見を求め、計画の反映に努めました。また、策定した計画は、保健所等で配布するとともに、ホームページで公表しました。

また、「令和5年度藤沢市食品衛生監視指導計画に基づく実施結果」の他、夏期及び年末に実施した食品衛生総点検の実施結果についても、ホームページで公表しました。

## (2) 違反事件の公表

「藤沢市食品衛生法等の違反に係る公表基準」に基づき8件の食中毒事件について公表しました。

## (3) 食品衛生情報の提供

市民及び食品等事業者に対して、リーフレット、ホームページ等を活用し、食品衛生に関する情報の積極的な提供に努めました。また、8月の「食品衛生月間」や神奈川県「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令に際して、庁舎に設置されたデジタルサイネージや災害対応型自動販売機、ラジオ等を通じて、食中毒事故の防止と衛生管理の向上についての普及・啓発を図りました。

## 4 意見交換

出張講座や研修会等により、消費者等に対して食品衛生情報の提供や意見交換等を実施しました。

消費者対象講習会開催状況

開催回数	参加人数
7回	81人

## VIII 食品等事業者の自主的な衛生管理の推進

### 1 食品衛生責任者等の資質の向上

食品衛生責任者や食品等営業者に対し、食中毒予防、食品の衛生的な取扱い等についての衛生講習会を開催し、食品衛生責任者等の資質の向上を図りました。

食品衛生講習会開催状況

WEB受講者数	1,542人
集合型受講者数	530人



### 2 食品等の自主回収に関する助言・指導

食品等事業者から食品等の自主回収の届出を5件受理し、その届出内容を踏まえて、円滑な回収や再発防止について助言・指導するとともに、厚生労働省又は消費者庁に報告し、消費者への速やかな情報提供に努めました。

自主回収届出受理状況

食品衛生法	2件
食品表示法	3件

### 3 食品衛生指導員活動の支援

藤沢食品衛生協会の食品衛生指導員(100人)が実施している自主的な巡回指導事業等の衛生管理活動が円滑に行われるよう支援するため、HACCP等について、最新の食品衛生情報を提供しました。

#### 4 優良施設等の表彰

自主的な衛生管理の意識の向上を図るため、衛生管理の優良な食品等営業施設及び食品衛生の普及向上等に功労のあった者に対し、保健所長表彰を行うとともに、知事表彰及び厚生労働大臣表彰への推薦を行いました。

### IX 関係機関との連携・協力

#### 1 国・他自治体との連携・協力

国や都道府県等により構成される各連絡会等に参加し、日頃から情報共有を図るとともに、広域的な食中毒や広域流通食品及び輸入食品の違反事例等の発生やその拡大を防止するための緊密な連携・協力のもと対応しました。

連絡会等参加状況

食品衛生・食の安全等	全国食品衛生主管課長連絡協議会 関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議
広域食中毒・広域流通の違反食品等	広域連携協議会
食品表示	神奈川県食品表示監視協議会
輸入食品の安全確保	輸入食品衛生連絡会
農畜水産物等の安全確保	関東甲信越静岡地区食肉衛生担当者会議 県農政担当者及び県・保健所設置市食品衛生担当者連絡会議
県内の食品衛生部局との連携	県・保健所設置市食品衛生担当者会議

#### 2 庁内の連携・協力

小学校及び保育所の給食施設に対する監視指導や海水浴場の開設における食品衛生対策など、庁内の関係各課と情報共有、連絡調整及び協議等を緊密に行い、食品の安全・安心を踏まえた総合的な施策の推進に努めました。

### 別表 1 立入検査計画

年 間 回 数	立 入 対 象 施 設	
2 回	大規模製造施設	大量かつ広域に流通する食品の製造許可業種の施設
	大量調理施設	概ね 1 回 3 0 0 食以上提供する調理施設 (給食施設・仕出し屋・旅館 等)
	認定小規模食鳥処理場	丸と体から処理をする食鳥施設
	違反施設等	前年度に食中毒等の原因となった営業施設等
1 回	製造施設	大規模製造施設を除く製造許可業種の施設
	給食施設	大量調理施設を除く給食施設
	飲食店営業	大量調理施設を除く仕出し屋・弁当屋・そうざい屋
	生食用食肉等提供施設	生食用食肉（不十分加熱食肉を含む）の提供施設
	食肉販売業等	食肉販売業及び食肉処理業の営業許可施設
	魚介類販売業	魚介類販売業の営業許可施設
	スーパー等小売店	百貨店・総合スーパー等の営業施設
	市場	湘南藤沢地方卸売市場内の営業施設等
	ふぐ営業認証施設	ふぐ営業の認証施設
実情に応じ て実施	飲食店営業	上記以外の飲食店営業施設
	自動車営業・臨時営業等	自動車を利用して行う営業（飲食店営業・菓子製造業等） 行事に付随した臨時営業 調理機能を有する自動販売機による営業 等
	営業届出業種	食品の販売等の営業届出施設

※H A C C P に沿った衛生管理の実施状況に応じて、回数を減じます。

※生食用食肉等提供施設については、規格基準や衛生基準に基づく衛生管理の実施状況に応じて、回数を減じます。

別表2 収去検査実施結果

食品の分類	実質 検体数	微生物検査※		理化学検査※※				
		検体数 (内訳)	検査 項目数	検体数 (内訳)	検査内容別の検体数			
					食品 添加物	残留 農薬	動物用 医薬品	その他
魚介類及びその加工品	27	20	20	17	17	0	0	0
冷凍食品	17	17	34	17	17	0	0	0
肉卵類及びその加工品	20	17	41	19	16	0	3	2
牛乳・加工乳	4	3	6	4	0	0	0	3
乳製品	11	7	13	7	5	0	0	2
アイスクリーム類・氷菓	20	20	40	4	4	0	0	0
野菜類・果物及びその加工品	29	0	0	29	20	9	0	0
菓子類	20	0	0	20	20	0	0	0
清涼飲料水	9	9	9	9	9	0	0	9
酒精飲料	10	0	0	10	10	0	0	0
調味料	16	0	0	16	16	0	0	0
レトルト食品	16	16	16	16	16	0	0	0
容器包装	3	0	0	3	0	0	0	3
合計	202	109	179	171	150	9	3	19

1 検体につき複数の項目について検査を実施しています。

【検査項目の例】

※ 微生物検査：一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ最確数 等

※※ 理化学検査：(食品添加物) 保存料、着色料、甘味料、酸化防止剤、発色剤 等

(その他) 放射性物質、重金属、水分活性 等