

令和5年度食品衛生夏期総点検実施結果

藤沢市では、夏期における食中毒の発生防止と衛生管理の向上を図るため、2023年7月1日から8月31日までの間、食品衛生夏期総点検を実施しました。この期間中に、スーパー等の食品表示の点検、海の家や大量調理施設等の監視指導、食品の収去検査などを行いましたので、その概要をお知らせします。

1 監視指導結果

営業施設への立入検査を1059件実施し、違反はありませんでした。

	監視件数	違反件数
許可を要する施設	965	0
許可を要しない施設	94	0
合計	1059	0

(1) 海の家

市内3カ所の海水浴場（片瀬西浜・鵜沼、片瀬東浜、辻堂）に開設された海の家48件について、許可に係る調査及び定期的な衛生監視を行いました。

海水浴場開場期間	2023年7月1日～9月3日
海の家施設数（飲食店営業）	48件
監視延べ件数	334件

(2) 大規模・中規模スーパー

大規模・中規模スーパーの立入検査を重点的に実施し、食品の衛生的な取扱いについて指導しました。また、販売されている食品の表示点検を実施し、不適切表示4件について指導等を行いました。

(3) 大量調理施設等

弁当屋、仕出し屋、旅館及び給食施設において食中毒が発生した場合には、大規模な食中毒となる可能性が高いことから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年厚生省生活衛生局長通知）等を踏まえ、194件の監視指導を行いました。

2 収去検査結果

藤沢市内において製造又は販売されている食品に対して43検体391項目の収去検査を実施しました。

食品区分	検体数(項目数) (食品添加物・微生物等)	違反等件数	
		規格基準違反 [※]	表示違反
魚介類	5 (5)	0	0
魚介類加工品	5 (38)	0	0
食肉類	3 (27)	0	0
アイスクリーム類・氷菓	4 (8)	0	0
野菜果実乾燥品及び加工品	15 (134)	0	0
清涼飲料水	9 (153)	0	0
調味料	2 (26)	0	0
合計	43 (391)	0	0

[※] 規格基準：食品の安全性を確保するには、その製造、保存、運搬などの各過程で衛生的な取扱いが要求されます。このため食品衛生上重要な食品(清涼飲料水、食肉製品、乳製品など)については、食品衛生法第13条に基づき、販売の用に供する食品・添加物の製造、加工、使用、調理、保存の方法については「基準」が、成分については「規格」が定められており、この基準等に適合しない食品・添加物は製造、加工、販売等が禁止されています。

3 食品の苦情

購入した食品や飲食店で提供された食品等について、市民等から20件の苦情が寄せられ、調査し改善を指導しました。

区分	件数
有症苦情 ^[※※]	6
不衛生	5
異物混入	4
異味・異臭	2
その他	3
合計	20

[※※]有症苦情：

食品が原因と疑われた体調不良等の苦情で、食中毒と断定できなかったことをいいます。

4 広報活動

(1) ホームページ等における広報活動

藤沢市ホームページ及び市役所本庁舎におけるデジタルサイネージ等において、市民や食品関係業者に対して食中毒予防についての情報提供を行いました。

また、公用車にマグネット式の食中毒の注意喚起ポスターを貼り、市内の食品関係施設の監視を行いました。



《公用車 啓発マグネット》

(2) リーフレットの配布

営業施設への立ち入りの際、市民や食品関係業者に対しリーフレットを配布し、食中毒についての注意喚起を行いました。



《食中毒を防ごう リーフレット》