

## Ⅶ 食 品 衛 生 課

飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するため、食品営業施設の許認可事務及び監視指導をはじめ、食品等の収去検査、食品関係事業者に対する衛生講習会、消費者からの食品等の苦情相談などを行い、食中毒予防及び食品の安全・安心の確保を図りました。

### 1 食品営業施設の許認可事務及び監視指導

食品衛生法に基づく許可業種（34業種）、県条例に基づく許可業種（3業種）、県条例に基づく報告営業（10業種）及び給食施設について許認可事務を行うとともに、監視指導を実施し、食品による危害の発生防止に努めました。

### 2 食品等の収去検査

食品及び器具・容器包装の収去検査（抜き取り検査）を実施し、調理・製造された食品等が規格基準等を満たしているか確認し、違反食品及び不衛生な食品の排除に努めました。

### 3 衛生講習会

食品営業者や食品衛生責任者等を対象に、食品の衛生的な取り扱い、食中毒予防、自主管理等について講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

### 4 食中毒調査

食中毒に関する相談があった場合、迅速かつ的確な調査を行い、食中毒の原因究明及び適切な措置を講じ、被害の拡大防止、再発防止に努めました。

### 5 食品等の苦情相談

消費者から食品等の苦情相談があった場合、迅速かつ的確な処理を行い、再発防止に努めました。

# 1 食品営業施設の許認可事務及び監視指導

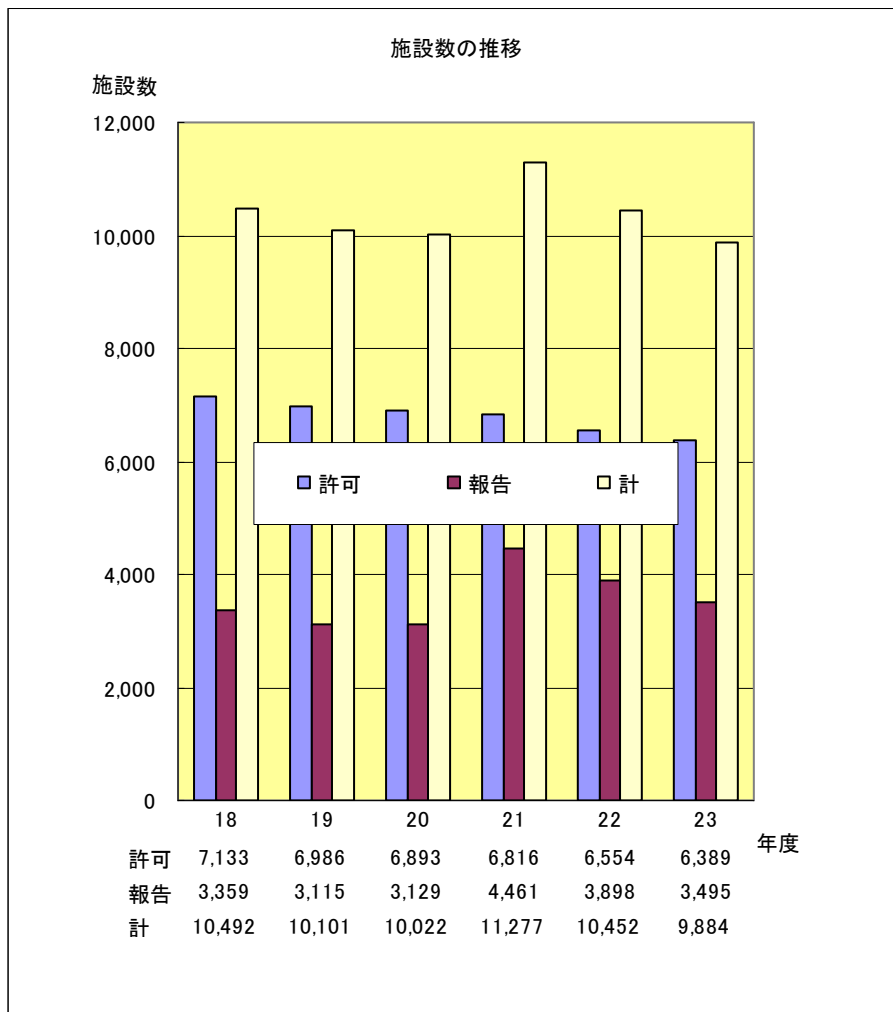
	地区別施設数							許可件数		廃業 件数	監視指 導件数
	総数※	小田原	箱根町	真鶴町	湯河原町	※2 その他	自動車に よる営業	継	新		
総数 (1) + (2)	6,389	3,789	1,567	182	796	7	48	836	468	633	5,532
飲食店営業	3,962(4)	2,111	1,169	111	538		33	462	296	380	3,201
菓子(パンを含む)製造業	270	167	43	8	44		8	24	30	30	250
乳処 理 業	0										
特別牛乳搾取処理業	0										
乳製品製造業	1	1									2
集 乳 業	0										
魚介類販売業	348	257	34	14	42		1	54	30	29	413
魚介類せり売り営業	2	1		1				2			2
魚肉ねり製品製造業	25	20	3	2				4	1	1	44
食品の冷凍又は冷蔵業	11	10		1				3			12
缶詰又は瓶詰食品製造業	3	3									3
喫茶店営業	505(400)	368	87	5	39		6	79	16	56	174
あん類製造業	3	3									23
アイスクリーム類製造業	6	5	1					2	1	2	16
乳類販売業	661(205)	430	158	15	58			106	41	71	564
食肉処 理 業	18	17	1					2		2	57
食肉販売業	260	191	32	10	27			39	31	38	457
食肉製品製造業	6	4	2					1		1	16
乳酸菌飲料製造業	0										
食用油脂製造業	0										
マーガリン又はショートニング製造業	0										
みそ製造業	4	3			1			2			6
醤油製造業	1	1						1			2
ソース類製造業	2	2									
酒類製造業	2	2						1		1	1
豆腐製造業	19	10	7		2			3		2	30
納豆製造業	0										
めん類製造業	16	8	2	1	5			2	2	1	24
そうざい製造業	77	59	5		13			9	9	5	75
添加物製造業	0										
食品の放射線照射業	0										
清涼飲料水製造業	7	6			1				3		12
氷雪製造業	7(6)	1	6					2			6
氷雪販売業	11	9	1	1				5	1	1	9
小 計 (1)	6,227	3,689	1,551	169	770		48	803	461	620	5,399
県 条 例	魚介類行商	38	24	3		4	7	17	2	4	16
	魚介類加工業	89	60	2	11	16		8	5	6	106
	はっ酵乳等販売	35	16	11	2	6		8		3	11
	小 計 (2)	162	100	16	13	26	7		33	7	13

※1 総数の欄の( )内は自動販売機による営業で内数

※2 地区別施設数の欄の「その他」とは、取扱所を設置しないで魚介類行商を営む者

	施設数	監視件数
総数	9,884	7,915
許可	6,389	5,532
報告	3,495	2,383

※平成21年度より、報告営業の施設数は延べ数とした。



## 2 食品等の収去検査

食品等の収去検査実施結果

	収去検体数	不適検体数	不適内訳	
			細菌	理化学
総 数	259	7	1	6
一般食品	143	1		1
乳肉食品	116	6	1	5
器 具 等				

## 3 衛生講習会

食品衛生講習会

	実施回数	受講者数	対象者
総 数	42	2,493	
食品営業者等	41	2,459	食品衛生責任者、調理従事者等
消費者等	1	34	

## 4 食中毒調査

食中毒発生状況

発生日	発生場所	業 種 ・ 種 目	摂食者数	患者数	病因物質
平成23年6月 1日	小田原市	飲食店営業 大衆酒場	3	3	苛性ソーダ
平成23年8月21日	箱 根 町	飲食店営業 すし屋	2	1	アニサキス

## 5 食品等の苦情相談

苦情受付状況

苦情内容	異 物	か び	腐敗変敗	異味異臭	不衛生 取扱管理	容器包装 の不良	添加物	有症苦情	その他	総 数
食品の分類										
乳・乳製品・乳類加工品	0(1)			0(1)					1(0)	1(2)
魚介類及びその加工品				1(0)	1(0)			4(3)	3(4)	9(7)
肉・卵類及びその加工品	0(1)		0(1)	1(0)	1(2)			1(0)	1(0)	4(4)
穀物及びその加工品	0(1)								0(1)	0(2)
野菜類（豆類を含む） 及びその加工品	1(0)	1(0)			2(0)			2(0)	1(0)	7(0)
菓子類	4(2)	2(0)			0(3)				1(2)	7(7)
その他	7(10)		1(2)	3(3)	4(7)			32(12)	4(3)	51(37)
不 明								0(4)		0(4)
施設に関すること					10(17)				1(4)	11(21)
総 数	12(15)	3(0)	1(3)	5(4)	18(29)	0(0)	0(0)	39(19)	12(14)	90(84)

※（ ）内は平成22年度の件数