

## 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、県条例に基づく許可業種、県条例に基づく報告営業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、食品等に起因する衛生上の危害の発生防止に努めました。

また、同法の改正により制度化されるHACCPに沿った衛生管理について、導入に向けた指導を行いました。

### 2 食品等の収去検査

食品の収去検査（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に適合しているかを確認し、不良食品の排除に努めました。

### 3 衛生講習会

食品業者や食品衛生責任者等を対象に、HACCPの考え方を取り入れた食品の衛生的な取扱い、食中毒予防、自主管理等についての講習会を実施し、食品衛生知識の普及啓発に努めました。

### 4 食中毒調査

食中毒発生に際し、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

消費者からの食品等に関わる苦情・相談には、迅速な処理と適切な対応を行い、食の安全・安心の確保に努めました。

第3章 業務概況

1 食品営業施設の許認可事務及び監視指導

ア 営業許可（政令許可・条例許可）

	※1 総数	地 区 別 施 設 数						許可件数		廃業 件数	監視指 導件数
		小田原	箱根	真鶴町	湯河原	※2 その他	自動車 による 営業	継続	新		
飲 食 店 営 業	3,593(13)	1,899	1,053	110	463	/	68	364	283	344	1,226
菓子(パンを含む)製造業	302	184	52	8	46	/	12	38	27	19	169
乳 処 理 業	0					/					
特別牛乳搾取処理業	0					/					
乳 製 品 製 造 業	2	2				/					1
集 乳 業	0					/					
魚 介 類 販 売 業	338	231	39	14	50	/	4	26	19	24	116
魚介類競り売り営業	2	1		1		/					2
魚肉練り製品製造業	25	21	2	2		/		5	2	1	29
食品の冷凍又は冷蔵業	14	12		1	1	/		1			6
缶詰又は瓶詰食品製造業	5	5				/			1		4
喫 茶 店 営 業	283(171)	173	63	1	28	/	18	41	24	75	103
あ ん 類 製 造 業	5	5				/					21
アイスクリーム類製造業	8	6	1		1	/			3		5
乳 類 販 売 業	500(120)	303	124	10	60	/	3	35	31	39	125
食 肉 処 理 業	17	16	1			/			1	2	10
食 肉 販 売 業	272	192	35	9	34	/	2	14	25	20	89
食肉製品製造業	8	6	1		1	/		2	1		7
乳酸菌飲料製造業	0					/					
食用油脂製造業	2	1			1	/					1
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	/					5
しょう油製造業	0					/					
ソース類製造業	3	3				/			1		3
酒 類 製 造 業	3	2	1			/					
豆 腐 製 造 業	10	3	5		2	/		2	1	4	10
納 豆 製 造 業	1	1				/					1
麵 類 製 造 業	19	9	5	2	3	/		1	1	1	9
総 菜 製 造 業	85	67	9		9	/		9	12	5	89
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	12	9			3	/					14
氷 雪 製 造 業	2(1)	1	1			/					2
氷 雪 販 売 業	9	7	1	1		/				1	1
合 計	5,524(305)	3,162	1,393	159	703	/	107	538	432	535	2,048
条 例 許 可	魚 介 類 行 商	21	11	1		4	5	1	2	2	5
	魚 介 類 加 工 業	73	50	3	6	14	/	9	3	7	92
	発酵乳等販売業	24	12	10		2	/	3		5	7
	合 計	118	73	14	6	20	5	13	5	14	104

※1 総数の欄の( )内は自動販売機による営業で内数

※2 取扱所を設置しないで魚介類行商を営む者及び取扱所の所在地が当所管轄外のもの

### 第3章 業務概況

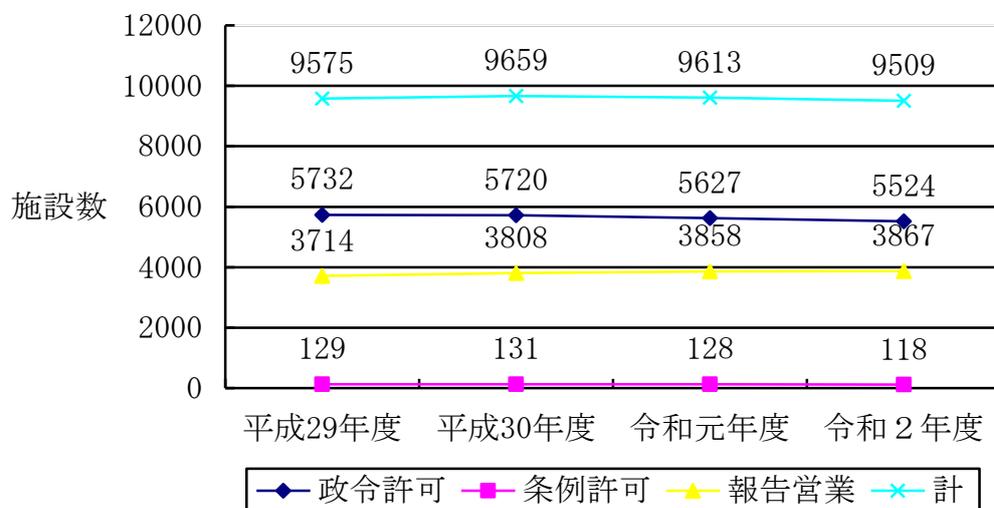
#### イ 報告営業

		総数	地区別施設数					新規届出	廃業件数	監視件数
			小田原市	箱根町	真鶴町	湯河原町	移動営業			
報告営業	給食施設									
	学 校	34	25	5	1	3				57
	病院・診療所	9	6	1		2		1	3	11
	事業所	21	1	17		3		5		8
	その他	105	84	9	2	10		6	5	16
	乳 搾 取 業	12	12							
	食 品 製 造 業	257	204	17	5	31		24	41	204
	野 菜 果 物 販 売 業	456	305	70	9	58	14	44	41	111
	総 菜 販 売 業	412	257	80	11	53	11	53	41	131
	菓子(パンを含む)販売業	926	557	226	23	102	18	95	94	208
	食 品 販 売 業	1,278	813	265	36	136	28	110	123	294
	食品添加物の製造業	2	2							
	食品添加物販売業	62	49	2	3	8		2	3	32
	氷 雪 採 取 業	0								
	器具、容器包装、おもちゃの製造又は販売業	293	184	67	7	32	3	28	17	80
合 計	3,867	2,499	759	97	438	74	368	368	1,152	

#### ウ 合計

	施設数	監視件数
総 数	9,509	3,304
政令許可	5,524	2,048
条例許可	118	104
報告営業	3,867	1,152

#### エ 施設数の推移



## 2 食品等の収去検査

	収去検体数	不適検体数	不適内訳	
			細菌	理化学
総数	121	0	0	0
一般食品	63			
乳肉食品	58			

## 3 衛生講習会

	実施回数	受講者数	対象者
総数	18	592	
食品営業者等	18	592	食品衛生責任者、調理従事者等
消費者	0	0	

## 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
R2.8.5	不明	不明	-	2	アニサキス
R2.8.30	小田原市	飲食店営業・一般食堂	7	5	カンピロバクター・ジェジュニ

## 5 食品等の苦情・相談

苦情受付件数

苦情内容 食品の分類	苦情内容									総数
	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	
乳・乳製品・乳類加工品					(1)					(1)
魚介類及びその加工品	1	(1)		(4)	1(2)			5(3)	(2)	7(12)
肉・卵類及びその加工品	2(3)			1(1)				4(5)	1(4)	8(13)
穀類及びその加工品	1							(1)		1(1)
野菜類(豆類を含む) 及びその加工品	1(2)		(1)		1			1		3(3)
菓子類	1(1)	(1)			3			2	2	8(2)
その他	6(14)		(1)	4(4)	19(8)			14(14)	23(7)	66(48)
不明	(1)							(2)	5(2)	5(5)
施設に関するもの					1(4)				1	2(4)
総数	12(21)	0(2)	0(2)	5(9)	25(15)	0	0	26(25)	32(15)	100(89)

※ ( ) 内は令和元年度の件数