

令和 8 年度 第 1 回 食の安全・安心推進横浜会議 会議録	
日 時	令和 8 年 6 月 12 日（金）10 時 00 分～12 時 00 分
開 催 場 所	市庁舎 18 階 みなと 4・5 会議室
出 席 者	田崎委員、向井委員、貞升委員、新木委員、柿沼委員、川方委員、清水委員、松崎委員、小原委員（順不同）
欠 席 者	藤田委員、木村委員、齊藤委員、楠委員（順不同）
開 催 形 態	公開（傍聴者 0 人）
議 題	1 令和 7 年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 2 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウムについて
決 定 事 項	1 令和 7 年度の横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について確認した。 2 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウムについて部会検討内容が承認された。
議 事	<u>1 令和 7 年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について</u> 事務局から資料 1 に基づき説明を行い、委員による質疑及び意見交換を行った。 ・動画や関連情報へのアクセス向上について意見があり、資料への二次元コード掲載について事務局で検討することとした。 ・ノロウイルス食中毒の増加要因について意見交換を行うなかで、原因の特定は難しいものの、外食需要の回復などが影響している可能性があるという意見があった。 ・立入回数や実施件数などの集計方法や表記を分かりやすくするとともに、各事業間で記載方法を統一すべきとの意見があり、事務局で見直しを行うこととした。 <u>2 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウムについて</u> 5 月に開催した令和 8 年度 第 1 回 食の安全・安心推進横浜会議リスクコミュニケーション検討部会の検討内容について部会長から報告を行った。
資 料 ・ 特 記 事 項	1 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウム概要（案） 資料 1 2 5 月 11 日 リスクコミュニケーション部会における検討事項 資料 2 3 令和 7 年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果の公表について（別添資料）

令和 8 年度 第 1 回 食の安全・安心推進横浜会議

日時：令和 8 年 6 月 12 日（金）10:00～12:00

場所：市庁舎 18 階 みなと 4・5 会議室

次 第

1 開会

2 議事

（１） 令和 7 年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果について 別添資料

（２） 令和 8 年度 食の安全を考えるシンポジウムについて 資料 1 資料 2

食の安全・安心推進横浜会議委員名簿

令和8年6月10日現在

分野	氏名	役職等	備考
学識経験者	田崎 達明	関東学院大学栄養学部 講師	会長
	向井 友花	神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部 教授	
	貞升 健志	関東学院大学栄養学部 教授	
市民代表	新木 章子	市民（公募による）	
	柿沼 耕二	市民（公募による）	
	川方 弘美	市民（公募による）	
消費者団体代表	清水 百合子	横浜市消費者団体連絡会 代表幹事	副会長
	松崎 嘉子	横浜市消費者団体連絡会 幹事	
	藤田 晴美	横浜市消費者団体連絡会 幹事	
	木村 穂波	横浜市消費者団体連絡会 幹事	
食生活等改善 推進員代表	齊藤 悦子	横浜市食生活等改善推進員協議会 副会長	
食品関係事業者 代表	小原 修	横浜農業協同組合 販売部長	
	楠 明	一般社団法人横浜市食品衛生協会 副会長（栄区食品衛生協会会長）	

以上 13 名

令和8年度 第1回「食の安全・安心推進横浜会議」席次

欠・・・欠席者

※敬称略

関東学院大学 栄養学部講師 田崎 達明				
神奈川県立 保健福祉大学 保健福祉学部教授 向井 友花				横浜市消費者 団体連絡会代表幹事 清水 百合子
関東学院大学 栄養学部教授 貞升 健志				横浜市消費者 団体連絡会幹事 松崎 嘉子
公募委員 新木 章子				横浜市消費者 団体連絡会幹事 藤田 春美
公募委員 柿沼 耕二				横浜市消費者 団体連絡会幹事 木村 穂波
公募委員 川方 弘美	一般社団法人横浜市 食品衛生協会副会長 楠 明	横浜農業協同組合 販売部長 小原 修	横浜市食生活等改善 推進員協議会副会長 齊藤 悦子	

欠

欠

欠

欠

医療局 保健所長 岩田 眞美	医療局 監視等担当部長 牛頭 文雄	医療局 食品衛生課長 及川 知子	医療局食品衛生課 食品衛生係長 瀬戸 理恵	医療局食品衛生課 食品監視係長 池田 和規
医療局食品衛生課 担当係長 (GREEN×EXPO担当) 原 崇	医療局食品衛生課 担当係長 (食品専門監視班) 中川 澄太	医療局食品衛生課 担当係長 (食品表示担当) 齊藤愛子	医療局 健康安全課担当係長 本間士朗	

令和8年度 食の安全を考えるシンポジウム概要（案）

1 日時・会場

- (1) 日時 令和8年 11 月 14 日(土) 10 時～12 時 30 分（受付 9 時 30 分から）
 (2) 会場 港南公会堂 港南公会堂棟2階 定員 525 名
 （横浜市港南区港南中央通 10-1：市営地下鉄「港南中央駅」より徒歩 1 分）

2 内容

- (1) タイトル
 ようこそ！発酵^{はっこう}食品の世界へ～発酵^{はっこう}のヒミツとふしぎ～
- (2) 開催方法
 会場で集客してシンポジウムを行い、後日横浜市公式 YouTube で動画配信を行います。
- (3) 構成
 2部構成 全体で2時間半(150 分)程度
 【第1部】基調講演
 ⇒今年度のテーマである「発酵食品」について、講演を行います。
 【第2部】意見交換会
 ⇒有識者や事業者から意見交換会の導入に向けた話をさせていただきます。その後、参加者からの事前質問や、パネリスト同士の質問に答える形式の意見交換会を行います。
- (4) 事前質問の募集
 シンポジウムで聞いてみたいこと、知りたいこと等を事前に WEB 等で募集します。
 【募集方法】
 ・横浜市電子申請・届出フォーム
 ・郵送受付
 ・横浜市食生活改善推進員協議会理事会
- (5) 内容詳細

【第1部 基調講演】（50 分程度）

登壇者	内容例(調整中)
【講師(案)】 公立大学法人宮城大学 教授 金内 誠 氏	・発酵食品と日本の食文化 ・発酵のメカニズム ・発酵食品と食品衛生

《休憩 20 分》

※休憩時間中に質問票を回収

【第2部 意見交換会】

- ・講師及び事業者代表による、意見交換会の導入に向けた講話（30 分程度）
- ・参加者からの事前質問や、パネリスト同士の質問に答える形式の意見交換会（50 分程度）

コーディネーター	食の安全・安心推進横浜会議 委員 松崎 嘉子 氏
パネリスト	食の安全・安心推進横浜会議 委員 田崎 達明 氏
	＜事業者代表＞ 発酵食品関連事業者に依頼予定
	＜消費者代表＞ 食の安全・安心推進横浜会議 委員 柿沼 耕二 氏
	＜行政＞ 横浜市 医療局職員

3 実施までのスケジュール

6月 《本会議》	食の安全・安心推進横浜会議（本会議）にて、リスクコミュニケーション 部会から報告を行い、意見を集約します。
11 月 14 日(土)	令和8年度 食の安全を考えるシンポジウム 開催
令和9年2月頃	横浜市公式 YouTube にて動画配信

※リスクコミュニケーション部会 第8期前期委員

松崎委員（部会長）、柿沼委員、川方委員、木村委員、楠委員

◆ 5月 11 日 リスクコミュニケーション部会における検討事項

1 意見交換会で取り入れたいトピックスなど

マーカ一箇所 : 特に取り入れたい内容

(1) 発酵食品と日本の食文化

- ・日本の発酵食品文化の紹介
- ・発酵のメカニズム(味噌、醤油、日本酒、漬物等)
- ・発酵と熟成の違い

(2) 発酵食品と衛生(3) 発酵食品の製造方法 (事業者の視点)(4) 安全性について

- ・「手作り発酵」「昔ながら」はどこまで安全？
- ・「発酵」「無添加」「天然」という言葉に潜むリスク
- ・正しい情報の見分け方
- ・発酵食品が身体に及ぼす影響

(5) 家庭でできる“安全な発酵食品との付き合い方”

- ・保存方法
- ・注意すべきサイン
- ・自家製発酵食品製造の留意点
- ・家庭で手軽に取り入れられる食品やレシピの紹介

(6) 発酵食品豆知識

- ・世界の発酵食品
- ・日本各地のおもしろい発酵食品
- ・それぞれの「味」に関する情報 (どのような味がするのか)

2 その他の意見

- ・子どもが興味を引く内容であるとよい。
- ・ヨーグルトも菌の種類が様々あり、身体への効果を謳っているものがある。乳酸飲料系を扱う事業者であれば、色々と教えてもらえるのでは。
- ・家庭で取り入れていくことを考えると、(5)の「家庭でできる“安全な発酵食品との付き合い方”」などは大事な話で、来場者も役に立ったと感じてくれると思う。

令和7年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果の公表について

1 食品衛生監視指導計画について

食品衛生課では、市民の食の安心と安全を確保するため、食品衛生法に基づき食品営業施設の立入検査及び食品等の抜取検査などの計画を定めた横浜市食品衛生監視指導計画（以下、「監視指導計画」という。）を毎年度策定しています。

その実施状況については、「食品衛生法に基づく都道府県等食品衛生監視指導計画等に関する命令」（平成21年8月28日内閣府・厚生労働省第7号）において、翌年度の6月30日までに公表することとされており、現在、公表に向け作業を進めています。

2 作成にあたってのコンセプト

横浜市の消費者向け、市民向けの情報発信方法として、「横浜市中期計画2026-2029」や「令和8年度医療局運営方針」なども含め、PowerPointの形が主流となっていることから、令和7年度実施結果からパワーポイントで作成を行います。

一枚のスライドで読みとれる、わかりやすさを重視するとともに紙媒体で配布・配架を行う場合にも、考慮したペーパーレスの取組の一環として、次のことに留意して作成しています。

- ・内容を精査し、簡略化した表現を用い、文字数及びページ数を削減します。
- ・原則、表に記載した数値は文章中に記載しません。
- ・原則、他事業に記載した内容は記載しません。
- ・実施計画記載の内容も精査して、重要項目を抜粋して内容のスリム化を図りました。

（庁内、国及び他自治体との連携体制、食品衛生業務に携わる人材育成のための研修実施結果等）

3 令和7年度 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果（案）の概要

立入点検実施数	25,645 回
食品などの検査	3,272 検体※
検査による違反検体数	25 検体※
食品などの届出・相談件数	1040 件

※読みやすさを重視するため、他の集計では別計上していた栄養成分表示に関する検査を統合しています。

(1) 立入点検及び食品などの検査

食品衛生法及び食品表示法に基づく施設への立入検査（スライド.4）

検査関係結果（違反の一例）（スライド.5）

検査所の立入及び検査について（スライド.6）

【重点的に実施した事業】

ア 肉を原因とする食中毒対策（スライド.7）

食中毒の原因食品となることが多い生又は加熱不十分な食肉メニューを提供する飲食店等への立入点検、ポスターやデジタルサイネージを用いた消費者への啓発を実施

イ HACCP に沿った衛生管理の定着支援（スライド.8）

HACCP に沿った衛生管理について、適切且つ継続して運用していくための技術的支援を実施

ウ 社会福祉施設等の食品衛生対策（スライド.9）

ノロウイルスやウエルシュ菌などによる食中毒を未然に防ぐため、社会福祉関連施設及び大量調理を行う食事提供施設への立入検査、データのやり取りによる書類点検及び講習会を実施

【その他の実施事業】(P. 10)

横浜グリーンエキスポをはじめとする大規模イベントにおける食の安全を目的として食品の点検や事前相談を実施

(2) 食中毒の発生状況 (スライド. 11)

食中毒発生状況とその対応

(3) 食品に関する相談・届出 (スライド. 12)

食品に関する相談・届出の件数及び主な事例

(4) 自主衛生管理の推進 (スライド. 13)

横浜市食品衛生協会と連携した食品等事業者支援や施設表彰及び講習会での情報提供

(5) 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換 (リスクコミュニケーション) の推進 (スライド. 14)

食品衛生講習会等による食品等事業者や消費者への情報提供の実施結果

4 概要版について

令和7年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果については、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」に掲載します。また、書面として詳細版を配布できるようなレイアウトで作成を行います。また、親しみやすいやさしい表現とイラストを多用した概要版を作成して、チラシを配布するとともにデジタルサイネージ等を活用して周知を実施します。

5 今後のスケジュール

6 月 12 日	横浜会議
6 月 30 日	監視指導計画実施結果の公表
9 月下旬	概要版のデジタルサイネージ等への掲載

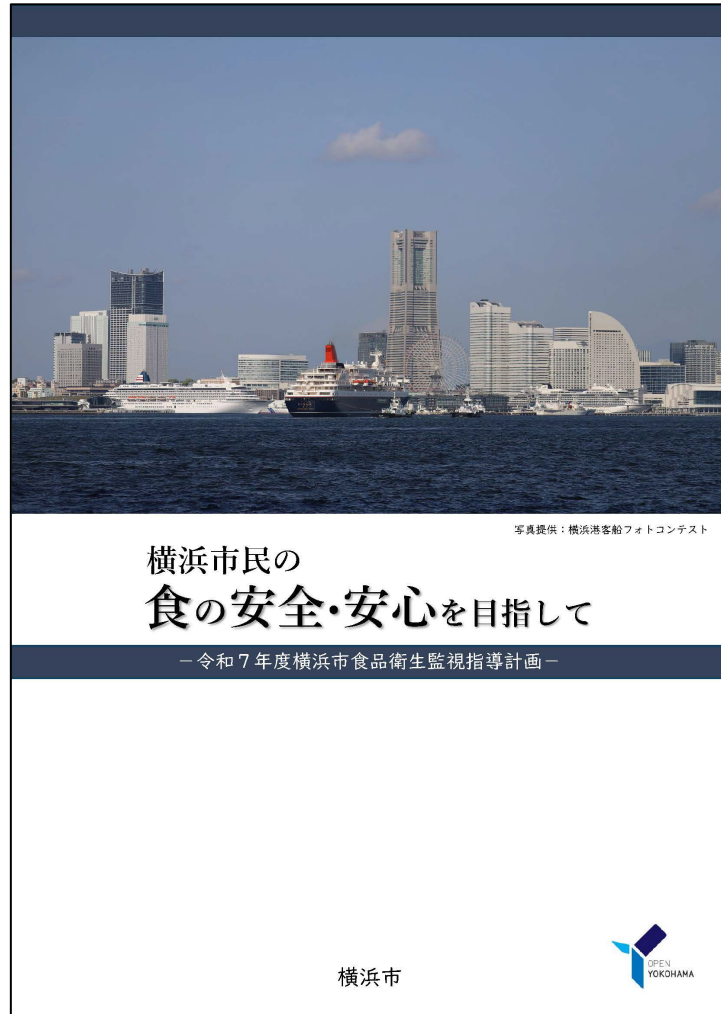


横浜市

横浜市民の 食の安全・安心を目指して

令和7年度横浜市食品衛生監視指導計画結果

はじめに



横浜市では食の安全と安心を確保するため、市民の皆様からのご意見などを参考に年度ごとに作成する「横浜市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」とします。）に基づき、食品等取扱施設への立入点検や食品の検査などを実施しています。

今般、令和7年度に横浜市が実施した食品衛生に関する監視指導の状況について、その結果をまとめましたのでお知らせします。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民の皆様との意見交換を進め、食の安全・安心の確保に取り組んでいきたいと考えております。引き続き多くのご意見やご提案をお寄せいただきますようお願いいたします。

目次

◆ 立入点検結果・検査結果	・ ・ ・ 4
◆ 重点取り組み事業	・ ・ ・ 7
◆ その他事業	・ ・ ・ 10
◆ 食中毒・食品に関する相談・届出発生状況	・ ・ ・ 11
◆ 自主衛生管理の推進	・ ・ ・ 13
◆ 消費者、食品等事業者及び行政による 情報提供・意見交換 （リスクコミュニケーション）の推進	・ ・ ・ 14
◆ 関連情報	・ ・ ・ 15

食品衛生法・食品表示法に基づく立入点検結果

市内の食品等取扱施設 50,673施設※¹ に対して、
延べ25,645回立入点検を実施しました。

立入頻度	対象施設
大 優先度 小	食中毒事故発生原因施設
	違反食品や苦情などの原因施設
	広域に大量流通する食品製造施設 など
	大量調理施設に該当しない集団給食施設、食肉を取り扱う飲食店 など
実状に 応じて	簡易な調理※ ² 又は容器包装に入れられた製品をそのまま販売する営業に限る施設 など



※¹：令和7年度監視指導計画策定時（令和7年2月時点）の数

※²：冷凍食品を温めて提供するのみ など

検査関係結果

食品などを3,272検体検査し、そのうち25検体（約0.8%）の違反食品が発見されました。

		検査内容										
検査項目		細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	アレルゲン	遺伝子組換え食品	貝毒 フグ毒	理化学 その他 ※2	寄生虫	栄養成分
検査を行った 主な食品		魚介類加工品・弁当など	二枚貝	野菜・果物など	魚介類加工品・菓子など	肉・卵など	給食施設調理品・菓子など	菓子・穀類など	二枚貝・フグ加工品	魚介類・野菜・果物など	魚介類	加工食品・菓子など
検体数	合計	1,449	28	180	728	377	123	30	30	453	233	20
	※1											
違反検体数		8	0	1	13	0	0	0	0	1	0	2

検査による違反食品の例

食品衛生法

生ハムからサルモネラ属菌を検出

↳ 製造者に対する調査、商品回収・再発防止を指導

食品表示法

菓子類から表示にない添加物が検出

栄養成分

調味料の熱量、炭水化物、ナトリウムが、
表示値の許容差の範囲を逸脱

所管自治体に通報



※1 複数の検査を行った検体は、重複して計上しています。

※2 放射性物質、魚介類などのヒスタミンや重金属、かび毒を計上しています。

中央卸売市場本場食品衛生検査所・食肉衛生検査所による立入点検及び検査

中央卸売市場本場食品衛生検査所

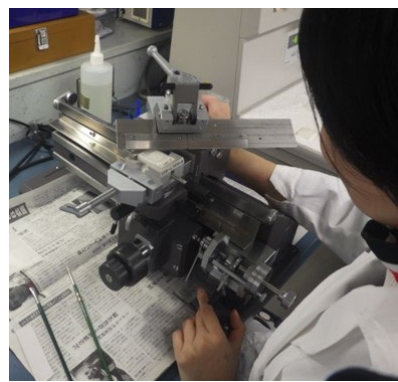
中央卸売市場内施設（せり場、仲卸業者など）、南部市場物流エリアの食品等取扱施設などに対し、せり実施時間の早朝時間帯から、立入点検や抜取検査を実施しました。

食肉衛生検査所

と畜場法に基づき、と畜場に搬入される全ての獣畜のと畜検査、牛海綿状脳症（BSE）が疑われる牛がいないこと及び牛の特定部位が除去されていることの確認を行いました。また、食肉市場内仲卸施設及び市内の認定小規模食鳥処理場に対し、立入点検や抜取検査などを行いました。



中央卸売市場での立入点検



食肉衛生検査所での検査

立入点検件数	対象施設数	実施数
中央卸売市場本場内施設など	347件	2,057件

食肉処理場		
・ と畜場	1件	263件 (外部検証含む)
・ 食肉市場内施設	4件	
食鳥処理場		
・ 認定小規模食鳥処理場	9件	13件
・ 届出食肉販売業	1件	2件

検査件数	検体数	内容等
中央卸売市場本場内施設など	1,377検体	魚介類479検体、農産物161検体など

食肉市場内仲卸施設		
・抜取検査	300検体	牛148検体、豚152検体
・ふきとり検査	650検体	食肉530検体、器具・手指120検体
・枝肉切除検査	120検体	牛60検体、豚60検体
・と畜検査	169,304頭	牛15,409頭、豚153,895頭
食鳥処理場		
・食鳥肉検査※	20検体	
・ふきとり検査	60検体	

※食鳥肉検査は、食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律に基づいて実施しています。そのため、P. 5の検査の表には含まれていません。

重点的に実施した事業①

肉を原因とする食中毒対策

食肉関連施設立入

食肉の取扱いがある施設7,259件、そのうち生や加熱不十分な肉を提供している施設など339件に対し、立入点検を実施しました。
また、3,733件にチラシの配布による啓発を実施しました。

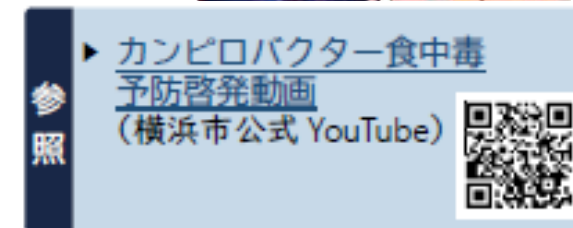
市民向け啓発

肉を原因とする食中毒予防についての講習会
231回（参加人数：2,265人）

肉を原因とする食中毒予防啓発ポスター掲出
横浜駅みなみ通路（8月11日～8月17日）
市内バーベキュー場（令和7年8月1日～8月31日）

カンピロバクター予防啓発動画放映

デジタルサイネージ 横浜駅みなみ通路（8月11日～8月17日）
YouTube広告 視聴回数241,011回（8月1日～8月31日）



重点的に実施した事業③

ウェルシュ菌による食中毒予防対策

カレーなどの大量に加熱調理した食品を提供する、社会福祉施設等で発生がみられます。

加熱や保温設備の管理が重要になるため、設備の点検や、調理後の速やかな提供、保存する際の温度管理などについて指導を行いました。

福祉施設（高齢者施設や児童施設等）及び小学校の対象施設6,142施設に2,977回の立入・啓発を実施しました。



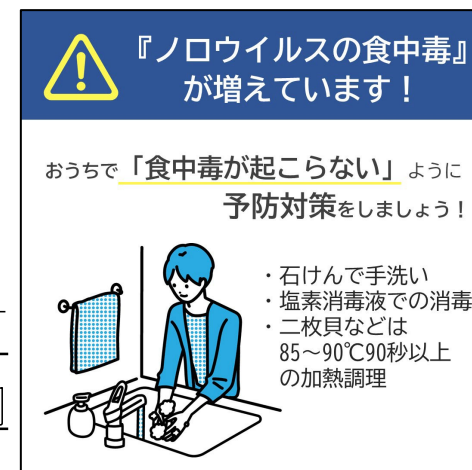
ノロウイルス等による食中毒予防対策

高齢者施設や保育所、小学校などの、食中毒発生時に大規模化、重篤化しやすい傾向がある施設に対して立入や書類の点検を実施しました。

点検時には、手洗い等の予防対策及び不顕性感染（無症状）を中心に指導・啓発しました。

緊急注意喚起の実施（令和8年1月）

ノロウイルス食中毒の急増を受け、高齢者施設や保育所、学校、病院、ホテル等の約8,000施設を対象とした緊急の注意喚起や、講習会・横浜市公式X等による事業者・市民向け啓発を実施しました。



大規模イベントの衛生対策

食品が提供される大規模イベントの食の安全を確保するため、対策を実施しました。

横浜グリーンエキスポ

横浜マラソン



アフリカ開発会議



出典：外務省HP
https://www.mofa.go.jp/mofaj/af/af1/pageit_000001_02283.html



横浜グリーンエキスポや第9回アフリカ開発会議(TICAD 9)で提供される食品の点検・事前相談の実施

その他の実施事業

適正な食品表示の推進

適正な表示がされた食品が流通するよう、立入点検などを実施するとともに、食品表示に関する知識の普及啓発を行いました。

市民向け啓発



- ・栄養成分表示に関する啓発動画を掲出

<掲出場所>

YouTube広告
公共交通機関
乳幼児健診会場 など

事業者向け啓発

監視指導

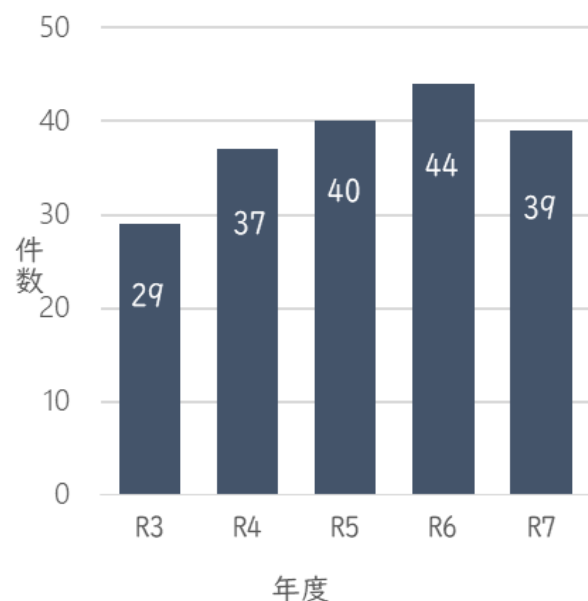
- ・食品販売施設等への立入点検
- ・栄養成分表示に関する検査
- ・食品表示基準改訂の周知



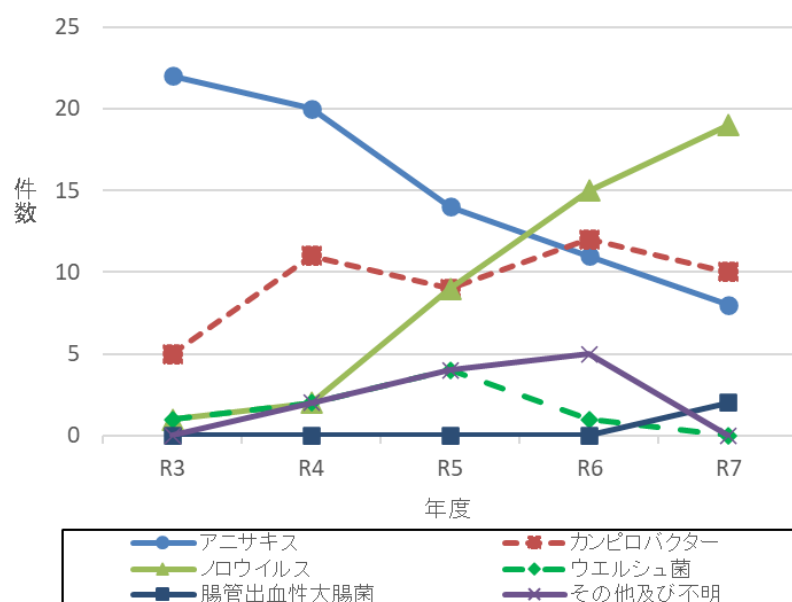
食中毒の発生状況

【令和 7 年度 病因物質別食中毒発生状況（横浜市）】

病因物質	発生件数	患者数	病因物質	発生件数	患者数
ノロウイルス	19	387	腸管出血性大腸菌	2	4
カンピロバクター	10	50	ウエルシュ菌	0	0
アニサキス	8	8	その他及び不明	0	0
合計				39	449



過去5年間の食中毒発生件数



過去5年間の病因物質別食中毒発生推移

食中毒や感染症の発生時には、感染症担当部門と連携し、被害の拡大防止と原因究明の調査及び再発防止のための措置を行いました。

食中毒発生件数はノロウイルスを原因とするものが最も多く、約半分を占めました。

患者数でもノロウイルスによるものが最多でした。

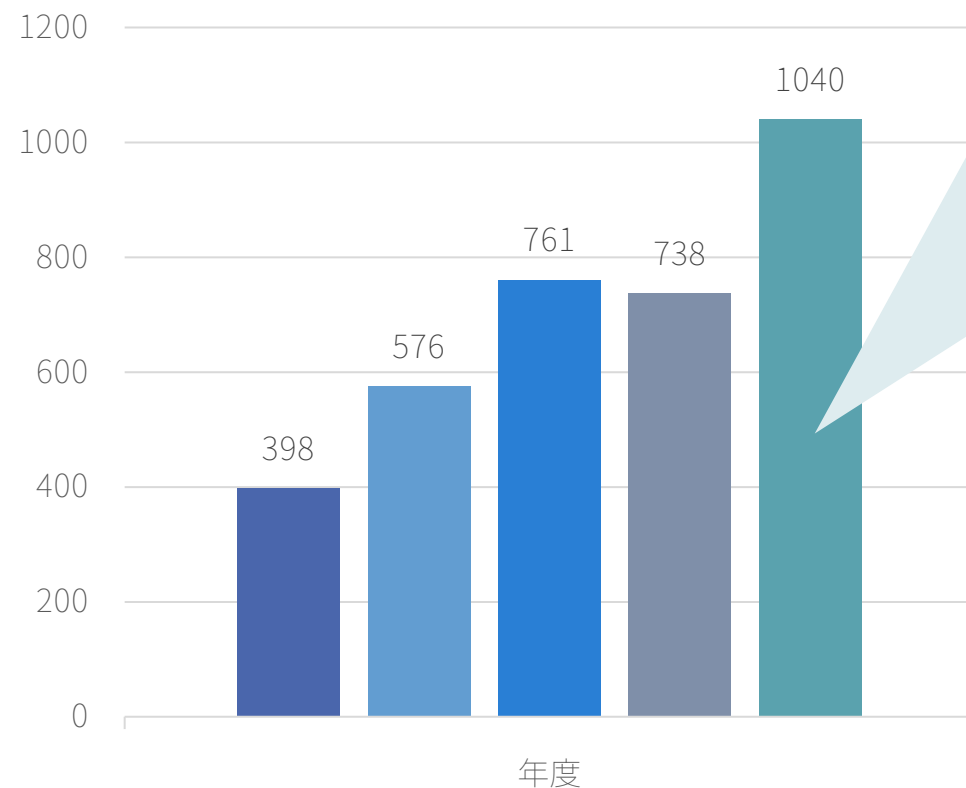
参照

食中毒発生状況
(横浜市
ウェブページ)



食品に関する相談・届出

届出・相談件数



■ 令和3年度 ■ 令和4年度 ■ 令和5年度
■ 令和6年度 ■ 令和7年度

内容	件数	主な事例
有症	735	飲食店で食事後に体調不良を呈した
不衛生	120	飲食店の客席にゴキブリがいた
異物混入	85	購入したシュークリームからビニール片が出てきた
異味・異臭	25	購入した果汁飲料の容器が膨張、異常な酸味がした
表示	11	弁当の表示にアレルギー表示が無かった
カビの発生	6	購入したサンドイッチのパンにカビが付着していた
腐敗・変敗	5	購入したキムチが腐敗していた
その他	53	飲食店で喫食したハンバーグが加熱不十分だった
合計	1040	

自主衛生管理の推進

(一社) 横浜市食品衛生協会と連携し、食品衛生事業者の自主衛生管理の強化を図りました。



(一社) 横浜市食品衛生協会主催
実務講習会の修了証

養成講習会※1 21回実施 計3,756人 受講

実務講習会※2 147回実施 計17,617人 受講

※1 食品衛生責任者の資格取得のために
(一社) 横浜市食品衛生協会が実施する講習会

※2 食品衛生責任者などの
食品等事業者が受講する講習会

食品衛生責任者の選任
及び講習会の受講促進

自主衛生管理の推進

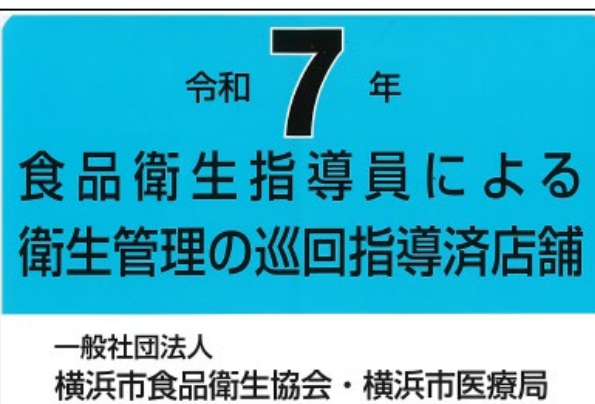
一般社団法人
横浜市食品衛生協会との連携

優良施設表彰など



最優秀施設認定証

※食品衛生指導員
…食品等取扱施設の
巡回指導などを
行います



- ・ (公社) 日本食品衛生協会会長表彰 2施設
- ・ 横浜市長表彰 2施設
- ・ (一社) 横浜市食品衛生協会会長表彰 5施設
- ・ 秀級施設 303施設

消費者、食品等事業者及び行政による 情報提供・意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

1 リスクコミュニケーション

「食の安全・安心推進横浜会議」

学識経験者、市民代表等からなる委員12人（令和8年5月現在）

監視指導計画やシンポジウムのテーマについて、意見交換を行いました。



食の安全を考えるシンポジウム

「もっと知りたい！

缶詰・びん詰・レトルト食品」

R7年11月15日開催

当日参加者：118人

Youtubeでも配信を実施しました

2 食品衛生の普及啓発



食中毒予防キャンペーン

（一社）食品衛生協会と協力し、
市内各地で食中毒予防啓発イベント
等を開催しました。

R7年度：18区26回実施

12,912人参加

R7年度 都筑区食中毒予防キャンペーン

明日をひらく都市

OPEN PIONEER

横浜市

食中毒予防のための
チラシ・パンフレット・啓発動画



横浜市が運営する食の安全情報サイト
食の安全ヨコハマWEB



横浜市医療局健康安全部食品衛生課
〒231-0005 横浜市中区本町6丁目50番地の10

TEL：045-671-2459 Fax：045-550-3587

Email：ir-syokukeikaku@city.yokohama.lg.jp

ウェブサイト：<https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryo-fukushi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/>