

食の安全と安心の確保のために ～平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果～

横浜市では、食の安全と安心を確保するため、市民の皆さまの意見を反映した計画を策定し、食品取扱い施設の立入検査や食品の抜取検査など、様々な事業に取り組みました。



PHOTO by Hideo MORI

食の安全ヨコハマWEB

食の安全ヨコハマWEBは横浜市が運営する食の安全情報サイトです

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryō/shoku/yokohamaWEB/index.html>



横浜市



平成 30 年度 横浜市食品衛生監視指導計画 実施結果

はじめに

横浜市では食の安全と安心を確保するため、市民の皆さまから様々なご意見を伺いながら作成した「横浜市食品衛生監視指導計画」(以下「監視計画」)に基づき、食品関係施設への監視指導や食品の検査などを実施しています。

平成 30 年度監視指導計画では、全国的に多発するカンピロバクターによる食中毒対策として、鶏肉料理を提供する飲食店を中心に、十分な加熱や二次汚染防止について指導しました。あわせて、症状が重篤化する恐れがある O157 などの腸管出血性大腸菌による食中毒対策として、肉を取り扱う施設の立入検査を行いました。

また、平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により制度化されることになった、HACCP に沿った衛生管理について、食品等事業者への周知や導入への助言を行いました。

平成 30 年度は、全国にチェーン展開する飲食店で食中毒が発生したため、市内にある系列店への立入検査を行い、被害拡大防止を講ずるなど、広域的な食中毒発生への対応を行いました。

そのほか、社会福祉施設への食中毒予防対策や食物アレルギーによる健康被害の防止、食品の適正表示の推進など、監視計画に基づき事業を実施しましたので、その結果についてお知らせいたします。

【実施結果の概要】

立入施設数	51,086	施設
食品などの検査	4,222	検体
検査による違反・不良検体数	32	検体
食品などの届出・相談件数	786	件

【目次】

はじめに	表紙裏
I 重点的に実施した事業	1
II 立入検査及び食品などの検査	5
III 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	8
IV 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応	11
V 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上	13
VI 自主衛生管理の推進	15
VII 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品などの一覧）	16
今後の取組みにあたって	17

1 社会福祉施設等の食中毒予防

高齢者施設や保育園などの社会福祉関連施設及び大量調理を行う食事提供施設（病院、小学校、ホテル、宴会場など）におけるノロウイルスなどの食中毒を未然に防ぐため、食品の取扱いなどについて立入検査を実施しました。（表1）

特に、近年はノロウイルスに感染した調理従事者が調理した食品が原因となることが多いため、調理従事者の健康管理や適切な手洗いの実施などについて重点的に指導しました。また、これらの施設では野菜や果物を生で提供する場合は、消毒が推奨されていることから、洗浄・消毒についても指導しました。

さらに、高齢者などに配食サービスを行っている地域のボランティア団体などへの支援も実施しました。（表2）

表1【社会福祉関連施設等の支援結果】

施設区分		対象施設数※1	内容（実施施設）	
			立入検査	啓発※3
社会福祉施設	高齢者施設など	2,105	630	1,454
	幼児・児童施設など	1,968	638	1,310
	その他	1,453	102	1,363
その他食事提供施設※2		733	667	8
合計		6,259	2,037	4,135

表2【支援団体数及び支援内容内訳】

対象	団体数	内容（団体数） （重複する内容あり）	
		現場支援	啓発※3
ボランティア団体、町内会など	277	32	312

※1 対象施設数は、平成30年6月時点の数
 ※2 病院、小学校、ホテル、宴会場など
 ※3 食中毒予防等のチラシの配布、講習会の実施など

2 腸管出血性大腸菌（O157等）及びカンピロバクター食中毒の発生防止

肉の生食や加熱不十分な焼鳥などの鶏肉料理が原因と疑われる、カンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。そこで、肉を取り扱う施設に対しての重点的な監視と肉や野菜などの抜取検査を実施しました。また、平成30年度は焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌 O157 による広域的な食中毒が発生したことを受けて、系列施設への緊急点検を実施し、被害拡大防止を行いました。

あわせて、消費者に肉の食中毒予防対策について啓発を行いました。

（1）食肉取扱施設の監視指導について

肉を取り扱う 8,768 施設に立ち入り、生食用食肉の基準を周知するとともに、牛レバーや豚肉が生食用として提供されていないこと※を確認しました。

特に、鶏肉料理を提供する飲食店には十分な加熱、二次汚染防止について指導を徹底しました。

※食品衛生法では、牛レバー及び豚肉（内臓を含む）を一般消費者に販売する場合は、中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供すること、調理して提供する場合は、中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱することが定められています。

【立入検査などの結果】

立入施設の分類	立入施設数	チラシ配布数
肉の取扱いがある施設 焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋、レストラン、食肉販売店など	8,467	19,228
生食用食肉の提供実績がある施設 焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋など	301	
合計	8,768	19,228

(2) 抜取検査の結果について

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌による汚染実態を把握するため、肉や野菜などの抜取検査を実施しました。

検査の結果、腸管出血性大腸菌は全て陰性でしたが、**鶏肉の 50%**からカンピロバクターが検出され、高い汚染状況が確認されました。これらの結果を啓発や監視指導に活用します。

【抜取検査の結果】

腸管出血性大腸菌*の検査結果

検体の種類	抜取検体数	陽性検体数
牛	28	0
豚	32	0
野菜・サラダなど	42	0

カンピロバクターの検査結果

検体の種類	抜取検体数	陽性検体数
牛	28	0
豚	32	0
鶏	50	25 (50%)

*O26、O103、O111、O121、O145、O157

(3) 消費者への啓発について

各福祉保健センターで、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒予防についての講習会を60回開催し、1,975人の消費者に参加いただきました。また、乳幼児健診の際に、約14万3千枚のチラシを配布して、肉は生で食べないように啓発を行いました。

カンピロバクター食中毒予防対策を分かりやすく消費者に伝えるアニメーションを作成して、インターネット上で公開したほか、各区役所庁舎の電子掲示板や、市営バスの車内映像広告において放映を行いました。

動画でチェック!! そのお肉ちゃんと焼けてる?カンピロバクター食中毒を防ごう!

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=7S1K8C1vIT4>



横浜市 カンピロ 動画

検索



ハサップ

3 HACCP 導入支援

平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、食品等事業者に対して食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。このことを周知するため、食品等事業者にチラシを配布するとともに、講習会ではHACCPに取り組むために必要な衛生管理計画の作成方法などについて説明しました。

また、厚生労働省が公開しているHACCP導入のための手引書を参考に営業施設への立入検査時に必要な助言指導を実施するとともに、食品関係団体と協力しながら「衛生管理計画作成モデル事業」を実施し、HACCP導入を推進しました。

既にHACCPを導入している食品製造業者については、危害要因分析に基づく現場検証や管理状況の確認のために抜取検査などを行い、結果を業者へフィードバックすることで衛生管理の検証が効果的に行えるよう支援しました。

【支援の実施内容】

チラシ配布数	18,832枚
講習会	20,393人（243回）
衛生管理計画作成指導件数	3,507件
衛生管理計画作成モデル事業	18施設
HACCPに基づく衛生管理の 検証支援	抜取検査 48検体
	ふきとり検査 30検体

HACCPに沿った衛生管理が制度化されます!!

2020年までに制度化される予定です。
(標準化の途、1年間の経過措置期間あり)

HACCPって何？ (Hazard Analysis and Critical Control Point) の略です。

原材料の調達から、調理、包装までのすべての工程において衛生管理をしっかりと行うことで、より安全な食品を提供できる衛生管理の考えです。これまでは、主に大規模な食品工場などで導入されてきましたが、今回の改正で小規模な飲食店や販売店などは、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行うことが求められることになりました。HACCPの導入は、業種や規模や導入によるコストの増加など、より安全な食品の提供につながります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では、何をすればいいの？

- 1 衛生管理計画をつくる
- 2 計画を実施して内容を記録する
- 3 記録を振り返る の3つを行います。

衛生管理計画をつくる際に、手引書を参考にすることもできます。

手引書における衛生管理計画

一般衛生管理のポイント + 重要管理のポイント

日頃取り組んでいる衛生管理を念頭に必要とします。

衛生管理の基本は今まで通りです。

- ◆ 5S（整理・整頓・清掃・清潔・習慣づけ）
- ◆ 食中毒予防3原則
 - ・適切な加熱（手洗い、食品の洗浄など）
 - ・適切な冷却（食品の冷却保持、目的に即応など）
 - ・差を絶つ（十分な加熱、原料の経路など）

小規模な飲食店の手引書を創り、ささく取り進んでみましょう！次ページへ

【HACCP について】

Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品の原材料から製品に至る各工程を管理することにより、危害の発生を予防する衛生管理の方法のことです。

【HACCP に沿った衛生管理について】

HACCP 制度化に伴い、一定以上の規模の事業者が取り組む「HACCP に基づく衛生管理」と、小規模事業者などが HACCP 導入のための手引書を参考にして簡略化された方法により取り組む「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の2つの基準が設けられました。

どちらの基準でも、食品事業者が施設ごとに原材料や製造方法などに応じた衛生管理の計画を作成し、実施状況を記録して衛生管理の「見える化」を行います。

この2つの基準をあわせて「HACCP に沿った衛生管理」としています。

HACCP 制度化は、令和2年に施行し、その後1年間の経過措置期間が設けられています。

【HACCP に沿った衛生管理が求められる対象事業者について】

常温で保存可能な包装済み食品のみを運搬・販売する事業者や、農業・漁業における食品の採取を行う事業者などを除く、原則全ての食品等事業者が対象となる予定です。

【衛生管理計画作成モデル事業】

食品関係団体のなかで HACCP を理解し、導入推進のために活躍している方と保健所の職員が協力しながら、団体が選定する地域の HACCP 導入推進を担う飲食店などの施設に対し衛生管理計画や記録の作成などについて助言指導を行う事業です。団体（事業者）と行政が HACCP 導入の流れや助言方法を共有することで、他の施設への円滑な HACCP 導入につなげます。

4 食物アレルギーによる健康被害の防止

給食施設で調理しているアレルゲン除去食を対象に、アレルゲン混入の有無について検査を実施するとともに、専用の調理器具の使用など、混入防止対策について点検を実施しました。平成30年度は特に、年間を通じて入所児童を受け入れ、食物アレルギーへの慎重な対応が求められる児童福祉施設について重点的に点検しました。

また、市内で製造された食品やインターネットで販売されている食品を対象に、製造工程でのアレルゲン混入や表示漏れがないかを確認するため抜取検査を行いました。その結果、製造施設で製造された卵を使用していない「生めん」から卵のアレルゲンが検出されたため、製造工程におけるアレルゲン混入防止対策として、専用器具の使用や清掃の徹底などを指導しました。

【アレルゲン検査検体数】

	給食施設	製造施設	インターネット 通信販売	合計
検体数	116	46 (1)	24	186 (1)

() 内の数は陽性検体数

5 食品の適正表示の推進

平成27年4月に施行された食品表示法に基づく表示の新基準を食品等事業者や消費者に周知・啓発するため、講習会の開催、区役所窓口や講習会などでのチラシ配布、相談対応などを行いました。

【啓発などの実施内容】

チラシ配布数	1,909枚
講習会	6,293人 (59回)
相談件数	822件

市内の食品販売店などの立入検査の結果、1,646件の表示違反を発見しました。発見した違反食品は、改善指導や、製造所などを所管する自治体へ通報しました。

また、横浜市では食品表示に特化した監視指導などを行う食品表示担当を設置しており、新基準に移行している生鮮食品の表示を中心に780施設の監視を行いました。そのうち、234施設で名称や原産地などに関する表示不備があり、指導しました。特に、野菜や果物、魚などの生鮮食品を取り扱う小売店で、原産地表示の不適正表示が多く見られました。今後も、食品表示が担う消費者への情報提供の重要性を説明しながら、適正表示の徹底について販売店に対し指導を継続していきます。

【立入検査による表示違反食品一覧】

違反詳細	食品内容	検体数
・期限表示不適・保存方法表示欠落 ・製造者、輸入者等の表示不適 ・アレルゲン表示欠落・無表示 など	魚介類、魚介類加工品、肉卵類、野菜類・果実の加工品、菓子類、かん詰・びん詰食品、その他の食品	64
・栄養成分表示の欠落及び表示不適 ・食品単位の欠落 など	魚介類、魚介類加工品、野菜類、野菜類加工品、菓子類、清涼飲料水 など	70
・名称表示の欠落 ・原産地表示の欠落 など	魚介類、肉卵類、穀類、野菜類・果実 など	1,512
合計		1,646

II 立入検査及び食品などの検査

1 施設への立入検査

監視計画の中で、業種、施設の規模、取扱品目の状況、食中毒及び違反、不良食品の発生状況や内容などをもとに立入検査計画を策定しており、それに基づき営業施設への監視指導を実施しました。不適事項を発見した場合は、営業者などに対して改善指導を行い、衛生確保を図りました。

【食品衛生法・食品表示法に基づく施設に対する立入検査】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入検査実施数
A（食中毒事故発生原因施設など）	4	55	191
B（違反等発生原因施設など）	3	46	49
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2	777	1,007
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1	28,836	24,428
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	47,673	25,411
合計		77,387	51,086

【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く立入検査】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入検査実施数
A（生体から処理している施設）	3	0	—
B（食鳥とたいから処理を年間1万羽以上行っている施設）	2	3	7
C（食鳥とたいから処理を年間1万羽未満行っている施設）	1	12	15
合計		15	22

※ 対象施設数は、平成30年度生監視計画策定時（平成30年2月）の数です。

2 食品などの検査

監視計画の中で、市内で製造される食品や流通、販売される食品などの安全性を確認するための検査計画を策定しており、それに基づき、4,222 検体の検査を実施しました。

検査の結果、違反食品 22 検体、不良食品（衛生規範※不適合）10 検体を発見しました。発見した違反・不良食品は流通防止の措置などを行い、製造者などへ原因究明と改善指導を行いました。また、製造所や輸入者が他都市の場合は、施設を所管する自治体へ通報しました。

検査結果、発見した違反の詳細は、資料（P.16、17）をご覧ください。

※衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

【検査検体数及び違反・不良検体数】

内容	食品衛生法・食品表示法による抜取検査	買取検査等	合計
検査検体数	3,489	733	4,222
違反検体数 （違反率）	12 (0.3%)	10 (1.4%)	22 (0.5%)
不良検体数	10	0	10

【その他の検査】

内容	届出食品等の検査	ふきとり検査
検査検体数	3,062	5,701

3 放射性物質検査による食品の安全確保

市内産の野菜、中央卸売市場に流通する魚、スーパーで販売される加工食品などを329検体検査するとともに、教育委員会と連携して小学校で提供される牛乳や米などを354検体検査しました。また、食肉市場に搬入される10,911頭、全ての牛の検査を行いました。検査の結果、基準を超えたものはありませんでした。検査結果は速やかにウェブページで公表しました。

食品	検体数	基準値超過検体数
市内産農畜水産物	86	0
市場流通農水産物	170	0
量販店・インターネット流通品	50	0
乳児用食品	23	0
合計	329	0
学校給食	354	0
牛肉の全頭検査	10,911	0

4 食品専門監視班、市場食品衛生検査所の監視指導結果

横浜市には、大規模食品工場を中心に監視指導などを行う食品専門監視班、市場内の監視指導や食品の検査を行う市場食品衛生検査所があります。その監視指導結果について掲載します。なお、監視件数などについては、再掲となります。

(1) 食品専門監視班の監視指導結果

ア 食品製造施設の衛生管理レベルの向上

大規模食品製造施設などに立ち入り、施設の自主衛生管理の推進や監視指導を行いました。特にHACCPに基づく衛生管理について重点的に啓発・支援を行いました。そのほか、食品を提供するイベントの衛生点検などを実施しました。

大規模製造業等の施設数※	416
立入検査実施数	385

その他の施設の立入検査数 (イベントの衛生点検含む)	945
-------------------------------	-----

※施設数は、平成30年3月時点の数

イ 食品などの抜取検査

市内で製造された食品や量販店で販売されている食品などの抜取検査を行い、違反・不良食品の排除や取扱いの指導を行いました。

また、インターネットで販売されている輸入食品を中心に動物用医薬品や放射性物質などの検査を実施し、不良食品の排除に努めました。

抜取・買取検体数	933
ふきとり検体数	184
食品衛生法違反検体数	3
食品表示法違反検体数	11
衛生規範不適合検体数	8

【違反食品事例】

- ・ヒラメから動物用医薬品（フラゾリドン）検出
- ・アイスマルク2種類から大腸菌群検出

ウ 食品衛生に関する先行調査

食品の製造から流通に関わる様々な状況を検査などによって科学的に調査することで、食品などの安全性に問題点がないか確認しました。

【主な調査】

- ・生、半生鶏肉の汚染状況調査
- ・生食用野菜の一斉点検
- ・ヒスタミン汚染実態調査
- ・しらすなどの過酸化水素の残留試験
- ・調理器具、おもちゃなどの一斉点検
- ・アイスクリームの原材料、製造工程確認

エ 食品事件事故などの緊急時対応

大規模食中毒事件などの発生時に福祉保健センターと連携して迅速な原因究明と再発防止に努めました。

緊急出動件数	15件
--------	-----

(2) 市場食品衛生検査所の監視指導結果

ア 中央卸売市場本場食品衛生検査所

食品の流通拠点である中央卸売市場において、早朝の取引開始前の市場内せり場や仲卸業者、市場内外の小売店などを対象に監視指導及び検査を実施しました。

なお、横浜南部市場跡地内の食品取扱い施設については、本場食品衛生検査所から出張して監視・抜取検査を実施しています。

【立入検査及び抜取検査結果】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	508	検査検体数	1,779
立入検査実施数	14,111	違反検体数	1

【違反食品事例】

しょうが酢漬けの輸入者表示不備（食品表示法違反）

イ 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（牛、豚）のと畜検査を行うとともに、牛の特定部位が除去されていること、牛海綿状脳症（BSE）が疑われる牛がないことを確認しました。また、食肉市場内、市内の認定小規模食鳥処理場を対象に監視指導、検査を実施しました。食肉市場の HACCP に沿った衛生管理については、市場関係者と連携し、市場内全体での導入に向けて支援をしました。また、国や他自治体の状況について、情報共有しました。

【と畜検査】

種類	と畜頭数
牛	10,911
豚	141,493

【監視指導及び検査】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	3	検査検体数	300（牛 136、豚 164）
立入検査実施数	15	ふきとり検体数	801（食肉 645、器具・手指 156）

【食鳥処理場の監視指導及び検査】

立入検査				抜取検査	
認定小規模食鳥処理場		届出食肉販売業			
対象施設数	11	対象施設数	3	検査検体数*	20
立入検査実施数	22	立入検査実施数	5	ふきとり検体数	80（器具・容器 64、手指 16）

※ 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.16の検査の表には含まれておりません。

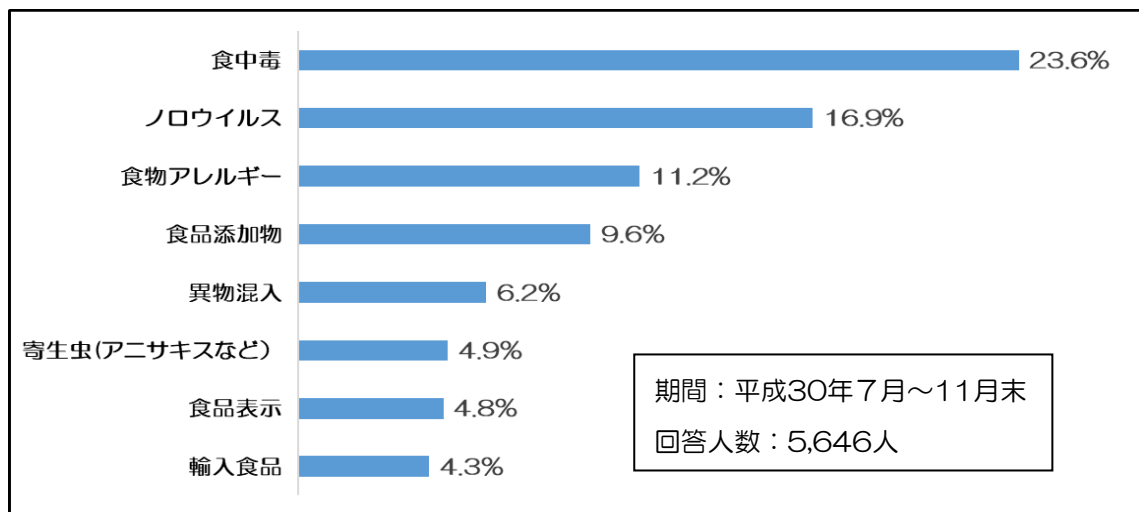
Ⅲ 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

消費者、食品等事業者及び行政が、施策や食品の安全性確保に関する情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）などを行い、関係者間の相互理解を深めます。

1 市民ニーズの把握

「食の安全に関するアンケート調査」を実施し、5,646人から回答をいただいた結果、関心の高い順に、食中毒 23.6%、ノロウイルス 16.9%、食物アレルギー 11.2%となり、平成 31 年度監視計画策定の基礎資料としました。

【食の安全に関するアンケート：食の安全について関心のある項目（上位 8 項目）】



2 消費者、食品等事業者との意見交換（リスクコミュニケーション）

(1) シンポジウムなどの意見交換会の実施

横浜市では、食の安全について、行政・市民・事業者の相互の意見や情報の交換を目的に「食の安全を考えるシンポジウム」を開催しています。さらに、福祉保健センターにおいても意見交換会を実施しています。

平成 30 年度は、2回の意見交換を実施し、274 人にご参加いただきました。

【リスクコミュニケーション事業】

実施内容	開催日	実施事業所	参加者数
魚と日本人 ～魚にひそむ衛生面のリスク と日本人の知恵～	11月17日	健康福祉局 食品衛生課	210人
南区食の安全・安心を考える 講演会	12月10日	南福祉保健 センター	64人



シンポジウムの様子

(2) 食の安全・安心推進横浜会議

監視計画やリスクコミュニケーションなどの食の安全に関する施策の審議や意見交換を行っていただき、その結果を施策に反映しました。これら議事内容は、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」でご覧いただけます。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/9.html>

【委員】（平成31年3月現在）

学識経験者 (会長)	中村 丁次	学識経験者	中嶋 茂	食生活等 改善推進員	守分 光代
市民（公募）	海野 美奈	消費者団体	清水 百合子	食品関係 団体	横田 佳典
	山岸 裕吉		松崎 嘉子		今坂 浩
	水谷 和秋		山谷 智子		西村 頼子
	森田 明美		小島 節子		田邊 好光

3 消費者、食品等事業者への情報提供

(1) 食品衛生に関する知識の普及啓発

各区福祉保健センター、中央卸売市場本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、市民や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を548回開催しました。また、一般社団法人横浜市食品衛生協会と共催で食中毒予防キャンペーンを各区で開催し、市民への啓発を行いました。

主な事業		実施事業所	実施状況 (実施回数)	参加人数	実施時期
講習会（消費者、食品等事業者）	食中毒予防、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品などの情報提供、啓発を実施	福祉保健センターなど	全区・全事業所で実施 (548回)	32,360人	通年
食中毒予防キャンペーン	食中毒予防パネル展、食品衛生相談コーナーなどの各種イベントを通じ、家庭での食中毒予防などの啓発を実施	福祉保健センター (共催：(一社)横浜市食品衛生協会)	全区で実施 (25回)	17,450人	7月～11月 (8月1日の「市民食品衛生の日」を中心に)
ノロウイルス食中毒予防キャンペーン	手洗いマイスターによる手洗い教室、食品衛生相談コーナーなどのイベントを通じ、特にノロウイルスによる食中毒の予防啓発を実施	健康福祉局後援 (主催：(一社)横浜市食品衛生協会)	横浜駅東口新都市プラザ(1回)	1,200人	平成30年 11月2日
合計				51,010人	

(2) ウェブページ、パンフレットなどによる情報提供

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」や「広報よこはま」への掲載、食品衛生パンフレットなどを活用し、食品の安全確保に関する情報提供を行いました。

【主な内容】

- ・食品衛生、食品表示に関するパンフレット、チラシの作成及び配布
- ・「食の安全ヨコハマWEB」での食品衛生に関する情報提供や夏期・年末食品等一斉点検などの事業実施結果の公表
- ・公共交通機関の車内や市役所・区役所庁舎での動画やポスター掲示などによる食中毒予防啓発

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」では、チラシやパンフレットをダウンロードできます。

食品衛生チラシ・パンフレット集

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/eisei/14.html>

(3) 食品衛生監視指導計画及び実施結果の公表

監視計画及び実施結果は、市役所・区役所庁舎などで配布するとともに、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」で公表しています。

(4) 報道機関への発表

規模の大きな食中毒の発生時や、違反食品の発見時（軽微な違反かつ、当該違反が直ちに改善された場合などを除く。）などには、食品衛生上の危害防止の観点から報道機関へ公表しました。また、監視計画の公表などについても広くお知らせするため、報道機関へ公表しました。

内 容	回数
食中毒関係	9件
違反食品の発見について	4件
平成31年度監視計画の公表	1件
計	14件

IV 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応

1 食中毒など健康被害発生時の対応

食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門と連携して、被害の拡大防止と原因究明の調査を迅速に実施するとともに、再発防止の措置を行いました。

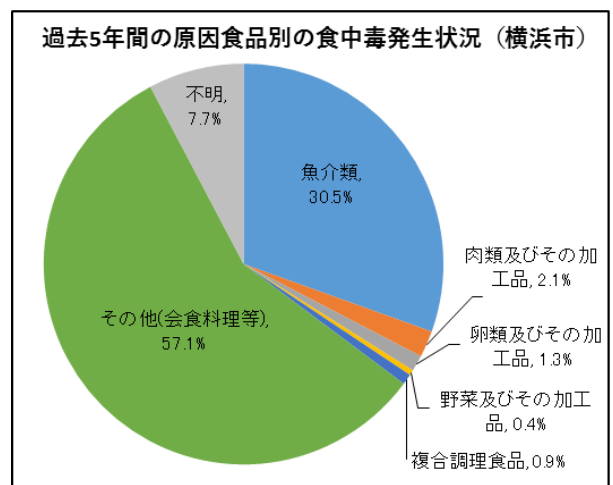
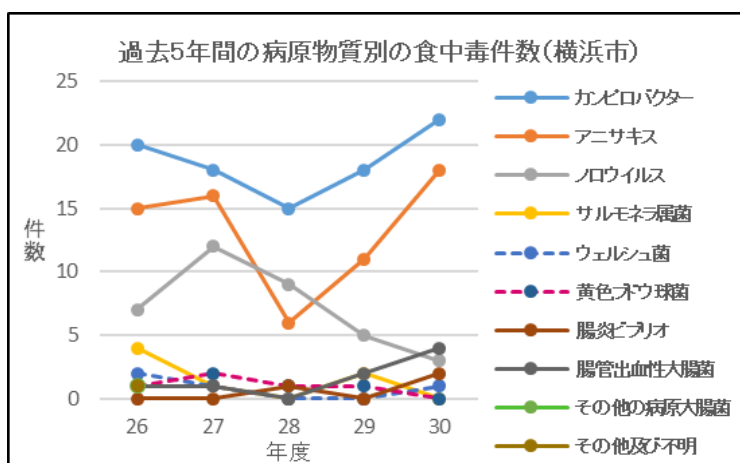
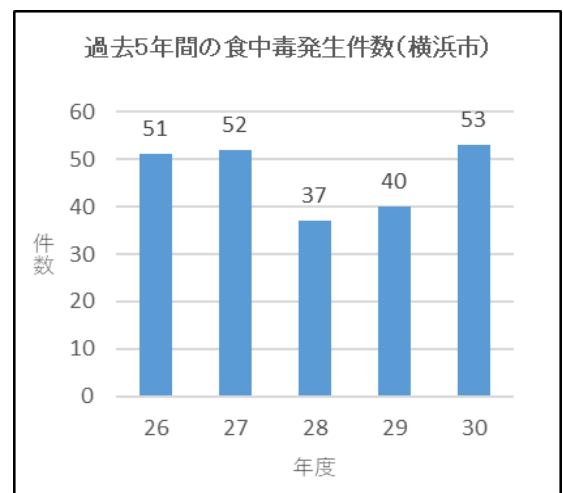
平成 30 年度の食中毒発生状況は、発生件数 53 件、患者数 347 人（死者数 0 人）でした。発生件数では「カンピロバクター」を原因とするものが最も多く、年間を通じて 22 件（患者数 92 人）発生し、事件全体の 42%を占めました。患者数においては「その他の病原大腸菌」によるものが最も多く（2件、116人）、患者全体の 33%となっています。

加熱不十分な鶏肉が原因でカンピロバクター食中毒が発生した場合には、原因施設において中心温度計を用いた調理実験を行い、鶏肉の中心部を十分加熱（75℃、1分以上）するよう指導し、再発防止を図っています。

また、平成 30 年度は、外食チェーン店において腸管出血性大腸菌や腸炎ピブリオによる食中毒が発生し、関係自治体などと連携して調査を行った結果、各店が使用していた共通の食材が原因と推定される広域的な食中毒事例がありました。

【病因物質別食中毒発生状況(横浜市)】

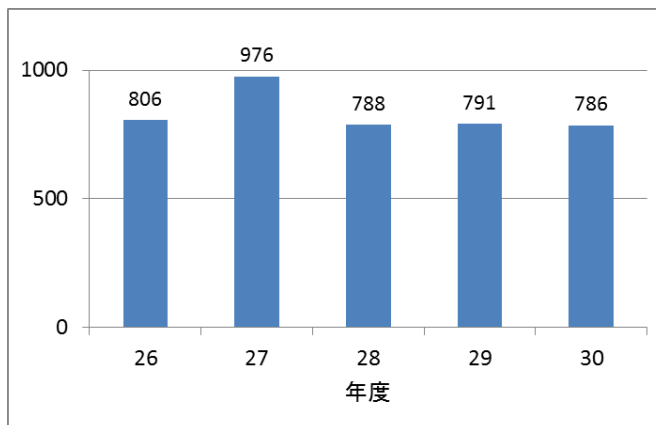
病因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	22 件	92 人
アニサキス（寄生虫）	18 件	18 人
ノロウイルス	3 件	31 人
腸管出血性大腸菌	4 件	10 人
その他の病原大腸菌	2 件	116 人
腸炎ピブリオ	2 件	38 人
ウエルシュ菌	1 件	21 人
不明	1 件	21 人
合計	53 件	347 人



2 食品に関する届出や相談への対応

市民から異物混入や腐敗・変敗などの食品に関する届出が 786 件ありました。届出があった食品については、原因究明のための調査を実施し、製造者などに対して再発防止の指導を行いました。製造所が他都市の場合は、所管自治体と連携し、調査を実施しました。

【届出・相談件数の推移】



【食品などの届出件数とその事例】

届出内容	届出件数	主な事例
有症*	454	野菜ジュースを飲んだら下痢をした
異物混入	113	マカロニサラダ（虫の混入）
不衛生	100	店内にゴキブリが発生した
異味・異臭・変色	31	牛肉の薬品臭
カビの発生	6	和生菓子にカビが発生
容器包装の不良	1	牛肉（パック品）の容器包装が破損
腐敗・変敗	10	ボイルホタテが腐敗していた
表示	13	ヨーグルトに賞味期限表示がなかった
その他	58	ハンバーガーのパティが生焼けだった
合計	786	

※健康被害の届出のうち、食品や施設、原因菌などの特定に至らず、食中毒と判断しなかったもの

【衛生研究所で実施した届出食品などに係る検査】

検査内容		検体数
食中毒・有症の届出に係る検査	(食中毒菌)	便：1,447 器具・手指などのフキトリ、食品：674
	(ウイルス)	便：817 器具・手指などのフキトリ、食品：58
	(寄生虫)	便：1
	(化学物質)	4
異物の同定検査		金属片、プラスチック片など：36 昆虫など：2
カビ・腐敗・変敗などに係る検査		14
異味・異臭などに係る検査		9
合計		3,062

V 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上

1 庁内の連携体制

給食施設への適切な助言指導、改善のため、小学校、保育所、高齢者施設などを所管する関係各局と情報交換や協議などを行いました。また、食品衛生に関する連絡会を通じて連携を図りました。

そのほか、小学校、社会福祉施設などの職員（栄養士、調理員など）を対象とする講習会に講師を派遣しました。

【連絡会】

開催日	会議名	主な内容	関連部局
平成31年 1月11日	食品衛生に関する 庁内連絡会	食中毒・感染症予防に関する連携体制 給食における食物アレルギー対応状況 市内農産物の安全性に関する取組み	経済局、環境創造局 こども青少年局 教育委員会事務局 健康福祉局

【衛生講習会】

開催回数	研修対象者	関連部局
9回	栄養教諭、給食調理員、高齢者食事サービス委託事業者、学校給食用物資納入業者など	こども青少年局、教育委員会事務局、(公財)よこはま学校食育財団、健康福祉局

2 国、他自治体との連携体制

(1) 厚生労働省や他自治体との連携

食品衛生担当者会議などを通じ、食品衛生に係る課題、違反食品発見状況、監視指導実施状況の情報共有を図りました。

会議名	関連部局
二十一大都市食品衛生主管課長会議	政令指定都市及び東京都
県・保健所設置六市食品衛生担当者会議（年2回）	神奈川県内自治体（神奈川県、川崎市、横須賀市、相模原市、藤沢市、茅ヶ崎市、横浜市）
輸入食品衛生連絡会	検疫所関係部局
関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議	関東甲信越静ブロックの食品衛生を所管する自治体
全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議	全国の食品衛生を所管する自治体
首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会・首都圏自治体食中毒防止食品衛生検査担当者連絡会合同会議	首都圏自治体
関東甲信越静地区食肉衛生担当者会議	関東甲信越静地区の食肉衛生を所管する自治体

(2) 農林水産担当部局との連携

円滑な連携を図るため、食品表示法関連の表示指導や、家畜・農産物の生産者への衛生指導を行う農林水産部局と、担当者会議などを通じ情報交換を行いました。

会議名	主な内容	関連部局
神奈川県食品表示監視協議会	不適正な食品表示に関する情報共有と意見交換	農林水産消費安全技術センター 農林水産省関東農政局神奈川県拠点 神奈川県警察本部、神奈川県内自治体
家畜衛生・食肉衛生連絡調整会議	家畜衛生の動向について	神奈川県環境農政局畜産課 家畜保健衛生所、食肉衛生検査所
県農政担当者及び県・政令六市食品衛生担当者連絡会議	農政及び食品衛生に関する課題について	神奈川県内自治体

3 検査の信頼性の確保

食品の検査は、18区の福祉保健センター生活衛生課、衛生研究所、中央卸売市場本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、GLP（試験検査に関する業務管理基準）に基づき実施し、検査の信頼性の確保を図りました。

GLPとは、食品検査を信頼性のあるものとするためのシステムです。検査を行う部門での施設や検査業務の管理の基準が定められているほか、検査部門から独立した信頼性確保部門が内部監査を実施することや、定期的な外部機関による検査の精度管理調査を受けることが決められています。

4 食品衛生業務に携わる人材の育成、資質の向上

衛生監視員の調査や監視技術の向上を図るため、業務に関する研修などを実施するとともに、国立保健医療科学院短期研修（食品衛生危機管理研修、食品衛生監視指導研修及び食肉衛生検査研修など）や厚生労働省主催の講習会（食品安全行政講習会など）、各種学会などに積極的に参加し、衛生監視員の人材育成、資質向上に努めました。

主な業務研修名	内容
業務報告会・研究発表会	監視や検査などを企画・実施した際に得た新たな知見や成果を取りまとめ報告
衛生監視員実務研修	衛生監視員としての業務に係る専門知識や技術の習得、向上を図るための研修
OJTグループ研修	他の職場との相互派遣研修などにより様々な業務を経験させ、衛生監視員全体での人材育成を図る

VI 自主衛生管理の推進

1 一般社団法人横浜市食品衛生協会との連携、食品等事業者支援、優良施設表彰など

(1) (一社)横浜市食品衛生協会との連携、食品等事業者支援

ア (一社)横浜市食品衛生協会との連携

- ・(一社)横浜市食品衛生協会が行う食品衛生指導員研修会において、最近の食品衛生の動向や、食品衛生指導員活動と責務などについて講習を実施
- ・ノロウイルス食中毒予防及び HACCP による衛生管理手法の周知・啓発事業を委託により実施
- ・食中毒予防キャンペーンなど、普及啓発事業の実施

イ 食品等事業者支援

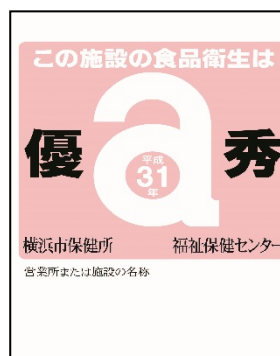
- ・自主検査の推進、食品の衛生的取扱いや食品取扱者の衛生管理などを指導
- ・衛生指導を目的とした調理器具などのふきとり検査の実施

(2) 優良施設表彰など

平成31年1月24日、(一社)横浜市食品衛生協会と共催で、「表彰のつどい」を開催し、衛生管理の優れた施設に対して、秀級施設の認定を行いました。また、特に優れた施設に対して、横浜市長表彰、(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰を実施しました。そのほか、厚生労働大臣表彰なども含め、受賞施設は横浜市ウェブサイト「食の安全ヨコハマWEB」で公表しています。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/24.html>

厚生労働大臣表彰	2施設
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰	4施設
横浜市長表彰	8施設
一般社団法人横浜市食品衛生協会会長表彰	12施設
秀級施設	513施設



秀級施設認定証



最優秀施設認定証

2 食品等事業者などへの情報提供の推進

飲食店や製造業などの食品等事業者、食品衛生責任者を対象に講習会を実施し、食中毒予防に関する内容や食品衛生に係る最新情報などの提供を行いました。

【講習会実施、受講状況】

	養成講習会 ※1	指定講習会 ※2
回数	30回	233回
人数	2,905人	20,952人

※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

Ⅶ 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品などの一覧）

【検査計画に基づく実施検査結果（検査内容別内訳）】

食品分類	小計	細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	アレルギー	組換え食品	遺伝子	貝毒・フグ毒	理化学その他	その他	表示
魚介類	641	95	43	0	17	38	0	0	31	299	22	96	
冷凍食品	112	47	0	6	0	3	6	0	0	0	0	50	
魚介類加工品	1,182	446	0	0	241	6	0	0	4	176	0	309	
肉卵類及びその加工品	835	229	0	0	85	350	0	0	0	0	0	171	
乳	42	4	0	0	0	2	0	0	0	24	0	12	
乳製品	28	6	0	0	5	0	0	0	0	8	0	9	
アイスクリーム類・氷菓	89	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	
穀類及びその加工品	229	91	0	3	8	0	10	13	0	15	0	89	
野菜類・果実及びその加工品	713	84	0	231	120	0	0	10	0	69	0	199	
菓子類	535	145	0	0	155	0	28	6	0	15	0	186	
清涼飲料水	194	42	0	0	72	0	0	0	0	8	0	72	
酒精飲料	60	0	0	0	31	0	0	0	0	2	0	27	
氷雪	29	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	197	197	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
かん詰・びん詰食品	122	3	0	0	63	0	0	0	0	2	0	54	
その他の食品	1,436	489	0	0	128	2	142	1	0	372	0	302	
器具及び容器包装	34	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	4	
合計	6,478	1,956	43	240	925	401	186	30	35	1,020	22	1,620	

※検査内容中の「理化学その他」には、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。

「その他」は寄生虫の一種であるクドア・セプトンブクタータを計上しています。

※複数内容の検査を行った検体があるため、検査内容の小計は受付機関又は検査機関の小計よりも多くなります。

【検査計画に基づく実施検査結果（実施機関別内訳）】

食品分類	小計	受付機関					検査機関			
		福祉保健 セ ン タ ー	監視班 食 品 専 門	衛生検査所 本 場 食 品	食肉衛生検査所 食 肉 衛 生 検 査 所	衛生研究所 衛 生 研 究 所	衛生検査所 本 場 食 品	食肉衛生検査所 食 肉 衛 生 検 査 所	衛生研究所 衛 生 研 究 所	
魚介類	427	0	103	324	0	0	332	0	95	
冷凍食品	57	3	27	27	0	0	30	0	27	
魚介類加工品	658	18	42	598	0	0	606	0	52	
肉卵類及びその加工品	542	130	73	39	300	0	59	320	163	
乳	26	18	8	0	0	0	11	0	15	
乳製品	18	9	9	0	0	0	6	0	12	
アイスクリーム類・氷菓	49	4	45	0	0	0	36	0	13	
穀類及びその加工品	135	44	44	47	0	0	82	0	53	
野菜類・果実及びその加工品	509	111	151	247	0	0	281	0	228	
菓子類	296	92	137	67	0	0	131	0	165	
清涼飲料水	87	65	10	12	0	0	24	0	63	
酒精飲料	33	29	4	0	0	0	11	0	22	
氷雪	29	0	0	29	0	0	29	0	0	
水	197	0	0	197	0	0	197	0	0	
かん詰・びん詰食品	65	43	9	13	0	0	30	0	35	
その他の食品	1,064	295	241	179	0	349	381	0	683	
器具及び容器包装	30	0	30	0	0	0	0	0	30	
合計	4,222	861	933	1,779	300	349	2,246	320	1,656	

※ 食肉衛生検査所では、上記の他に別途検査を実施しています。詳細は、食肉衛生検査所の監視指導結果（P.7）をご覧ください。

【検査による違反食品一覧】

違反内容	違反詳細	食品内容	検体数	措置
微生物	大腸菌群陽性	アイスマルク	2	製造者に当該品の回収及び廃棄命令を実施
動物用医薬品	フラゾリドン（合成抗菌剤）を検出	養殖ヒラメ	1	養殖業者を所管する自治体に通報
表示	<ul style="list-style-type: none"> ・無表示 ・添加物表示不適(検出された着色料の表示なしなど) ・製造者、輸入者などの表示不適 ・期限表示不適 	肉卵類、アイスクリーム類・氷菓、野菜類・果実の加工品、菓子類、酒精飲料、その他の食品	19	<ul style="list-style-type: none"> ・販売店や製造所などに対し、適正表示後販売を指導 ・製造所などが他都市にある場合、所管する自治体に通報
合計			22	

【検査による不良食品一覧】

不良分類	主な不良内容	食品内容	検体数	措置
衛生規範※	大腸菌群陽性	洋生菓子（ケーキなど）	2	製造所に対し、取扱いなどの指導
	細菌数超過	弁当・そうざい類	7	
	E. coli（大腸菌）陽性	生めん	1	
合計			10	

※衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

今後の取組みにあたって

平成 30 年度は、食中毒などを未然に防ぐために、5つの重点事業を掲げて取り組みました。カンピロバクター食中毒対策では、中まで火が通っていない焼鳥や とり わさ などの鶏肉料理が原因となることが多いことから、飲食店などへ肉の十分な加熱について重点的に指導を行いました。カンピロバクター食中毒は全国的にも多く発生しているため、引き続き対策を行うことが必要です。市民の皆さまには、注意を促すアニメーションを公開していますので、ぜひご覧ください。

また、平成 30 年度の食品衛生法改正に伴い HACCP に沿った衛生管理が制度化されました。食品等事業者には、衛生管理を「見える化」し、さらなる自主管理をすることが求められます。本市では、HACCP 導入に向けて助言指導や支援を行ってまいりますので、事業者の皆さまは積極的に導入するようお願いいたします。

令和元年度も市民の皆さまの食の安全を守り、安心につなげていくために、「肉を原因とする食中毒対策」や「HACCP 導入の推進」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」、「食品の適正表示の推進」を引き続き進めていくとともに、ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会などの国際イベントが開催されるため、「大規模イベントにおける食品衛生対策」も重点的に行ってまいります。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民の皆さま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たく思いますようお願いいたします。

横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

令和元年6月発行

〒231-0017 横浜市中区港町2-9 関内駅前第二ビル4F

電話 045(671)2459

FAX 045(550)3587

Email : kf-syokukeikaku@city.yokohama.jp

ウェブページ :

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/index.html>