

横浜市民の安全で豊かな食を目指して

～令和4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、市民の皆様の意見を反映した計画を策定し、食品取扱施設の立入点検や食品の抜取検査など、様々な事業に取り組んでいます。



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-iryo/shoku/yokohamaWEB/index.html>



横浜市



令和4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、市民の皆様から様々なご意見を伺いながら年度ごとに作成した「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。

令和4年度も、新型コロナウイルス感染症第7波、第8波の影響から、施設の立入り等について、一部計画内容の見直しを余儀なくされましたが、重点事業として義務化されたHACCPに沿った衛生管理の適正な運用状況の確認・支援対応、社会福祉施設等の食品衛生対策及び肉を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒対策について、衛生管理記録などの確認による衛生点検や、eラーニングによる講習会などを活用しながら実施しました。

また、食品などの検査も、感染防止対策を徹底しながら計画に沿って事業を進め、違反・不良食品の流通防止に努めました。

今般、これら令和4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。

【実施結果の概要】

立入施設数	22,477	件
食品などの検査	3,496	検体
検査による違反検体数	19	検体
食品などの届出・相談件数	576	件

【目次】

はじめに-----	表紙裏
I 重点的に実施した事業-----	1
II 立入点検及び食品などの検査-----	6
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-----	10
IV 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応-----	13
V 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上-----	15
VI 自主衛生管理の推進-----	18
VII 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品の一覧）-----	20
今後の取組にあたって-----	21
（参考）関連ウェブページ等リンク集-----	22

I 重点的に実施した事業

1 改正食品衛生法への対応

食をとりまく環境の変化や国際化などに対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月に食品衛生法が改正されました。

改正食品衛生法の主な内容

- ① 食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられました。
- ② 食品用器具・容器包装のうち合成樹脂製のものは、安全性を評価した物質のみが使用できるポジティブリスト制度が導入されました。
- ③ 営業許可業種の見直しと、許可業種以外の事業者の届出制度が創設されました。
- ④ 営業者が自主回収を行う場合に自治体へ報告が義務付けられ、消費者は一元化された情報を確認することができるようになりました。

※①②は令和2年6月に、③④は令和3年6月に施行されました。

詳細は厚生労働省ウェブページをご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



「HACCP に沿った衛生管理」について、飲食店をはじめとする食品営業施設に対し、導入指導及び導入状況の確認を実施しました。また、導入済みの施設に対しては、記録に基づく検証を継続して行えるよう技術的支援を行いました。あわせて、食品関係団体と協力しながら、HACCP の導入方法についての講習会を集合形式や e ラーニングで実施しました。

食品製造施設等については、従業員数、施設規模を勘案しながら、「HACCP に基づく衛生管理」、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入を推進するとともに、HACCP をより効果的に運用できるよう、施設の立入点検、食品の抜取検査及びふきとり検査などを通して HACCP システム検証のための支援を行いました。

【実施内容】

HACCPに関するチラシ配布数※	15,119 枚
HACCPに関する講習会※	12,871 人
衛生管理計画作成指導件数	19,260 件
HACCPに沿った衛生管理導入確認済施設数	23,619 件
HACCPに沿った衛生管理の検証支援	抜取検査 180 検体
	ふきとり検査 103 検体

※ 食品関係団体に委託して実施したものと e ラーニングによる講習会を含む

【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、実施状況を記録することにより、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。

2 社会福祉施設等の食品衛生対策

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（小学校、ホテル、仕出し屋など）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835件の立入点検を実施しました。なお、新型コロナウイルス感染症の感染状況を鑑み、従来の立入点検に加えて、衛生管理記録や衛生管理マニュアル作成状況などに関して、電子メールなどを用いたデータのやり取りによる書類点検を302件行いました。

特に、ノロウイルスによる食中毒は、例年多くの患者が発生しており、感染した調理従事者が調理した食品が原因となる事例が多いことから、調理従事者の健康管理や適切な手洗いの実施などを重点的に指導しました。あわせて、これらの施設で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。

給食施設で調理しているアレルギー除去食については、75検体の検査を実施し、アレルギー（卵・乳・小麦）が混入していないことを確認しました。その他、立入点検時にアレルギー除去食専用の調理器具の使用などの混入防止対策について指導しました。

また、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やこども食堂及び地域食堂などへの支援も実施しました。

さらに、社会福祉施設の職員（栄養士、調理員など）を対象とした食品衛生講習会を、従来の集合形式に加えてeラーニングでも実施しました。eラーニングの講習会は、1,147人が受講しました。

【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） （重複あり）			
		立入 検査	書類 点検	啓発※ ³	
社会福祉施設	高齢者施設など	2,690件	122件	165件	1,316件
	幼児・児童施設など	2,244件	150件	136件	714件
	その他	1,720件	24件	1件	1,678件
その他食事提供施設※ ²	699件	539件	0件	549件	
合計	7,353件	835件	302件	4,257件	

【ボランティア団体などへの支援結果】

対象	内容（団体数） （重複あり）	
	現場支援	啓発※ ³
ボランティア団体 こども食堂など	11件	329件

※1 令和4年6月時点の数
 ※2 小学校、ホテル、宴会場、仕出し屋など
 ※3 食中毒予防等のチラシの配布、講習会の実施など

3 「新しい生活様式」に対応した食品衛生対策

(テイクアウトやデリバリーなどにより提供される食品の食中毒予防対策)

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、飲食店等においてテイクアウトやデリバリー、通信販売など「新しい生活様式」に対応した営業形態が増加しました。これらの営業形態で提供される食品やオフィス街などの路上で販売される弁当は、調理後にその場で喫食される場合に比べ、製造方法や保管温度などについて、より徹底した衛生管理が必要です。また、屋外で販売される場合があるため、特に気温の高くなる夏場において食中毒発生の危険性が考えられます。そのため、これらの飲食店や販売店などに対して立入点検を実施し、適切な温度管理の徹底などについて指導を行いました。

また、テイクアウトやデリバリーを利用する消費者に対して、チラシやウェブページなどを活用し、購入後はすぐに食べることや、食べる前には十分に手を洗うことなど食中毒予防の啓発を行いました。

【テイクアウト・デリバリー施設の調査結果】

立入点検実施施設数		1,635 件
指導施設数		40 件
指導内容※1	調理従事者の衛生管理に関する指導 (手洗いの不徹底 など)	15 件
	提供食品の保管温度に関する指導 (出来上がった食品を高温下で保管 など)	13 件
	提供品に関する指導 (テイクアウトやデリバリーに適さない品目を提供 など)	11 件
	その他の指導 (食品表示の欠落※2 など)	26 件

※1 指導内容を重複して計上している施設があります。

※2 対面販売で客の注文に応じてその場で容器に詰めて販売する場合を除き、適切な表示が必要です。

【路上販売弁当の調査結果】

		製造所	販売所
立入点検実施施設数		18 件	30 件
指導施設数		12 件	18 件
指導内容	食品表示に関する指導 (食品表示の欠落 など)	9 件	16 件
	食品の取扱いに関する指導 (直射日光が当たる状態で保管 など)	—	1 件
	食品取扱施設に関する指導 (食品取扱施設外での調理行為 など)	3 件	1 件

4 肉を原因とする食中毒対策

特に鶏肉の生食や加熱不十分な焼鳥など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。鶏肉以外にも食肉には様々な食中毒菌やE型肝炎ウイルスなどが潜んでおり、生の牛肉などが原因となる腸管出血性大腸菌による食中毒は、症状が重篤になることがあります。そこで、肉を使ったメニューを提供する飲食店等に対して、重点的な立入点検やチラシの配布により、十分な加熱や二次汚染防止の指導を行いました。

あわせて、消費者に肉を原因とする食中毒予防対策について啓発を行いました。

(1) 飲食店等の立入点検について

肉を使ったメニューを提供する飲食店等 5,325 件に立入点検を実施し、生食用食肉の基準を周知するとともに、牛レバーや豚肉（内臓を含む）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、カンピロバクター食中毒の発生リスクの高い鶏肉料理を提供する飲食店には、十分な加熱、二次汚染防止を徹底するよう指導しました。また、令和4年9月に他都市で腸管出血性大腸菌による食中毒死亡事例が発生したことを受け、牛肉を取扱う飲食店などに対して臨時の立入点検を実施しました。

※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分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱することが定められています。

【立入点検などの結果】

立入施設の分類	立入施設数	チラシ配布施設数
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	4,992 件	3,994 件
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	333 件	
合計	5,325 件	3,994 件

(2) 消費者への啓発について

各福祉保健センターでは、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79回開催し、3,356人の消費者に参加いただきました。乳幼児健診では、約111,200枚のチラシを配布して、肉は中心部まで十分に加熱して食べるよう啓発を行いました。

また、カンピロバクター食中毒予防啓発アニメーション広告をYouTubeで配信したほか、みなとみらい線元町・中華街駅及び馬車道駅のホームドアビジョンや新横浜駅2号通路デジタルサイネージにおいて放映しました。

【カンピロバクター食中毒予防啓発広告の放映結果】

放映場所	期間	視聴回数
みなとみらい線元町・中華街駅及び馬車道駅ホームドアビジョン	令和4年8月1日から8月31日	
YouTube 広告	令和4年8月27日から9月26日	71,268 回
新横浜駅2号通路デジタルサイネージ	令和4年12月23日から 令和5年1月15日	

(3) 食肉の汚染実態調査について

食中毒菌による汚染実態を把握するため、市内に流通する食肉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、カンピロバクターが鶏肉の38.0%から検出され、高い汚染状況が確認されました。これらの結果は、食品等事業者、消費者に対して未加熱又は加熱不十分な肉を食べることの危険性などについて啓発を行う際に活用します。

【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	22 検体	0 検体
豚	18 検体	0 検体

※O26、O103、O111、O121、O145、O157

【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	22 検体	0 検体
豚	18 検体	0 検体
鶏 [※]	50 検体	19 検体 (38.0%)

※一部通信販売されている「鶏たたき」などの加熱不十分な鶏肉を含みます。

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予防のお話～

<https://www.youtube.com/watch?v=7SIK8ClvIT4>

横浜市 そのお肉 動画

検索



生の鶏肉<<カンピロバクター>>食中毒に要注意！

<https://www.youtube.com/watch?v=8xGZ-SwJGK4>

横浜市 生の鶏肉 動画

検索



Ⅱ 立入点検及び食品などの検査

1 施設への立入点検

監視計画では、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点検計画を策定しており、それに基づき営業施設への立入点検を実施しました。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。なお、令和4年度は新型コロナウイルス感染症の感染状況を鑑み、従来の立入点検に加えて、食品衛生に関するチラシの郵送などによる啓発指導を重点的に行うとともに、施設から提供を受けた衛生管理記録や衛生管理マニュアルなどの書類の確認による衛生点検を実施しました。

【食品衛生法・食品表示法に基づく施設に対する立入点検】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入点検実施数
A（食中毒事故発生原因施設など）	4回	34件	82件
B（違反等発生原因施設など）	3回	18件	9件
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2回	860件	402件
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1回	28,027件	16,461件
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	19,317件	5,523件
合計		48,256件	22,477件

【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点検】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入点検実施数
A（生体から処理している施設）	3回	0件	—
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回	2件	4件
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回	8件	8件
合計		10件	12件

※ 対象施設数は、令和4年度監視計画策定時（令和4年2月）の数です。

2 食品などの検査

監視計画では、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、3,496検体の検査を実施しました。

検査の結果、違反食品19検体を発見しました。発見した違反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にある場合は、施設を所管する自治体へ通報しました。

検査結果及び発見した違反の詳細は、資料（P.20、21）をご覧ください。

【検査検体数及び違反検体数】

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	2,709検体	787検体	3,496検体
違反検体数 （違反率）	15検体 （0.6%）	4検体 （0.5%）	19検体 （0.5%）

【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	2,073検体	1,177検体

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248検体検査するとともに、教育委員会と連携して小学校等で提供される牛乳や米などを353検体検査しました。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	76 検体	0 検体
市場流通農水産物	127 検体	0 検体
量販店・インターネット流通	14 検体	0 検体
乳児用食品	31 検体	0 検体
合計	248 検体	0 検体
学校給食	353 検体	0 検体

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。監視件数などについては再掲になりますが、食品専門監視班及び市場食品衛生検査所が行った監視指導結果について掲載します。

(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。その中でも特に HACCP に基づく衛生管理の重点的な啓発・支援を行いました。

大規模食品製造施設等の施設数	375 件
立入点検実施数*	159 件
その他の施設の立入点検実施数	279 件

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、立入点検を一部中止しました。

イ 食品などの検査

市内で製造または販売されている食品などの抜取検査等を行い、違反・不良食品の排除及び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食品（肉、魚、菓子類など）について、動物用医薬品やアレルゲンなどの検査を実施し、違反食品の排除に努めました。

抜取・買取検体数	889 検体
ふきとり検体数	113 検体
食品衛生法違反検体数	0 検体
食品表示法違反検体数	12 検体

【違反食品事例】

・果実酒から表示にある酸化防止剤が不検出*

※P.21 の違反一覧参照

ウ 食品衛生に関する先行調査

食品の衛生上の課題や安全性を確認するための先行的な調査等を行いました。令和4年度は給食施設における生食用野菜の殺菌方法等に関する実態調査及び検証実験を行い、啓発動画を作成し公開しました。



(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立入点検及び魚介類や野菜類、果物などの抜取検査を実施しました。

なお、南部市場物流エリアの食品取扱施設については、本場食品衛生検査所が立入点検・抜取検査を実施しました。

【立入点検】

対象施設数	立入点検実施数	監視による違反発見
356 件	5,866 件	0 件

【抜取検査】

検査検体数	違反検体数
1,798 検体	0 検体

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、食肉市場内仲卸施設及び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、と畜場の外部検証を行うとともに、市場関係者と連携し、衛生指導や微生物検査を行うなどの支援をしました。

【と畜検査】

種類	と畜検査頭数
牛	12,813 頭
豚	148,624 頭

【食肉市場内監視指導及び立入点検】

対象施設数	立入点検実施数(外部検証含む)
4 件 (と畜場 1 件、市場内施設 3 件)	258 件

【食肉市場内抜取等検査】

抜取検査	その他の検査	
	ふきとり検体数	切除検査検体数
300 検体 (牛 144 検体、豚 156 検体)	615 検体 (食肉 540 検体、器具・手指 75 検体)	110 検体 (牛 55 検体、豚 55 検体)

【食鳥処理場の監視指導及び立入点検】

認定小規模食鳥処理場		届出食肉販売業	
対象施設数	立入点検実施数	対象施設数	立入点検実施数
10 件	12 件	1 件	2 件

【食鳥処理場内の食鳥肉等検査】

検査検体数*	ふきとり検体数
20 検体	55 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.20 の検査の表には含まれておりません。

5 食品の適正表示の推進

市内の食品販売店などの立入点検では 789 件の表示違反を発見し、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、食品等事業者に対し、適正な食品表示について、窓口などでのチラシ配布や説明、相談対応を行いました。

一方、消費者に対しては、食品表示の見方や活用方法を周知啓発するため、区役所窓口などでチラシを配布したほか、「食品表示の間違いを見つけよう」というポスターを作成し、市営地下鉄の車内や新横浜駅のサイネージで掲示しました。

インターネットで販売されている食品（そうざい、菓子などの加工食品）について、製造工程でのアレルギー混入やアレルギー表示に不備がないかを確認するため 54 検体の検査を行いました。検査の結果、アレルギー表示に不備のある食品はありませんでした。

栄養成分の表示値が適正であるか確認するため、市内製造所で製造された食品及び市内量販店で販売されている食品（味噌、植物油、そば、菓子などの加工食品）20 検体の抜取検査を行いました。検査の結果、食品表示基準で定める栄養成分の許容差の範囲を逸脱した食品を 2 検体発見しました。許容差を逸脱した食品は、改善指導や食品関連事業者を所管する自治体に情報提供を行い、指導を依頼しました。

【啓発などの実施内容】

チラシ配布数	1,155 枚
講習会	1,786 人
相談件数	1,088 件

【立入点検による表示違反食品一覧】

違反詳細	食品内容	検体数
・賞味期限、保存方法表示不備 ・製造者表示不備 など	菓子類、弁当類 など	4 検体
・栄養成分表示の欠落及び表示不適など	菓子類、清涼飲料水、そうざい類、味噌 など	27 検体
・名称表示の欠落 ・原産地表示の欠落	野菜・果実類	758 検体
合計		789 検体

【抜取検査による違反食品一覧】（栄養成分表示）

違反詳細	食品内容	検体数
炭水化物について表示値の許容差の範囲を逸脱	味噌	1 検体
ナトリウムについて「0」と表記できる量を超過	そば	1 検体
合計		2 検体

【市営地下鉄におけるポスター掲示】

掲示場所	期間
市営地下鉄ブルーライン・グリーンライン	令和4年12月6日から12月13日

食品表示の間違いを見つけよう

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



横浜市 食品表示 間違い探し

🔍 検索

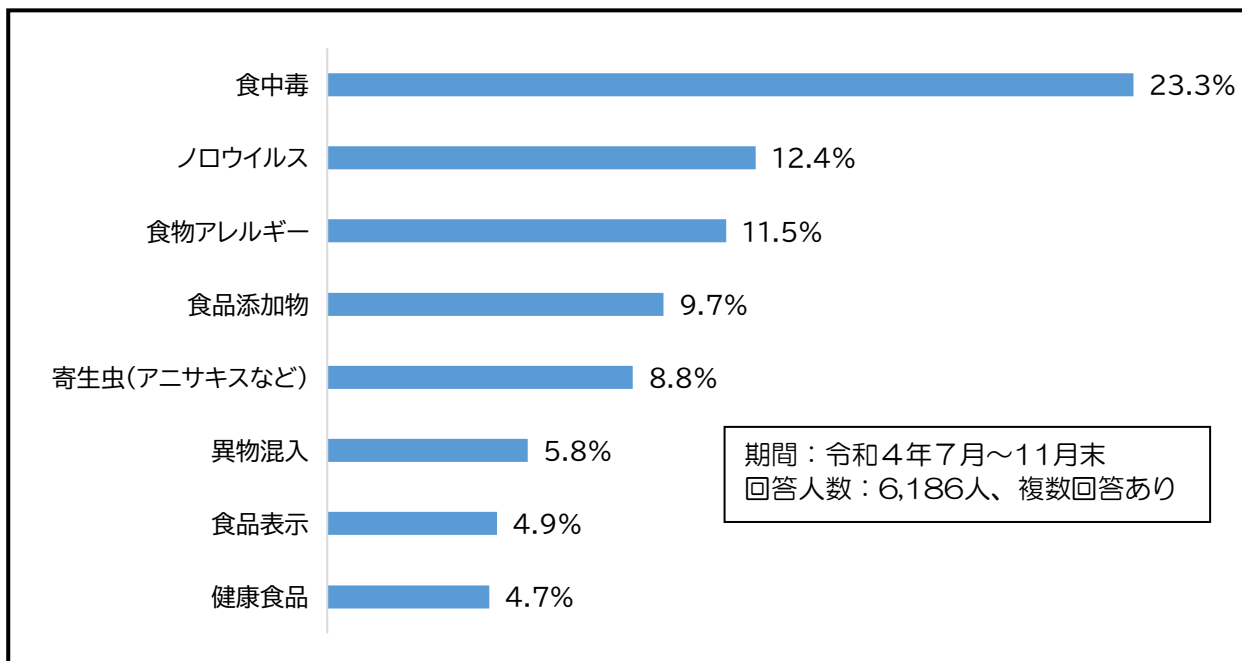
Ⅲ 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

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ています。

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、6,186人から回答をいただいた結果、関心の高い順に、食中毒 23.3%、ノロウイルス 12.4%、食物アレルギー 11.5%となり、令和5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

例年、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。

令和4年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため無観客で開催しましたが、基調講演や意見交換会の様子を撮影した動画を横浜市公式 YouTube にて配信しています。

令和4年度 食の安全を考えるシンポジウム「家庭でできる食中毒予防」

第1部 基調講演

<https://www.youtube.com/watch?v=vbVaWrcz2Lg&t=11s>



第2部 意見交換会

<https://www.youtube.com/watch?v=h6uH5paxQDE&t=0s>



横浜市 シンポジウム 食中毒

検索

【リスクコミュニケーション事業】

実施内容等	開催日	実施事業所	のべ再生回数 (令和5年4月27日時点)
家庭でできる食中毒予防	令和4年11月12日 (無観客開催)	健康福祉局* 食品衛生課	基調講演 348回 意見交換会 338回

※横浜市の組織・機構改革に伴い、令和5年度より食品衛生課を含む一部所属が「健康福祉局」から「医療局」に変更されています。

(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。

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」で「食の安全・安心推進横浜会議」の議事内容をご覧ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/anzenansin/20210730.html>



食の安全 横浜会議

検索

【委員】(令和5年3月時点)

学識経験者 (会長)	田崎 達明	学識経験者	向井 友花	食生活等 改善推進員	齊藤 悦子
市民(公募)	吉川 博	消費者団体	松崎 嘉子	食品関係団体	横田 佳典
	林 美代子		小島 節子		今坂 浩
	日浅 浩次		今井 里香		仲辻 亮作
	大津 金三				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339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。

【普及啓発事業】

主な事業		実施事業所	実施状況 (実施回数等)	実施時期
講習会(消費者、食品等事業者)	食中毒予防、アレルギー、HACCP、食品衛生法改正などの情報提供、啓発を実施	福祉保健センターなど	全区・全事業所で実施 (339回 22,711人)	通年
食中毒予防キャンペーン	食中毒予防パネル展などの各種イベントを開催するほか、食品衛生協会会員店舗において食中毒予防情報の掲示や啓発物の配布などを行い、市民の皆様へ食中毒予防の啓発を実施	福祉保健センター (共催： （一社）横浜市食品衛生協会)	イベントで実施 (15区 27回) 食品衛生協会会員店舗で実施 (483店舗)	7月～11月 (8月1日の「市民食品衛生の日」を中心に)

(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、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
- ・みなとみらい線元町・中華街駅及び馬車道駅ホームドアビジョンや新横浜駅2号通路、市役所・区役所庁舎などでのデジタルサイネージ（映像掲示板）広告、YouTubeでの動画広告掲載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。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryō/shoku/yokohamaWEB/gyomu/eisei/tyuudoku-yobou/l4.html>



食品衛生 チラシ・パンフレット・動画 🔍 検索

(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等の発生時及び広く周知を必要とする違反食品の発見時において、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。

内容	回数
食中毒関係 (ウエルシュ菌、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌)	3件
違反食品の発見について	1件
合計	4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

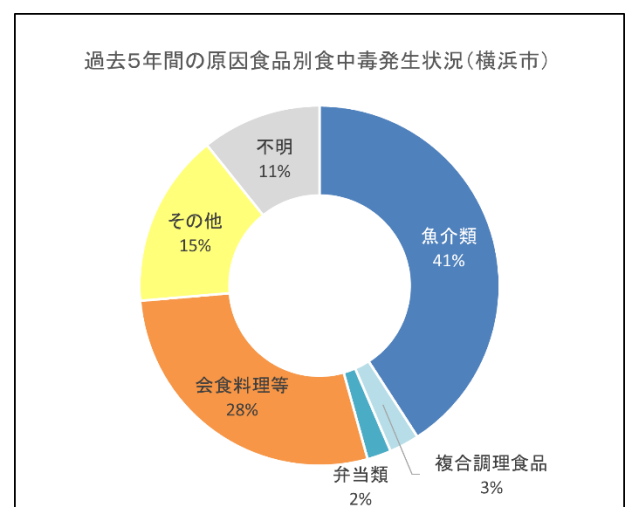
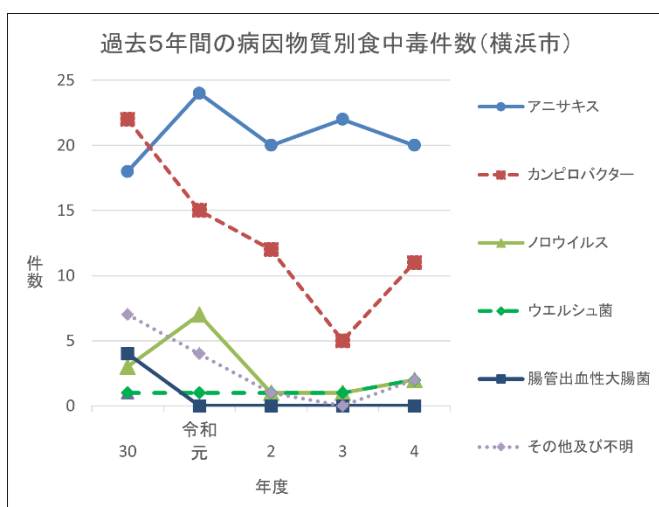
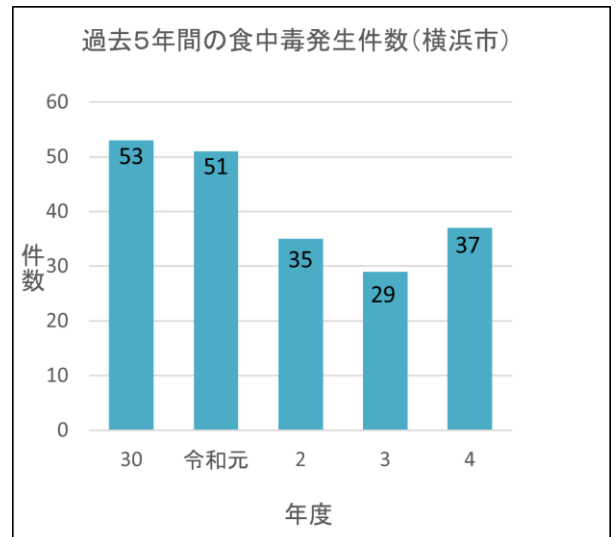
食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門と連携して、被害の拡大防止と原因究明の調査を迅速に実施するとともに、再発防止の措置を行いました。

令和4年度の食中毒発生状況は、発生件数37件、患者数141人(死者数0人)でした。発生件数では「アニサキス(寄生虫)」を原因とするものが20件で最も多く、発生件数中の約50%を占めました。アニサキスによる食中毒発生時は、魚の処理時に寄生虫除去を徹底するよう指導するとともに、冷凍処理することを推奨しました。

患者数においては「ノロウイルス」によるものが最も多く39人でした。ウイルスによる食中毒の予防には、調理器具の消毒や食品の適切な取扱いのほか、食品取扱者の手洗いの徹底や健康管理が重要です。特に、ノロウイルスによる食中毒の多くは、既に感染している食品取扱者が食品を汚染することで発生しています。そのため、吐き気や下痢などの症状がある場合は従事させないことを徹底するよう事業者へ指導しました。

【令和4年度 病因物質別食中毒発生状況(横浜市)】

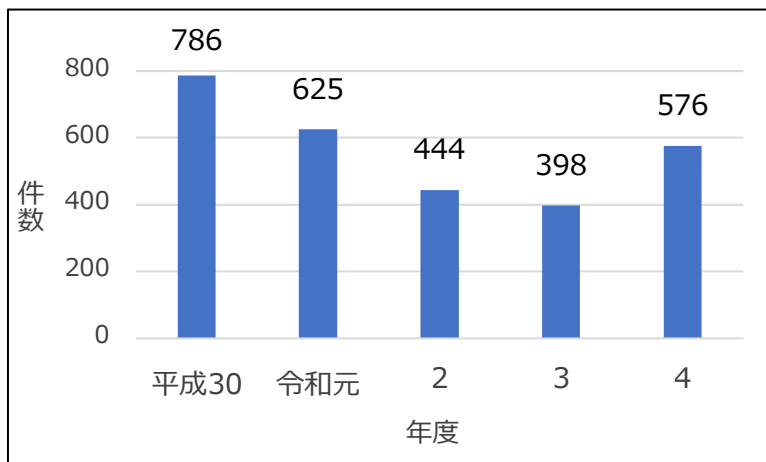
病因物質	発生件数	患者数
アニサキス(寄生虫)	20件	20人
カンピロバクター	11件	37人
ノロウイルス	2件	39人
ウエルシュ菌	2件	33人
不明	2件	12人
合計	37件	141人



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 576 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。製造所が他都市にある場合は、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*	381 件	購入した卵を調理して食べ下痢・腹痛を発症した
異物混入	70 件	洋風茶碗蒸しにガラス片が混入していた
不衛生取扱管理	62 件	飲食店内に猫が出入りしていた
異味・異臭	18 件	松前漬けから異味・異臭がした
表示	8 件	購入した菓자에賞味期限表示がなかった
腐敗・変敗	3 件	弁当の副菜が腐敗していた
カビの発生	3 件	唐辛子にカビが発生していた
容器包装の不良	2 件	うなぎ蒲焼の密封包装が不十分だった
その他	29 件	刺身を常温販売していた
合計	576 件	

*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・有症の届出等に係る検査	(食中毒菌)	便： 器具・手指などのふきとり、食品：	706 検体 372 検体
	(ウイルス)	便： 器具・手指などのふきとり、食品：	887 検体 68 検体
	(寄生虫)	便： 食品：	1 検体 7 検体
	(カビ等)	届出食品（弁当など）：	5 検体
異物の同定検査等		金属片、プラスチック片など： 昆虫など： 異味など：	21 検体 2 検体 4 検体
合計			2,073 検体

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食品の生産から消費に関わる関係各局と連携を図りました。なお、令和4年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、書面開催としました。

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への講師の派遣及びeラーニングによる講習会を実施しました。

【連絡会】

会議名	主な内容	関連部局
食品衛生に関する 庁内連絡会 (書面開催)	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	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※
豚熱対策連絡会 (書面開催)	豚熱・鳥インフルエンザに関する連携体制 感染状況・予防対策の共有 本市における予防対策の検討	環境創造局、総務局、市民局、 資源循環局、健康福祉局※
鳥インフルエンザ 対策連絡会 (書面開催)		

【衛生講習会】

受講人数	研修対象者	関連部局
1,463人	栄養教諭、給食調理員、高齢者食事サービス 委託事業者など	こども青少年局、教育委員会事務局、 健康福祉局※

※横浜市の組織・機構改革に伴い、令和5年度より食品衛生課を含む一部所属が「健康福祉局」から「医療局」に変更されています。

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 (書面開催)	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、8月：オンライン開催、1月：集合開催)	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) 検疫所関係部局
輸入食品衛生連絡会 (オンライン開催)	
関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議 (書面開催)	関東甲信越静岡ブロックの食品衛生を所管する自治体
関東信越 広域連携協議会 (オンライン開催)	厚生労働省、関東信越厚生局、関東信越厚生局管轄域内の自治体
全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議 (書面開催)	全国の食品衛生を所管する自治体
関東甲信越静岡地区食肉衛生担当者会議 (書面開催)	関東甲信越静岡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、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 (集合開催)	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
食肉衛生・家畜衛生連絡調整会議 (書面開催)	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 (書面開催)	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、各福祉保健センター、食品衛生課、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(Good Laboratory Practice)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、各種学会などに積極的に参加しています。令和4年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を施しつつ、神奈川県主催の食品衛生監視員研修及び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）に参加しました。また、本市主催の専門知識や技術の習得に関する一部の研修についても集合形式やeラーニングで実施しました。

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

- ・ HACCP による衛生管理手法の周知・啓発事業等を委託により実施
- ・ 食中毒予防キャンペーンの開催や会員店舗における食中毒予防啓発広告の掲載など、普及啓発事業の実施
- ・ 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の啓発の実施

【食中毒予防啓発広告の掲載結果】

掲載施設	掲載方式	期間
横浜モアーズ	施設のウェブページに掲載 (啓発動画及び横浜市啓発ウェブページへのリンク)	令和4年8月30日から12月31日
横浜ランドマークタワー	デジタルサイネージ(動画広告)	令和4年8月31日から9月30日
ジョイナス	デジタルサイネージ(動画広告)	令和4年9月24日から10月8日
横浜ポルタ	デジタルサイネージ(静止画広告)	令和4年9月27日から10月8日

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

例年実施している衛生管理の優れた施設に対する秀級施設の認定、特に優れた施設に対する横浜市長表彰、(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰については、新型コロナウイルス感染症対策を講じ、開催しました。

【受賞施設数】

- (公社) 日本食品衛生協会会長表彰 : 1件
- 横浜市長表彰 : 2件
- (一社) 横浜市食品衛生協会会長表彰 : 5件
- 秀級施設 : 361件



秀級施設認定証



最優秀施設認定証
(市長表彰)

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」で、各種表彰の受賞施設を公表しています。

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



横浜市 食品衛生 表彰

検索

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。

令和4年度は前年度に引き続き、従来の集合型の講習会に加えて、新型コロナウイルス感染症拡大防止や受講機会の増大を図るため、eラーニングによる講習会の実施を推進しました。

【講習会実施、受講状況】

	養成講習会※ ¹	実務講習会※ ²
回数	34回	156回
人数	3,517人	15,978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会

Ⅶ 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品の一覧）

新型コロナウイルス感染症の影響により、計画数に比べ実施数が少なくなっています。

【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	貝毒・フグ毒	理化学その他	寄生虫	表示
魚介類	681	100	30	0	22	35	0	0	32	262	107	93
冷凍食品	214	65	0	20	1	2	24	0	0	0	0	102
魚介類加工品	753	273	0	0	172	4	0	0	4	99	0	201
肉卵類及びその加工品	631	155	0	0	37	332	0	0	0	5	0	102
乳	32	4	0	0	0	2	0	0	0	14	0	12
乳製品	42	12	0	0	5	0	0	0	0	4	0	21
アイスクリーム類・氷菓	22	9	0	0	5	0	0	0	0	0	0	8
穀類及びその加工品	157	51	0	2	14	0	0	8	0	8	0	74
野菜類・果実及びその加工品	527	82	0	179	98	0	0	4	0	43	0	121
菓子類	467	103	0	0	125	0	34	16	0	2	0	187
清涼飲料水	140	28	0	0	46	0	0	0	0	13	0	53
酒精飲料	54	0	0	0	28	0	0	0	0	0	0	26
氷雪	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	220	220	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	110	2	0	0	54	0	0	1	0	2	0	51
その他の食品	1,153	408	0	0	119	2	71	1	0	357	0	195
器具及び容器包装	43	0	0	0	0	0	0	0	0	43	0	0
合計	5,268	1,534	30	201	726	377	129	30	36	852	107	1,246

※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。

※複数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	食品監視 専門 班	衛生検査 所 本場食品	食肉衛生 検査所	衛生研究 所	衛生検査 所 本場食品	食肉衛生 検査所	衛生研究 所	登録検査 機関
魚介類	481	0	97	384	0	0	385	0	96	0
冷凍食品	110	6	89	15	0	0	21	0	89	0
魚介類加工品	352	6	9	337	0	0	343	0	9	0
肉卵類及びその加工品	452	72	69	11	300	0	42	316	94	0
乳	16	0	16	0	0	0	7	0	9	0
乳製品	21	1	20	0	0	0	3	0	18	0
アイスクリーム類・氷菓	9	6	3	0	0	0	9	0	0	0
穀類及びその加工品	83	6	40	37	0	0	49	0	34	0
野菜類・果実及びその加工品	401	96	131	174	0	0	222	0	179	0
菓子類	248	78	120	50	0	0	94	0	151	3
清涼飲料水	70	49	21	0	0	0	22	0	48	0
酒精飲料	28	21	7	0	0	0	2	0	26	0
氷雪	22	0	0	22	0	0	22	0	0	0
水	220	0	4	216	0	0	220	0	0	0
かん詰・びん詰食品	58	41	14	3	0	0	9	0	49	0
その他の食品	882	176	229	131	0	346	348	0	524	10
器具及び容器包装	43	23	20	0	0	0	0	0	43	0
合計	3,496	581	889	1,380	300	346	1,798	316	1,369	13

※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.8）をご覧ください。

【検査による違反食品の一覧】

違反内容	違反詳細	食品内容	違反件数	措置
残留農薬	シメコナゾール 0.04 ppm 検出※ ¹	小松菜	1 件	生産者 A を調査し、原因究明及び再発防止を指導
	テブコナゾール 0.18 ppm 検出※ ¹	小松菜	1 件	生産者 B を調査し、原因究明及び再発防止を指導
食品添加物	TBHQ(<i>tert</i> -ブチルヒドロキノン)※ ² 検出	菓子	3 件	輸入者を所管する自治体に通報
細菌	腸管出血性大腸菌 O26 (VT2 産生) 検出	馬刺し	1 件	販売店に販売の禁止と回収の指導、製造者を所管する自治体に通報
表示	<ul style="list-style-type: none"> ・ 添加物表示の不備 ・ 製造者などの表示不適、欠落 ・ 保存方法の記載不適 	菓子類、アイスクリーム類、食肉製品、牛肉、果実酒など	13 件	<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			19 件	

※¹ 今回の検出量は、ただちに健康への影響を及ぼさないと考えられる量です。

※² TBHQ(*tert*-ブチルヒドロキノン)：中国やアメリカ等の諸外国では油脂等の酸化防止剤として使用されていますが、日本では食品衛生法で使用が認められていない指定外の添加物です。

今後の取組にあたって

令和 5 年度は、監視指導や食品の検査業務を新型コロナウイルス感染症の影響を受けた以前の水準に戻すとともに、コロナ禍の約 3 年間で整備した e ラーニングや衛生管理記録の確認による監視などの新たな取組を活用し、より効率的かつ効果的な監視指導や検査、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、情報提供など、各種の事業を推進していきます。

事業としては、「肉を原因とする食中毒対策」、「HACCP に沿った衛生管理の導入及び定着支援」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」及び「アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生防止対策」を重点事業として実施し、市民の皆様の食の安全・安心の確保につなげます。

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。

(参考) 関連ウェブページ等リンク集

令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果に掲載されている関連ウェブページ及び関連動画をまとめました。

横浜市食品衛生監視指導計画実施結果

横浜市ウェブページ

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/gyomu/keikakukekka/jisshi/23.html>



食の安全ヨコハマ WEB (横浜市が運営する食の安全情報サイト)

表紙

横浜市ウェブページ

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



改正食品衛生法について

P.1

厚生労働省ウェブページ

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



カンピロバクター食中毒予防

P.5

YouTube 配信 横浜市公式チャンネル CityOfYokohama

そのお肉、ちゃんと焼けてる?~カンピロバクター食中毒予防のお話~

<https://www.youtube.com/watch?v=7SIK8ClvIT4>



生の鶏肉<<カンピロバクター>>食中毒に要注意!

<https://www.youtube.com/watch?v=8xGZ-SwJGK4>



生野菜の殺菌方法

P.7

YouTube 配信 横浜市公式チャンネル CityOfYokohama

肉や魚だけじゃない!「野菜の食中毒を防ごう!」<キャベツ編>

<https://www.youtube.com/watch?v=keZ8zh1xtYc>



肉や魚だけじゃない!「野菜の食中毒を防ごう!」<キュウリ編>

<https://www.youtube.com/watch?v=6NpgulzD0FM>



食品表示に関する間違いさがし

P.9

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」

「食品表示の間違いを見つけよう」

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



食の安全を考えるシンポジウム「家庭でできる食中毒予防」

P.10

YouTube 配信 横浜市公式チャンネル CityOfYokohama

第1部 基調講演

<https://www.youtube.com/watch?v=vbVaWrcz2Lg&t=11s>



第2部 意見交換会

<https://www.youtube.com/watch?v=h6uH5paxQDE&t=0s>



食の安全・安心推進横浜会議

P.11

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/anzenansin/20210730.html>



ウェブページ、パンフレットなどによる情報提供

P.12

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」

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



食品衛生関係表彰施設（優良施設表彰）

P.19

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」

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



横浜市医療局健康安全部食品衛生課

令和5年6月発行

〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 横浜市役所 21F

電話 045 (671) 2459

FAX 045 (550) 3587

Email: ir-syokukeikaku@city.yokohama.jp

ウェブページ:

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