

横浜市民の 安全で豊かな食を目指して

－令和5年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果－



写真提供：横浜港客船フォトコンテスト

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



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」）に基づき、食品等取扱施設への監視指導や食品の検査などを実施しています。

今般、令和5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ひいたします。

実施結果の概要

▶ 立入点検実施施設数	22,851	件
▶ 食品などの検査	3,709	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	761	件

目次

はじめに-----	表紙裏
I 立入点検及び食品などの検査-----	1
II 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応-----	7
III 自主衛生管理の推進-----	9
IV 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-----	10
V 監視指導計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上-----	12
VI 資料（検査実施状況、検査による違反食品の一覧）-----	14

I 立入点検及び食品などの検査

1 立入点検

監視指導計画に基づき、市内の食品等取扱施設に対し立入点検を実施しました。

不適事項を発見した場合は改善指導を行い、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	33件	129件
B (違反等発生原因施設など)	3回	16件	23件
C (広域に大量流通する食品製造施設など)	2回	914件	587件
D (飲食店、菓子製造業、食肉処理業など)	1回	29,048件	15,971件
E (喫茶店、許可を要しない施設など)	実情に応じて	18,955件	6,141件
合計		48,966件	22,851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	ー
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	5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	10件
合計		10件	15件

* 令和5年度監視指導計画策定期（令和5年2月時点）の数

2 食品などの検査

監視指導計画に基づき、食品などの検査を実施しました。

検査の結果、違反・不良食品は全ての検体のうち0.5%でした。発見された違反・不良食品については、流通防止の措置などを行い、製造者などに原因究明のための調査と改善指導を行いました。また、食品製造施設や輸入者などが他自治体にある場合は、所管自治体に通報しました。

検査実施状況や検査により発見した違反・不良食品に関する詳細は、巻末（P.14、15）をご覧ください。

【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	買取検査など	合計
検査検体数*	2,750検体	959検体	3,709検体
違反検体数*	15検体	4検体	19検体
不良検体数	1検体	0検体	1検体

参
照

- ▶ [検査実施状況（P.14、15）](#)
- ▶ [検査による違反食品・不良食品の一覧（P.14、15）](#)

3 重点的に実施した事業

(1) 肉を原因とする食中毒対策

生や加熱不十分な鶏料理を原因とするカンピロバクター食中毒は依然として多く発生しています。また、腸管出血性大腸菌などによる食中毒の発生も全国的に散見されています。

そこで、飲食店や食肉販売店など食肉を取り扱う施設に対して、重点的な立入点検やチラシの配布を行い、調理時の十分な加熱や食品や器具の汚染防止、十分な加熱が必要である旨の消費者への適切な情報提供などを指導しました。

また、消費者に対して、チラシの配布や講習会の実施に加え、アニメーション動画を活用した啓発を行いました。

【立入点検などの実施件数】

立入施設の分類	立入施設数	チラシ配布施設数
食肉の取扱いがある施設	5,042 件	5,067 件
生や加熱不十分な肉を提供している施設など	369 件	

【消費者への啓発実施状況】

実施内容	実績
肉を原因とする食中毒予防についての講習会	114 回(参加人数: 2,637 人)
乳幼児健診でのチラシ配布	約 104,700 枚
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
	YouTube 広告
	横浜駅みなみ通路(8月14日~20日) 視聴回数 99,814 回

参照

▶ [カンピロバクター食中毒予防啓発動画](#)
(横浜市公式 YouTube)



(2) HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着支援

原則、全ての食品等事業者に義務付けられている「HACCPに沿った衛生管理」では、事業者の規模や食品の特性などに応じて衛生管理計画を作成し、それぞれの施設に合った衛生管理に取り組むことが求められています。

そこで、食品等事業者に対する講習会やチラシの配布などにより知識の普及を図るとともに、飲食店をはじめとする食品取扱施設に対し、立入点検などにより取組状況を確認し、継続して運用するための技術的支援を行いました。特に食品製造施設等には、食品の抜取検査やふきとり検査などを行い、より効果的な衛生管理の実施を促進しました。令和5年度末現在、27,565 件の施設でHACCPに沿った衛生管理が導入されたことを確認しています。

【事業者への支援などの実施状況】

チラシ配布数*	10,380 枚	
講習会*(集合形式・eラーニング形式)	15,653 人	
導入及び定着指導件数	21,974 件	
検証支援	抜取検査	199 検体
	ふきとり検査	123 検体

用語解説 (P.13)

▶ [HACCP](#)
▶ [HACCPに沿った衛生管理](#)

* 食品関係団体に委託して実施したものと含みます。

(3) 社会福祉施設等の食品衛生対策

社会福祉関連施設や大量に調理を行う食事提供施設では、食中毒などの事故が発生した場合に重篤化、大規模化しやすく、市内においてもノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒では多くの患者が発生しています。

そこで、高齢者施設や保育所、小学校、病院、ホテル、仕出し屋などに対し、立入点検や電子メールなどを用いたデータのやりとりによる書類点検を行い、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱いなどを指導しました。その他、高齢者などに配食サービスを行っているボランティア団体や、こども食堂、地域食堂などに衛生支援を行いました。

また、食物アレルギー対策として、保育所や小学校などにおけるアレルゲンの混入防止対策を確認するとともに、施設で調理されたアレルゲン除去食の検査を実施し、その結果に基づき、調査指導などを行いました。

さらに、最新の衛生知識の提供を目的に小学校や社会福祉施設などの職員（栄養士、調理員など）を対象としたeラーニングによる食品衛生講習会を実施し、3,734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）		
		立入点検	書類点検※2	啓発※3
社会福祉施設	高齢者施設など	2,726件	501件	52件
	児童施設など	2,257件	178件	151件
	その他	1,783件	54件	10件
その他食事提供施設※4		693件	562件	2件
合計		7,459件	1,295件	215件
				3,140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	15件	357件

※1 令和5年6月時点の数

※2 データのやりとりによる書類点検

※3 食中毒予防などのチラシの配布、講習会の実施など

※4 小学校、ホテル、宴会場、仕出し屋など

※5 再発防止のための調査、指導を実施

【アレルゲン除去食の検査結果】

検体数	検査項目内訳			陽性検体
	小麦	乳	卵	
小学校	48検体	16検体	16検体	16検体
保育所など	27検体	0検体	15検体	12検体
仕出し弁当製造施設	3検体	0検体	1検体	2検体
合計	78検体			1検体※5

(4) 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

市内では、飲食店や家庭でアニサキスを原因とする食中毒が例年多く発生しています。

そこで、魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに対して立入点検を行い、アニサキス除去の徹底を指導し、アニサキスを死滅させる効果のある冷凍処理を推奨しました。また、消費者に対して講習会やウェブページ、チラシなどにより啓発を行いました。その他、消費者や食品等

事業者への注意喚起のため、中央卸売市場を流通する魚介類を対象にアニサキスの寄生状況の調査を行い、結果をウェブページで公表しました。

ふぐ取扱施設に対しては、ふぐの適切な取扱いに関する指導や、ふぐ加工製品の表示点検を行いました。また、魚介類取扱施設に対しては、小魚にふぐの稚魚が混入しないよう啓発を行いました。

また、水銀やPCBなどの微量汚染物質、生食用かきのノロウイルス、クドア・セプテンパンクタータなど168検体の検査を実施しました。

【アニサキスによる食中毒予防実施状況】

立入施設数	1,368 件
チラシなど配布枚数	3,295 枚

参照

▶ [アニサキス寄生状況の調査結果](#)
(横浜市ウェブページ)



4 その他の事業

(1) テイクアウト及びデリバリー食品等の衛生対策

テイクアウトやデリバリー、通信販売などの営業形態における食中毒事故防止のため、飲食店など2,139件に立入点検を行い、適切な温度管理の徹底などを指導しました。

また、消費者に対して食中毒予防情報の発信を行いました。

(2) 食品中に残留する農薬・動物用医薬品への対策

市内に流通する農畜水産物及びその加工食品計569検体について、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施しました。

(3) 食品の適正表示の推進

食品表示が適正になされるよう、食品販売施設に立入点検を行い、加工食品や生鮮食品の表示を点検しました。

食物アレルギーによる健康被害防止のため、市内で製造された食品及びインターネットで販売されている食品54検体について、アレルゲンの検査を実施したほか、食品の栄養成分表示の適正性を確認するため、抜取検査を実施しました。

立入点検や抜取検査により発見した表示違反については、改善指導などを行いました。

事業者には立入点検や講習会などを通して、消費者には小学校給食献立広告に表示の見方や活用方法について掲載することにより、適正表示の普及啓発を行いました。

【立入点検実施状況】

立入施設数	303 件
違反件数	1,578 件 ^{※1}

※1 原産地表示の欠落など

【栄養成分表示に関する抜取検査^{※2}実施状況】

検体数	20 検体
違反検体数	4 検体 ^{※3}

※2 P.14、15の検査の表には含まれていません。

※3 脂質、ナトリウムについて表示値の許容差の範囲を逸脱。

(4) 食品中の放射性物質検査

市内産の農畜水産物、中央卸売市場に流通する農水産物、量販店で販売される食品など234検体、小学校などで提供される牛乳や米など350検体の放射性物質検査を行い、結果をウェブページで公表しました。

参照

▶ [横浜市で実施した食品の放射性物質の検査結果について](#)
(横浜市ウェブページ)



(5) 輸入食品の点検

日本の規格基準や食品表示基準に適合しない食品の流通を防ぐため、輸入食品 406 検体について、表示点検を行うとともに、添加物などを中心に検査を実施しました。また、検疫所の検査でカビ毒の検出事例があるナッツ類など8検体に対し、カビ毒の検査を実施しました。

(6) 夏期・年末の食品一斉点検

食中毒が発生しやすい夏期や、食品の流通量が増える年末に、食品製造施設、飲食店、食品販売施設などの立入点検や、食品などの抜取検査を重点的に実施しました。

一斉点検結果の詳細は、ウェブページで公開しています。

【夏期・年末の食品一斉点検実施状況】

実施時期	立入施設数	抜取検査
夏期	5,824 件	765 検体
年末	4,089 件	500 検体

参照

▶ [食の安全を守るための計画の実施状況](#)
(横浜市ウェブページ)



(7) 遺伝子組換え食品の点検

食品製造施設や食品販売施設で取り扱う食品について、表示点検を行うとともに、原材料の遺伝子検査を 30 検体実施しました。

(8) 学校給食用物資納入業者の点検

学校給食における事故を未然に防止するため、市内の小学校に食材を納入する業者 158 件に対して立入点検を行いました。

(9) 行政手続のデジタル化に向けた対応

行政手続オンライン化の一環として、厚生労働省の食品衛生申請等システムを活用した営業許可申請、営業届出、食品などの自主回収報告を推進するため、食品等事業者に対してウェブページやチラシの配布などにより周知を行いました。

5 食品衛生に関する先行調査

食品専門監視班では、食品の製造から流通までの様々な段階における安全性を科学的に確認するなどの先行調査を行い、衛生管理に関する助言や指導に活用しています。

近年発生が増加しているウエルシュ菌食中毒を予防するため、同菌による食中毒の発生リスクが大きい社会福祉施設及び仕出し屋で工程に沿った検証を実施し、予防対策の助言指導を行いました。

社会福祉施設については、調理後及び保温保管後の食品の細菌検査を行うとともに、温冷配膳車内部の温度変化を測定し、調理後の保管温度と時間の管理の重要性を啓発しました。仕出し屋については、加熱、冷却、盛付などの工程ごとに抜取検査を実施し、各工程の温度管理等が適切に行われるよう衛生管理計画の見直しを支援しました。

6 市場食品衛生検査所の監視指導結果

(1) 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。

また、南部市場物流エリアの食品等取扱施設に対し、立入点検や抜取検査を実施しました。

【立入点検の実施状況】

対象施設数	立入点検実施数	監視による違反発見
354 件	2,711 件	0 件

【抜取検査の実施状況】

検査検体数	違反検体数	不良食品等検体数
1,501 検体	2 検体	1 検体

(2) 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に対し、立入点検や抜取検査などを行いました。

食肉市場のHACCPに沿った衛生管理について、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実施しました。

【と畜検査の実施状況】

種類	と畜検査頭数
牛	13,085 頭
豚	153,725 頭

【食肉市場内の立入点検実施状況】

対象施設種類	施設数	立入点検実施数（外部検証含む）
と畜場	1 件	265 件
市場内施設	3 件	

【食肉市場内抜取検査の実施状況】

検査の種類	検体数	検体数内訳
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 560 検体、器具・手指 90 検体
枝肉切除検査	120 検体	牛 60 検体、豚 60 検体

【食鳥処理場の立入点検実施状況】

施設の種類	対象施設数	立入点検実施数
認定小規模食鳥処理場	10 件	15 件
届出食肉販売業	1 件	3 件

【食鳥処理場の検査実施状況】

検査種類	と畜検査頭数
食鳥肉検査*	20 検体
ふきとり検査	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.14、15 の検査の表には含まれていません。

II 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

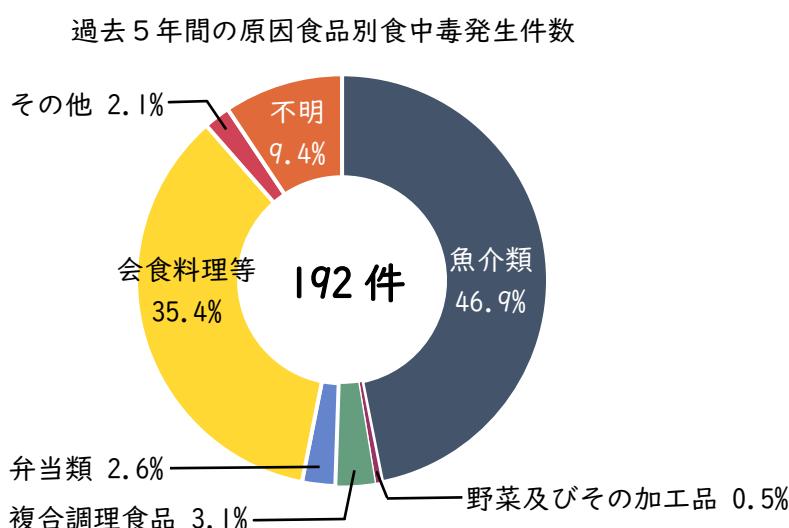
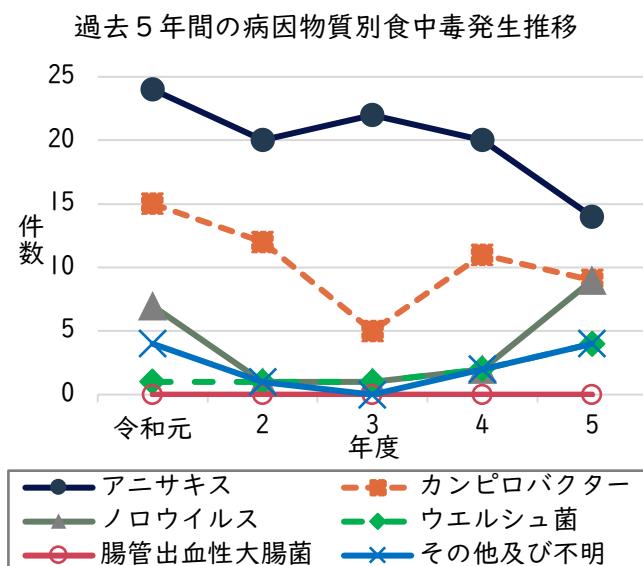
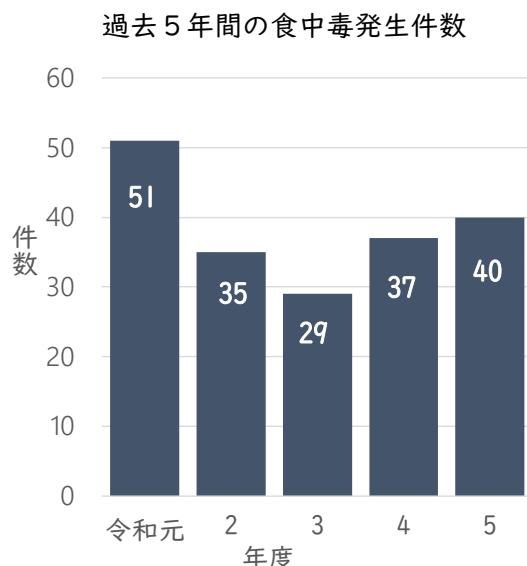
食中毒や感染症の発生時には、感染症担当部門と連携し、被害の拡大防止と原因究明の調査及び再発防止のための措置を行いました。

食中毒発生件数はアニサキスを原因とするものが最も多く、35%を占めました。患者数ではウエルシュ菌によるものが最多でした。

【令和5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
アニサキス（寄生虫）	14件	15人	病原大腸菌	1件	6人
カンピロバクター	9件	29人	黄色ぶどう球菌	1件	3人
ノロウイルス	9件	154人	サルモネラ属菌	1件	3人
ウエルシュ菌	4件	362人	植物性自然毒	1件	2人
			合計	40件	574人

【過去5年間の食中毒発生状況（横浜市）】



2 食品に関する届出や相談への対応

消費者から食品の腐敗・変敗や異物混入、体調不良などに関する届出があった場合は、原因究明のための調査や異物の同定検査、便や食品の検査などを実施し、食品等事業者に対して再発防止のための指導を行いました。食品等取扱施設が他自治体にある場合は、所管自治体と連携し、調査を実施しました。

【過去5年間の食品などの衛生に関する届出・相談件数】

年度	届出・相談件数
令和元年度	625 件
令和2年度	444 件
令和3年度	398 件
令和4年度	576 件
令和5年度	761 件

【食品などの衛生に関する届出・相談件数とその事例】

届出・相談内容	届出・相談件数	主な事例
有症*	496 件	弁当を喫食後、体調不良を呈した
不衛生取扱管理	95 件	飲食店の客席にねずみが出た
異物混入	82 件	肉まんにビニール片が混入していた
異味・異臭	27 件	干し芋から薬品のような異臭がした
カビの発生	5 件	和生菓子にカビが発生していた
表示	5 件	詰め合わせ菓子の賞味期限表示が欠落していた
腐敗・変敗	4 件	購入したタラコが腐敗していた
容器包装の不良	3 件	うなぎ蒲焼の包装に穴が開いていた
その他	44 件	中心部が生焼けのハンバーグを提供された
合計	761 件	

* 健康被害の届出のうち、原因食品や原因施設、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

【市内検査機関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 1,644 検体 377 検体
	ウイルス	便 器具・手指などのふきとり、食品 1,379 検体 363 検体
	寄生虫	便 食品 14 検体 0 検体
	カビなど	届出食品（洋生菓子） 1 検体
	植物性自然毒	スイセン 2 検体
異物の同定検査など		金属片、プラスチック片など 19 検体
		カビ・腐敗・変敗など 1 検体
		昆虫など 6 検体
		その他（動物性異物） 4 検体
合計	3,810 検体	

III 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

HACCPによる衛生管理手法の周知・啓発事業などの委託を行いました。

2 食品等事業者支援

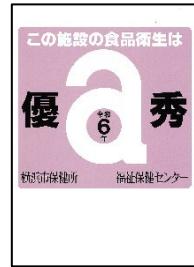
自主検査の推進、食品の衛生的な取扱いや食品取扱者の衛生管理などを指導したほか、衛生指導を目的とした調理器具などのふきとり検査を実施しました。

3 優良施設表彰など

衛生管理の優れた施設を秀級施設として認定しました。また、特に優れた施設に対して横浜市長表彰及び(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰を行いました。

【受賞施設数】

表彰などの種類	件数
厚生労働大臣表彰	1件
(公社)日本食品衛生協会会長表彰	2件
横浜市長表彰	6件
(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰	10件
秀級施設	358件



秀級施設認定証



最優秀施設認定証
(市長表彰)

参
照

▶ [各種表彰の受賞施設
\(横浜市ウェブページ\)](#)



4 食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進

食品等事業者や食品衛生責任者を対象に、集合型及びeラーニングによる講習会を実施し、食中毒予防情報や食品衛生に係る最新情報などを提供しました。

【講習会実施、受講状況】

	養成講習会※1	実務講習会※2
回数	26回	151回
人数	3,585人	17,300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

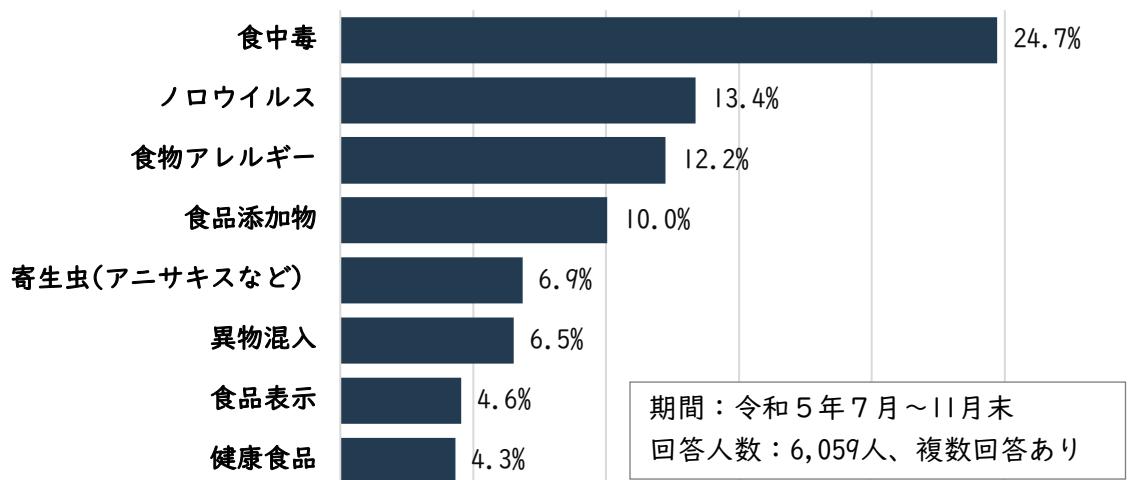
IV 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供・意見交換(リスクコミュニケーション)の推進

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 消費者ニーズの把握

「食の安全に関するアンケート調査」を実施し、いただいた回答を令和6年度監視指導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

食の安全について、行政・消費者・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」を開催しました。「食の安全を考えるシンポジウム」は、横浜市公式YouTubeでも配信しています。また、各区福祉保健センターにおいて意見交換会を実施しています。

参照

▶ [リスクコミュニケーション事業](#)
(横浜市ウェブページ)



【リスクコミュニケーション事業】

開催日	実施内容など
令和5年11月25日	食の安全を考えるシンポジウム「青果物の食の安全・安心について」

(2) 食の安全・安心推進横浜会議

監視指導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。

参照

▶ [「食の安全・安心推進横浜会議」議事録](#)
(横浜市ウェブページ)



【委員】(令和6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 悅子
市民 (公募)	新木 章子	消費者団体	清水 百合子	食品関係団体	横田 佳典
	林 美代子		松崎 嘉子		仲辻 亮作
			小島 節子		鎌田 肇
			今井 里香		

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

消費者や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を開催しました。

また、(一社)横浜市食品衛生協会と共に食中毒予防キャンペーンを開催し、市内各地での食中毒予防啓発イベントや食品衛生協会会員店舗の協力による啓発グッズの配布、デジタルサイネージでの啓発動画の掲載などを通じて、消費者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	実施時期	実施状況 (実施回数等)
講習会 (消費者、食品等事業者)	福祉保健センターなど	通年	全区・全事業所 (388回 24,173人)
食中毒予防キャンペーン	福祉保健センター (共催:(一社)横浜市 食品衛生協会)	7月～11月 (8月1日の「市民食品 衛生の日」を中心に)	イベント(17区31回) 食品衛生協会会員店舗 (171店舗)

(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、チラシやパンフレットの配布、デジタルサイネージ広告やYouTubeでの動画広告掲載などを通じて、食品の安全確保に関する情報提供を行いました。

参照

▶ [食中毒予防のための啓発動画・チラシ・パンフレット](#)
(横浜市ウェブページ)



(3) 食品衛生監視指導計画及び実施結果の公表

監視指導計画及び実施結果は、市役所・区役所庁舎などで配布しています。また、横浜市ウェブページで公表しています。

参照

▶ [食の安全を守るための計画及び実施結果](#)
(横浜市ウェブページ)



(4) 報道機関への発表

食品衛生上の危害防止及び啓発の観点から報道機関への発表を行いました。

【報道機関への発表状況】

内容	件数
食中毒の発生について	8件

▽ 監視指導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。

【食品衛生に関する主な会議】

会議名	関連部局
食品衛生に関する庁内連絡会	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
アレルギー疾患対策庁内連絡会	医療局関係各課、こども青少年局、教育委員会事務局、健康福祉局、各区福祉保健センター関係各課
鳥インフルエンザ対策連絡会	医療局関係各課、環境創造局※、総務局、市民局、資源循環局、健康福祉局

※ 横浜市の組織・機構改革に伴い、令和6年度に「環境創造局」から「みどり環境局」に変更されています。

2 国、他自治体との連携体制

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。また、家畜・農産物の生産者への衛生指導を行う農林水産担当部局と情報交換を行いました。

【厚生労働省や他自治体との連携体制】

会議名	参加者等
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
関東信越 広域連携協議会	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
全国健康関係主管課長会議	全国の食品衛生を所管する自治体
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

【農林水産担当部局との連携体制】

会議名	参加者等
神奈川県食品表示監視協議会	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	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	神奈川県内自治体

3 検査の信頼性の確保

検査の信頼性を確保するため、GLP(試験検査に関する業務管理基準)に基づく内部点検や精度管理を実施しました。

用語解説 (P. 13)

▶ [GLP](#)

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、国や神奈川県が開催する研修などに積極的に参加しています。

【主な研修】

- ・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）
- ・食品衛生監視員研修（神奈川県主催）
- ・衛生監視員実務研修（横浜市主催）

用語解説

▶ H A C C P

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をいいます。

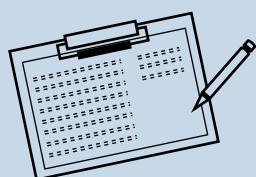
▶ G L P (試験検査に関する業務管理基準)

Good Laboratory Practice の略。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。

▶ H A C C Pに沿った衛生管理

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」の基準が設けられました。これら2つの基準をあわせて「HACCPに沿った衛生管理」といいます。

HACCPに沿った衛生管理では、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。



VI 資料

1 検査内容別の検査実施状況

(1) 検査内容別内訳

食品分類	小計	検査内容										表示
		細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	医留薬品	残動物用	アレルゲン	組換え食品	遺伝子品	貝毒・フグ毒	
魚介類	802	96	25	0	19	35	0	0	29	248	270	80
冷凍食品	174	58	0	10	5	4	15	0	0	0	0	82
魚介類加工品	748	207	0	0	183	3	0	0	5	92	0	258
肉卵類及びその加工品	586	135	0	0	34	333	0	0	0	5	0	79
乳	31	4	0	0	0	2	0	0	0	13	0	12
乳製品	35	12	0	0	5	0	0	0	0	4	0	14
アイスクリーム類・氷菓	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
穀類及びその加工品	165	42	0	4	19	0	0	10	0	15	0	75
野菜類・果実及びその加工品	473	72	0	176	68	0	0	4	0	45	0	108
菓子類	574	129	0	0	184	0	18	11	0	4	0	228
清涼飲料水	162	33	0	0	43	0	0	0	0	15	0	71
酒精飲料	35	0	0	0	18	0	0	0	0	0	0	17
氷雪	52	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	215	215	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	121	9	0	0	55	0	0	5	0	1	0	51
その他の食品	1,290	428	0	0	136	2	99	0	0	355	0	270
器具及び容器包装	26	0	0	0	0	0	0	0	0	26	0	0
合計	5,509	1,508	25	190	769	379	132	30	34	823	270	1,349
違反件数	20	3	0	0	2	2	0	0	0	0	0	13
不良件数	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	-

- ・ 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。
- ・ 食品衛生法と食品表示法の両法に違反した検体が1検体あるため、違反検体数は19検体、違反件数は20件です。

(2) 検査による違反食品の一覧

検査内容	詳細	食品分類	措置
細菌	大腸菌群 ^{※1} 陽性	アイスクリーム	製造施設に対する調査、改善指導
	大腸菌群 ^{※1} 陽性	生食用冷凍鮮魚介類	所管自治体に通報
	E.coli ^{※1} 陽性	加熱後摂取冷凍食品（野菜類）	所管自治体に通報
食品添加物	TBHQ(tert-ブチルヒドロキサン) ^{※2} 検出	菓子類	所管自治体に通報
残留動物用医薬品	オキシテトラサイクリン ^{※3} 0.42ppm 検出	鮮魚介類	所管自治体に通報
	オキシテトラサイクリン ^{※3} 0.32ppm 検出	鮮魚介類	所管自治体に通報
表示 ^{※4}	表示の欠落、原材料名などの表示不備	菓子類、弁当・そうざい、鶏肉など	関連施設や関連事業者に適正表示後販売を指導、所管自治体に通報

※1 成分規格不適合。食品毎に法令で定められている検査項目であり、食品の衛生的な工程管理の指標です。

※2 TBHQ(tert-ブチルヒドロキサン)は、中国やアメリカなどの諸外国では油脂など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添加物です。

※3 基準値超過。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。

※4 栄養成分表示に関する抜取検査は含みません。

(3) 検査による不良食品の一覧

検査内容	詳細	食品内容	措置
理化学 その他	総水銀※ 0.52ppm、 メチル水銀※ 0.51ppm を検出	鮮魚介類	所管自治体に通報

※ 魚介類における水銀の暫定的規制値超過

2 実施機関別の検査実施状況

食品分類	小計	受付機関					検査機関			
		セ 福 ン 社 タ 保 I 健	食 品 專 門 監 視 班	本 場 食 品 衛 生	食 肉 衛 生 檢 查 所	衛 生 研 究 所	本 場 食 品 衛 生 檢 查 所	食 肉 衛 生 檢 查 所	衛 生 研 究 所	登 錄 檢 查 機 關
魚介類	631	2	101	528	0	0	529	0	101	1
冷凍食品	88	17	62	9	0	0	19	0	69	0
魚介類加工品	335	22	21	292	0	0	309	0	22	4
肉卵類及びその加工品	438	59	65	14	300	0	33	312	93	0
乳	17	0	17	0	0	0	5	0	12	0
乳製品	16	4	12	0	0	0	2	0	14	0
アイスクリーム類・氷菓	16	12	4	0	0	0	15	0	1	0
穀類及びその加工品	90	17	47	26	0	0	38	0	46	6
野菜類・果実及びその加工品	364	92	108	164	0	0	210	0	154	0
菓子類	297	130	121	46	0	0	106	0	187	4
清涼飲料水	81	61	20	0	0	0	22	0	59	0
酒精飲料	18	15	3	0	0	0	0	0	18	0
氷雪	52	0	0	52	0	0	52	0	0	0
水	215	0	0	215	0	0	215	0	0	0
かん詰・びん詰食品	61	30	22	9	0	0	15	0	46	0
その他の食品	964	239	235	146	0	344	355	0	596	13
器具及び容器包装	26	26	0	0	0	0	0	0	26	0
合計	3,709	726	838	1,501	300	344	1,925	312	1,444	28

GREEN
X
EXPO
2027
YOKOHAMA JAPAN

明日をひらく都市
OPEN X PIONEER
横浜市

令和6年6月発行

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/>