

I 立入点検及び食品などの検査

立入点検及び検査により発見した違反食品や検査実施状況に関する詳細は、VI 資料(P14、15)にまとめて掲載しています。あわせてご覧ください。▶ VI 資料(P14、15)

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】

対象施設	立入目標回数	対象施設数※ ¹	立入点検数
食中毒事故発生原因施設	4	46	242
違反食品や苦情などの原因施設	3	14	16
広域に大量流通する食品製造施設など	2	975	684
飲食店、小規模な菓子製造施設など	1	28,570	16,853
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	実状に応じて	20,457	6,539
合計		50,062	24,334

【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】

対象施設※ ³	立入目標回数	対象施設数※ ¹	立入点検数
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	2	5
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	6	9
合計		8	14

※1 令和6年度監視指導計画策定期（令和6年2月時点）の数

※2 冷凍食品を温め提供するのみなど

※3 生体から処理している施設は現在ありません。

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、全ての検体のうち0.3%の違反食品が発見されました。これらの違反食品については、輸入者などを所管する自治体への通報や適正表示後販売などの指導を行いました。

【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	栄養成分表示に関する抜取検査	買取検査など	合計
検査検体数	2,693	20	888	3,601
違反検体数	10	2	0	12
不良検体数	0	0	0	0

※ 栄養成分表示に関する抜取検査は右欄に計上しています。

3 重点的に実施した事業

(1) 肉を原因とする食中毒対策

カンピロバクターや腸管出血性大腸菌などによる食中毒予防を目的として、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、ポスターや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状況】

立入施設の分類	立入点検数	チラシ配布件数
食肉の取扱いがある施設	5,112	3,733
生や加熱不十分な肉を提供している施設など	345	

【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	96回(参加人数: 2,482人)
乳幼児健診でのチラシ配布	約96,400枚
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26日~9月1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26日~9月1日) 桜木町駅(8月5日~9月1日) YouTube広告 視聴回数95,412回(8月1日~8月31日)

【肉を原因とする食中毒予防啓発ポスター掲出】



(2) HACCPに沿った衛生管理の定着支援

食品等事業者が「HACCPに沿った衛生管理」を適切にかつ継続して行えるよう、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。

【事業者への支援などの実施状況】

チラシ配布枚数*	10,989
講習会*(集合形式・eラーニング形式)受講者数	16,815
導入及び定着指導件数	20,275
検証支援	抜取検査検体数 213
	ふきとり検査検体数 143

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におけるノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒予防を目的として、高齢者施設や保育所、小学校、病院、ホテル、宴会場、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、チラシの配布などを行い、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、地域食堂などに対して調理器具などのふきとり検査や講習会の実施などの衛生支援を行いました。

また、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、4,211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（実施件数）（重複あり）		
		立入点検	書類点検※2	啓発※3
高齢者施設など	2,832	394	43	1,293
幼児・児童施設など	2,259	270	21	1,164
その他の社会福祉関連施設	1,813	60	3	2,280
小学校	364	358	0	358
病院	132	100	0	100
ホテル、宴会場、仕出し屋など	116	123	0	123
合計	7,516	1,305	67	5,318

【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	18	467

※1 令和6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) 魚介類による危害発生防止対策

ア アニサキス

飲食店や家庭におけるアニサキスによる食中毒予防を目的として、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するとともに、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。

【立入点検などの実施状況】

立入点検数	1,649
チラシなど配付枚数	2,375

参
照

▶ [アニサキス寄生状況
の調査結果
\(横浜市ウェブページ\)](#)



イ ふぐ

ふぐ取扱施設及び魚介類取扱施設 608 件に対して立入点検を行い、ふぐの適切な取扱いに関する指導や小魚へのふぐの稚魚混入防止に関する啓発を行いました。

ウ その他

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ナなど 141 検体の検査を実施しました。

4 その他の事業

(1) アレルゲンを含む食品の点検

表示がないアレルゲンを含む食品の流通を防ぐため、市内の食品製造施設で製造された菓子などの食品について検査を行いました。また、保育所や小学校などにおけるアレルゲンのコンタミネーションによる健康被害を防ぐため、施設での混入防止対策を確認するとともに調理品の検査を実施しました。

【アレルゲン除去食の検査実施状況】

	検査項目別内訳				検査検体数
	小麦	乳	卵	くるみ	
小学校	16	16	16	0	48
保育所など	3	6	21	0	30
市内製造施設	0	13	10	36	59
合計					137

(2) 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予防を目的として、飲食店など 1,584 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、消費者に対してチラシなどにより食中毒予防情報の発信を行いました。

(3) 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 560 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。

(4) 食品の適正表示の推進

食品表示が適正になされるよう、食品販売施設などに立入点検を行い、加工食品や生鮮食品の表示を点検しました。また、食品の栄養成分表示の適正性を確認するため、加工食品について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、適正表示の普及啓発を行いました。消費者には表示の見方や活用方法について啓発するため、栄養成分表示に関する啓発動画を作成し、YouTube 広告にも掲載しました。



(5) 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 227 検体、小学校などで提供される牛乳や米など 347 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)



(6) 輸入食品の点検

日本の規格基準や食品表示基準に合わない食品の流通を防ぐため、輸入食品 365 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ツツ類など 10 検体に対し、カビ毒の検査を実施しました。

(7) 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	立入点検数	抜取検査検体数
夏期	5,454	662
年末	5,635	501

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)



(8) イベントにおける食品衛生対策

横浜マラソンなどの大規模イベントでは、食品事故の発生防止のために計画段階から指導・助言を行い、安全の確保に努めました。また、第9回アフリカ開発会議（TICAD9）に向けた事前監視や 2027 年国際園芸博覧会（GREEN×EXPO 2027）に向けた衛生対策の検討などを実施しました。

(9) 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。

(10) 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 98 件に対して立入点検を行いました。

(11) 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大量調理施設において、調理後の食品の温度管理を想定した検証実験を行い、得られたデータをもとに、視覚的にわかりやすい啓発動画を作成しました。

参
照

▶ [ウエルシュ菌食中毒予防啓発動画](#)
(横浜市公式 YouTube)



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。

【立入点検などの実施状況】

立入点検		抜取検査
対象施設数	立入点検数	検査検体数
354	2,600	1,457

(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	14,473
豚	153,953

【食肉市場内の立入点検実施状況】

対象施設種類	施設数	立入点検数（外部検証含む）
と畜場	1	262
市場内施設	4	

【食肉市場内抜取検査の実施状況】

検査の種類	椪体数	検体数内訳
抜取検査	300	牛 150 検体、豚 150 検体
ふきとり検査	679	食肉 589 検体、器具・手指 90 検体
枝肉切除検査	120	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	立入点検数
認定小規模食鳥処理場	9	8
届出食肉販売業	1	2

【食鳥処理場の検査実施状況】

検査種類	検体数
食鳥肉検査*	20
ふきとり検査	50

* 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。