

## 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。

食中毒発生件数はノロウイルスを原因とするものが最も多く、34%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。

#### 【令和6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	15	187	黄色ぶどう球菌	1	162
カンピロバクター	12	61	サルモネラ属菌	1	24
アニサキス（寄生虫）	11	11	ウエルシュ菌	1	22
セレウス菌	2	8	その他	1	4
合計				44	479

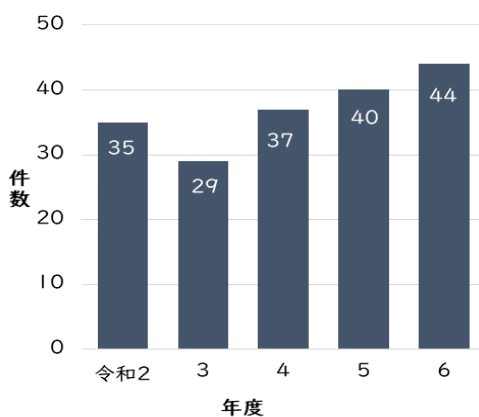
参  
照

▶ [食中毒発生状況  
（横浜市ウェブページ）](#)

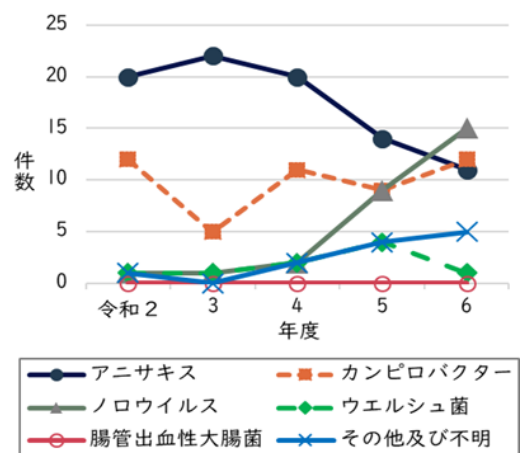


#### 【過去5年間の食中毒発生状況（横浜市）】

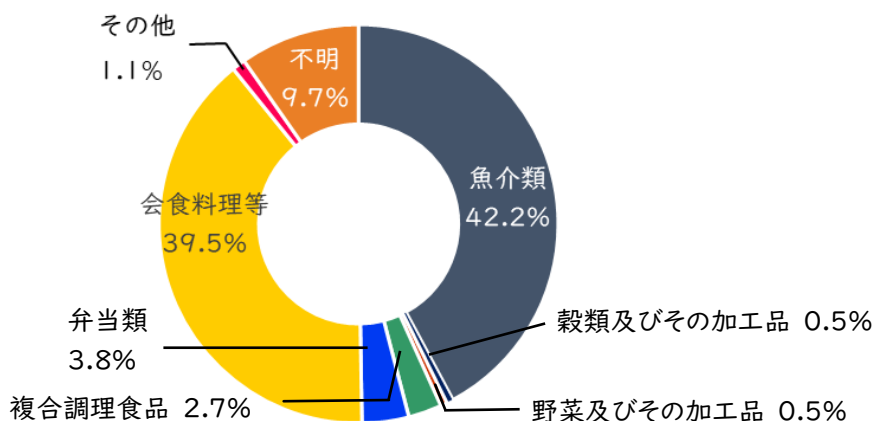
過去5年間の食中毒発生件数



過去5年間の病因物質別食中毒発生推移



過去5年間の原因食品別食中毒発生件数



## 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2年度	444
令和3年度	398
令和4年度	576
令和5年度	761
令和6年度	738

### 【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※	490	飲食店で食事後に体調不良を呈した
不衛生取扱管理	98	飲食店の客席でねずみを見た
異物混入	70	カレーパンにプラスチック製異物が混入していた
異味・異臭	32	弁当からシンナーのような異臭がした
腐敗・変敗	9	購入した弁当が腐敗していた
カビの発生	8	うなぎの蒲焼きにカビが発生していた
表示	5	焼き菓子の賞味期限表示が欠落していた
その他	26	消費期限が過ぎたおにぎりが販売されていた
合計	738	

※ 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実施状況】

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	1,140 524
	ウイルス	便 器具・手指などのふきとり、食品	1,252 218
	寄生虫	便 食品	15 0
	カビなど	届出食品（洋生菓子）	0
	植物性自然毒	スイセン、マムシグサなど	4
異物の同定検査など		金属片、プラスチック片など カビ・腐敗・変敗など 昆虫など その他（動物性異物）	15 3 1 1
合計			3,173