



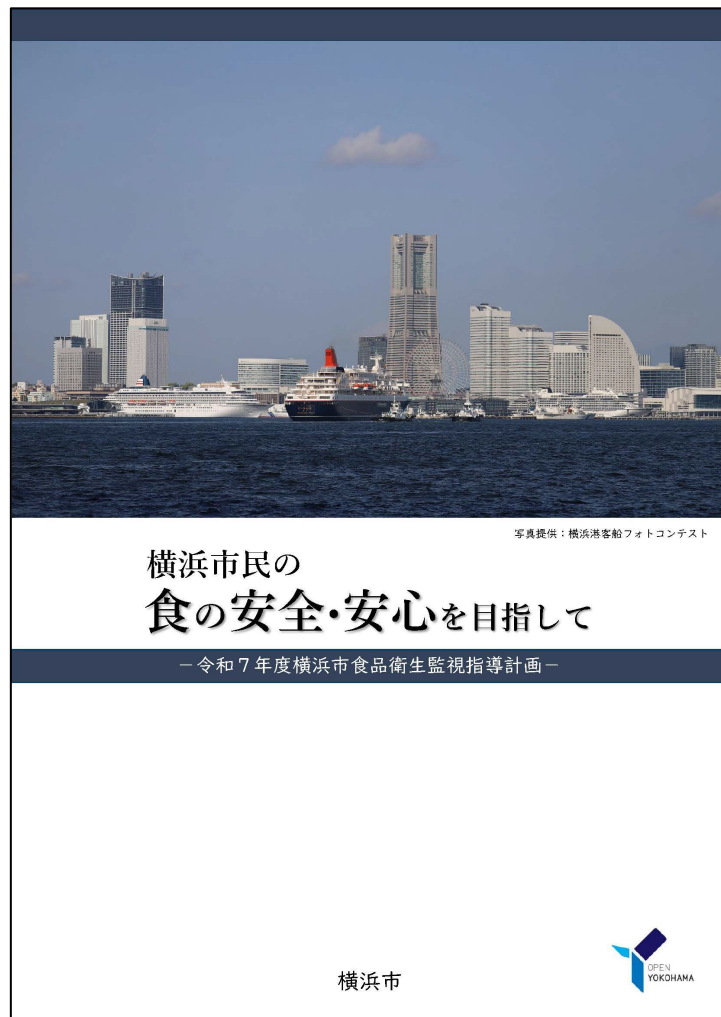
OPEN  
YOKOHAMA

# 横浜市

## 横浜市民の 食の安全 ・ 安心を目指して

令和7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」とします。)に基づき、食品等取扱施設への立入点検や食品の検査などを実施しています。

今般、令和7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いいたします。

# 目次

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| ◆ 立入点検結果・検査結果                                         | … 4  |
| ◆ 重点的に実施した事業                                          | … 7  |
| ◆ その他の実施事業                                            | … 10 |
| ◆ 食中毒の発生状況                                            | … 11 |
| ◆ 食品に関する相談・届出                                         | … 12 |
| ◆ 自主衛生管理の推進                                           | … 13 |
| ◆ 消費者、食品等事業者及び行政による<br>情報提供・意見交換<br>(リスクコミュニケーション)の推進 | … 14 |
| ◆ 関連情報                                                | … 15 |

# 食品衛生法・食品表示法に基づく立入点検結果

市内の食品等取扱施設 50,673施設※<sup>1</sup>に対して、  
延べ25,645回立入点検を実施しました。

| 立入頻度                                                                                               | 対象施設                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <br>大<br>優先度<br>小 | 食中毒事故発生原因施設                                               |
|                                                                                                    | 違反食品や苦情などの原因施設                                            |
|                                                                                                    | 広域に大量流通する食品製造施設 など                                        |
|                                                                                                    | 大量調理施設に該当しない集団給食施設、<br>食肉を取り扱う飲食店 など                      |
| 実状に<br>応じて                                                                                         | 簡易な調理※ <sup>2</sup> 又は容器包装に入れられた製品を<br>そのまま販売する営業に限る施設 など |



※<sup>1</sup>:令和7年度監視指導計画策定時(令和7年2月時点)の数

※<sup>2</sup>:冷凍食品を温めて提供するのみ など

# 食品衛生法・食品表示法に基づく検査結果

食品などを3,272検体検査し、そのうち25検体(約0.8%)の違反食品が発見されました。  
違反の内訳として、食品衛生法違反が10件、食品表示法違反が15件でした。

|            |                   | 検査内容        |      |         |             |        |              |          |           |             |     |           |
|------------|-------------------|-------------|------|---------|-------------|--------|--------------|----------|-----------|-------------|-----|-----------|
| 検査項目       |                   | 細菌          | ウイルス | 農薬      | 食品添加物       | 動物用医薬品 | アレルギー        | 遺伝子組換え食品 | 貝毒・フグ毒    | 理化学その他※2    | 寄生虫 | 栄養成分      |
| 検査を行った主な食品 |                   | 魚介類加工品・弁当など | 二枚貝  | 野菜・果物など | 魚介類加工品・菓子など | 肉・卵など  | 給食施設調理品・菓子など | 菓子・穀類など  | 二枚貝・フグ加工品 | 魚介類・野菜・果物など | 魚介類 | 加工食品・菓子など |
| 検体数        | 合計<br>3,651<br>※1 | 1,449       | 28   | 180     | 728         | 377    | 123          | 30       | 30        | 453         | 233 | 20        |

## 検査による違反食品の例

### 食品衛生法

生ハムからサルモネラ属菌を検出

→ 製造者に対する調査、商品回収・再発防止を指導

### 食品表示法

- ・菓子類から表示にない食品添加物が検出
- ・調味料の熱量、炭水化物、ナトリウムが、表示値の許容差の範囲を逸脱

→ 所管自治体に通報



※1 複数の検査を行った検体は、重複して計上しています。

※2 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。

# 中央卸売市場本場食品衛生検査所・食肉衛生検査所による立入点検及び検査

## 中央卸売市場本場食品衛生検査所

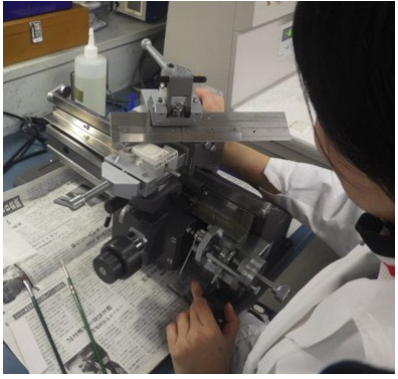
中央卸売市場内施設(せり場、仲卸業者など)、南部市場物流エリアの食品等取扱施設などに対し、せり実施時間の早朝時間帯から、立入点検や抜取検査を実施しました。

## 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のと畜検査、牛海綿状脳症(BSE)が疑われる牛がいないこと及び牛の特定部位が除去されていることの確認を行いました。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。



中央卸売市場での立入点検



食肉衛生検査所での検査

※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. 5の検査の表には含まれていません。

| 立入点検件数        | 対象施設数 | 実施回数   |
|---------------|-------|--------|
| 中央卸売市場本場内施設など | 347施設 | 2,057回 |

| 食肉処理場       |     |                  |
|-------------|-----|------------------|
| ・と畜場        | 1施設 | 263回<br>(外部検証含む) |
| ・食肉市場内施設    | 4施設 |                  |
| 食鳥処理場       |     |                  |
| ・認定小規模食鳥処理場 | 9施設 | 13回              |
| ・届出食肉販売業    | 1施設 | 2回               |

| 検査件数          | 検体数     | 内容等                 |
|---------------|---------|---------------------|
| 中央卸売市場本場内施設など | 1,377検体 | 魚介類479検体、農産物161検体など |

| 食肉市場内仲卸施設 |          |                    |
|-----------|----------|--------------------|
| ・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530検体、器具・手指120検体 |
| ・枝肉切除検査   | 120検体    | 牛60検体、豚60検体        |
| ・と畜検査     | 169,304頭 | 牛15,409頭、豚153,895頭 |
| 食鳥処理場     |          |                    |
| ・食鳥肉検査※   | 20検体     |                    |
| ・ふきとり検査   | 60検体     |                    |

# 重点的に実施した事業①

## 肉を原因とする食中毒対策

### 食肉関連施設への立入

申請時の取扱品目などから把握した、食肉の取扱いがある施設に延べ7,259回、そのうち生や加熱不十分な肉を提供している施設などに延べ339回立入点検を実施しました。

### 市民向け啓発

肉を原因とする食中毒予防についての講習会  
231 回(参加人数:2,265 人)

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11日～8月17日)

市内バーベキュー場(8月1日～8月31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11日～8月17日)

YouTube広告

視聴回数241,011 回(8月1日～8月31日)



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)



## 重点的に実施した事業②

# HACCPに沿った衛生管理の定着支援

HACCPはHazard Analysis and Critical Control Point の略です。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。

|                            |        |         |
|----------------------------|--------|---------|
| チラシ配布数                     |        | 8,273枚  |
| 講習会(集合形式・eラーニング形式)<br>受講者数 |        | 16,054人 |
| 導入及び定着指導回数                 |        | 18,206回 |
| 検証支援                       | 抜取検査   | 232検体   |
|                            | ふきとり検査 | 133検体   |

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、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。

参照

▶ HACCPに沿った衛生管理について 横浜市  
(横浜市ウェブページ)



小規模な一般飲食店向け

# HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理 実践講座



## 事業者向け講習会

[illegible]

## 事業者向けチラシ

# 重点的に実施した事業③

## ウエルシュ菌による食中毒予防対策

カレーなどの大量に加熱調理した食品を提供する、社会福祉施設等で発生がみられます。

加熱や保温設備の管理が重要になるため、設備点検や、調理後の速やかな提供、保存温度管理などを、高齢者施設、学校等に対し、1,063回の立入点検、1,914回の啓発を実施しました。



### 参照

▶ ウエルシュ菌  
食中毒予防  
(横浜市公式  
YouTube)



### 参照

▶ ノロウイルス  
食中毒予防  
(横浜市公式  
YouTube)



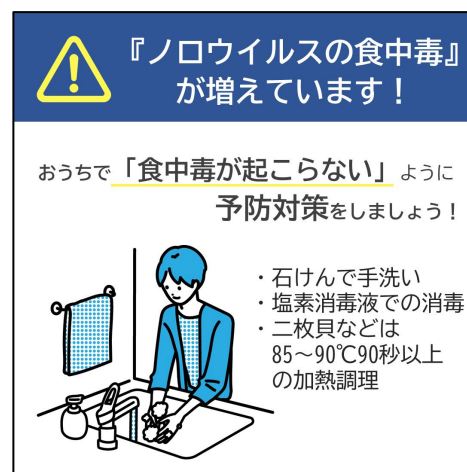
## ノロウイルス等による食中毒予防対策

高齢者施設や保育所、小学校などの、食中毒発生時に大規模化、重篤化しやすい傾向がある施設に対して立入や書類の点検を実施しました。

点検時には、手洗い等の予防対策及び不顕性感染(無症状)を中心に指導・啓発しました。

### 緊急注意喚起の実施(令和8年1月)

ノロウイルス食中毒の急増を受け、高齢者施設や保育所、学校、病院、ホテル等の約8,000施設へ文書送付による緊急の注意喚起や、講習会・横浜市公式X等による事業者・市民向け啓発を実施しました。



## 大規模イベントの衛生対策

食品が提供される大規模イベントの食の安全を確保するため、対策を実施しました。

### 横浜グリーンエキスポ



### 横浜マラソン



### アフリカ開発会議



出典:外務省HP  
[https://www.mofa.go.jp/mofaj/af/af1/pageit\\_000001\\_02283.html](https://www.mofa.go.jp/mofaj/af/af1/pageit_000001_02283.html)

- 横浜グリーンエキスポや第9回アフリカ開発会議(TICAD 9)で提供される食品の点検・事前相談の実施

## その他の実施事業

### 適正な食品表示の推進

適正な表示がされた食品が流通するよう、立入点検などを実施するとともに、食品表示に関する知識の普及啓発を行いました。

#### 市民向け啓発



- 栄養成分表示に関する啓発動画を掲出

<掲出場所>

YouTube広告  
公共交通機関  
乳幼児健診会場 など

#### 事業者向け啓発

#### 監視指導

- 食品販売施設等への立入点検
- 栄養成分表示に関する検査
- 食品表示基準改訂の周知

参  
照

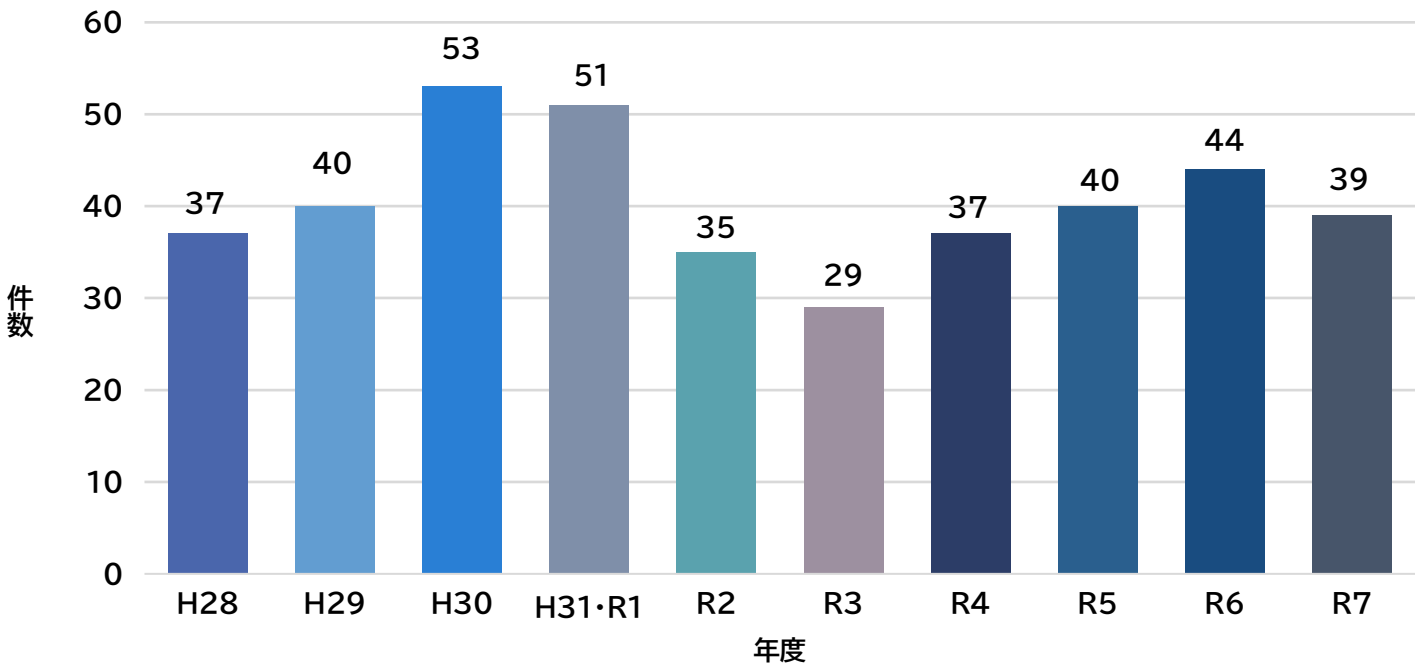
▶ 栄養成分表示  
啓発動画  
(横浜市  
公式YouTube)



# 食中毒の発生状況

## 【令和7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   | 19   | 387 | 腸管出血性大腸菌 | 2    | 4   |
| カンピロバクター | 10   | 50  | その他及び不明  | 0    | 0   |
| アニサキス    | 8    | 8   | 合計       | 39   | 449 |



過去10年間の食中毒発生件数

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、約半分を占め、COVID-19流行前の水準と同等の発生がみられました。

患者数でもノロウイルスによるものが最多でした。

※横浜市ウェブページから、発生原因等をまとめた資料をご覧ください。

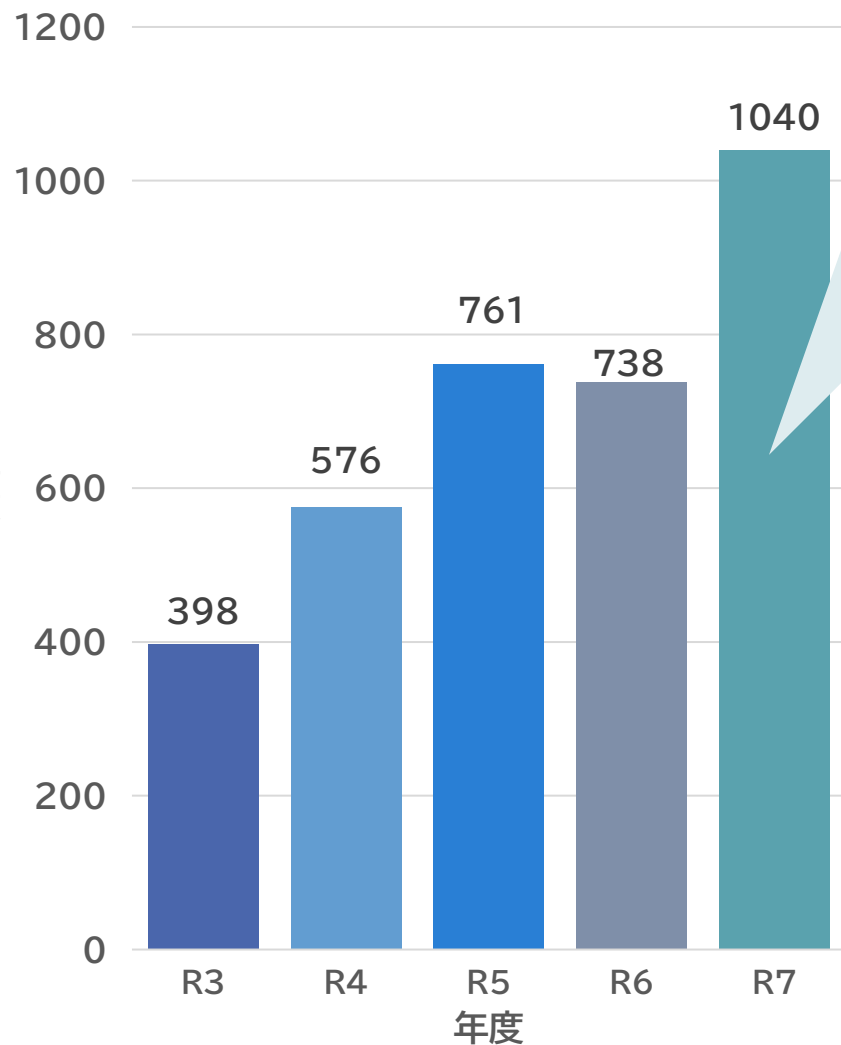
参照

▶ [食中毒発生状況](#)  
(横浜市ウェブページ)



# 食品に関する相談・届出

相談・届出件数



COVID-19流行前の水準(800件程度)を上回る届出・相談が寄せられ、特に有症事案に関する届出数が増加しました。

| 内容    | 件数    | 主な事例                    |
|-------|-------|-------------------------|
| 有症    | 735   | 飲食店で食事後に体調不良を呈した        |
| 不衛生   | 120   | 飲食店の客席にゴミブリがいた          |
| 異物混入  | 85    | 購入したシュークリームからビニール片が出てきた |
| 異味・異臭 | 25    | 購入した果汁飲料の容器が膨張、異常な酸味がした |
| 表示    | 11    | 弁当の表示にアレルギー表示が無かった      |
| カビの発生 | 6     | 購入したサンドイッチのパンにカビが付着していた |
| 腐敗・変敗 | 5     | 購入したキムチが腐敗していた          |
| その他   | 53    | 飲食店で喫食したハンバーグが加熱不十分だった  |
| 合計    | 1,040 |                         |

# 自主衛生管理の推進

(一社)横浜市食品衛生協会と連携し、食品衛生事業者の自主衛生管理の強化を図りました。



養成講習会※1 21回実施 計3,756人 受講

※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

実務講習会※2 147回実施 計17,617人 受講

※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

(一社)横浜市食品衛生協会主催  
実務講習会の修了証

食品衛生責任者の選任  
及び講習会の受講促進

自主衛生管理の推進

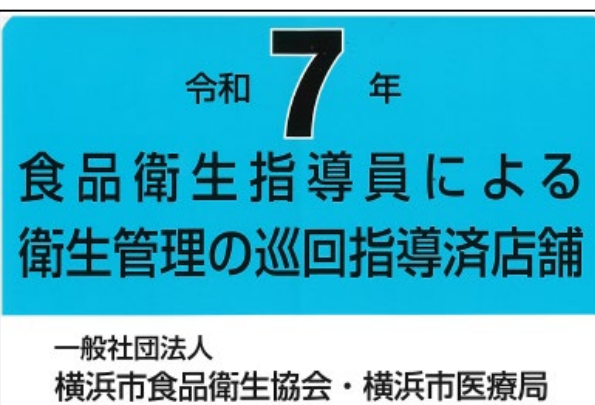
一般社団法人  
横浜市食品衛生協会との連携

優良施設表彰など



最優秀施設認定証

※食品衛生指導員…  
食品等取扱施設の巡回  
指導などを行います



- ・(公社)日本食品衛生協会会長表彰 2施設
- ・横浜市長表彰 2施設
- ・(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰 5施設
- ・秀級施設 303施設

# 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

## 1 リスクコミュニケーション

### 「食の安全・安心推進横浜会議」

学識経験者、市民代表等からなる委員12人(令和8年3月現在)  
監視指導計画やシンポジウムのテーマについて、意見交換を行いました。



### 食の安全を考えるシンポジウム

「もっと知りたい！」

缶詰・びん詰・レトルト食品」

令和7年11月15日開催

当日参加者:118人

参照

▶ [食の安全を  
考えるシンポジウム](#)  
(横浜市ウェブページ)



## 2 食品衛生の普及啓発



### 食中毒予防キャンペーン

(一社)食品衛生協会と協力し、  
市内各地で食中毒予防啓発イベント  
等を開催しました。

令和7年度:18区26回実施

12,912人参加

令和7年度 都筑区食中毒予防キャンペーン

| 窓口                  |       | 住所           | 電話番号              | 窓口                    | 住所            | 電話番号     |
|---------------------|-------|--------------|-------------------|-----------------------|---------------|----------|
| ● 福祉保健センター<br>生活衛生課 | 青葉区   | 青葉区市ケ尾町31-4  | 978-2463          | 瀬谷区                   | 瀬谷区二ツ橋町190    | 367-5751 |
|                     | 旭区    | 旭区鶴ヶ峰1-4-12  | 954-6166          | 都筑区                   | 都筑区茅ヶ崎中央32-1  | 948-2356 |
|                     | 泉区    | 泉区和泉中央北5-1-1 | 800-2451          | 鶴見区                   | 鶴見区鶴見中央3-20-1 | 510-1842 |
|                     | 磯子区   | 磯子区磯子3-5-1   | 750-2451          | 戸塚区                   | 戸塚区戸塚町16-17   | 866-8474 |
|                     | 神奈川区  | 神奈川区広台太田町3-8 | 411-7141          | 中区                    | 中区日本大通35      | 224-8337 |
|                     | 金沢区   | 金沢区泥亀2-9-1   | 788-7871          | 西区                    | 西区中央1-5-10    | 320-8442 |
|                     | 港南区   | 港南区港南4-2-10  | 847-8444          | 保土ヶ谷区                 | 保土ヶ谷区川辺町2-9   | 334-6361 |
|                     | 港北区   | 港北区大豆戸町26-1  | 540-2370          | 緑区                    | 緑区寺山町118      | 930-2365 |
|                     | 栄区    | 栄区桂町303-19   | 894-6967          | 南区                    | 南区浦舟町2-33     | 341-1191 |
| ○ 健康安全部             | 食品衛生課 | 中区本町6-50-10  | 671-2459<br>~2460 | ▲ 中央卸売市場<br>本場食品衛生検査所 | 神奈川区山内町 1     | 441-1153 |
|                     | 健康安全課 |              | 671-2463          | ■ 食肉衛生検査所             | 鶴見区大黒町3-53    | 511-5812 |
| ★ 衛生検査所             |       | 金沢区富岡東2-7-1  | 370-8460          |                       |               |          |



食品関係の営業許可等、食品に対する苦情、食中毒の疑いについて

≫ 各福祉保健センター生活衛生課

食品に関する検査や細菌、残留農薬、食品添加物などについて

≫ 衛生研究所

魚介類や野菜など、市場での食品の取扱いについて

≫ 中央卸売市場本場食品衛生検査所

食肉に関する検査について

≫ 食肉衛生検査所

食品衛生全般に関する一般的なことについて

≫ 健康安全部食品衛生課

食中毒や感染症に関する一般的なことについて

≫ 健康安全部健康安全課

# 明日をひらく都市

## OPEN X PIONEER

## 横浜市

食中毒予防のための  
チラシ・パンフレット・啓発動画



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/>