

食の安全 横浜市の取組

令和7年度 横浜市食品衛生監視指導計画に対する実施結果

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。

● 主な取組 ① ●

肉を原因とする食中毒対策

生や加熱不十分な肉を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。食中毒予防に向け、肉の取扱いがある施設への立入点検や、市民向け啓発を実施しました。

生焼けは
NG



実施内容

① 肉の取扱いがある施設への立入点検 (延べ7,259回)

肉の取扱いがある施設、特に生や加熱不十分な肉を提供している施設に対して、立入点検を実施
【主な指導内容】十分な加熱、二次汚染の防止 (器具の洗浄・消毒など)

② 市民向け啓発

- 肉を原因とする食中毒予防に関する講習会 (231回、参加人数2,265人)
- 啓発ポスター掲出 (横浜駅みなみ通路、市内バーベキュー場)
- カンピロバクター予防啓発動画 (デジタルサイネージ、YouTube広告 (約24万回再生))

市民の皆さまへ カンピロバクター食中毒予防のポイント



十分な
加熱

生や加熱不十分な
肉のメニューを
注文しない、食べない

中心部を75℃で1分以上



家庭では、中心部の色が
変わるまで十分に加熱



二次汚染
の防止

肉を切る専用の
包丁・まな板を用意
作業切替時には洗浄後、消毒



▲食中毒予防対策動画
(横浜市公式YouTube)

● 主な取組 ② ●

HACCPに沿った衛生管理の定着支援

HACCP※に沿った衛生管理の定着に向け、食品等事業者に対して各種支援を実施しました。

※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

HACCPに沿った衛生管理について
(横浜市ウェブページ)



実施内容

- 食品等事業者に対して、講習会やチラシの配布などによる啓発を実施
- 食品取扱施設に対して、立入点検などにより取組状況を確認
 - ▶ 抜取検査、ふきとり検査などにより衛生管理状況を確認の上、継続して運用するための助言を実施



● 主な取組 ③ ● ウエルシュ菌・ノロウイルスによる食中毒予防対策



ウエルシュ菌による食中毒

カレー、煮物などの食品を大量に調理し、提供する施設で発生するおそれがあります。

実施内容

加熱・保温設備の管理・点検や、調理後の速やかな提供などについて指導・啓発



ノロウイルスによる食中毒

高齢者や乳幼児・児童が多く利用する施設では、食中毒発生時に大規模化、重篤化しやすい傾向があります。

実施内容

手洗い等の予防対策、不顕性感染（無症状）に関する内容を中心に指導・啓発



高齢者施設、保育所、小学校などに対し、1,063回の立入点検を実施

Topic

大規模イベントの衛生対策

実施内容

横浜グリーンエキスポや第9回アフリカ開発会議（TICAD 9）などで提供される食品の点検・事前相談を実施しました。
横浜グリーンエキスポに関しては、令和8年度末の開幕に向けて、継続して実施しています。

行事開催届

✓ 提供食品の事前確認



会場や関連する食品取扱施設の立入検査



令和7年度の立入点検・検査の結果

- 市内の食品等取扱施設50,673施設に対して、延べ25,645回の立入点検を実施しました。
- 市内に流通する食品などを3,272検体検査し、そのうち25検体の違反食品を発見しました。
- 発見した違反食品への対応
 - ▶製造者に対する調査、商品回収・再発防止の指導
 - ▶輸入者などを所管する自治体への通報

主な違反食品

- ・サルモネラ属菌を検出した生ハム
- ・表示にない食品添加物を検出した菓子類



横浜市食品衛生監視指導計画

皆さまから寄せられたご意見を参考に作成しています。毎年、1月頃に意見募集を実施していますので、ぜひ、ご意見・ご要望をお寄せください。

「横浜市食品衛生監視指導計画・実施結果」本編

「横浜市食品衛生監視指導計画・実施結果」本編や、意見募集の詳細は、「食の安全ヨコハマWEB」でご覧いただけるほか、各福祉保健センターの窓口でもご案内しています。

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です。食中毒の予防・対策に関する動画、食品衛生に関する相談窓口や、「横浜市食品衛生監視指導計画・実施結果」本編などについて掲載しています。

