

平成 31 年度 横浜市食品衛生監視指導計画

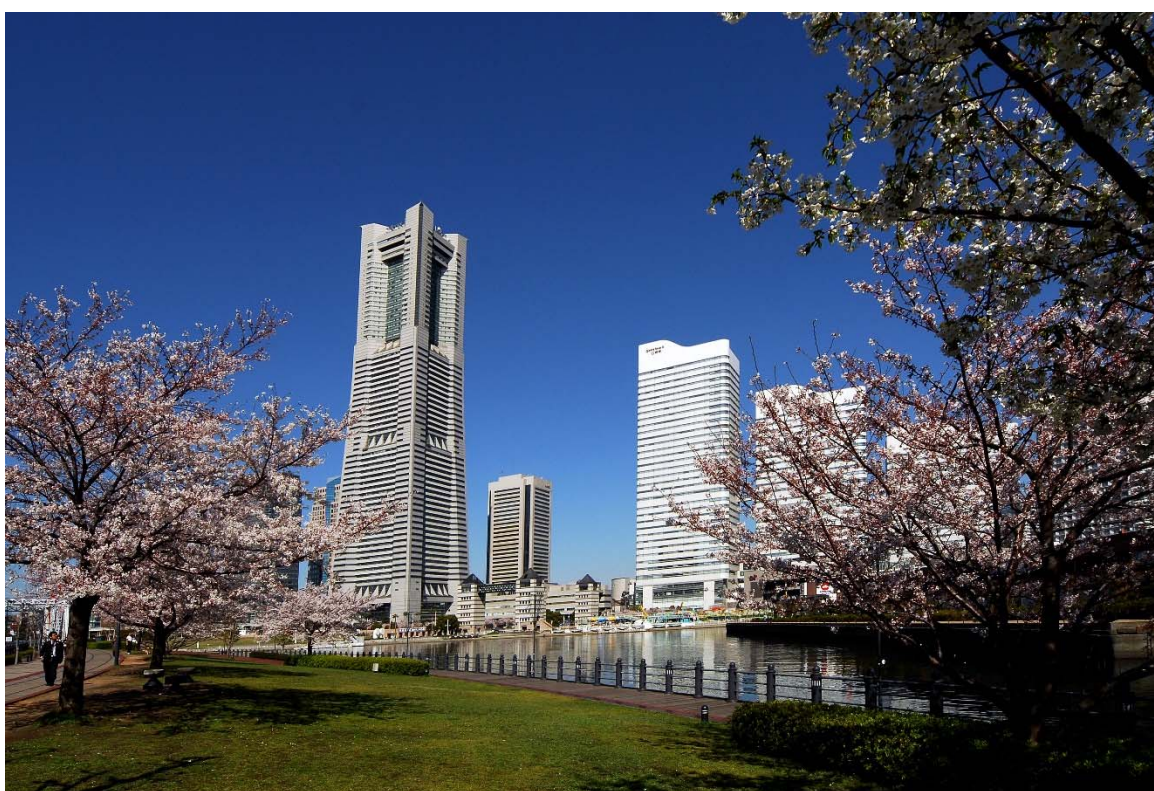


PHOTO by Hideo MORI

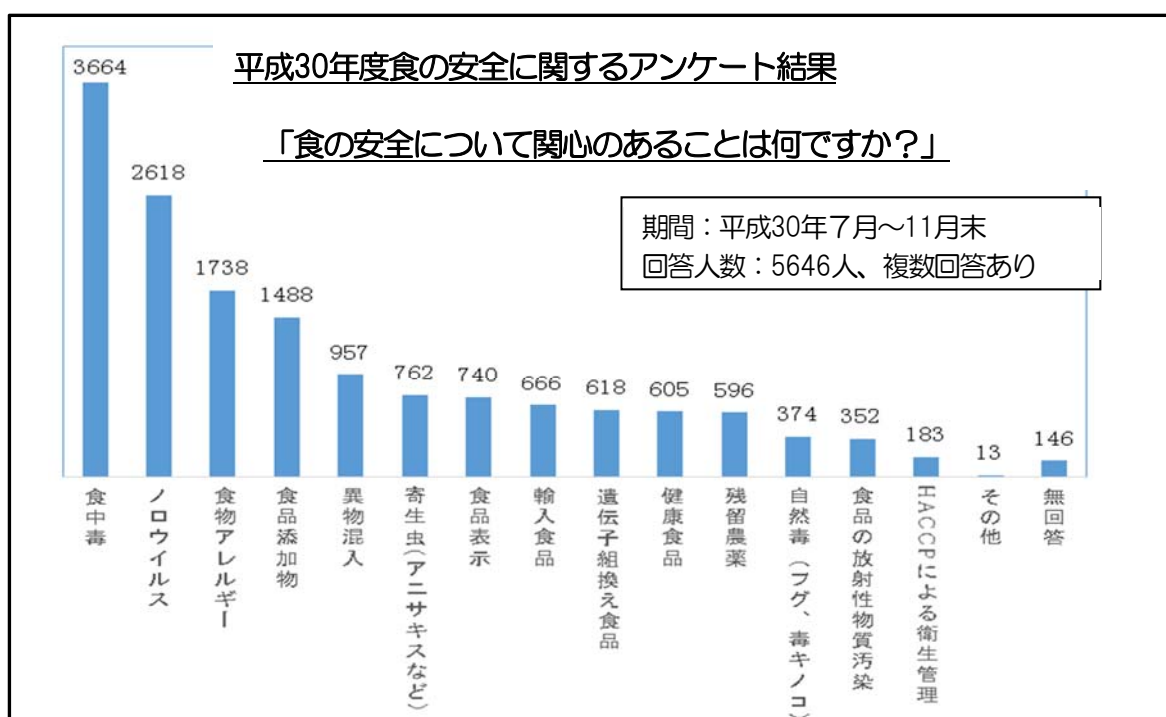
横浜市



はじめに

「平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、横浜市が、食品衛生法や関係法令に基づいて、平成31年4月1日から平成32年3月31日までの期間の監視指導等の事業を効率的に実施するため、市民の皆様からの御意見を参考にして策定しています。

本市では、この監視指導計画に基づき、監視指導や検査、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、情報提供など、各種の事業を効果的に推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。



目次

I 立入検査及び食品等の検査	1
II 自主衛生管理の推進	5
III 消費者、 <u>食品等事業者</u> 及び行政による情報提供・意見交換 （ <u>リスクコミュニケーション</u> ）の推進	7
IV 食品専門監視班の業務	8
V 衛生研究所（食品衛生関係）の業務	9
VI 市場衛生検査所の業務	9
VII 監視指導の実施体制	10
VIII 監視指導の連携体制	11
用語説明	16

各ページ本文中の 下線 がついている語句は、巻末に用語説明があります。

I 立入検査及び食品等の検査

1 立入検査

横浜市には平成 31 年 2 月末現在で、約 77,000 件の食品等取扱施設があります。これらの施設に対し、食品の調理・保管状況、原材料や添加物などの適正使用や期限表示、衛生状態などの監視指導を実施し、不備などがあった場合は適正指導を行います。（主な監視指導項目：別表 1、2（P.12））

また、営業許可調査時（新規、更新）にも、食品の衛生的な取扱いなどに関する指導を行います。

食品等関係営業施設への監視指導は、業種、施設の規模、取扱品目の状況、食中毒及び違反、不良食品の発生状況や内容などにに基づき策定した立入検査計画（別表 3、4（P.13））に沿って実施します。

2 食品等の検査

市内で製造される食品や流通、販売される食品などの安全性を確認するため、検査計画（別表 5、6（P.14、15））に基づき検査を実施し、違反・不良食品の排除に努めます。なお、食品等の検査は、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき実施します。

3 主な事業の内容

（1）重点的に実施する事業

① HACCP^{ハサップ}導入の推進

平成 30 年 6 月の食品衛生法改正により、食品等事業者を対象に食品衛生管理の国際標準である HACCP に沿った衛生管理が平成 32 年に制度化されることになりました。それまでに、食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入するよう取り組みます。

● HACCP 制度化の周知

講習会や新規営業に関する相談時などの機会をとらえ、事業者には HACCP に沿った衛生管理の制度化について周知します。

● HACCP 導入指導及び技術的支援

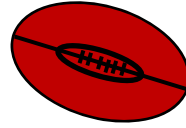
厚生労働省が公開している HACCP 導入のための手引書などを参考に、営業施設への立入検査時や営業許可申請時に必要な助言指導を行いながら、導入を推進します。特に、平成 31 年度は大量調理を行う施設や食中毒を発生させるリスクの高い食品を取り扱う施設、複数の店舗をチェーン展開する飲食店・販売店を中心に、HACCP 導入を指導します。

また、既に HACCP に取り組んでいる製造業などについては、施設や設備のふきとり検査などを必要に応じて実施し、事業者には結果をフィードバックすることで自主点検や衛生管理の検証がより効果的に行えるよう支援します。

【HACCP に沿った衛生管理の制度について】

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 2 つの基準が設けられました。どちらの基準でも、食品等事業者が、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、実施状況を記録して衛生管理の「見える化」を行います。

この 2 つの基準をあわせて「HACCP に沿った衛生管理」としています。



② 大規模イベントにおける食品衛生対策

ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会や第7回アフリカ開発会議などの大規模なイベントにおける食中毒事故などを未然に防止するため、イベント会場や宿泊施設などにおける立入検査や抜取検査などを実施します。

また、イベント開催に伴い、観光客の利用が見込まれる飲食店などの監視を重点的に実施します。併せて、平成32年に開催される東京2020オリンピック・パラリンピックに向けて、食品衛生対策を実施します。

③ 肉を原因とする食中毒対策

近年、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が多く発生しています。

また、牛などの生肉は腸管出血性大腸菌に汚染されている可能性があり、食中毒が発生した場合は、重篤な症状になることがあります。

これらの食中毒の予防には、肉の十分な加熱や、二次汚染の防止が重要です。そこで、生や加熱不十分な肉を提供している飲食店に対し、重点的に監視指導を行うとともに、食肉販売店に対し、十分な加熱が必要な旨の情報提供を販売時に行うよう指導します。

市民の皆様には肉を十分に加熱してから食べるよう情報提供を行います。

動画でチェック!! そのお肉ちゃんと焼けてる? カンピロバクター食中毒を防ごう!

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=7S1K8C1vIT4>

横浜市 カンピロ 動画

検索



④ 社会福祉施設等の食品衛生対策

ノロウイルスによる食中毒は、例年多くの患者が発生しており、特に高齢者施設、保育所、大量調理を行う施設などでは、大規模化、重症化しやすいため注意が必要です。ノロウイルスは、不顕性感染を含めて、調理従事者を介して広がる事例が多いことから、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適正な取扱い方法などについて助言指導を行います。

また、食物アレルギーは、食品にアレルゲンがわずかな量でも混入すると重篤な症状を引き起こすことがあるため、小学校や保育所において、混入防止対策について確認するとともに、調理された食品の検査を実施します。

対象施設

高齢者施設	老人保健施設、特別養護老人ホーム、老人ホームなど
保育所	市立保育園、私立保育園、認可保育園、横浜保育室など
大量調理を行う施設	病院、ホテル、宴会場、小学校、飲食店（仕出し）など
その他の施設	ボランティア給食、こども食堂・地域食堂など

⑤ 食品の適正表示の推進

食物アレルギーによる健康被害を防止するため、流通する食品のアレルギーの検査を実施し、適正表示を確認します。

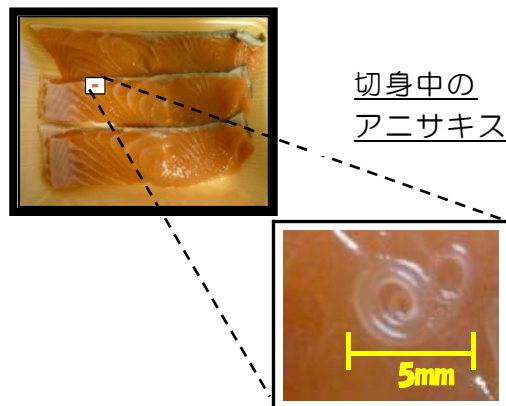
また、立入検査や講習会などを通じて、平成 32 年 4 月 1 日に移行する新しい表示基準に基づいた表示を行うよう、事業者に対し助言指導します。

(2) その他の事業

① アニサキス等の魚介類による食中毒の予防と対策

魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに対して、寄生虫の確認と除去の徹底について指導を行うとともに、冷凍処理の推奨を行います。

また、家庭でのアニサキス食中毒の発生を防ぐため、消費者に情報提供を行います。



② ふぐ取扱い、販売施設の点検

ふぐを取り扱う店舗の監視指導や、ふぐ加工製品の表示点検を行います。

③ 食品中に残留する農薬・動物用医薬品への対策

市内に流通する農産物、畜水産物及びその加工食品を対象として、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施します。

④ 食品中の放射性物質検査

市内産の農畜水産物や、中央卸売市場、食肉市場や量販店、小学校給食食材など、様々な流通段階の食品の放射性物質検査を実施します。また、これらの結果についてはウェブページで公開します。

⑤ 輸入食品の一斉点検

日本国内と国外では食品の規格や添加物の使用基準が異なります。そのため、日本の規格基準に合わない食品が流通することのないよう添加物などを中心に輸入食品の検査を実施します。

⑥ 夏期・年末の食品一斉点検

食中毒などの事故が発生しやすい夏期や、多品目の食品が短期間に流通する年末に、食品製造施設、飲食店、量販店などの監視指導や抜取検査を重点的に実施します。

⑦ 遺伝子組換え食品の点検

食品製造施設及び食品販売店の食品について、表示点検や検査を行います。

⑧ 魚介類の検査

水銀や PCB などの物質は食物連鎖によって魚介類に蓄積しやすい物質です。そこで、中央卸売市場に流通する魚介類について、水銀などの微量汚染物質や貝毒の検査を実施します。

また、魚介類の寄生虫であるクドア・セプテンプンクタータやかきのノロウイルス検査なども実施します。



クドア・セプテンプンクタータ
の顕微鏡画像

⑨ カビ毒の検査

検疫所での検査によって、輸入食品からアフラトキシンなどのカビ毒が検出されていることから、市内に流通する食品のカビ毒の検査を行います。

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、市内の小学校などに食材を納入する業者に対して監視指導を実施します。

⑪ 路上販売弁当の点検

路上で販売される弁当の安全性を確保するため、販売店及び製造施設の監視指導を実施します。

⑫ 広域的な食中毒対策

広域に発生する食中毒を防止するため、広域流通食品の検査や製造施設などへの監視指導を実施します。

4 違反発見時の措置

立入検査や食品などの検査の結果、違反・不良食品を発見した場合は、原因究明と改善指導を行うとともに、必要に応じて食品の回収、廃棄の措置を行い、迅速かつ適切に被害拡大と再発の防止を行います。

また、広域流通食品や輸入食品などで違反を発見した場合は、厚生労働省や消費者庁などの関係各省庁、関係自治体に通報し、連携して対応します。

5 他法令の違反が疑われる際の対応

「健康増進法」や「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」、「景品表示法」などの複数の法令の違反が疑われる食品を発見した場合は、これらの法令の担当部門と連携して対応します。

6 食中毒等健康危害発生時の対応

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌 O157などの食中毒や感染症の発生時には、医師や患者からの届出などに基づき、福祉保健センター、健康福祉局健康安全課、他都市衛生部局、国などと連携して患者の調査や食品の検査などを行い、迅速な原因究明や被害拡大防止措置を講じます。

また、原因施設に対しては、必要に応じて、営業の禁止や停止などの行政処分を行い、被害の拡大防止を図るとともに、継続して再発防止に向けた監視指導を行います。

Ⅱ 自主衛生管理の推進

食の安全・安心を確保するためには、食品等事業者による自主衛生管理の推進が重要です。

1 食品衛生責任者の設置及び講習会の受講促進

「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」では、全ての食品関係営業施設において食品衛生責任者を設置することを定めています。

また、営業者は食品衛生責任者に公衆衛生に関する講習会を受講させ、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めることとしています。

食品衛生責任者養成講習会を実施している、一般社団法人横浜市食品衛生協会と協力しながら、食品衛生責任者の設置を推進するとともに、食品衛生責任者が受講する公衆衛生に関する講習会についても受講を促進し、営業施設における自主衛生管理の強化を図ります。

2 (一社)横浜市食品衛生協会、食品衛生指導員への支援

(一社)横浜市食品衛生協会は、市内の食品関係のあらゆる業種の方たちが加入し、食品等事業者の食品衛生意識の向上や、自主衛生管理体制の推進、市民への啓発活動など、様々な事業を行っている団体です。本市では、協会活動の中核として食品関係施設に対する巡回指導などの活動を行っている食品衛生指導員に研修などを実施することによって、協会の自主衛生管理事業の推進を支援します。



自主衛生管理を推進している店舗には、上記ステッカーが掲示されています。

(一社)横浜市食品衛生協会の主な活動などについては、ホームページをご覧ください。

URL : <http://www.fha-yokohama.jp>

3 優良施設等の表彰

食品衛生意識の向上を図ることを目的として、模範的な食品関係営業者、従業員や衛生管理の優秀な施設などに対して、毎年、(一社)横浜市食品衛生協会と共催で表彰式「表彰のつどい」を行っています。

横浜市内において食品衛生関係の表彰を受けた施設については、次の認定証が店舗に掲示してあり、市のウェブページ「食の安全ヨコハマ WEB」でも公表しています。



秀級施設認定証



最優秀施設認定証

秀級施設：各区の福祉保健センター長が、それぞれの区内にある施設の衛生管理などについて優秀であることを認定した施設

最優秀施設：横浜市長が、施設の衛生管理などが特に優秀で、他の模範とすべき施設であることを認定した秀級施設

Ⅲ 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など、食に関する全ての関係者が、食の安全に関して相互理解を得るために、情報提供・意見交換を行います。

1 食の安全・安心推進横浜会議（附属機関）

横浜市における食の安全に関する施策やリスクコミュニケーション（リスコミ）事業、その他食の安全の確保に関し審議する機関です。委員は学識経験者、公募による市民、食品関係団体、食品関係事業者からなる15名で構成されています。

2 消費者、食品等事業者への情報提供

（1）ウェブページ、パンフレットなどによる情報提供

「食の安全ヨコハマWEB」や「広報よこはま」への掲載及び食品衛生パンフレットを活用し、食品の安全性確保に関する情報提供を行います。

（2）報道機関への発表

食中毒等の健康被害発生時や違反食品の発見時において、市民への緊急な注意喚起が必要な場合は、報道機関へ発表を行うとともにウェブページに掲載します。

（3）食品衛生に関する知識の普及啓発等

市民の皆様や食品等事業者を対象とした講習会などを実施し、食中毒予防をはじめとする、食品衛生についての情報提供を行います。

また、細菌性食中毒が発生しやすい夏期やノロウイルスによる食中毒が増加し始める時期に、（一社）横浜市食品衛生協会と保健所が協力し、食中毒予防キャンペーンなどを開催します。キャンペーンでは18区の食品衛生協会と各福祉保健センターが、食の安全・安心に関する情報提供や手洗いマイスターによる手洗い教室などを行い、市民の皆様に食中毒予防の情報提供を行います。

3 意見交換（リスクコミュニケーション）

「食の安全を考えるシンポジウム」などにおいて、意見交換を行って食の安全に関する相互理解を深めます。シンポジウムテーマなどは食の安全・安心推進横浜会議において協議しています。



食の安全を考えるシンポジウム

<参考>これまでのリスクコミュニケーション事業の開催テーマ

平成30年11月	魚と日本人～魚にひそむ衛生面のリスクと日本人の知恵～
平成29年10月	あなたの食は安全なの？消費者として知っておきたい輸入食品のこと
平成28年11月	お弁当の安全安心を考えよう！

IV 食品専門監視班の業務

大規模な食品製造施設を中心とした監視指導や、自主衛生管理をより向上させるための支援事業を行っています。また、市内で製造された食品のほか、市内に流通している食品の抜取検査業務を行っています。

1 大規模施設の監視指導と衛生管理支援

広域に流通する食品などにより食中毒が発生すると広範囲に健康被害が及ぶことがあります。そのため、市内の大規模な食品製造施設などを対象に定期的に監視指導を実施し、食中毒の発生を防止します。

また、これらの施設のHACCP^{ハサツフ}導入状況を継続的に確認し、必要に応じて施設や設備のふきとり検査を実施するなど、自主点検や衛生管理について助言指導を行いながら、HACCPの導入を支援していきます。

2 食品等の抜取検査

市内で製造された食品などについて、細菌、農薬、食品添加物などの違反や検出状況の情報収集と分析を行いながら、計画的に検査を行い、その結果に基づき指導を行います。

3 食品衛生に関する先行調査

食品の形態や製造、流通、販売方法などは時とともに変化しています。そのため、新しい形態の食品などについて、原材料や製品の食中毒菌などによる汚染状況、調理器具や製造機器の洗浄・消毒方法、流通食品の温度管理状況などを確認します。

また、食品の製造から流通までの様々な段階において検査などにより科学的に安全性などを確認するとともに、その結果を効果的な監視指導に活用します。

4 食品事件事故等の緊急時対応

食の安全に係る重大事件が発生した場合は、緊急の監視指導や抜取検査を実施するとともに、各製造工程における管理方法を調査して原因究明を行い、事件の再発を防止します。



食品製造工場の立入検査の様子

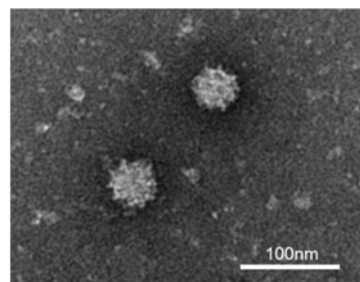
V 衛生研究所(食品衛生関係)の業務

1 微生物検査研究課

食中毒や感染症の発生に伴い、原因究明のための病原細菌やウイルス、寄生虫の検査及び解析を行うとともに、食中毒や感染症に関する発生動向などの調査・研究を行います。

また、流通食品の規格基準適合検査、食品中の病原菌汚染実態調査、市民から届出された食品について原因究明のための検査を行います。

さらに、衛生害虫などの種類の判別や、生態・防除に関する検査・研究を行います。



ノロウイルスの
電子顕微鏡画像(5万倍)

2 理化学検査研究課

化学物質による食中毒などの原因究明検査を行うほか、市内に流通する食品などについて、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、乳や卵などのアレルギー、放射性物質、アフラトキシン、食器などの容器包装の検査を行います。

また、市民が福祉保健センターに届け出た食品中の異物や味・臭気などの異常に関する検査を行います。さらに、これらの検査に関する調査研究も行います。



残留農薬検査の様子

VI 市場衛生検査所の業務

1 中央卸売市場本場食品衛生検査所

早朝から開始される取引前に市場内外を巡回し、有毒魚介類の発見・排除、食品の衛生的な取扱い、温度管理、食品表示などを中心とした監視指導を行います。

また、市場内及び市内を流通する食品等について、微生物、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、放射性物質、貝毒、魚介類加工品中のヒスタミン、かきのノロウイルスなどの検査を行います。

また、横浜南部市場についても、食品の流通拠点となっているため、監視指導や食品検査を実施します。



市場の監視の様子

2 食肉衛生検査所

安心・安全な食肉を供給するため、「と畜場法」に基づき、牛、馬、豚、めん羊、山羊の検査を実施します。

牛肉については出荷前に安全性を確認するため、放射性物質検査を全頭実施します。また、牛海綿状脳症(BSE)については、必要に応じてスクリーニング検査を実施します。そのほか、食肉について微生物、動物用医薬品などの検査、市場内関係業者に対する衛生指導や施設の衛生検査などを実施します。

さらに、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場の監視指導、施設や食鳥の検査を行います。

Ⅵ 監視指導の実施体制

1 実施機関

横浜市では、18区の福祉保健センターと健康福祉局の関連部署が監視指導計画に基づき、それぞれの業務を実施します。

また、食中毒・感染症などの広域的で緊急的な課題に迅速に対応できるように関連部署が一体となり、健康危機管理機能の強化を図っています。

機関名		主な業務内容
各区福祉保健センター生活衛生課（18区）		各区の食品等関係営業施設への監視指導、食中毒調査、区民からの相談受付
健康福祉局 健康安全部	食品衛生課	<ul style="list-style-type: none"> ・事業の企画立案、調整、普及啓発及び意見交換 ・監視指導等
	健康安全課	食中毒・感染症に係る調査、調整
	中央卸売市場本場食品衛生検査所	本場市場及び南部市場の監視、食品検査
	食肉衛生検査所	食肉市場及び食鳥処理施設の監視、食品検査
健康福祉局	衛生研究所	試験検査及び調査研究、検査の信頼性確保に関する業務

2 検査の信頼性の確保

食品の検査は、18区の福祉保健センター生活衛生課、衛生研究所、中央卸売市場本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき実施し、検査の信頼性の確保を図ります。

GLPでは、検査を行う部門での施設や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。

3 食品衛生業務担当者の研修

食品衛生監視員の監視指導スキルの向上を図り、市民の食の安全・安心を確保するため、業務に関する研修など（下表参照）を実施するとともに、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及び食肉衛生検査研修など）や厚生労働省主催の講習会（食品安全行政講習会など）、各種学会などに積極的に参加し、衛生監視員の人材育成、資質向上に努めます。

主な業務研修名	内容
衛生監視員実務研修	実務における基礎知識の習得やスキルアップ、円滑に業務に対応できるようにするための研修会
OJT グループ研修	配属先では経験できない業務について、他の職場との相互派遣研修などにより経験させ、衛生監視員全体での人材育成を図る

VIII 監視指導の連携体制

監視指導の実施にあたっては、庁内の関係部署、国、他の自治体などと相互に連携協力を行います。

1 庁内の連携体制

事業	主な連携機関
小学校や社会福祉施設での給食の自主衛生管理推進指導等	<ul style="list-style-type: none"> 教育委員会事務局 健康福祉局関係各課 こども青少年局 (公財)よこはま学校食育財団
放射性物質の検査事業	<ul style="list-style-type: none"> 環境創造局 教育委員会事務局 経済局 こども青少年局 水道局 (公財)よこはま学校食育財団
食品衛生に関する庁内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 衛生研究所 環境創造局 教育委員会事務局 経済局 健康福祉局関係各課 こども青少年局
健康増進法や医薬品医療機器等法にかかわる健康食品関係	<ul style="list-style-type: none"> 健康福祉局関係各課
健康危機管理対応	<ul style="list-style-type: none"> 医療局 教育委員会事務局 健康福祉局関係各課 こども青少年局

2 国・他自治体との連携体制

近隣自治体との連絡会などをおして、日ごろから情報共有に努めるとともに、広域にわたる食中毒の発生時や違反食品の発見時などは、国や他自治体と連携協力して、総合的かつ迅速に対応します。

内容	主な連携機関
食中毒、違反・不良食品等に係る調査の連携	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省 都道府県、保健所設置市食品衛生担当部局 広域連携協議会
食品表示の監視・違反等に係る連携（食品表示法）	<ul style="list-style-type: none"> 消費者庁 農林水産省関東農政局 都道府県、保健所設置市食品表示担当部局
景品表示法 米トレーサビリティ法	<ul style="list-style-type: none"> 神奈川県関係各課
近隣自治体等との各種連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 近隣自治体 農林水産省 厚生労働省 消費者庁

別表1 食品衛生法等に基づく主な監視指導項目

施設、取扱い及び自主衛生管理に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料等の適正使用の点検及び指導 ・施設基準等に基づく食品等関係営業施設の構造、設備の点検 ・施設内外の清潔保持、ねずみ・昆虫の防除、食品等取扱者の健康管理等の自主衛生管理項目の点検 ・製造、加工及び調理段階における衛生管理状況及び危害分析と危害発生防止措置の実施状況の点検 ・食品等事業者の責務である知識及び技術の習得、自主検査の実施、製造、加工等に係る記録の作成及び保存等に関する点検及び指導
食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・不衛生な食品、有害、有毒な食品の点検 ・食品衛生法で定められた食品添加物を適正に使用していることの点検 ・成分規格、製造基準、保存基準に適合した食品等であることの点検 ・食品添加物表示、<u>アレルギー</u>を含む食品の表示及び使用原材料の点検 ・科学的・合理的根拠を備えた適切な期限設定についての点検

別表2 主な食品群、食品供給工程別の監視指導項目

食品群	実施事項	
	生産・加工段階	流通・販売段階
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・認定小規模食鳥処理場に対する処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・食肉市場へ搬入される牛、豚等のと畜検査 ・食肉、食鳥肉等の衛生的な処理に関する指導 ・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・牛の特定部位の除去に関する監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等に対する加熱調理の徹底等、衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・牛のせき柱等特定部位の除去に関する監視指導
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理、乳製品製造施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥卵の集荷施設（食鳥卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設）に対する原料卵の自主衛生管理、施設内での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類の加工、魚介類加工品の製造施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ認証店等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導 ・販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・中央卸売市場及び横浜南部市場における流通品の保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・小魚へのふぐの混入など有毒魚介類の排除
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等、<u>遺伝子組換え</u>原料を使用する製造施設等に対する<u>分別生産流通管理（J-Pハンドリング）</u>、<u>証明書</u>の確認指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関する指導 ・中央卸売市場及び横浜南部市場における流通品の衛生的な取扱いに関する指導

別表3 食品衛生法に基づく施設に対する立入検査計画

立入回数※1	対象施設数※2	対象施設
4	69	食中毒事故発生原因施設
3	30	違反・不良食品等の原因施設
2	788	特に食中毒事故を起こしやすい営業 危害度の高い食品の提供を行う飲食店営業 過去に違反事例のあった食品等関係営業施設 大量かつ広域に流通する食品を製造する施設 総合衛生管理製造過程承認施設（乳処理業、特別牛乳搾取処理業）
1	28,574	飲食店営業、菓子製造業、あん類製造業、アイスクリーム類製造業、乳処理業、乳製品製造業、食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業、魚介類販売業、魚介類せり売業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、清涼飲料水製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、みそ製造業、醤油製造業、ソース類製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、めん類製造業、そうざい製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、添加物製造業、魚介類行商(中央卸売市場内に処理施設を有するもの)、魚介類加工業、学校給食等許可を要しない給食施設 【上記の業種のうち、立入回数2～4回、及び実状に応じて立ち入る施設は除く】
実状に応じて	48,389	飲食店営業（旅館、バー、洋酒喫茶、スナックバー、キャバレー、まあじやん屋、季節飲食、露店、その他）、喫茶店営業、アイスクリーム類製造業（ソフトクリーム）、乳類販売業、魚介類販売業（包装販売）、食肉販売業（包装販売）、氷雪販売業、魚介類行商、はっ酵乳等販売業、自動車による営業、自動販売機による営業、食品販売業等許可を要しない施設 【上記の業種のうち、立入回数1～4回に該当する施設は除く】
対象施設数合計※2		77,850

別表4 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検査計画

立入回数※1	対象施設数※2	対象施設※3
2	3	食鳥とたいからの処理を年間1万羽以上行っている施設
1	8	食鳥とたいからの処理を年間1万羽未満の施設
対象施設数合計※2		11

※1 各対象施設に対して年間に立ち入る回数（ただし、上限を定めたものではありません）

※2 平成31年2月末現在の数値

※3 生体から処理している施設は現在ありません

別表5 検査計画（実施機関別）

食品分類	検体数	受付機関						検査機関			
		小計	福祉保健センター	食品専門監視班	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所	小計	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	550	550	135	145	270			550	450		100
冷凍食品	70	70	20	25	25			70	20		50
魚介類加工品	650	650	80	100	470			650	520		130
肉卵類及びその加工品	500	500	70	60	70	300		500	90	320	90
乳	180	180	16	4			160	180	10		170
乳製品	30	30	10	10			10	30	10		20
アイスクリーム類・氷菓	30	30	15	15				30	20		10
穀類及びその加工品	220	220	15	30	25		150	220	50		170
野菜類・果実及びその加工品	580	580	120	114	346			580	340		240
菓子類	310	310	100	110	100			310	158		152
清涼飲料水（酒精飲料含む）	200	200	60	70	70			200	100		100
氷雪	30	30			30			30	30		
水	150	150			150			150	150		
缶詰・瓶詰食品	75	75	35	20	20			75	30		45
その他の食品等	700	700	198	230	272			700	350		350
合計	4,275	4,275	874	933	1,848	300	320	4,275	2,328	320	1,627

別表6 検査計画（検査内容別）

食品分類別検査については、複数内容の検査を行うため検体数と検査内容の合計数は一致しません。

食品分類	検体数	検査内容※1										
		小計	微生物	ノロウイルス	貝毒	残留農薬	その他の残留物質 (動物用医薬品等)	アレルギー	遺伝子組換え	食品添加物	放射性物質	その他
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	550	583	200	43	30		70				193	47
冷凍食品	70	102	48			6	10	5		30		3
魚介類加工品	650	690	500				10			50		130
肉卵類及びその加工品	500	500	340				110			50		
乳	180	180									180	
乳製品	30	42	10							10	22	
アイスクリーム類・氷菓	30	40	20							20		
穀類及びその加工品	220	284	50			3		2	14	50	165	
野菜類・果実及びその加工品	580	595	70			231		3	10	196	50	35
菓子類	310	465	150					40	6	250	4	15
清涼飲料水（酒精飲料含む）	200	235	30							200	5	
氷雪	30	40	40									
水	150	170	170									
缶詰・瓶詰食品	75	88	5							80	3	
その他の食品等	700	761	352					130		240	9	30
合計	4,275	4,775	1,985	43	30	240	200	180	30	1,176	631	260

※1 具体的な検査内容

微生物	食品中の衛生状態を確認するための検査（一般生菌数、大腸菌群） 食品中の食中毒菌の検査（黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ、O157等）
ノロウイルス	生食用かき等の二枚貝を対象とするノロウイルスの検査
貝毒	二枚貝の毒化（麻痺性貝毒、下痢性貝毒）検査
残留農薬	野菜や果実の病気予防や雑草防除のために使用された農薬の食品中への残留についての検査
その他の残留物質	魚介類を対象としたPCB等の微量汚染物質及び病気予防の目的で家畜や魚介類に使用される抗菌性物質等の動物用医薬品の食品中への残留についての検査
アレルギー	加工食品等を対象とした特定原材料（乳、卵、小麦等）含有の検査
遺伝子組換え	安全性未審査の遺伝子組換え食品の検査及び安全性審査で承認済みの遺伝子組み換え食品の含有率の測定
食品添加物	加工食品等を対象とした保存料、着色料、甘味料等食品添加物の検査
その他	アフラトキシン、クドア・セブテンブクタータ、清涼飲料水の重金属、器具・容器包装の材質検査等

【 あ 】

- アニサキス・・P3

魚介類などに寄生している寄生虫で、食中毒の原因になります。アニサキスが寄生したサバ、イワシ、サンマ、イカ、カツオなどの刺身を食べることで、アニサキスが胃壁や腸壁に刺入し、急激な激しい腹痛などに襲われることがあります。

- アフラトキシン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4、9

カビが産生する毒素の一種であり、急性肝障害を起こすほか、極めて強い発がん性を有します。

- アレルギーン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2、3、9、12

食物の摂取により発疹などの症状が出現する現象を食物アレルギーといい、その原因となる物質を「アレルギーン」といいます。アレルギーンのなかでも健康被害が多く見られる食品や、症状が重篤になる食品は、表示が義務化されています。

現在、小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かにの7品目が特定原材料として定められており、表示が義務化されています。また、オレンジ、キウイフルーツなど20品目は、特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

- 一般社団法人横浜市食品衛生協会（（一社）横浜市食品衛生協会）・・・・・・・・P5、6、7

昭和25年に設立され、昭和59年に社団法人となり、平成26年4月に一般社団法人に移行した団体で、傘下に各区協会（18カ所）を持ち、会員は飲食店、食肉・魚介類等の販売店及び食品製造業などの食品関係営業者で構成され、本市と協力して食品衛生の向上に関して活発な活動を展開しています。

- 遺伝子組換え食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P3、9、12

生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などに組み込むことを遺伝子組換えといい、その技術を利用した農産物やその加工品のことをいいます。安全性未審査の遺伝子組換え食品については、輸入や販売等が禁止されています。また、安全性が確認された8品目の農産物と、その加工食品33品目が義務表示の対象となっています。

- 牛海綿状脳症（BSE）（Bovine Spongiform Encephalopathy）・・・・・・・・P9

BSE は牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能などの症状を示す中枢神経系の病気です。BSE は、異常プリオンたんぱく質が原因といわれ、主に感染した牛から作られた肉骨粉などの飼料により、牛に経口感染するといわれています。

【 か 】

- 貝毒・・P4、9

貝毒とは二枚貝類などが持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがあります。代表的な貝毒に、しびれや麻痺の症状を起こす麻痺性貝毒や下痢やおう吐の症状を起こす下痢性貝毒があります。

●カンピロバクター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2

食中毒の原因となる細菌で、動物の腸管内に常在し、食鳥処理時の肉への汚染により、鶏肉から高率に検出されます。少ない菌数でも感染し、下痢や腹痛などを発症します。そのため、「レバ刺し」「鶏刺し」「鶏たたき」などの生や加熱不十分な肉料理を食べることで食中毒になることがあります。

●クドア・セプテンpunkタータ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4

食中毒の原因となる寄生虫で、魚の筋肉に寄生し、ヒトの体内で成育することはありません。クドア・セプテンpunkタータが寄生したヒラメの刺身を食べることで、おう吐や下痢症状が起こることがあります。

●広域連携協議会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P11

国及び都道府県など、食品衛生の監視指導を行う関係者が連携協力体制を整備し、広域にわたる食中毒の発生及び拡大防止や違反食品の流通防止のための協議を行います。

【 さ 】

●残留農薬・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P3、9

農薬は、野菜や果物などの農作物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される薬剤です。農産物に、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものが残留農薬といわれています。

●試験検査に関する業務管理基準（GLP、Good Laboratory Practice）・・・・・・・・P1、10

食品衛生の検査を信頼性のあるものとするためのシステムです。検査を行う部門では、施設や検査業務などの管理を行い、検査部門から独立した検査の信頼性を確保する部門では、試験検査の点検などを実施して、検査の信頼性を確保します。

●施設基準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P12

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準のことで、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

●食鳥とたい・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P13

食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた食鳥で、内臓を摘出していない状態のものをいいます。

●食の安全ヨコハマWEB・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P6、7、裏表紙

平成17年4月に開設した健康福祉局の食の安全に関する情報発信ウェブページです。このウェブページでは、本市の食の安全への取組や、食品衛生情報を掲載しています。

●食品衛生監視員・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P10

食品衛生監視員は、食品衛生法で資格や権限などが定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可調査及び監視指導、食中毒事故などの調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及や情報提供などの業務を行っています。

●食品衛生指導員・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P5

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、横浜市の場合は、一般社団法人横浜市食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、協会長が任命しています。

●食品衛生責任者・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P5

食品衛生責任者は、「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」で、営業施設への設置が義務付けられています。調理師などの有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、営業者に対し公衆衛生上の助言・勧告を行うとともに、食品衛生関係法令に違反しないよう従業員を監督する任務があります。

●食品衛生に関する庁内連絡会・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P11

食に関する関係局の連携・協力を強化することを目的に、平成3年に設置された連絡会です。経済局、環境創造局、こども青少年局、教育委員会事務局、健康福祉局で構成され、食品の安全に関する相互協力、情報交換、啓発などについて協議しています。

●食品等事業者・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・目次、P1、5、7、12

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売、給食の提供などを行う人や法人です。

●水銀・・P4

人が食品から摂取する水銀は魚介類から最も多いとされていますが、平均的な日本人の水銀摂取量は健康への影響が懸念されるようなレベルではないと報告されています。しかし、一部の魚介類は食物連鎖によって水銀が蓄積し、特に胎児に影響を及ぼす恐れがあるため、妊娠中の魚介類の摂食量や魚種についての注意事項が公表されています。水銀含有量の高い魚介類を偏って多量に食べることを避けて水銀摂取量を減らしながら、魚食のメリットを生かしていくことが望まれています。

●製造基準・・P12

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物の製造方法を定めた基準をいいます。

●成分規格・・P12

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの成分を定めた規格をいいます。

●総合衛生管理製造過程承認施設・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P13

総合衛生管理製造過程承認施設とは、HACCPの概念を取り入れた衛生管理手法により、食品の製造を行っている施設のことで、厚生労働省の承認が必要です。

現在の承認の対象となる食品は、乳・乳製品、食肉製品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、魚肉練り製品、清涼飲料水です。

【 た 】

●腸管出血性大腸菌・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2、4

腸管出血性大腸菌は、食中毒の原因となる細菌で、少量の菌数でもヒトに感染し、腹痛や下痢、血便などを起こします。特に乳幼児や小児は重症にいたる場合もあるので、注意が必要です。

- 手洗いマイスター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P7

食品取扱者に手洗いの意義や根拠に基づく手洗い手順、環境整備の必要性について、普及啓発するために所定のカリキュラムを修了した食品衛生指導員のことです。

- 動物用医薬品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P3、9

動物用医薬品は、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用されるもので、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤などに分類されます。

【 な 】

- ノロウイルス・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2、4、7、9

ノロウイルスは食中毒の原因となるウイルスの一つで、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。抵抗力のある大人は軽症で回復しますが、子どもや高齢者などでは重症化することがあります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

【 は 】

- ^{ハサップ}HACCP・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P1、8

Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、原材料から製品に至る各製造工程を管理することにより、危害の発生を予防する方法をいいます。

- HACCP 導入のための手引書・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P1

厚生労働省や食品関係団体が、HACCP に沿った衛生管理に取り組む際の事業者の負担軽減を図るため、HACCP 導入に関する参考情報をまとめ、手引書として公開しています。事業者は手引書を参考にしながら HACCP に沿った衛生管理に取り組みます。

- ヒスタミン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P9

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症するアレルギー様の食中毒です。ヒスタミンは、食品中に含まれるヒスタジンがヒスタミン産生菌によって変換されることにより生成されます。

- 微量汚染物質・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4

PCB、水銀、有機スズ化合物など、河川や海水中などの環境中に放出され、微量の濃度であっても、生物に悪影響を与える可能性のある物質をいいます。

- PCB・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4

PCB（ポリ塩化ビフェニル）は、昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質の一つです。昭和47年に PCB の製造は中止されていますが、分解されにくいいため、環境中への長期間の残留性が問題になっています。

- ふきとり検査・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P1、8

食品の製造・調理工程の衛生管理の検証や、食中毒調査として行われる検査で、調理器具などをスタンプや綿棒でふきとり、細菌検査や清浄度検査を行います。

●不顕性感染・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P2

ウイルスなどに感染はしているが、症状が現れない状態のことをいいます。しかし、ウイルスなどは体内にいますので、感染拡大の原因となる可能性があります。

例：体内にノロウイルスがいるが、おう吐や下痢などは発症していない状態

●分別生産流通管理（IPハンドリング）^{アイピー}・・・・・・・・・・・・・・・・P12

遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていることをいいます。

●放射性物質・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P3、9、11

放射線（X線、 γ （ガンマ）線などの電磁波や、 α （アルファ）線、 β （ベータ）線、中性子線などの粒子線の総称）を出す物質のことをいいます。

●保存基準・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P12

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの保存方法を定めた基準をいいます。

【 ら 】

●リスクコミュニケーション（リスコミ）・・・・・・・・・・・・・・・・目次、P7

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。

《関係部署の連絡先等》

窓口	住所	電話番号	窓口	住所	電話番号
福祉保健センター生活衛生課	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 中区港町2-9	671-2459 ~2461	中央卸売市場 本場食品衛生 検査所	神奈川県山内町1	441-1153
		671-2463	食肉衛生検査 所	鶴見区大黒町3-53	511-5812
衛生研究所	金沢区富岡東2-7-1	370-8460			



- 下痢や腹痛などの症状があって食中毒の疑いがあるとき、食品等に関するお届け、食品関係の営業許可などについてのご相談は？
→福祉保健センター生活衛生課
- 市場での食品の取扱いに関するお問い合わせは？
→市場検査所
- 食品衛生全般に関する一般的なお問い合わせは？
→福祉保健センター生活衛生課、健康安全部食品衛生課
- 食中毒に関する一般的なお問い合わせは？
→福祉保健センター生活衛生課、健康安全部健康安全課

- : 福祉保健センター生活衛生課 (18区)
- : 食品衛生課
- ◎ : 健康安全課
- ▲ : 本場食品衛生検査所
- : 食肉衛生検査所
- ★ : 衛生研究所

横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

平成31年3月発行

〒231-0017 横浜市中区港町2-9 関内駅前第二ビル4F

電話 045 (671) 2459

FAX 045 (550) 3587

Email : kf-syokukeikaku@city.yokohama.jp

ウェブページ :

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/index.html>