

# I 立入点検及び食品などの検査

## I 概要

### (1) 立入点検

市内の施設に対し、食品の調理・製造・販売における衛生管理状況や原材料及び食品添加物などの適正使用、食品表示などの点検を行い、不備などがあった場合は適正指導を実施します（参照：別表1、2）。

食品等取扱施設への監視指導にあたっては、施設の規模、取扱品目、食中毒及び違反・不良食品の発生状況や内容などに基づき策定した立入点検計画（別表3）に沿って実施します。

### (2) 食品などの検査

市内で流通・製造・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）に基づき抜取検査を実施し、違反・不良食品の排除に努めます。なお、食品などの検査は、試験検査に関する業務管理基準（G L P）に基づき実施します。

### (3) デジタルツールの活用

立入点検や食品などの抜取検査を効率的に実施するため、タブレット端末などのデジタルツールを活用します。



## 2 重点的に実施する事業

### (1) 大規模イベントにおける食品衛生対策

横浜マラソンをはじめとする大規模イベント開催時に、提供品目の事前確認や会場及び関連する食品等取扱施設の立入点検などを行い、イベントにおける食の安全を確保します。

また、令和9年3月から開催される2027年国際園芸博覧会に際し、会場内では多種多様な食品が販売・提供されることが見込まれるほか、市内の宿泊施設や商業施設を多くの観光客が利用することも想定されます。会場内外における食品等取扱施設が安全な食品を提供できるよう事前の点検を通じた指導を行います。



### (2) 肉を原因とする食中毒予防対策

肉にはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルスなどが付着していることがあり、食中毒の予防には、十分な加熱や、他の食品などへの二次汚染防止が重要です。

そこで、飲食店や食肉販売店に対し、肉の中心部までの十分な加熱や衛生的な取扱い、十分な加熱が必要であることの消費者への情報伝達を徹底するよう指導します。また、市民の皆様には、動画やポスター、チラシにより、加熱不十分な食肉を食べないように普及啓発を行います。

別表1、2 (p.11)  
主な監視指導項目

別表3 (p.12)  
立入点検計画

別表5、6 (p.13、14)  
検査計画

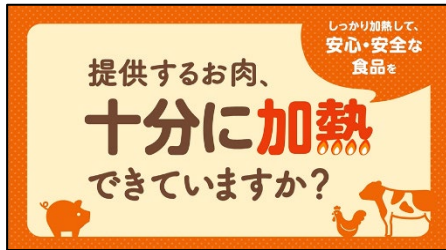
【用語解説】(p.16)  
・ 試験検査に関する業務管理基準（G L P）

【用語解説】(p.15)  
・ カンピロバクター

【用語解説】(p.17)  
・ 腸管出血性大腸菌

【用語解説】(p.15)  
・ E型肝炎ウイルス

①肉の十分な加熱に関する啓発動画（事業者向け）



②肉を原因とする食中毒予防啓発ポスター及び動画（市民向け）



(3) ウエルシュ菌による食中毒予防対策

ウエルシュ菌食中毒は、原因食品として煮込み料理やカレー・シチューなど、大量に加熱調理される食品が報告されており、特に高齢者施設などの集団給食施設やホテル、宴会場、仕出し屋などの大量調理を行う施設で発生した場合、患者数が多くなる傾向にあります。

本市では、保温設備の不具合などが食中毒の原因となった事例も発生していることから、保温設備の点検や、調理後の速やかな提供、保存する際の温度管理などについて指導を行います。

①ウエルシュ菌食中毒予防啓発動画（事業者向け）



②ウエルシュ菌食中毒予防啓発チラシ（事業者向け）



A



B

【リンク】

①『生の鶏肉』食中毒に要注意！カンピロバクター食中毒について（横浜市ウェブページ）



②カンピロバクター食中毒予防啓発動画（消費者向け）（横浜市公式YouTube）



【用語解説】（p. 15）

・ウエルシュ菌

【リンク】

①ウエルシュ菌による食中毒について（横浜市ウェブページ）



②ウエルシュ菌食中毒予防啓発動画（事業者向け）（横浜市公式YouTube）



③ウエルシュ菌食中毒予防啓発チラシ（A）（事業者向け）



④ウエルシュ菌食中毒予防啓発チラシ（B）（事業者向け）



### 3 その他の主な事業

- (1) 集団給食施設等に対するノロウイルス等による食中毒予防対策  
高齢者施設、保育所、学校などの集団給食施設やホテル、宴会場、仕出し屋などの大量調理を行う施設では、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。そこで、特にノロウイルスなどの食中毒予防対策として、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱方法などの助言指導を行います。また、事業者向けの講習会として、より多くの従事者が受講できるよう、eラーニングを中心に実施します。

(2) HACCPに沿った衛生管理の定着支援

食品衛生法では原則すべての食品等事業者にはHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が義務付けられています。そこで、新規の食品営業施設などに対する導入指導のほか、HACCPに沿った衛生管理を継続的かつ適切に運用できるよう、施設への立入りやeラーニングの実施などを通じて技術的な支援を行います。



HACCP支援啓発動画  
（事業者向け）

(3) アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生予防対策

アニサキスを原因とする食中毒予防のため、魚介類取扱施設に対してアニサキス除去の徹底について指導するとともに、消費者に対して講習会やウェブページ、チラシなどで普及啓発を行います。その他、中央卸売市場などに流通する魚介類について、水銀やPCBなどの微量汚染物質、アニサキスを含む寄生虫などの検査を実施します。

(4) 季節商品調理製造施設の点検

おせち料理やクリスマス商品、土用の丑の日のウナギ、恵方巻など、短期間に大量に販売される季節商品は、施設的能力を超えた調理、製造などが行われる可能性があり、衛生管理が不十分だった場合に大規模な食中毒等事故につながるおそれがあります。そこで、季節商品の調理、製造を行う飲食店や百貨店、弁当工場などの施設へ立入点検を行い、衛生的な取扱いなどについて確認を行います。

(5) アレルゲンを含む食品の点検

表示に無いアレルゲンを含む食品の流通を防ぐため、製造施設の確認や食品表示内容の点検を行います。

また、小学校などで調理される、特定のアレルゲンを除去した食事について、調理品の検査を実施するなど施設での混入防止対策の適切な実施を支援します。

【用語解説】(p.17)

・ノロウイルス

【用語解説】(p.15)

・eラーニング

【用語解説】(p.17)

・HACCP

・HACCPに沿った衛生管理

【用語解説】(p.16)

・食品等事業者

【用語解説】(p.15)

・アニサキス

【リンク】

アニサキスによる食中毒予防について  
（横浜市ウェブページ）



【用語解説】(p.16)

・水銀

【用語解説】(p.17)

・PCB

【用語解説】(p.17)

・微量汚染物質

【用語解説】(p.15)

・アレルゲン

【リンク】

横浜市食物アレルギー情報  
サイト（食物アレルギー）  
（横浜市ウェブページ）





## (6) 食品の適正表示の推進

不適正な表示がされた食品が流通することのないよう、食品取扱施設の立入点検や栄養成分表示に関する検査を実施します。あわせて、食品等事業者に対して食品表示に関する知識の普及啓発を行います。

また、市民の皆様に対し、食品表示を活用した食品の選択ができるよう、食品表示の内容や見方に関する情報を提供します。

栄養成分表示を活用した健康づくりに関する周知啓発動画（市民向け）



【栄養成分表示（減塩）編】



【栄養強調表示編】

上記事業のほか、食品中の残留農薬・動物用医薬品及び放射性物質などの検査、輸入食品の検査、夏期・年末の食品等一斉点検、学校給食用物資納入業者の点検など、違反・不良食品等の排除、食中毒等食品事故の発生防止を目的とする各種事業を実施します。

## 4 違反発見時の措置

立入点検や食品などの検査で違反・不良食品を発見した場合は、原因究明や改善・再発防止の指導とともに、必要に応じ食品の回収、廃棄の措置を行い、迅速かつ適切に被害拡大を防止します。

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、関係自治体や国に通報し、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」、「不当景品類及び不当表示防止法」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 などによる食中毒や感染症の発生時には、患者や施設の調査を迅速に行い、原因究明及び被害拡大・再発防止措置を講じます。

広域的な食中毒事案が発生した場合は、関係自治体や国と連携して対応し、広域連携協議会が開催される事案は、これも活用して情報共有と連携を緊密化します。

指定成分等含有食品などのいわゆる「健康食品」による健康被害に関する情報が事業者や消費者からあった場合は、医療機関等の協力を得つつ必要な調査を行い、国に報告します。また、機能性表示食品及び特定保健用食品についても、令和6年9月1日から健康被害情報の提供が義務化されたことについて引き続き関係事業者へ周知を行い、早期の健康被害情報の収集に努めます。

## 【リンク】

### ①食品表示に関すること (横浜市ウェブページ)



### ②栄養成分表示周知啓発 動画（市民向け）

・減塩編

(横浜市公式 YouTube)



・栄養強調表示編

(横浜市公式 YouTube)



【用語解説】(p. 16)

・残留農薬

【用語解説】(p. 17)

・動物用医薬品

【用語解説】(p. 17)

・放射性物質

## 【リンク】

食中毒発生状況

(横浜市ウェブページ)



【用語解説】(p. 16)

・広域連携協議会

【用語解説】(p. 16)

・指定成分等含有食品

【用語解説】(p. 16)

・機能性表示食品

【用語解説】(p. 17)

・特定保健用食品

## 【リンク】

機能性表示食品等に係る

健康被害の情報提供について

(横浜市ウェブページ)

