

令和8年度 横浜市食品衛生監視指導計画（案）の概要

横浜市民の食の安全・安心を目指して

「令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）」に関する意見提出票

令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）に関する御意見

▶ 立入点検及び食品などの検査

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実施し、不備などがあった場合は適正指導を行います。

また、市内で流通・製造・販売される食品などの検査を実施し、違反・不良食品の排除に努めます。

▶ 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

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ることや牛などの生肉が腸管出血性大腸菌に汚染されている可能性があることから、肉を取り扱う飲食店などへの監視指導を重点的に行います。

また、市民の皆様には、加熱不十分な食肉を食べないよう普及啓発を行います。

※裏面トピックス参照

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。

※裏面トピックス参照

該当する番号を丸で囲んでください。

在住・在勤の別	横浜市内に ① 在住 ② 在勤			
年 齢	① 10代未満	② 10代	③ 20代	④ 30代
	⑤ 40代	⑥ 50代	⑦ 60代	⑧ 70代以上

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

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ることや牛などの生肉が腸管出血性大腸菌に汚染されている可能性があることから、肉を取り扱う飲食店などへの監視指導を重点的に行います。

また、市民の皆様には、加熱不十分な食肉を食べないよう普及啓発を行います。

※裏面トピックス参照

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。

※裏面トピックス参照

▶ その他の事業

重点的に実施する事業のほか、食中毒の未然防止や違反食品等の排除のため、様々な事業を実施します。

- ・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
- ・HACCPに沿った衛生管理の定着支援
- ・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
- ・季節商品調理製造施設の点検
- ・アレルゲンを含む食品の点検
- ・食品の適正表示の推進

ほか

▶ 自主衛生管理の推進

食品衛生責任者の設置を推進とともに、食品衛生責任者が受講する、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会についてもeラーニングと集合型講習会を併用して受講を促進し、施設における自主衛生管理の強化を図ります。

▶ 情報提供及びリスクコミュニケーションの推進

消費者、事業者、行政等、食品に関する全ての関係者の相互理解を進めます。

- ▶ 消費者、食品等事業者への情報提供
ウェブページ、パンフレットのほか、デジタルサイネージやSNSにより情報提供します。
- ▶ 意見交換(リスクコミュニケーション)
食品安全に関する意見交換を行います。



トピックス

カンピロバクター ウエルシュ菌による食中毒にご注意ください！

● カンピロバクターとは

肉類に付着している食中毒菌で、特に鶏肉は高い確率で汚染されています。

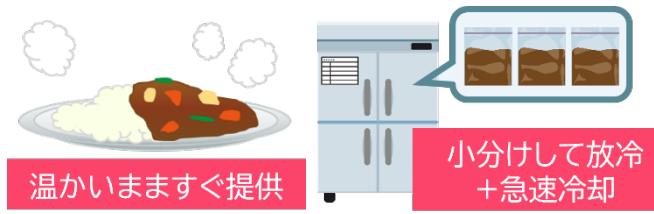
鶏肉や鶏レバーなどは、生や加熱不十分な状態では食べず、中心部を75℃で1分以上加熱してから食べるようしましょう！

啓発動画
配信中



● ウエルシュ菌とは

肉や土壌などに存在し、芽胞という殻をつくることで高温にも耐えられる食中毒菌です。加熱調理した後、常温放置すると食品内で急速に増殖するため、調理後速やかな提供や、急速な冷却が重要です。



横浜市民の食の安全・安心を目指して

—令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）—

横浜市では、市民の皆様の食の安全・安心を確保するため、毎年度、食品等取扱施設の立入点検や食品の検査などの計画を定めた「横浜市食品衛生監視指導計画」を食品衛生法に基づき策定しています。

令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画の策定にあたり、市民の皆様からの意見を募集します。

1 意見募集期間

令和8年1月7日(水)から2月5日(木)まで(必着)

2 意見の提出方法

(1) 次のいずれかの方法で提出してください。

・電子メール ir-syokukeikaku@city.yokohama.lg.jp

・FAX 045-550-3587

・郵送 〒231-0005 横浜市中区本町6丁目50番地の10

「横浜市医療局食品衛生課」

(2) 書式は問いませんが、「意見提出票」を参考にしてください。

意見提出票を利用しない場合は必ず「令和8年度計画案について」と明記してください。

3 注意事項

(1) 電話での意見の受付はできません。

(2) いただいた意見は、個人情報を除き公表することができますので、あらかじめ御了承願います。

(3) 意見に対して個別の回答は致しませんので、御了承願います。

(4) お寄せいただいた意見は、令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画の策定の参考にさせていただきます。

(5) 意見の提出に伴い取得したメールアドレス、FAX番号などの個人情報は、「個人情報の保護に関する法律」の規定に従い適正に管理し、御意見の内容に不明な点があった場合などの連絡・確認の目的に限って利用します。

4 資料の閲覧方法

令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画案は、食品衛生課、市民情報センター、各区福祉保健センター生活衛生課、各区役所広報相談係、本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所及び衛生研究所で閲覧・配布しています。

また、横浜市医療局ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」でも公開しています。



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



意見募集の
詳細はこち
ら▶



問合せ先：横浜市医療局食品衛生課

Tel:045-671-2459 Fax:045-550-3587 e-mail:ir-syokukeikaku@city.yokohama.lg.jp

※令和8年度予算の成立状況によって、事業内容が変更になることがあります。