



横浜市

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 —

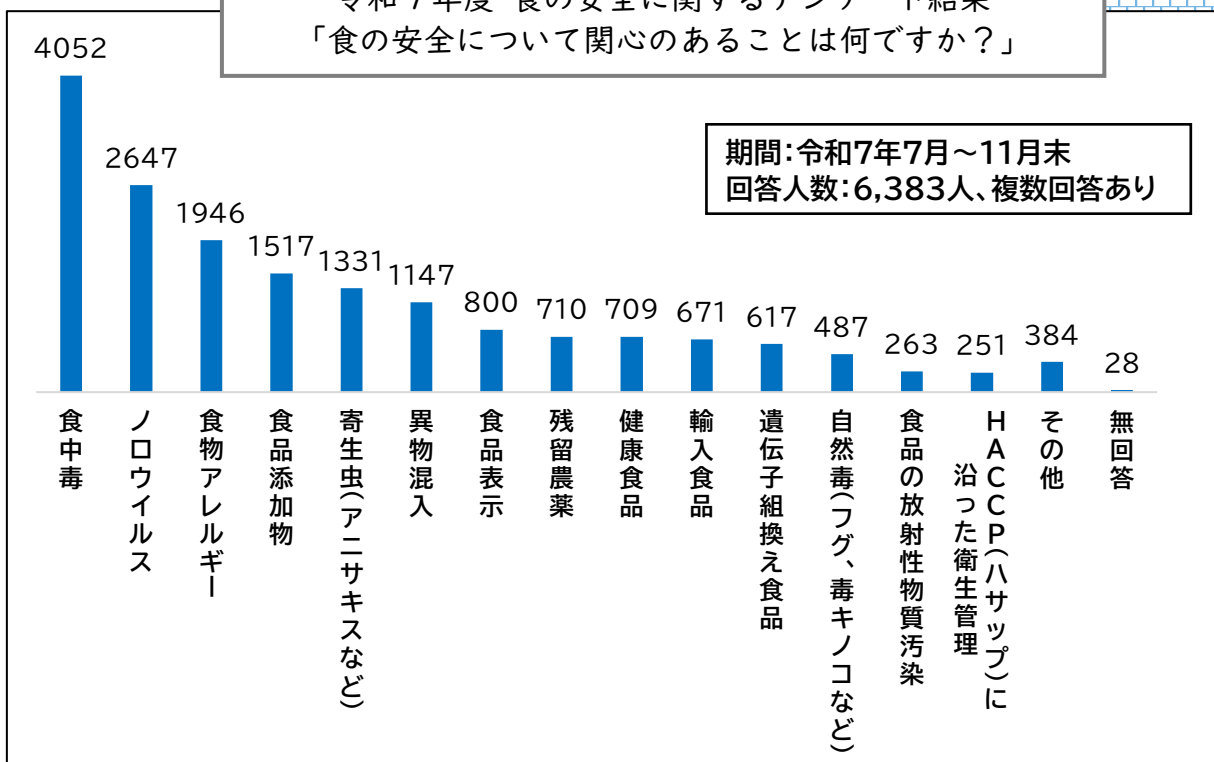


はじめに

「令和8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、食品衛生法に基づいた監視指導等の事業を実施するため、市民の皆様からのご意見などを参考に策定しています。

本市では、この監視指導計画に基づき、食品等取扱施設への立入点検や食品などの検査、自主衛生管理の推進などの各種事業を効果的に進め、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。

令和7年度 食の安全に関するアンケート結果
「食の安全について関心のあることは何ですか？」



目次

I	立入点検及び食品などの検査	1
II	自主衛生管理の推進	5
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	6
IV	監視指導などの実施体制	7
V	検査機関について	8
VI	監視指導の連携体制	10

本文中の がついている語句は、巻末に用語解説があります

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（GLP）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GREEN×EXPO 2027（横浜グリーンエクスポ）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

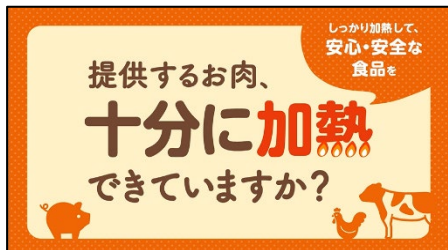
【用語解説】 (p.16)
・ 試験検査に関する業務管理基準（GLP）

【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 チャンネル）



【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 チャンネル）



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に、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) アレルギーを含む食品の点検

表示に無いアレルギー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、特定のアレルギー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)

・アレルギー

【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に周知を行い、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
チャンネル)



・栄養強調表示編

(横浜市公式 YouTube
チャンネル)



【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)



II 自主衛生管理の推進

1 食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進

食品等取扱施設には、食品衛生法に基づき、食品衛生責任者の選任が義務づけられています。また、食品衛生責任者には、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会（実務講習会）を受講する努力義務が規定されています。

そこで、一般社団法人横浜市食品衛生協会と協力し、食品衛生責任者の設置を推進します。また、実務講習会について、場所や時間を選ばない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。

【用語解説】(p.16)
・食品衛生責任者

【用語解説】(p.15)
・一般社団法人
横浜市食品衛生協会

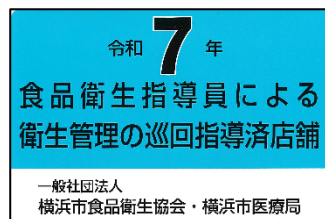
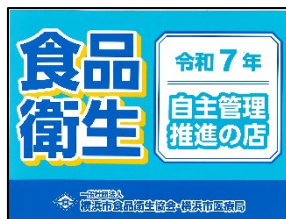
2 (一社)横浜市食品衛生協会への支援

(一社)横浜市食品衛生協会は、市内の食品に関係する様々な業種の方が加入し、食品等事業者の食品衛生意識の向上、HACCPに沿った衛生管理の推進などの自主衛生管理体制の推進、市民への啓発活動を目的とした各種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等取扱施設の巡回指導などを行う食品衛生指導員に対し、研修などを実施することで、協会の自主衛生管理事業の推進を支援します。

【用語解説】(p.16)
・食品衛生指導員

【リンク】
一般社団法人
横浜市食品衛生協会
ウェブページ



自主衛生管理を推進している店舗にはこのステッカーが掲示されています



3 優良施設等の表彰

食品等事業者の食品衛生意識の向上を図るため、模範的な食品関係業者や従業員、衛生管理の優秀な施設などに対して、例年、(一社)横浜市食品衛生協会と共に表彰を行っています。

市内で食品衛生関係の表彰を受けた施設には、認定証が掲示されています。対象施設の一覧は、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。

【用語解説】(p.16)
・食の安全
ヨコハマWEB



秀級施設認定証



最優秀施設認定証

【リンク】
食品衛生関係
表彰施設
(横浜市ウェブページ)



秀級施設：各区の福祉保健センター長が、各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）

横浜市の食の安全に関する施策やリスクコミュニケーション事業、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、食品等事業者からなる12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、各種パンフレットのほか、デジタルサイネージ（映像掲示板）や横浜市公式YouTubeチャンネルやX（旧Twitter）などのSNSを活用し、食品の安全性確保について幅広く情報提供を行います。



SNSによる情報提供（イメージ）

(2) 報道機関への発表

食中毒による健康被害発生時や違反食品の発見時など、注意喚起が必要な場合は、報道機関への発表やウェブページへの掲載を行います。

(3) 食品衛生に関する知識の普及啓発など

地域行事などで食品提供に携わる市民の皆様や食品等事業者に対し、窓口相談や講習会などを通じて、食中毒予防などの食品衛生について情報提供を行います。

また、食中毒が発生しやすい時期に、（一社）横浜市食品衛生協会と協力して食中毒予防キャンペーンなどを開催し、市民の皆様へ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」などで意見交換を行い、食の安全に関する相互理解を深めます。シンポジウムのテーマなどは食の安全・安心推進横浜会議で協議します。

また、広く市民の皆様にご視聴いただけるよう、シンポジウムの動画配信を行います。

<参考>これまでの開催テーマ

- ①令和7年：もっと知りたい！缶詰・びん詰レトルト食品
- ②令和6年：実はよく知らない？冷凍食品の世界
- ③令和5年：青果物の安全・安心について



食の安全を考えるシンポジウム

【用語解説】（p.17）

・リスク
コミュニケーション

【リンク】

リスクコミュニケーション事業
（横浜市ウェブページ）



【リンク】

令和7年度食の安全を考えるシンポジウム
（横浜市公式YouTubeチャンネル）

【基調講演】



【情報提供】



【意見交換会】



IV 監視指導などの実施体制

1 実施機関

監視指導計画に基づき、18区の福祉保健センター及び医療局の関連部署がそれぞれの業務を実施します。

食中毒・感染症などの広域的で緊急的な事案では、関連部署が連携して迅速に対応し、健康被害の拡大防止を図ります。

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）		各区の食品等取扱施設の監視指導及び抜取検査 食中毒調査、区民からの相談受付
医療局 健康安全部	食品衛生課	事業計画、調整、普及啓発及び意見交換、 監視指導及び抜取検査(食品専門監視班、食品表示担当)※
	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物流エリアの監視指導、食品検査
	食肉衛生検査所	食肉市場及び食鳥処理場の監視指導、食品検査
医療局	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

※食品衛生課における監視指導等について

・食品専門監視班

大規模な食品製造施設を中心とした立入点検や抜取検査、大規模イベント開催時の食品衛生対策などを行っています。

・食品表示担当

食品の適正表示推進のため、品質事項（原産地表示など）の監視指導や保健事項（栄養成分表示など）に関する検査、食品表示に関する知識の普及啓発及び情報提供を行っています。

2 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向上のため、業務研修を実施するとともに、国立保健医療科学院短期研修や厚生労働省主催の講習会などに参加し、食品衛生監視員の資質向上に努めます。

【用語解説】(p.16)

・食品衛生監視員

V 検査機関について

地方衛生研究所 1 機関及び市場検査所 2 機関で、食品などの行政検査を実施します。

1 衛生研究所

(1) 微生物検査

食中毒や感染症の原因となる細菌やウイルス、寄生虫の検査を行うとともに、調査・研究を実施しています。

また、食品の規格基準適合検査や病原菌汚染実態調査等を行います。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。



細菌検査の様子

(2) 理化学検査

食品中の残留農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食品添加物、乳や卵などのアレルギー、放射性物質、アフラトキシンなどの検査・研究を実施しています。また、化学物質や自然毒による食中毒の原因を究明するための検査・研究を行います。

【用語解説】(p. 15)
・遺伝子組換え食品

【用語解説】(p. 15)
・アフラトキシン

2 中央卸売市場本場食品衛生検査所

市場内及び市内を流通する食品中の食品添加物、残留農薬、放射性物質、貝毒などの理化学検査及び食中毒の原因となる細菌、ノロウイルス、アニサキス、クドア・セプテン・クドア・セプテン・クドア・セプテン・クドア・セプテンなどの微生物検査を行います。

また、取引開始前の午前3時から市場内外を巡回し、有毒魚介類の発見・排除、温度管理などHACCPに沿った食品の衛生的な取扱いについて点検を行います。

あわせて、南部市場物流エリアについても立入点検や食品検査を行います。



市場の監視の様子

【用語解説】(p. 15)
・貝毒

【用語解説】(p. 16)
・クドア・セプテン
クドア・セプテン

3 食肉衛生検査所

「と畜場法」に基づき、牛、馬、豚、めん羊、山羊の全頭にと畜検査を行います。

また、「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、食鳥処理場の立入点検や食鳥の検査を行います。(参照：別表4)

そのほか、食肉に対する細菌や動物用医薬品などの検査、必要に応じた牛海綿状脳症(BSE)のスクリーニング検査、市場内関係業者への衛生指導や施設の衛生点検などを行います。

食肉市場のHACCPについては、関係者と連携して、市場内全体の立入点検や支援を行います。

別表4 (p. 12)
食鳥関係立入点検計画

【用語解説】(p. 15)
・牛海綿状脳症(BSE)

4 検査の信頼性確保

各検査機関では、検査方法の手順書や記録の保存等を示した標準作業書に基づき点検を行っています。

検査部門から独立した信頼性確保部門において、各検査機関で標準作業書に従い検査が行われているか等の検査管理状況、外部機関による外部精度管理調査や自らの検査部門で行う内部精度管理の実施状況等について第三者の立場でチェックしています。

VI 監視指導の連携体制

監視指導の実施にあたっては、市内の関係部署、関係団体、国、他の自治体などと相互に連携協力します。

1 市内、関係団体の連携体制

内容	主な連携機関
食品衛生に関する市内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 衛生研究所 教育委員会事務局 健康福祉局 みどり環境局 経済局 こども青少年局
アレルギー疾患対策市内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 医療局関係各課 健康福祉局 教育委員会事務局 こども青少年局 各区福祉保健センター関係各課
健康危機管理対応	<ul style="list-style-type: none"> 医療局関係各課 健康福祉局 教育委員会事務局 こども青少年局
集団給食施設（高齢者施設、保育所、学校、病院など）における自主衛生管理推進指導等	<ul style="list-style-type: none"> 健康福祉局 教育委員会事務局 （公財）よこはま学校食育財団 こども青少年局 医療局関係各課
放射性物質検査関係	<ul style="list-style-type: none"> みどり環境局 経済局 水道局 教育委員会事務局 こども青少年局 （公財）よこはま学校食育財団
健康増進法や医薬品医療機器等法に関わる健康食品関係	<ul style="list-style-type: none"> 医療局関係各課 健康福祉局
2027年国際園芸博覧会に向けた衛生対策	<ul style="list-style-type: none"> 医療局関係各課 脱炭素・GREEN×EXPO推進局関係各課 公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会

【用語解説】(p.16)
 ・食品衛生に関する
 市内連絡会

【用語解説】(p.15)
 ・アレルギー疾患対策
 市内連絡会

2 国・他自治体との連携体制

内容	主な連携機関
食中毒、違反・不良食品等に係る調査（食品衛生法）	<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・違反等に係る調査（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
食品表示法の関連法令に係る情報共有（不当景品類及び不当表示防止法・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 厚生労働省 農林水産省 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、食品等の取扱い及び自主衛生管理に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・施設基準等に基づく食品等取扱施設の構造、設備に関すること ・一般的な衛生管理に関すること (施設の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、食品等取扱者の健康管理など) ・食品衛生上の危害の発生防止のために特に重要な工程を管理するための取組に関すること (HACCPに沿った衛生管理に基づく衛生管理計画の作成及び実施状況)
食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の衛生的な取扱いに関すること ・食品等の成分規格、製造基準、保存基準に関すること ・食品添加物の使用基準に関すること ・食品添加物、アレルゲン、栄養成分及び使用原材料の表示に関すること ・科学的・合理的根拠を備えた適切な期限設定に関すること

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	監視指導項目	
	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おける処理羽数制限の遵守に関すること ・食肉、食鳥肉等の衛生的な処理に関すること ・衛生的な取扱いに関すること ・牛の特定部位の除去に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等における食肉の十分な加熱などの衛生的な取扱いに関すること ・販売施設における保存温度等、衛生的な取扱いに関すること ・牛の特定部位の除去に関すること
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理工程、乳製品製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
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)における原料卵の自主衛生管理、衛生的な取扱い、配送時の温度管理等に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・加工・製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ認証店等におけるふぐの適正な取扱い及び販売に関すること ・販売施設及び飲食店等におけ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こと ・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こと ・小魚へのふぐの混入など有毒魚介類の排除の徹底
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、遺伝子組換え原料を使用する製造施設等における分別生産流通管理(IPハンドリング)証明書に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設、飲食店等における生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関すること ・中央卸売市場及び横浜南部市場物流エリアにおける流通品の衛生的な取扱いに関すること
器具・容器包装(合成樹脂製)	<ul style="list-style-type: none"> ・ポジティブリスト制度及び規格基準の適合等に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者間の情報伝達に関すること

【用語解説】

別表1

- ・施設基準 (p.16)
- ・製造基準 (p.16)
- ・成分規格 (p.16)
- ・保存基準 (p.17)

別表2

- ・分別生産流通管理 (IP(アイピー)ハンドリング) (p.17)
- ・ポジティブリスト制度 (p.17)

別表3 食品衛生法に基づく施設に対する立入点検計画

対象施設数：50,871件※1

立入回数※2	対象施設
4	食中毒事故発生原因施設
3	違反食品や苦情などの原因施設
2	<ul style="list-style-type: none"> ・ 危害度の高い食品を扱う食品等取扱施設 (例：生や加熱不十分な肉の提供がある施設 など) ・ 大量かつ広域に流通する食品の製造等を行う食品等取扱施設 (例：大規模製造工場 など) ・ 大量調理施設 (例：1回300食以上又は1日750食以上提供する施設 など)
1	食中毒防止対策のため、年に1回以上の立入点検が必要な施設 (例：大量調理施設に該当しない集団給食施設、食肉を取り扱う飲食店 など)
実状に応じて	立入回数1回以上の施設を除く施設 (例) <ul style="list-style-type: none"> ・ 簡易な調理又は容器包装に入れられた製品をそのまま販売する営業に限る施設 (「簡易な調理」の例：冷凍食品を温め提供するのみ など) ・ 自動販売機による営業 など

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点検計画

対象施設数：9件※1

立入回数※2	対象施設※3
2	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	食鳥とたいからの処理が年間1万羽未満の施設

※1 令和8年2月末現在の数値

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

※3 生体から処理している施設は現在ありません

【用語解説】

別表4 ・ 食鳥とたい (p.16)

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	食品表示担当	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	小計	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所	その他
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	602	602	15	111		476		602	509		93	
冷凍食品	62	62	27	35				62	15		47	
魚介類加工品	350	350	10	16	1	323		350	325		24	1
肉卵類及びその加工品	443	443	82	55		11	295	443	43	307	93	
乳	10	10		10				10	1		9	
乳製品	15	15	8	5	2			15	2		11	2
アイスクリーム類・氷菓	12	12	7	5				12			12	
穀類及びその加工品	63	63	21	40	2			63	15		46	2
野菜類・果実及びその加工品	336	336	85	89	2	160		336	176		158	2
菓子類	228	228	122	100	6			228	51		160	17
清涼飲料水（ミネラルウォーター、酒精飲料含む）	120	120	80	40				120	32		88	
氷雪	39	39				39		39	39			
水	228	228				228		228	228			
缶詰・瓶詰食品	42	42	20	22				42	6		36	
その他の食品（弁当、そうざい等）	522	522	103	178	7	234		522	309		190	23
合計	3,072	3,072	580	706	20	1,471	295	3,072	1,751	307	967	47

別表6 検査計画（検査内容別）

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	器具・容器包装	放射性物質	寄生虫	栄養成分	その他
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	602	602	105	35	30		98					74	260		
冷凍食品	62	62	25			6	6	5		20					
魚介類加工品	350	510	230				14			250				1	15
肉卵類及びその加工品	443	494	163				295			30		6			
乳	10	10	3									1			6
乳製品	15	15	6							5		2		2	
アイスクリーム類・氷菓	12	12	7							5					
穀類及びその加工品	63	63	20			4		2	14	20		1		2	
野菜類・果実及びその加工品	336	336	60			170	9	3	10	65		13		2	4
菓子類	228	228	101					35	6	80				6	
清涼飲料水（ミネラルウォーター、酒精飲料含む）	120	120	30							80		2			8
氷雪	39	39	39												
水	228	228	228												
缶詰・瓶詰食品	42	42	5							36		1			
その他の食品（弁当、そうざい等）	522	664	399					86		147	25			7	
合計	3,072	3,425	1,421	35	30	180	422	131	30	738	25	100	260	20	33

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。

※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	魚介類におけるPCB等の微量汚染物質、家畜や魚介類に病気予防の目的で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
器具・容器包装	合成樹脂製の器具・容器包装を対象とした材質試験、溶出試験
放射性物質	市内産の農畜水産物、市内流通食品などの放射性セシウムの検査
寄生虫	魚介類におけるアニサキス、クドア・セプクンクタータの検査
栄養成分	加工食品を対象にした、栄養成分表示に記載された成分量（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量（ナトリウム））の適法性を確認するための検査
その他	アフラトキシン、清涼飲料水の重金属、ミネラルウォーター類のPFOS及びPFOA、油脂の酸化・過酸化物質

●用語解説（あ～か）

あ	<p>●アニサキス（p.3、8、14） 魚介類などに寄生している2～3cm程度の寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べると、アニサキスが人の胃壁や腸壁に刺入し、食中毒（アニサキス症（激しい腹痛など））を引き起こします。その他、アニサキスが抗原となり、じんましんやアナフィラキシーなどのアレルギー症状を示す場合があります。</p>  <p>アニサキスの虫体</p>	い	<p>●eラーニング（p.3、5） インターネットで教材を配信し、パソコンやタブレット、スマートフォンといった端末で受講する学習形態をいいます。</p> <p>●一般社団法人横浜市食品衛生協会（p.5、6） 昭和25年に設立され、昭和59年に社団法人、平成26年4月に一般社団法人となった団体で、傘下に各区協会を持ちます。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。</p>
	<p>●アフラトキシン（p.8、14） カビがつくる毒素の一種で、非常に強い発がん性があります。主に海外から輸入されたナッツ類、穀類で検出されており、産地や品目により輸入時検査が義務づけられているものもあります。</p>	<p>●遺伝子組換え食品（p.8、14） 有用な性質を持つ遺伝子を植物などに組み込む遺伝子組換え技術を利用した農産物やその加工品のことです。安全性が審査されていない遺伝子組換え食品は、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9品目の農産物と、その加工食品33品目は、表示が義務づけられています。</p>	
	<p>●アレルギー疾患対策庁内連絡会（p.10） 本市における総合的なアレルギー対策の推進を目的に、各施策・事業所管課間の効果的な連携のために設置された連絡会です。健康福祉局、医療局、教育委員会事務局、こども青少年局、各区福祉保健センターで構成されています。</p>	う	<p>●ウエルシュ菌（p.2） 野菜や肉などに広く生息する食中毒菌です。熱に強い芽胞という殻を作ると100℃でも死滅せず、菌が増殖した食品を食べると下痢・腹痛・吐き気などを起こします。 煮込み料理など、大量に調理され、室温でゆっくり放冷された食品が食中毒の原因になることがあります。</p> <p>●牛海綿状脳症（BSE）（p.8） （Bovine Spongiform Encephalopathy） 牛の脳をスポンジ状に変化させ、起立不能などを起こす病気です。異常プリオンたんぱく質が原因とされ、主に感染した牛から作られた肉骨粉などの飼料により、牛に感染するといわれています。</p>
	<p>●アレルゲン（p.3、8、11） 食物の摂取により発しんなどの症状がでることを食物アレルギーといい、その原因となる物質を「アレルゲン」といいます。 アレルゲンのなかでも健康被害が多い食品や、症状が重篤になる食品は、特定原材料として表示が義務化されており、現在小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに、くるみ、カシューナッツの9品目が定められています。 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。</p>	か	<p>●貝毒（p.8、14） 二枚貝類などが持つ自然毒で、食中毒の原因となることがあります。しびれや麻痺を起こす麻痺性貝毒や下痢やおう吐を起こす下痢性貝毒などがあります。</p> <p>●カンピロバクター（p.1、14） 動物の腸管内に常在する食中毒の原因となる細菌で、鶏肉から高率に検出されます。少ない菌数でも感染し、発熱や下痢などを発症します。「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原因とする食中毒が多発しています。</p>
い	<p>●E型肝炎ウイルス（p.1） 急性肝炎を起こすウイルスで、国内ではイノシシやシカなどの野生動物や豚などの肉や内臓を、生又は加熱不十分な状態で喫食することで感染することがあります。</p>		

●用語解説（き～せ）

き	<p>●機能性表示食品（p.4） 販売前に消費者庁長官へ、安全性及び機能性の根拠に関する情報を届出することで、事業者の責任において健康維持増進効果の表示が可能となります。特定保健用食品とは異なり、国は安全性と機能性の審査を行わず、届出された情報は、消費者庁のウェブサイトにて公開されます。</p>	し	<p>●食品衛生監視員（p.7） 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す。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。</p>
く	<p>●クドア・セプトンククタータ（p.8、14） 魚の筋肉に寄生する寄生虫で、寄生されたヒラメなどの刺身を食べることで、おう吐や下痢を起こすことがあります。なお、ヒトの体内で育成することはありません。</p>		<p>●食品衛生指導員（p.5） 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、横浜市では、（一社）横浜市食品衛生協会が行う所定の講習を修了した者の中から協会長が委嘱しています。</p>
こ	<p>●広域連携協議会（p.4、10） 国及び都道府県など、食品衛生の監視指導を行う機関が連携協力し、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。</p>		<p>●食品衛生責任者（p.5） 施設の衛生管理の中心的な役割を担う者で、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ます。施設ごとの選任が義務付けられており、自ら施設の衛生管理に当たるとともに、HACCP に沿った衛生管理が行われるよう注意し、営業者に対して必要な助言を行う責務があります。</p>
さ	<p>●残留農薬（p.4、8、14） 農産物の病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護や収穫効率の向上などを目的に使用された薬剤が、収穫後の農産物に残留したものをいいます。</p>		<p>●食品衛生に関する庁内連絡会（p.10） 食に関する関係局の連携・協力を強化するために設置された連絡会です。医療局、経済局、みどり環境局、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。</p>
し	<p>●試験検査に関する業務管理基準（p.1） （GLP、Good Laboratory Practice） 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。検査部門における施設や検査業務などの管理のほか、検査部門から独立した部門で試験検査の点検などを行うことで、検査の信頼性を確保します。</p>		<p>●食品等事業者（表紙裏、p.3、4、5、6） 食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売、給食の提供などを営む人や法人をいいます。</p>
	<p>●施設基準（p.11） 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の施設について、業種別に定めた基準のことです。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。</p>	す	<p>●水銀（p.3） 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取量や魚種についての注意事項が公表されています。</p>
	<p>●食鳥とたい（p.12） 食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた後、内臓を摘出していない状態のものをいいます。</p>		<p>●製造基準（p.11） 食品衛生法に基づき、内閣総理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のこと。</p>
	<p>●指定成分等含有食品（p.4） 食品衛生上の危害を防止するために特別の注意を必要とする成分等で、厚生労働大臣及び内閣総理大臣が指定したものを含む食品をいいます。</p>	せ	<p>●成分規格（p.11） 食品衛生法に基づき、内閣総理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のこと。</p>
	<p>●食の安全ヨコハマWEB（p.5、6） 横浜市が運営する食の安全に関する情報発信ウェブページです。本市の食の安全への取組や食中毒予防に関する情報を掲載しています。</p>		

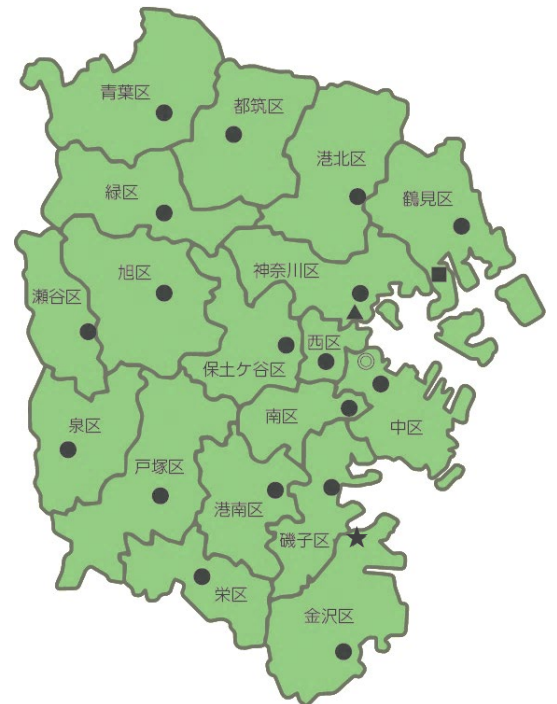
●用語解説（ち～り）

ち	<p>●腸管出血性大腸菌（p.1、4） 食中毒の原因となる細菌で、少ない菌数でも感染し、腹痛や下痢、血便などを発症します。特に乳幼児や高齢者は重症化する場合があるため注意が必要です。</p>	ひ	<p>●微量汚染物質（p.3、14） 河川や海水中などの環境中に放出されると、微量でも生物に悪影響を与える可能性がある物質のことで、PCB、水銀、有機スズ化合物などをいいます。</p>
と	<p>●動物用医薬品（p.4、8、14） 牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚の病気の治療や予防のために使用される薬剤で、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤などがあります。</p>		<p>●PCB（ポリ塩化ビフェニル）（p.3、14） 昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質です。PCBの製造は既に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が問題になっています。</p>
	<p>●特定保健用食品（p.4） 健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可しています。</p>	ふ	<p>●分別生産流通管理（IP（アイピー）ハンドリング）（p.11） 遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者までの各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことを書類などにより証明する管理方法をいいます。</p>
の	<p>●ノロウイルス（p.3、4、8、14） 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感染し、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、乳幼児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。</p>	ほ	<p>●放射性物質（p.4、8、10、14） 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）を出す物質をいいます。</p>
は	<p>●HACCP（ハサップ）（p.3、5、8、11） Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、原材料の受入れから製品に至るまでの各製造工程を管理することで危害の発生を予防し、より安全な食品を提供するための衛生管理の方法をいいます。</p>		<p>●ポジティブリスト制度（p.11） 原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全性を評価して安全性が担保された物質のみ使用ができるようにする仕組みです。現在は残留農薬、添加物、合成樹脂製の食品用器具・容器包装において、この制度が導入されています。</p>
	<p>●HACCPに沿った衛生管理（p.3、5、11） 食品衛生法改正により、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して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。</p>	り	<p>●リスクコミュニケーション（表紙裏、p.6） 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。</p>

● 関連部署の連絡先等

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 中区本町6-50-10	671-2459 ~2460	中央卸売市場 本場食品衛生 検査所	神奈川区山内町1	441-1153
		671-2446	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			

- ・ 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



● : 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

食中毒予防のための
啓発動画・チラシ・パンフレット

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

明日をひらく都市
OPEN X PIONEER
横浜市

令和8年3月発行

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/>