

令和8年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）に寄せられた御意見と本市の取組について

1 団体から14件の御意見をいただきました。御意見、ありがとうございました。

横浜市医療局食品衛生課

主な御意見	回答
<b>大規模イベントにおける食品衛生対策</b>	
<p>立入点検は定期的な点検と実状に応じた抜き打ち点検が実施されているとのことですが、近年の異常な気候、特に夏の暑さを考えると、立入点検計画の見直しが必要ではないかと思えます。大規模イベントに重点を置くだけでなく、地域での小さなイベントにも立入点検及び適正な指導を実施していただきたいです。</p>	<p>立入点検計画については、近年の食中毒発生動向などを踏まえ、定期的に見直しを行います。また、地域のイベントなど小規模なイベントにおける衛生対策については、通常業務として食品の適切な取扱い方法など指導を行います。</p>
<p>横浜マラソンやGREEN×EXPO 2027など、多くの人が集まる場では、衛生管理の重要性が一段と高まると思えます。安心してイベントを楽しめるよう出展者への事前の指導や会場での衛生チェックを今後も丁寧に進めていただきたいです。また、イベント終了後、衛生管理がどのように行われたのか、問題があった場合はどう対応したのかといった情報を、市民にも分かる形で公開していただきたいです。取組の様子が見えることで、次のイベントへの信頼にも繋がると思えます。</p>	<p>大規模イベントについては、イベントの実施前から主催者団体との調整を綿密に行います。また、GREEN×EXPO 2027（横浜グリーンエクスポ）は本市にとっても非常に貴重な機会ですので、得られた知見等を交えて、博覧会会場における衛生管理の取組をご報告いたします。</p>
<p>販売者のキャパシティを越えた数量を作り販売することで、管理が不十分になるケースが発生しています。事業者に対する指導を徹底してください。特に小さな事業者は無理しがちですので、身の丈に合った販売数にすることによりリスク低減に繋がると思えます。</p>	<p>イベントの衛生対策に当たっては、食品等取扱施設への立入点検に加え、主催者や事業者に対する提供品目の事前確認などにより、食品製造・販売場所の規模に見合った食品の取扱いを行うよう助言・指導を行います。</p>
<b>肉を原因とする食中毒予防対策</b>	
<p>肉類に付着している食中毒菌について、加熱の必要性だけでなく、加熱後でも調理環境によっては再付着する可能性が高いと思えます。市民向けにも、生肉を扱った後の衛生管理について注意喚起した方がよいのではないのでしょうか。</p>	<p>肉を原因とする食中毒予防の普及啓発に当たっては、調理後の二次汚染対策についても併せて注意喚起を行います。今後も食中毒発生動向を踏まえ、様々な機会を捉えて、市民の皆様目に触れるよう、食中毒予防の普及啓発に努めていきます。</p>
<b>ウエルシュ菌による食中毒予防対策</b>	
<p>大量調理を行う施設での食中毒は、誰もが巻き込まれる可能性があり、食品の温度管理を徹底してもらいたい。また、啓発動画やチラシでの注意呼びかけだけでなく、立入点検や指導により予防に努めてもらいたい。</p>	<p>ウエルシュ菌による食中毒は、令和6年には全国で43件（過去20年で最多）発生している状況にあり、継続した対策が必要と考えています。啓発動画やチラシを活用し、立入点検を中心とした対策を行います。</p>
<p>「一晩寝かせたカレーが美味しい」といった古い知識のまま生活している人も多いと思えます。「昔と今では気温など、環境が全く異なっている」ということを考慮し、知識をアップデートしなければならないことを市民にもよく知ってもらい、自分事として捉えてもらえるよう努力しなければいけないと思えます。</p>	<p>今後も食中毒発生動向を踏まえて食中毒予防の普及啓発の内容を検討し、様々な機会を捉えて食中毒予防の普及啓発に努めていきます。</p>
<b>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</b>	
<p>中学校の全員給食が4月より始まります。食缶での汁物提供なども検討されているようですが、汁物以外の弁当も含め、提供されるまでの保管方法などに留意し、食中毒予防対策を徹底してほしいです。また、中学校給食の衛生監視についての記述を要望します。</p>	<p>市内工場で調理される中学校給食の衛生確保に当たっては、食品衛生監視指導計画に基づく立入点検を定期的に実施し、状況に応じて衛生管理に関する指導を行います。また、食中毒を疑う事案、アレルギー事故事案及び異物混入事案などが発生した場合には、教育委員会事務局と連携し、速やかに原因の特定及び再発防止に必要な調査指導を行います。なお、市外工場で調理される中学校給食の衛生確保に当たっては、引き続き所管自治体と連携を行います。また、中学校給食における食中毒予防対策については、「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事業」（p.3）の中で「学校の集団給食施設」に対する衛生対策として行ってまいります。</p>
<p>eラーニングは手軽で受講者も増えそうですが、受講したかどうか確認できる手段を設けた方がよいと思えます。</p>	<p>eラーニングの実施にあたっては、受講完了確認を行う他、効果測定の実施や早送り防止機能の使用などにより、受講者が適切に受講できたことを確認する工程を設けています。</p>

季節商品調理製造施設の点検																
<p>商機を見込んで大量生産される「季節商品」について、製造工程の確認と合わせて、施設の生産規模に見合った量についても指導できるといいと思います。食品ロス回避にも繋がります。</p>	<p>季節商品調理製造施設への立入点検に当たっては、従業員の数や施設規模に見合った量を調理・提供することに加え、従業員の衛生管理及び衛生教育の徹底、食品の温度管理の徹底などについて指導を行ってまいります。</p>															
<p>季節商品は、短期間に大量に調理・製造、販売が行われます。従業員は対応日（土用の丑の日、恵方巻きなど）は必ず出勤することが多いようです。そのため、多少の体調不良でも無理してしまう可能性があり、食中毒の危険となります。施設への立入点検とともに、施設の管理者への指導を徹底するようお願いいたします。</p>		その他の主な事業		<p>食品添加物や残留農薬、放射性物質の検査などは実施し、その結果について市民に情報提供もされていると思いますが、市民への浸透が少ないと感じています。問題が起きてから対処するのではなく、例えば「不要な添加物」や「危険な添加物使用」、「残留農薬の基準値超え」などの情報をもっと提供していただきたいです。 また、小中学生への食育としてこの問題も取り上げてほしいと思います。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。 いただいたご意見を参考に、今後の食品衛生行政に活用させていただきます。</p>	食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進		<p>食品取扱施設としてプロの事業者の他に、子ども食堂など、居場所での食事提供をする団体が増えていきます。そういった団体では、食品衛生責任者を専任して一度は講習を受けていると思いますが、新たな知見を取得するための実務講習会の受講も努力義務ではなく、義務としてほしいです。 また、このような営利目的ではないが食を提供する団体を衛生面から支援する取組を期待しています。</p>	<p>食品衛生責任者の実務講習会については、立ち入りを行う施設や窓口対応等、今後も様々な機会を捉えて受講を促進していきます。 高齢者向けの配食サービスを行うボランティア団体や子ども食堂などに対しては、今後も調理器具のふきとり検査や講習会の実施などの衛生支援を行います。</p>	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		<p>消費者に対する情報提供や啓発には、動画が効果的と考えます。電車内のデジタルサイネージの活用をもっと取り入れてはいかがでしょうか。特に、酷暑が続く夏季の啓発は、頻繁にすることで意識に刷り込まれ、行動に移せるのではないのでしょうか。</p>	<p>食品衛生課では動画やポスター等を活用した啓発を様々な場所で行っております。 令和7年度は、電車内の他、バス車内のデジタルサイネージを活用した動画放映などを行いました。 いただいたご意見は、今後の参考とさせていただきます。</p>	検査機関について		<p>一般市民にも関心を持ってもらえるよう、検査所の見学会などの機会があるとよいと思いました。</p>
その他の主な事業																
<p>食品添加物や残留農薬、放射性物質の検査などは実施し、その結果について市民に情報提供もされていると思いますが、市民への浸透が少ないと感じています。問題が起きてから対処するのではなく、例えば「不要な添加物」や「危険な添加物使用」、「残留農薬の基準値超え」などの情報をもっと提供していただきたいです。 また、小中学生への食育としてこの問題も取り上げてほしいと思います。</p>	<p>ご意見ありがとうございます。 いただいたご意見を参考に、今後の食品衛生行政に活用させていただきます。</p>															
食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進																
<p>食品取扱施設としてプロの事業者の他に、子ども食堂など、居場所での食事提供をする団体が増えていきます。そういった団体では、食品衛生責任者を専任して一度は講習を受けていると思いますが、新たな知見を取得するための実務講習会の受講も努力義務ではなく、義務としてほしいです。 また、このような営利目的ではないが食を提供する団体を衛生面から支援する取組を期待しています。</p>	<p>食品衛生責任者の実務講習会については、立ち入りを行う施設や窓口対応等、今後も様々な機会を捉えて受講を促進していきます。 高齢者向けの配食サービスを行うボランティア団体や子ども食堂などに対しては、今後も調理器具のふきとり検査や講習会の実施などの衛生支援を行います。</p>															
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																
<p>消費者に対する情報提供や啓発には、動画が効果的と考えます。電車内のデジタルサイネージの活用をもっと取り入れてはいかがでしょうか。特に、酷暑が続く夏季の啓発は、頻繁にすることで意識に刷り込まれ、行動に移せるのではないのでしょうか。</p>	<p>食品衛生課では動画やポスター等を活用した啓発を様々な場所で行っております。 令和7年度は、電車内の他、バス車内のデジタルサイネージを活用した動画放映などを行いました。 いただいたご意見は、今後の参考とさせていただきます。</p>															
検査機関について																
<p>一般市民にも関心を持ってもらえるよう、検査所の見学会などの機会があるとよいと思いました。</p>	<p>本市衛生研究所では、例年夏休みの時期に施設公開を行っております。 パネル展示や体験コーナーなどにより、感染症や食品衛生に関する展示・実演を行っているため、是非ご参加ください。 【参考】 「市民に身近な施設として（施設公開など）」 <a href="https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryu-fukushi/kenko-iryu/eiken/gaiyo/kengaku.html">https://www.city.yokohama.lg.jp/kenko-iryu-fukushi/kenko-iryu/eiken/gaiyo/kengaku.html</a></p>															