

食の安全と安心の確保のために

～平成30年度横浜市食品衛生監視指導計画実施結果～

横浜市では、食の安全と安心を確保するため、市民の皆さまの意見を反映した計画を策定し、食品取扱い施設の立入検査や食品の抜取検査など、様々な事業に取り組みました。



PHOTO by Hideo MORI

横浜市



社会福祉施設等の食中毒予防

高齢者施設や保育園などの社会福祉関連施設及び大量調理を行う食事提供施設（病院、小学校、ホテル、宴会場など）におけるノロウイルスなどの食中毒を未然に防ぐため、食品の取扱いなどについて立入検査を実施しました。

特に、近年はノロウイルスに感染した調理従事者が調理した食品が原因となることが多いため、調理従事者の健康管理や適切な手洗いの実施などについて重点的に指導しました。また、これらの施設では野菜や果物を生で提供する場合は、消毒が推奨されていることから、洗浄・消毒についても指導しました。

施設区分		対象施設数※	内容（実施施設）	
			立入検査	啓発
社会福祉施設	高齢者施設等	2,105	630	1,454
	幼児・児童施設等	1,968	638	1,310
	その他	1,453	102	1,363
その他食事提供施設		733	667	8
合計		6,259	2,037	4,135

※ 対象施設数は、平成 30 年 6 月時点

腸管出血性大腸菌（O157等）及びカンピロバクター食中毒の発生防止

◎食肉取扱施設の一斉点検

肉の生食や加熱不十分の鶏肉などが原因と疑われる、カンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。特に、平成 30 年度は焼肉チェーン店での腸管出血性大腸菌 O157 による広域的な食中毒が発生しました。そこで、肉を取り扱う 8,768 施設に立ち入り、生食用食肉の基準を周知するとともに、牛レバーや豚肉が生食用として提供されていないことを確認しました。また、飲食店には鶏肉等の十分な加熱、二次汚染防止について指導を徹底しました。

◎抜取検査の結果

腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒菌による汚染実態を把握するため、肉や野菜などの抜取検査を 152 検体実施しました。検査の結果、鶏肉の 50% からカンピロバクターが検出され、高い汚染状況が確認されました。これらの結果を啓発や監視指導に活用します。

◎消費者等への啓発

カンピロバクター食中毒予防対策を分かりやすく消費者に伝えるアニメーションを作成して、インターネット上で公開したほか、各区役所庁舎の電子掲示板や、市営バスの車内映像広告において放映を行いました。

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



食品の適正表示の推進

平成 27 年 4 月に施行された食品表示法に基づく表示の新基準を周知・啓発するため、食品等事業者や消費者 6,293 人を対象に、講習会を 59 回実施し、チラシなどを 1,909 枚配布しました。表示についての相談は 822 件あり、事業者や消費者などへ適正表示の普及に努めました。

市内の食品販売店などの立入検査の結果、1,646 件の表示違反を発見しました。発見した違反食品は、改善指導や、製造所などを所管する自治体へ通報しました。

また、横浜市では食品表示に特化した監視指導などを行う食品表示担当を設置しており、新基準に移行している生鮮食品の表示を中心に 780 施設の監視を行いました。そのうち、234 施設で名称や原産地などに関する表示不備があり、指導しました。

ハザップ HACCP導入支援

平成30年6月の食品衛生法改正に伴い、食品等事業者に対して食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理が求められることになりました。このことを周知するため、食品等事業者にチラシを配布するとともに、講習会ではHACCPに取り組むために必要な衛生管理計画の作成方法などについて説明しました。

また、厚生労働省が公開しているHACCP導入のための手引書を参考に営業施設への立入検査時に必要な助言指導を実施するとともに、食品関係団体と協力しながら「衛生管理計画作成モデル事業」を実施し、HACCP導入を推進しました。

既にHACCPを導入している食品製造業者については、危害要因分析に基づく現場検証や管理状況の確認のために抜取検査などを行い、結果を業者へフィードバックすることで衛生管理の検証が効果的に行えるよう支援しました。

チラシ配布数	18,832枚
講習会	20,393人（243回）
衛生管理計画作成指導件数	3,507件
衛生管理計画作成モデル事業	18施設
HACCPに基づく衛生管理の検証支援	抜取検査 48検体
	ふきとり検査 30検体

食物アレルギーによる健康被害の防止

アレルゲンを含む食品による健康被害を防ぐため、給食施設で調理しているアレルゲン除去食を対象に、アレルゲン混入の有無について検査を実施するとともに、専用の調理器具の使用など、混入防止対策について点検を実施しました。平成30年度は特に、年間を通じて入所児童を受け入れ、食物アレルギーへの慎重な対応が求められる児童福祉施設について重点的に点検しました。

また、市内で製造された食品やインターネットで販売されている食品を対象に、製造工程でのアレルゲン混入や表示漏れがないかを確認するため抜取検査を行いました。その結果、製造施設で製造された卵を使用していない「生めん」から卵のアレルゲンが検出されたため、製造工程におけるアレルゲン混入防止対策として、専用器具の使用や清掃の徹底などを指導しました。

	給食施設	製造施設	インターネット 通信販売	合計
検体数	116	46（1）	24	186（1）

（ ）内の数値は陽性検体数

立入検査及び食品などの検査

《立入検査及び食品などの検査》

衛生上のリスクが高い食品取扱施設に対し、重点的に立入検査を実施しました。また、市内に流通する食品やインターネット流通品、相談・届出品の検査、ふきとり検査などを実施しました。

立入施設数	51,086 施設
食品等の検査	4,222 検体
相談・届出に関する検査	3,062 検体
ふきとり検査	5,701 力所

《違反・不良食品の発見状況》

抜取検査の結果、違反や不良食品を32検体発見しました。製造、流通の調査を実施し、改善の指導や行政処分等を行いました。

分類	内容	検体数
違反食品	食品衛生法違反	3
	食品表示法違反	19
不良食品	衛生規範不適合	10

食品の相談・届出及び食中毒の発生状況

《食品の相談・届出状況》

市民の皆様から相談・届出があった食品などは、原因究明のために検査や調査を実施し、製造者などに対して再発防止の指導を行いました。

相談・届出内容	届出件数
有症の届出・相談	454
異物混入	113
不衛生	100
異味・異臭・変色	31
その他	88
合計	786

《食中毒発生状況》

食中毒発生時には、原因究明の調査を実施し、原因施設に対する営業禁止などの処分や、再発防止の指導を行いました。

病因物質	発生件数	患者数
カンピロバクター	22	92
アニサキス（寄生虫）	18	18
ノロウイルス	3	31
腸管出血性大腸菌	4	10
その他の病原大腸菌	2	116
腸炎ピブリオ	2	38
ウエルシュ菌	1	21
不明	1	21
合計	53	347

今後の取組みにあたって

平成30年度は、食中毒などを未然に防ぐために、5つの重点事業を掲げて取り組みました。カンピロバクター食中毒対策では、中まで火が通っていない焼鳥やとりわさなどの鶏肉料理が原因となることが多いことから、飲食店などへ肉の十分な加熱について重点的に指導を行いました。カンピロバクター食中毒は全国的にも多く発生しているため、引き続き対策を行うことが必要です。市民の皆様には、注意を促すアニメーションを公開していますので、ぜひご覧ください。

また、平成30年度の食品衛生法改正に伴いHACCPに沿った衛生管理が制度化されました。食品等事業者には、衛生管理を「見える化」し、さらなる自主管理をすることが求められます。本市では、HACCP導入に向けて助言指導や支援を行ってまいりますので、事業者の皆様は積極的に導入するようお願いいたします。

令和元年度も市民の皆様への食の安全を守り、安心につなげていくために、「肉を原因とする食中毒対策」や「HACCP導入の推進」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」、「食品の適正表示の推進」を引き続き進めていくとともに、ラグビーワールドカップ2019™日本大会などの国際イベントが開催されるため、「大規模イベントにおける食品衛生対策」も重点的に行ってまいります。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民の皆様との意見交換を進め、食の安全・安心の確保に取り組んでいきたいと考えております。引き続き多くのご意見やご提案をお寄せいただきたく思いますようお願いいたします。

食の安全ヨコハマWEB

食の安全ヨコハマWEBは横浜市が運営する食の安全情報サイトです

平成30年度食品衛生監視指導実施結果の詳細はこちらご参照ください。

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



横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

令和元年6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