

食の安全と安心の確保のために

～令和元年（平成31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。

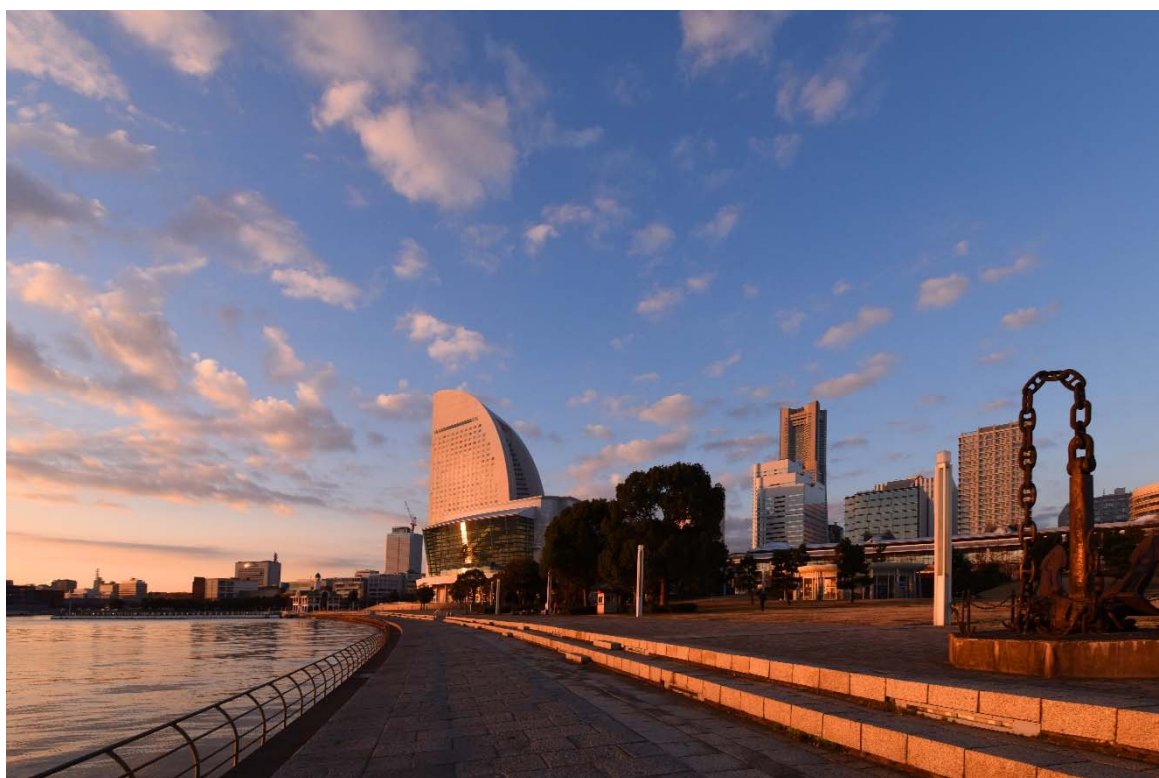


PHOTO by Hideo MORI

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

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



横浜市



令和元年（平成 31 年）度横浜市食品衛生監視指導計画 実施結果

はじめに

横浜市では食の安全と安心を確保するため、市民の皆さまから様々なご意見を伺いながら作成した「横浜市食品衛生監視指導計画」（以下「監視計画」）に基づき、食品関係施設への監視指導や食品の検査などを実施しています。

令和元年度は、HACCP に沿った衛生管理の制度化が令和 2 年度から施行されるため、市内の全ての食品等事業者に対して、その周知を行いました。

また、横浜市内において、ラグビーワールドカップ 2019™や第 7 回アフリカ開発会議が開催されたことをうけ、食事を提供する施設や宿泊施設に対する事前の監視指導及び試合会場の売店などに対する試合当日の監視指導を行いました。

さらに、近年多発しているカンピロバクター食中毒の原因となる、生や加熱不十分な肉を提供している飲食店への重点的な監視指導を行うとともに、高齢者施設や保育所などの社会福祉施設に対して、食中毒防止やアレルギー事故の発生防止対策について助言を行いました。

加えて、新型コロナウイルス感染症対応として、大黒ふ頭に一時期停泊していたダイヤモンドプリンセス号へ食品を搬入する際に現場調査を行い、衛生的に食事の提供が行われていることを確認しました。市内の飲食店などについては、感染拡大防止のため、2 月中旬から立入検査を見合わせました。

監視指導計画に基づき横浜市が実施した、これらの事業について、その結果をまとめましたのでお知らせします。

【実施結果の概要】

立入施設数	52,510	施設
食品などの検査	4,133	検体
検査による違反・不良検体数	42	検体
食品などの届出・相談件数	625	件

【目次】

はじめに	表紙裏
I 重点的に実施した事業	1
II 立入検査及び食品などの検査	6
III 消費者、食品等事業者及び行政による 情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進	10
IV 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応	13
V 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上	15
VI 自主衛生管理の推進	17
VII 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品などの一覧）	18
今後の取組にあたって	19

令和元年度は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、緊急の場合を除いて、2月中旬から食品取扱施設の立入検査は見合わせました。

I 重点的に実施した事業

1 HACCP 導入の推進

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制度化されました。このことを周知するために、講習会での説明やチラシの送付を実施し、市内の全ての食品等事業者に対し、周知を完了しました。

また、飲食店や集団給食施設などを中心に、施設への立入検査時などに衛生管理計画の作成について指導しました。さらに、食品関係団体と協力しながら、HACCP の導入方法についての講習会や「衛生管理計画作成モデル事業」を実施し、導入を推進しました。

既に HACCP に取り組んで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の抜取検査などを行いました。検証や検査の結果を業者へフィードバックし、衛生管理の検証が効果的に行えるよう支援しました。

【支援等の実施内容】

チラシ配布数※	37,679枚
HACCPに関する講習会※	10,049人 (234回)
衛生管理計画作成指導件数	18,361件
HACCPに取り組んでいることを確認した施設	4,412施設
衛生管理計画作成モデル事業	17施設
HACCPに基づく衛生管理の検証支援	抜取検査 101検体
	ふきとり検査 76検体

※食品関係団体に委託して実施したものを含む

【HACCP について】

Hazard Analysis and Critical Control Point の略。食品の原材料から製品に至る各工程を管理することにより、危害の発生を予防する衛生管理の方法のことです。

【HACCP に沿った衛生管理について】

HACCP 制度化に伴い、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、実施状況を記録することにより、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。

HACCP 制度化は、令和2年6月に施行し、その後1年間の経過措置期間が設けられています。

【HACCP に沿った衛生管理が求められる対象事業者について】

全ての食品等事業者が対象です。常温保存により腐敗、変敗などのおそれがない包装食品のみを販売する事業者や、農業・水産業における食品の採取を行う事業者などは、必要に応じて実施することになります。

【衛生管理計画作成モデル事業】

食品関係団体のなかで HACCP を理解し、導入推進のために活躍している方と保健所の職員が協力しながら、団体が選定する地域の HACCP 導入推進を担う飲食店などの施設に対し衛生管理計画や記録の作成などについて助言指導を行う事業です。団体（事業者）と行政が HACCP 導入の流れや助言方法を共有することで、他の施設への円滑な HACCP 導入につなげます。

2 大規模イベントにおける食品衛生対策

(1) 第7回アフリカ開発会議（TICADⅦ）

令和元年8月に第7回アフリカ開発会議が横浜市で開催され、市内のイベント会場やホテルなどにおいて、世界各国からの出席者を歓迎するレセプションが催されました。レセプション会場で提供される食事について、事前監視としてメニュー内容の確認やふきとり検査などによる調理施設の衛生状態の確認を行い、当日監視として調理従事者の健康状態の確認や食事の提供方法について監視指導しました。

	監視件数	ふきとり検査数
事前	196 件	179 検体
当日	27 件	0 検体

(2) ラグビーワールドカップ 2019™

令和元年9月から11月にラグビーワールドカップ 2019™が日本で開催され、横浜市においても横浜国際総合競技場で決勝戦を含む計6試合が行われました。

事前監視として、大会開催に伴い利用者の増加が見込まれる宿泊施設、商業施設、その他関連施設を対象とした監視指導を実施しました。

当日監視として会場内の売店、ケータリング、キッチンカー、ファンゾーンに対する監視指導を実施しました。また、会場や最寄り駅の周辺で見られる調理施設以外での調理行為に対する注意喚起として、見回りや、周辺の飲食店 370 件へチラシを配布しました。

関連施設の監視件数

宿泊施設	商業施設	売店	路上弁当	駅周辺
227 件	1443 件	32 件	9 件	2 件

会場及び周辺の監視件数（延べ）

ファンゾーン	ケータリング	売店	キッチンカー	駅周辺※
240 件	37 件	75 件	81 件	73 件

※駅周辺は指導件数のみ計上しています。

(3) 横浜マラソン 2019

令和元年11月に開催された横浜マラソン 2019 では、スタート・ゴール地点や各給水所で選手に給食等の飲食物の提供がされました。

提供される給食のうち、大会のために製造される食品について、製造者への監視指導や他自治体に対する調査依頼を実施しました。また、給水所で食品を取り扱うボランティアスタッフを対象とした衛生講習会を実施しました。

マラソン当日に、事前に調査した給食の提供を行う給水所や、食品のカットなどの小分け作業を行う給水所計 10 箇所の監視を実施し、スタッフの手洗い状況の確認や食品の保管方法について指導しました。

3 肉を原因とする食中毒対策

肉の生食や加熱不十分な焼鳥などの鶏肉料理が原因と疑われる、カンピロバクターによる食中毒が多く発生しています。また、生の牛肉などが原因となる腸管出血性大腸菌による食中毒は、症状が重篤になることがあります。そこで、肉を取り扱う施設に対しての重点的な監視と肉の抜取検査を実施しました。さらに、野菜の二次汚染による食中毒も発生していることから、野菜などの抜取検査も実施しました。

あわせて、消費者に肉の食中毒予防対策について啓発を行いました。

(1) 食肉取扱施設の監視指導について

肉を取り扱う 7,901 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、鶏肉料理を提供する飲食店には十分な加熱、二次汚染防止について指導を徹底しました。

※食品衛生法では、牛レバー及び豚肉（内臓を含む）を一般消費者に販売する場合は、中心部まで十分な加熱を要する等の必要な情報を提供すること、調理して提供する場合は、中心部の温度を 63℃で 30 分間以上加熱することが定められています。

【立入検査などの結果】

立入施設の種類	立入施設数	チラシ配布数
肉の取扱いがある施設 焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋、レストラン、 食肉販売店など	7,637 件	20,930 枚
生食用食肉の提供実績がある施設 焼肉屋、焼鳥屋、居酒屋など	264 件	
合計	7,901 件	20,930 枚

(2) 抜取検査の結果について

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実施しました。

検査の結果、腸管出血性大腸菌は全て陰性でしたが、**鶏肉の 32%**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。

【抜取検査の結果】

腸管出血性大腸菌*の検査結果

検体の種類	抜取検体数	陽性検体数
牛	10 検体	0 検体
豚	10 検体	0 検体
野菜・サラダなど	24 検体	0 検体

カンピロバクターの検査結果

検体の種類	抜取検体数	陽性検体数
牛	10 検体	0 検体
豚	10 検体	0 検体
鶏	50 検体	16 検体 (32%)

*O26、O103、O111、O121、O145、O157

(3) 消費者への啓発について

各福祉保健センターで、カンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒予防についての講習会を67回開催し、1,946人の消費者に参加いただきました。乳幼児健診では、約66,000枚のチラシを配布して、肉は生で食べないように啓発を行いました。

また、平成30年に本市で作成した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インターネット上で配信したほか、市内映画館の上映前広告及び市営バスの車内映像広告において放映しました。

【アニメーションの放映結果】

放映場所	期間	備考
市内映画館の上映前広告	令和元年8月2日から8月15日	観客数 108,275人
市営バスの車内映像広告	令和元年8月19日から8月25日	6営業所(浅間町・滝頭・港北・保土ヶ谷・本牧・緑)の車両各営業所30台

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

4 社会福祉施設等の衛生対策

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。(表1)

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食中毒の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。

給食施設で調理しているアレルギー除去食については、113検体の検査を実施し、アレルギーが混入していないことを確認しました。その他、アレルギー除去専用の調理器具の使用など、混入防止対策について指導しました。

さらに、高齢者などに配食サービスを行っている地域のボランティア団体や子ども食堂及び地域食堂などへの支援も実施しました。(表2)

表1 【社会福祉関連施設等の支援結果】

施設区分	対象施設数※1	内容(実施施設)		
		立入検査	啓発※3	
社会福祉施設	高齢者施設など	2,111件	570件	1,450件
	幼児・児童施設など	2,060件	693件	1,353件
	その他	1,525件	117件	1,399件
その他食事提供施設※2		708件	615件	19件
合計		6,404件	1,995件	4,221件

表2 【支援団体数及び支援内容内訳】

対象	団体数	内容(団体数) (重複あり)	
		現場支援	啓発※3
ボランティア団体 町内会など	291件	22件	315件

※1 対象施設数は、令和元年6月時点の数
 ※2 病院、小学校、ホテル、宴会場など
 ※3 食中毒予防等のチラシの配布、講習会の実施など

5 食品の適正表示の推進

令和元年度は、平成27年4月に施行された食品表示法の経過措置期間の最終年度であることに伴い、市内食品等事業者に対し、新基準移行についての周知チラシを送付しました。また、食品等事業者や消費者に、区役所窓口や講習会などでのチラシ配布と説明、相談対応などを行いました。

市内の食品販売店などの立入検査では、1,639件の表示違反を発見しました。発見した違反食品については、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、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について、製造工程でのアレルギー混入や表示漏れがないかを確認するため70検体の検査を行いました。検査の結果、アレルギー混入やアレルギー表示に不備のある食品はありませんでした。

さらに、新たな取組として、栄養成分の表示値が適正であるか確認するため、市内食品製造所及び量販店で製造又は販売されている食品（ビスケット、みそ、ヨーグルト等の加工食品）20検体の抜取検査を行いました。検査の結果、表示されていた表示値は全て適正でした。

今後も、食品表示が担う消費者への情報提供の重要性を説明しながら、適正表示の徹底について販売店などに対し指導を継続していきます。

【啓発などの実施内容】

チラシ配布数	7,884枚
講習会	2,210人(48回)
相談件数	1,512件

【立入検査による表示違反食品一覧】

違反詳細	食品内容	検体数
<ul style="list-style-type: none"> • 期限表示不適 • 保存方法表示欠落 • 製造所の表示欠落 • 無表示 <p style="text-align: right;">など</p>	魚介類加工品、肉卵類とその加工品、野菜類・果実とその加工品、その他の食品	14 検体
<ul style="list-style-type: none"> • 栄養成分表示の欠落及び表示不適など 	魚介類、魚介類加工品、肉卵類、菓子類、調味料、野菜類、果実類	27 検体
<ul style="list-style-type: none"> • 名称表示の欠落 • 原産地表示の欠落 <p style="text-align: right;">など</p>	魚介類、肉卵類、穀類、野菜類・果実など	1,598 検体
合計		1,639 検体

Ⅱ 立入検査及び食品などの検査

1 施設への立入検査

監視計画では、業種、施設の規模、取扱品目の状況、食中毒及び違反、不良食品の発生状況や内容などをもとに立入検査計画を策定しており、それに基づき営業施設への監視指導を実施しました。不適事項を発見した場合は、営業者などに対して改善指導を行い、衛生確保を図りました。

【食品衛生法・食品表示法に基づく施設に対する立入検査】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入検査実施数
A（食中毒事故発生原因施設など）	4回	69件	138件
B（違反等発生原因施設など）	3回	30件	63件
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2回	788件	1,619件
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1回	28,574件	24,875件
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	48,389件	25,815件
合計		77,850件	52,510件

【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検査】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入検査実施数
A（生体から処理している施設）	3回	0件	—
B（食鳥とたいから処理を年間1万羽以上行っている施設）	2回	3件	6件
C（食鳥とたいから処理を年間1万羽未満行っている施設）	1回	8件	11件
合計		11件	17件

※ 対象施設数は、令和元年（平成31年）度衛生監視計画策定時（平成31年2月）の数です。

2 食品などの検査

監視計画では、市内で製造される食品や流通、販売される食品などの安全性を確認するための検査計画を策定しており、それに基づき、4,133 検体の検査を実施しました。

検査の結果、違反食品 18 検体、不良食品（衛生規範※不適合）24 検体を発見しました。発見した違反・不良食品は流通防止の措置などを行い、製造者などへ原因究明と改善指導を行いました。また、製造所や輸入者が他都市の場合は、施設を所管する自治体へ通報しました。

検査結果、発見した違反の詳細は、資料（P.18、19）をご覧ください。

※衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

【検査検体数及び違反・不良検体数】

【その他の検査】

内容	食品衛生法・食品表示法 による採取検査	買取検査等	合計
検査検体数	3,445 検体	688 検体	4,133 検体
違反検体数 (違反率)	10 検体 (0.3%)	8 検体 (1.2%)	18 検体 (0.4%)
不良検体数	24 検体	0 検体	24 検体

内容	届出食品等の検査	ばきどり検査
検査検体数	2,192 検体	4,488 検体

3 放射性物質検査による食品の安全確保

市内産の野菜、中央卸売市場に流通する魚、スーパーで販売される加工食品などを311検体検査するとともに、教育委員会と連携して小学校で提供される牛乳や米などを325検体検査しました。また、食肉市場に搬入される7,961頭、全ての牛の検査を行いました。検査の結果、基準を超えたものはありませんでした。検査結果は速やかにウェブページで公表しました。

食品	検体数	基準値超過検体数
市内産農畜水産物	84 検体	0 検体
市場流通農水産物	163 検体	0 検体
量販店・インターネット流通品	41 検体	0 検体
乳児用食品	23 検体	0 検体
合計	311 検体	0 検体

学校給食	325 検体	0 検体
牛肉の全頭検査	7,961 検体	0 検体

食肉市場に搬入される全ての牛の検査について、生産地における飼料・飼養管理の適正化が進み、牛肉の検査結果が基準値を十分に下回っていることから、農林水産省の主導により本市でも令和2年3月をもって自主検査を終了することとなりました。

4 食品専門監視班、市場食品衛生検査所の監視指導結果

横浜市には、大規模食品工場を中心に監視指導などを行う食品専門監視班、市場内の監視指導や食品の検査を行う市場食品衛生検査所があります。監視件数などについては再掲になりますが、食品専門監視班及び市場食品衛生検査所が行った監視指導結果について掲載します。

(1) 食品専門監視班の監視指導結果

ア 食品製造施設の衛生管理レベルの向上

大規模食品製造施設などに立ち入り、施設の自主衛生管理の推進や監視指導を行いました。その中でも特に HACCP に基づく衛生管理について、重点的な啓発・支援を行いました。

大規模製造業等の施設数*	413 件
立入検査実施数	215 件
その他の施設の立入検査数	1,631 件

※施設数は、平成31年3月時点の数

イ 食品などの抜取検査

市内で製造または量販店で販売されている食品などの抜取検査を行い、違反・不良食品の排除及び取扱いの指導を行いました。

また、インターネットで販売されている輸入食品を中心に動物用医薬品や放射性物質などの検査を実施し、不良食品の排除に努めました。

抜取・買取検体数	935 検体
ふきとり検体数	395 検体
食品衛生法違反検体数	1 検体
食品表示法違反検体数	13 検体
衛生規範不適合検体数	5 検体

【違反食品事例】

・輸入鳩肉から基準を超える動物用医薬品（オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリンの総和）検出* ※P.19の違反一覧参照

ウ 大規模イベントにおける衛生点検

食品を提供するイベントなどにおいて、福祉保健センターと連携しながら食品の取扱いや保管方法の確認を行いました。また、調理従事者の体調管理の確認などを実施することにより、食中毒の防止に努めました。

立入検査を行った主なイベントは、第7回アフリカ開発会議（TICAD VII）、ラグビーワールドカップ2019™、横浜マラソン2019などです。

エ 食品衛生に関する先行調査

食品の製造から販売に至るまで、様々な段階の食品を抜取検査することによって科学的に検証し、食品などの安全性に問題がないか確認しました。

ヨコハマ・グッズ001 食品一斉点検、飲食店におけるサラダ類の汚染実態調査、食品の器具及び容器包装一斉点検などの調査を行いました。

オ 食中毒事件などの緊急時対応

大規模食中毒事件などの発生時に福祉保健センターと連携し、迅速な原因究明と再発防止に努めました。

緊急出動件数	44 件
--------	------

また、新型コロナウイルス感染症対応として、病院や検疫所から横浜市衛生研究所への検体運搬業務を実施しました。加えて、大黒ふ頭に一時期停泊していた大型クルーズ船「ダイヤモンドプリンセス号」への外部からの飲食物提供が衛生的に行われているかについて、搬入時に現場調査を行いました。

(2) 市場食品衛生検査所の監視指導結果

ア 中央卸売市場本場食品衛生検査所

食品の流通拠点である中央卸売市場において、早朝の取引開始前の市場内せり場や仲卸業者、市場内外の小売店などを対象に監視指導及び検査を実施しました。

なお、横浜南部市場跡地内の食品取扱い施設については、本場食品衛生検査所から出張して立入検査・抜取検査を実施しています。

【立入検査及び抜取検査結果】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	551 件	検査検体数	1,760 検体
立入検査実施数	13,169 件	違反検体数	3 検体
監視による違反発見	1 件	不良食品等検体数	1 検体

【違反食品事例】

- 検査による違反事例
 - 生食用アオヤギ舌切から規格基準を超える細菌を検出（食品衛生法違反）
 - パセリから基準値を超える農薬を検出（食品衛生法違反）
 - 輸入根生姜から基準値を超える農薬を検出（食品衛生法違反）
- 監視による違反事例
 - 輸入豆腐の邦文表示無し（食品表示法違反）

【その他】

シガテラ毒を含有する可能性のあるバラフェダイの販売自粛指導
スズキの水銀暫定基準値超過

イ 食肉衛生検査所

と畜場法に基づき、と畜場に搬入される全ての獣畜（牛、豚）のと畜検査を行うとともに、牛の特定部位が除去されていること、牛海綿状脳症（BSE）が疑われる牛がないことを確認しました。また、食肉市場内及び市内の認定小規模食鳥処理場を対象に監視指導、検査を実施しました。食肉市場の HACCP に沿った衛生管理については、市場関係者と連携し、市場内全体での導入に向けて支援をしました。また、国や他自治体の状況について、情報共有しました。

【と畜検査】

種類	と畜頭数
牛	7,961 頭
豚	150,914 頭

【監視指導及び検査】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	2 件	検査検体数	300 検体 (牛 140 検体、豚 160 検体)
立入検査実施数	14 件	ふきとり検体数	745 検体 (食肉 685 検体、器具・手指 60 検体)

【食鳥処理場の監視指導及び検査】

立入検査				抜取検査	
認定小規模食鳥処理場		届出食肉販売業			
対象施設数	11 件	対象施設数	2 件	検査検体数※	20 検体
立入検査実施数	17 件	立入検査実施数	5 件	ふきとり 検体数	70 検体 (器具・容器55 検体、手指15 検体)

※ 食鳥肉検査は、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づいて実施しています。
そのため、P.18 の検査の表には含まれておりません。

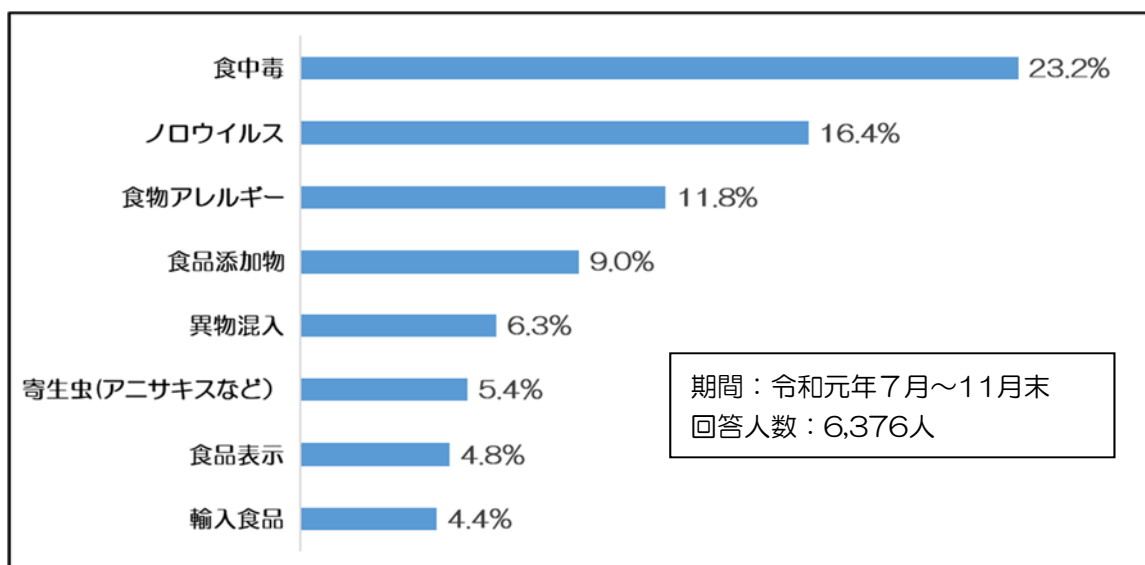
Ⅲ 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

消費者、食品等事業者及び行政が、施策や食品の安全性確保に関する情報及び意見交換（リスクコミュニケーション）などを行い、関係者間の相互理解を深めます。

1 市民ニーズの把握

「食の安全に関するアンケート調査」を実施し、6,376人から回答をいただいた結果、関心の高い順に、食中毒 23.2%、ノロウイルス 16.4%、食物アレルギー 11.8%となり、令和2年度監視計画策定の基礎資料としました。

【食の安全に関するアンケート：食の安全について関心のある項目（上位8項目）】



2 消費者、食品等事業者との意見交換（リスクコミュニケーション）

(1) シンポジウムなどの意見交換会の実施

横浜市では、食の安全について、行政・市民・事業者の相互の意見や情報の交換を目的に「食の安全を考えるシンポジウム」を開催しています。さらに、福祉保健センターにおいても意見交換会を実施しています。

令和元年度は、4回の意見交換を実施し、403人にご参加いただきました。

【リスクコミュニケーション事業】

実施内容	開催日	実施事業所	参加者数
食の安全なるほど情報	11月16日	健康福祉局 食品衛生課	190人
南区食の安全・安心を 考える講演会	12月16日	南福祉保健 センター	71人
港南区ヘルスマイト講 習会	10月7日	港南福祉保 健センター	100人
緑区食品衛生講座	11月7日	緑福祉保健 センター	42人



シンポジウムの様子

(2) 食の安全・安心推進横浜会議

監視計画やリスクコミュニケーションなどの食の安全に関する施策の審議や意見交換を行っていただき、その結果を施策に反映しました。これら議事内容は、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」でご覧いただけます。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/9.html>

【委員】(令和2年3月現在)

学識経験者 (会長)	中村 丁次	学識経験者	中嶋 茂	食生活等 改善推進員	古野 直美
市民(公募)	海野 美奈	消費者団体	清水 百合子	食品関係 団体	横田 佳典
	山岸 裕吉		小島 節子		今坂 浩
	水谷 和秋		今井 里香		西村 頼子
	森田 明美				田邊 好光

3 消費者、食品等事業者への情報提供

(1) 食品衛生に関する知識の普及啓発

各福祉保健センター、中央卸売市場本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、市民や食品等事業者を対象とした食品衛生講習会を496回開催しました。また、一般社団法人横浜市食品衛生協会と共催で食中毒予防キャンペーンを各区で開催し、市民への啓発を行いました。

主な事業		実施事業所	実施状況 (実施回数)	参加人数	実施時期
講習会(消費者、食品等事業者)	食中毒予防、食品添加物、残留農薬、遺伝子組換え食品などの情報提供、啓発を実施	福祉保健センターなど	全区・全事業所で実施 (496回)	22,500人	通年
食中毒予防キャンペーン	食中毒予防パネル展、食品衛生相談コーナーなどの各種イベントを通じ、家庭での食中毒予防などの啓発を実施	福祉保健センター (共催:(一社)横浜市食品衛生協会)	全区で実施 (23回)	11,600人	7月~11月 (8月1日の「市民食品衛生の日」を中心に)
ノロウイルス食中毒予防キャンペーン	手洗いマイスターによる手洗い教室、食品衛生相談コーナーなどのイベントを通じ、特にノロウイルスによる食中毒の予防啓発を実施	健康福祉局後援 (主催:(一社)横浜市食品衛生協会)	横浜駅東口新都市プラザ(1回)	1,200人	11月12日
合計				35,300人	

(2) ウェブページ、パンフレットなどによる情報提供

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」や「広報よこはま」への掲載、食品衛生パンフレットなどを活用し、食品の安全確保に関する情報提供を行いました。

【主な内容】

- 食品衛生、食品表示に関するパンフレット、チラシの作成及び配布
- 「食の安全ヨコハマWEB」での食品衛生に関する情報提供や夏期・年末食品等一斉点検などの事業実施結果の公表
- 映画館、公共交通機関の車内や市役所・区役所庁舎での動画やポスター掲示などによる食中毒予防啓発

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」では、チラシやパンフレットをダウンロードできます。

食品衛生チラシ・パンフレット集

検索



<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/eisei/14.html>

(3) 食品衛生監視指導計画及び実施結果の公表

監視計画及び実施結果は、市役所・区役所庁舎などで配布するとともに、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」で公表しています。

(4) 報道機関への発表

規模の大きな食中毒の発生時や、違反食品の発見時（軽微な違反かつ、当該違反が直ちに改善された場合などを除く。）などには、食品衛生上の危害防止の観点から報道機関へ公表しました。また、監視計画の公表などについても広くお知らせするため、報道機関へ公表しました。

内 容	回数
食中毒関係	3件
違反食品の発見について	2件
令和2年度監視計画の公表	1件
計	6件

Ⅳ 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応

1 食中毒など健康被害発生時の対応

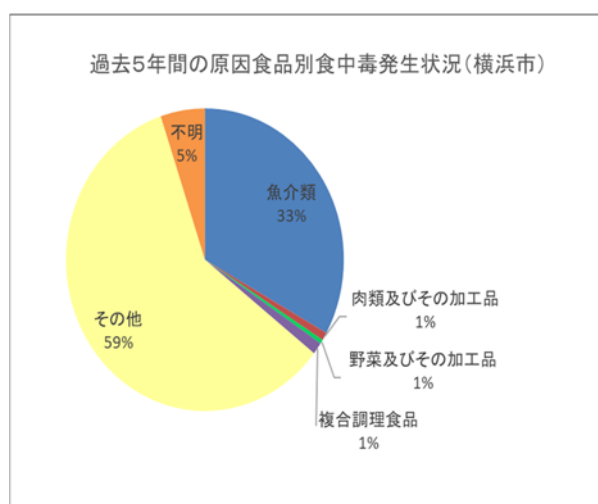
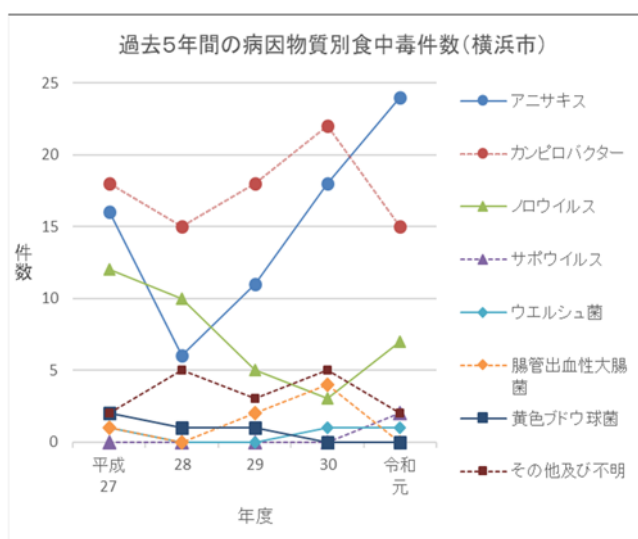
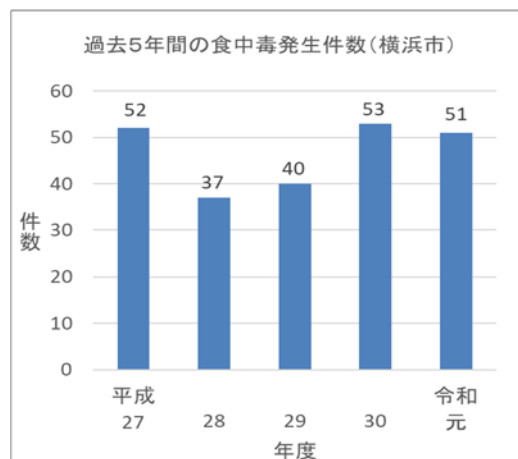
食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門と連携して、被害の拡大防止と原因究明の調査を迅速に実施するとともに、再発防止の措置を行いました。

令和元年度の食中毒発生状況は、発生件数 51 件、患者数 250 人（死者数 0 人）でした。発生件数では「アニサキス（寄生虫）」を原因とするものが最も多く、24 件発生しました。アニサキスによる食中毒発生時は、魚の処理時に除去を徹底するよう指導するとともに、冷凍処理することを推奨しました。

患者数においては「サポウイルス」によるものが最も多く 64 人、次に患者数が多い「ノロウイルス」61 人と合わせて、ウイルスを原因とするものが患者の 50% を占めました。ウイルスによる食中毒の予防には、調理器具の消毒や食品の適切な取扱いの他、食品取扱者の手洗いの徹底や健康管理が重要です。特に、吐き気や下痢等の症状がある場合は食品の取扱いを控えるよう指導しました。

【令和元年度 病因物質別食中毒発生状況（横浜市）】

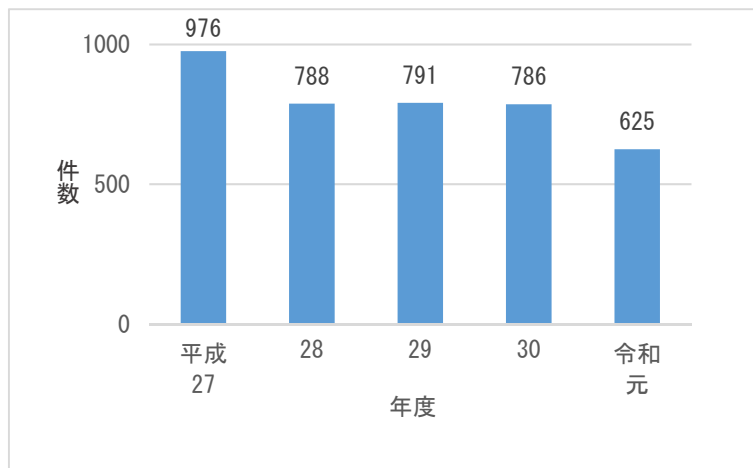
病因物質	発生件数	患者数
アニサキス（寄生虫）	24 件	24 人
カンピロバクター	15 件	48 人
ノロウイルス	7 件	61 人
サポウイルス	2 件	64 人
セレウス菌	1 件	2 人
ウェルシュ菌	1 件	31 人
不明	1 件	20 人
合計	51 件	250 人



2 食品に関する届出や相談への対応

市民から異物混入や腐敗・変敗などの食品に関する届出が625件ありました。届出があった食品については、原因究明のための調査を実施し、製造者などに対して再発防止の指導を行いました。製造所が他都市の場合は、所管自治体と連携し、調査を実施しました。

【届出・相談件数の推移】



【食品などの届出件数とその事例】

届出内容	届出件数	主な事例
有症*	312件	天ぷらそばを食べて下痢をした
異物混入	132件	パスタソースに虫が混入していた
不衛生取扱管理	72件	店内にねずみが発生した
異味・異臭	26件	牛乳から異臭がした
カビの発生	11件	栗ようかんにカビが発生した
容器包装の不良	1件	食器の管理が不適切だった
腐敗・変敗	7件	包装米飯が腐敗していた
表示	9件	購入した商品に表示が無かった
添加物	1件	添加物の使用可否に関する疑問
その他	54件	消費期限が切れた商品を販売
合計	625件	

※健康被害の届出のうち、食品や施設、原因菌などの特定に至らず、食中毒と判断しなかったもの

【衛生研究所で実施した届出食品などに係る検査】

検査内容	検体数
食中毒・有症の届出に係る検査	(食中毒菌) 便：1,122検体 器具・手指などのふきとり、食品：335検体
	(ウイルス) 便：619検体 器具・手指などのふきとり、食品：40検体
	(寄生虫) 便：7検体
	(アレルギー) 17検体
異物の同定検査	金属片、プラスチック片など：43検体 昆虫など：6検体
カビ・腐敗・変敗などに係る検査	2検体
自然毒に係る検査（有症を除く）	テトロドトキシン：1検体
合計	2,192検体

V 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上

1 庁内の連携体制

給食施設への適切な助言指導、改善のため、小学校、保育所、高齢者施設などを所管する関係各局と情報交換や協議などを行いました。また、食品衛生に関する連絡会を通じて連携を図りました。

そのほか、小学校、社会福祉施設などの職員（栄養士、調理員など）を対象とする講習会に講師を派遣しました。

【連絡会】

開催日	会議名	主な内容	関連部局
令和2年 1月17日	食品衛生に関する 庁内連絡会	食中毒・感染症予防に関する連携体制 給食における食物アレルギー対応状況 市内農産物の安全性に関する取組	経済局、環境創造局 こども青少年局 教育委員会事務局 健康福祉局

【衛生講習会】

開催回数	研修対象者	関連部局
11回	栄養教諭、給食調理員、高齢者食事サービス委託事業者、学校給食用物資納入業者など	こども青少年局、教育委員会事務局、(公財)よこはま学校食育財団、健康福祉局

2 国、他自治体との連携体制

(1) 厚生労働省や他自治体との連携

食品衛生担当者会議などを通じ、食品衛生に係る課題、違反食品発見状況、監視指導実施状況の情報共有を図りました。

会議名	関連部局
二十一大都市食品衛生主管課長会議	政令指定都市及び東京都
県・保健所設置六市食品衛生担当者会議（年2回）	神奈川県内自治体（神奈川県、川崎市、横須賀市、相模原市、藤沢市、茅ヶ崎市、横浜市）
輸入食品衛生連絡会	検疫所関係部局
関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議	関東甲信越静岡ブロックの食品衛生を所管する自治体
全国生活衛生・食品安全関係主管課長会議	全国の食品衛生を所管する自治体
首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会・首都圏自治体食中毒防止食品衛生検査担当者連絡会合同会議	首都圏自治体
関東甲信越静岡地区食肉衛生担当者会議	関東甲信越静岡地区の食肉衛生を所管する自治体

(2) 農林水産担当部局との連携

円滑な連携を図るため、食品表示法関連の表示指導や、家畜・農産物の生産者への衛生指導を行う農林水産部局と、担当者会議などを通じ情報交換を行いました。

会議名	主な内容	関連部局
神奈川県食品表示監視協議会	不適正な食品表示に関する 情報共有と意見交換	農林水産消費安全技術センター 農林水産省関東農政局神奈川県拠点 神奈川県警察本部、神奈川県内自治体
家畜衛生・食肉衛生連絡調整会議	家畜衛生の動向について	神奈川県環境農政局畜産課 家畜保健衛生所、食肉衛生検査所
県農政担当者及び県・ 政令六市食品衛生担当者連絡会議	農政及び食品衛生に関する 課題について	神奈川県内自治体

3 検査の信頼性の確保

食品の検査は、18区の福祉保健センター生活衛生課、衛生研究所、中央卸売市場本場食品衛生検査所及び食肉衛生検査所において、GLP（試験検査に関する業務管理基準）に基づき実施し、検査の信頼性の確保を図りました。

GLP（Good Laboratory Practice）とは、食品検査を信頼性のあるものとするためのシステムです。検査を行う部門での施設や検査業務の管理の基準が定められているほか、検査部門から独立した信頼性確保部門が内部監査を実施することや、定期的な外部機関による検査の精度管理調査を受けることが決められています。

4 食品衛生業務に携わる人材の育成、資質の向上

衛生監視員の調査や監視技術の向上を図るため、業務に関する研修などを実施するとともに、国立保健医療科学院短期研修（食品衛生危機管理研修、食品衛生監視指導研修及び食肉衛生検査研修など）や厚生労働省主催の講習会（食品安全行政講習会など）、各種学会などに積極的に参加し、衛生監視員の人材育成、資質向上に努めました。

主な業務研修名	内容
業務報告会・研究発表会	監視や検査などを企画・実施した際に得た新たな知見や成果を取りまとめ報告
衛生監視員実務研修	衛生監視員としての業務に係る専門知識や技術の習得、向上を図るための研修
OJT グループ研修	他の職場との相互派遣研修などにより様々な業務を経験させ、衛生監視員全体での人材育成を図る

VI 自主衛生管理の推進

1 一般社団法人横浜市食品衛生協会との連携、食品等事業者支援、優良施設表彰など

(1) (一社)横浜市食品衛生協会との連携、食品等事業者支援

ア (一社)横浜市食品衛生協会との連携

- ・(一社)横浜市食品衛生協会が行う食品衛生指導員研修会において、最近の食品衛生の動向や、食品衛生指導員活動と責務などについて講習を実施
- ・ノロウイルス食中毒予防及び HACCP による衛生管理手法の周知・啓発事業を委託により実施
- ・食中毒予防キャンペーンなど、普及啓発事業の実施

イ 食品等事業者支援

- ・自主検査の推進、食品の衛生的取扱いや食品取扱者の衛生管理などを指導
- ・衛生指導を目的とした調理器具などのふきとり検査の実施

(2) 優良施設表彰など

令和2年1月23日、(一社)横浜市食品衛生協会と共催で、「表彰のつどい」を開催し、衛生管理の優れた施設に対して、秀級施設の認定を行いました。また、特に優れた施設に対して、横浜市長表彰、(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰を実施しました。そのほか、厚生労働大臣表彰なども含め、受賞施設は横浜市ウェブサイト「食の安全ヨコハマWEB」で公表しています。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/24.html>

厚生労働大臣表彰	2施設
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰	5施設
横浜市長表彰	10施設
一般社団法人横浜市食品衛生協会会長表彰	11施設
秀級施設	503施設



秀級施設認定証



最優秀施設認定証
(市長表彰)

2 食品等事業者などへの情報提供の推進

飲食店や製造業などの食品等事業者、食品衛生責任者を対象に講習会を実施し、食中毒予防に関する内容や食品衛生に係る最新情報などの提供を行いました。

【講習会実施、受講状況】

	養成講習会 ※1	指定講習会 ※2
回数	24回	188回
人数	2,399人	11,945人

※1 食品衛生責任者の資格取得のために(一社)横浜市食品衛生協会が実施する講習会

※2 食品衛生責任者などの食品等事業者が受講する講習

Ⅶ 資料（食品などの検査検体数・検査による違反食品などの一覧）

【検査計画に基づく実施検査結果（検査内容別内訳）】

食品分類	小計	細菌	ウイルス	残留農薬	食品添加物	残留動物用医薬品	アレルギー	組換え食品	遺伝子	貝毒・フグ毒	理化学その他	その他	表示
魚介類	602	108	43	0	18	39	0	0	28	281	20	65	
冷凍食品	90	45	0	0	2	1	3	0	0	0	0	39	
魚介類加工品	1,209	447	0	0	252	2	0	0	5	213	0	290	
肉卵類及びその加工品	711	178	0	0	54	344	0	0	0	2	0	133	
乳	45	6	0	0	0	2	0	0	0	20	0	17	
乳製品	37	7	0	0	7	0	0	0	0	8	0	15	
アイスクリーム類・氷菓	20	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	
穀類及びその加工品	163	95	0	3	11	0	0	14	0	10	0	30	
野菜類・果実及びその加工品	625	79	0	245	110	0	0	8	0	64	0	119	
菓子類	472	153	0	0	134	0	30	8	0	3	0	144	
清涼飲料水	218	65	0	0	68	0	0	0	0	9	0	76	
酒精飲料	67	0	0	0	31	0	0	0	0	6	0	30	
氷雪	22	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
水	207	207	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
かん詰・びん詰食品	121	0	0	0	61	0	1	0	0	1	0	58	
その他の食品	1,427	544	0	0	143	6	149	0	0	334	0	251	
器具及び容器包装	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30	0	0	
合計	6,066	1,967	43	248	891	394	183	30	33	981	20	1,276	

※検査内容中の「理化学その他」には、放射性物質、魚介類などのヒスタミンや重金属、かび毒を計上しています。

※「その他」は寄生虫の一種であるクドア・セブテンpunkタータを計上しています。

※複数内容の検査を行った検体があるため、検査内容の小計は受付機関又は検査機関の小計よりも多くなります。

【検査計画に基づく実施検査結果（実施機関別内訳）】

食品分類	小計	受付機関					検査機関		
		セ ン タ ー	福 祉 保 健	監 視 班	食 品 専 門 検 査 所	衛 生 本 場 食 品 検 査 所	食 肉 衛 生 検 査 所	衛 生 研 究 所	衛 生 本 場 食 品 検 査 所
魚介類	421	0	103	318	0	0	325	0	96
冷凍食品	49	3	21	25	0	0	25	0	24
魚介類加工品	667	12	48	607	0	0	609	0	58
肉卵類及びその加工品	488	101	62	25	300	0	45	320	123
乳	24	14	10	0	0	0	11	0	13
乳製品	19	12	7	0	0	0	3	0	16
アイスクリーム類・氷菓	11	5	6	0	0	0	6	0	5
穀類及びその加工品	126	24	69	33	0	0	80	0	46
野菜類・果実及びその加工品	493	121	126	246	0	0	287	0	206
菓子類	291	119	112	60	0	0	140	0	151
清涼飲料水	98	67	21	10	0	0	25	0	73
酒精飲料	37	30	7	0	0	0	7	0	30
氷雪	22	0	0	22	0	0	22	0	0
水	207	0	0	207	0	0	207	0	0
かん詰・びん詰食品	63	37	19	7	0	0	15	0	48
その他の食品	1,087	299	288	175	0	325	399	0	688
器具及び容器包装	30	0	30	0	0	0	0	0	30
合計	4,133	844	929	1,735	300	325	2,206	320	1,607

※食肉衛生検査所では、上記の他に別途検査を実施しています。詳細は、食肉衛生検査所の監視指導結果（P.9）をご覧ください。

【検査による違反食品一覧】

違反内容	違反詳細	食品内容	違反件数	措置
微生物	腸炎ビブリオ最確数超過	アオヤギ舌切 (生食用)	1件	加工者を所管する自治体に通報
残留農薬	クロチアニジン基準値超過	根生姜(中国産)	1件	輸入者を所管する自治体に通報
	ボスカリド基準値(一律基準)超過	パセリ	1件	販売者を所管する自治体に通報
動物用医薬品	オキシテトラサイクリン、クロルテトラサイクリン及びテトラサイクリン(抗生物質)基準値超過	鳩肉 (フランス産)※	1件	輸入者を所管する自治体に通報
表示	<ul style="list-style-type: none"> 邦文表示の欠落 添加物表示不適 製造者、輸入者などの表示不適 保存方法の欠落 期限表示不適 	菓子類、冷凍食品、魚介類加工品、清涼飲料水、肉卵類	15件	<ul style="list-style-type: none"> 販売店や製造所などに対し、適正表示後販売を指導 製造所などが他都市にある場合、所管する自治体に通報
合計			19件	

※鳩肉(フランス産)は動物用医薬品と表示の違反があったため、2件の違反となります。

【検査による不良食品一覧】

不良分類	主な不良内容	食品内容	検体数	措置
衛生規範※	大腸菌群陽性	洋生菓子(ケーキなど)、むしめん	14件	製造所に対し、取扱いなどの指導
	黄色ブドウ球菌陽性	そうざい	1件	
	細菌数超過	弁当・そうざい類、洋生菓子、むしめん	8件	
暫定規制値超過	水銀の暫定規制値超過	魚介類	1件	生産地を所管する自治体へ情報提供
合計			24件	

※衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

今後の取組にあたって

令和元年度は、ラグビーワールドカップ 2019™や第7回アフリカ開発会議など大規模なイベントが市内の会場で行われましたが、宿泊施設や会場内の関連施設などに対して監視指導を行い、食中毒事故などの未然防止につなげました。一方で、市内で発生した食中毒の件数は51件であり、2年連続で50件を超える状況でした。特にカンピロバクターとアニサキスを原因とする食中毒が多く発生しています。このような状況から、令和2年度も引き続きこれらの食中毒対策を進めていきます。

また、平成30年に公布された食品衛生法の改正内容が、令和3年6月にすべて施行されます。事業者のみなさまが、HACCP導入や営業許可業種の見直しなどを円滑に行えるように、積極的に情報提供を行っていきます。

さらに、令和3年に開催される東京2020オリンピック・パラリンピックに向けて、衛生対策を進めていきます。

令和元年度2月から新型コロナウイルス感染拡大防止のため、食品取扱施設の立入検査を見合わせている状況ですが、令和2年度についてもその時々状況を確認しながら、必要な事業を実施していきます。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民のみなさま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ますようお願いいたします。

横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

令和2年6月発行

〒231-0005 横浜市中区本町6-50-10 横浜市役所 21F※

電話 045(671)2459

FAX 045(550)3587

Email: kf-syokukeikaku@city.yokohama.jp

ウェブページ:

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

※市庁舎は令和2年6月に移転しました。