

# 横浜市民の安全で豊かな食を目指して

## ～令和3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、毎年度、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んでいます。



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3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年度ごとに作成した「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3年度も、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、施設の立ち入り等、一部計画内容の見直しを行った事業もありましたが、利用が増加したテイクアウトやデリバリーなどにより提供される食品の食中毒予防対策、肉を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌による食中毒対策、東京2020オリンピック・パラリンピック開催にあわせた競技会場内外での食の安全確保対策、食品衛生法の改正により義務化されたHACCPに沿った衛生管理の適正な運用状況の確認・支援対応などの重点事業を中心に実施しました。

また、その他の事業についても衛生管理記録などの確認による衛生点検や、eラーニングによる講習会など、新しい生活様式への対応を図りながら効果的な事業実施に努めました。

今般、これら令和3年度に横浜市が実施した食品衛生に関する監視指導の状況について、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	23,145	施設
食品などの検査	2,443	検体
検査による違反検体数	16	検体
食品などの届出・相談件数	398	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）-----	19
今後の取組にあたって-----	20

## I 重点的に実施した事業

令和3年度も、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、施設の立ち入り等、一部計画内容の見直しを行った事業もありましたが、十分に感染拡大防止対策を取った上で可能な限り実施しました。

### 1 「新しい生活様式」に対応した食品衛生対策

令和2年度から引き続き、新型コロナウイルス感染症拡大に伴い需要が拡大したテイクアウトやデリバリーにより提供される食品の食中毒予防対策、高齢者施設などへの感染防止に対応した食中毒予防の支援及び飲食店を中心とした新型コロナウイルス感染症対策について、社会状況に応じた普及啓発を行いました。

#### (1) テイクアウトやデリバリーにより提供される食品の食中毒予防対策

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、飲食店等においてテイクアウトやデリバリーなど「新しい生活様式」に対応した営業形態が増加しました。これらの営業形態では、調理後にその場で喫食される場合に比べ、製造方法や保管温度などについてより徹底した衛生管理が必要です。そのため、これらの飲食店等に対して立入検査を実施し、適切な温度管理の徹底などについて指導を行いました。

また、テイクアウトやデリバリーを利用する消費者に対して、チラシやウェブページなどを活用し、購入後はすぐに食べることや、食べる前には十分に手を洗うことなど食中毒予防の啓発を行いました。

#### 【テイクアウト・デリバリー施設の調査結果】

立入検査実施施設数	1,114 施設	
不備発見施設数	30 施設	
不備発見率	2.7%	
不備内容	提供品目の不備 (例：テイクアウトやデリバリーに適さない品目を提供)	16 件
	食品の取扱い不備 (例：出来上がった食品を高温下で保管)	8 件
	調理従事者の衛生管理に関する不備 (例：手洗いの不徹底)	6 件
	消費者への情報提供に関する不備 (例：購入後の速やかな喫食を促していない)	1 件

#### (2) 高齢者施設などへの感染防止に対応した食中毒予防の支援

新型コロナウイルス感染症拡大のリスクが高い高齢者施設などの社会福祉施設に対しては、感染症対策に配慮した支援を行いました。

社会福祉施設の職員（栄養士、調理員など）を対象とした食品衛生講習会については、従来の集合型講習会に加えて e ラーニング形式でも実施しました。e ラーニング形式の講習会は、1,082 人が受講しました。

また、従来の立入検査を 604 件に実施したのに加え、感染症拡大のリスクが高い高齢者施設など 213 施設に対しては、衛生管理記録などの確認による衛生点検を実施し、食中毒予防対策などについて指導しました。

### (3) 飲食店等に対する新型コロナウイルス感染症対策の普及

飲食店ではマスクを外す機会が多いことから、感染拡大のリスクが高く、感染拡大防止対策の徹底が求められています。そこで、飲食店を中心とした食品取扱施設に対して、感染拡大防止対策などについてまとめた業種別ガイドラインに基づくチラシを、窓口や立入検査時、郵送などにより約 29,100 枚配布し、新型コロナウイルス感染症対策について周知を行いました。

## 2 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、肉を使ったメニューを提供する飲食店等に対して、重点的な立入検査やチラシの配布により、十分な加熱や二次汚染防止の指導を行いました。

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) 飲食店等の立入検査について

肉を使ったメニューを提供する飲食店等 3,400 施設に立入検査を実施し、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。

特に、食中毒の発生リスクの高い鶏肉料理を提供する飲食店には、十分な加熱、二次汚染防止を徹底するよう指導しました。

※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】

立入施設の分類	立入施設数	チラシ配布施設数
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	3,130 件	3,332 件
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	270 件	
合計	3,400 件	3,332 件

### (2) 抜取検査の結果について

食中毒菌による汚染実態を把握するため、肉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、鶏肉の約 40% 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。これらの結果を今後の啓発や監視指導に活用していきます。

#### 【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	20 検体	0 検体
豚	20 検体	0 検体

※O26、O103、O111、O121、O145、O157

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	20 検体	0 検体
豚	20 検体	0 検体
鶏	38 検体	15 検体 (約 40%)



### (3) 消費者への啓発について

新型コロナウイルス感染症の拡大により、区民まつりをはじめとするイベントが中止となり、消費者への啓発の機会は例年と比較して減少しました。一方で、各福祉保健センターでは、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29回開催し、458人の消費者に参加いただきました。乳幼児健診では、約138,400枚のチラシを配布して、肉は中心部まで十分に加熱して食べるよう啓発を行いました。

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、相鉄線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
相鉄線の車内映像広告（相鉄トレインビジョン）	令和3年8月2日から8月15日

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 そのお肉 動画

検索

### 3 大規模イベントにおける食品衛生対策

令和3年7月から9月にかけて東京2020オリンピック・パラリンピックが日本で開催されました。横浜市では、オリンピック開催期間に、横浜スタジアムで13日間、横浜国際総合競技場で9日間、試合が行われました。

大会開催前の衛生対策として、弁当・ケータリングの製造施設、競技会場内調理場・売店、会場周辺の宿泊施設・商業施設・繁華街などの食品取扱施設に対し、302件の立入検査を実施しました。また、会場周辺の飲食店等を中心に13,636件に対して食中毒予防などの啓発資料の配布を実施しました。

市内競技会場で行った試合は無観客での開催となりましたが、大会当日に、調理場や弁当などの保管場所、会場周辺の立入検査を35件実施し、食品の保管温度などについて指導しました。

#### 【大会開催前の衛生対策実施結果】

	対象施設数	立入検査	抜取検体数	啓発資料配布枚数	
弁当・ケータリング	8件	11件	10検体	2枚	
競技場内売店	45件	34件	0検体	22枚	
競技場周辺	1,317件	0件	0検体	4,991枚	
宿泊施設	大規模	78件	9件	0検体	143枚
	ビジネスホテル	—	1件	0検体	261枚
商業施設、繁華街	27*件	247件	0検体	8,217枚	
計	—	302件	10検体	13,636枚	

\* 商業施設、繁華街の「対象施設数」のみ、商業施設全体を1施設と計上し、他対象は許可数を計上しています。

### 【大会当日の衛生対策実施結果】

		対象施設数	立入検査	指導件数
試合	ケータリング、調理場	3件	8件	1件
会場	食品提供、保管場所	19件	24件	1件
競技場周辺		—	3※件	1件
計		—	35件	3件

※ 会場周辺の繁華街を巡回した回数

## 4 改正食品衛生法への対応

食をとりまく環境の変化や国際化などに対応し、食品の安全を確保するため、平成30年6月に食品衛生法が改正されました。

### 改正食品衛生法の主な内容

- ① 食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が義務付けられました。
- ② 食品用器具・容器包装のうち合成樹脂製のものは、安全性を評価した物質のみが使用できるポジティブリスト制度が導入されました。
- ③ 営業許可業種の見直しと、許可業種以外の事業者の届出制度が創設されました。
- ④ 営業者が自主回収を行う場合に自治体へ報告が義務付けられ、消費者は一元化された情報を確認することができるようになりました。

※①②は令和2年6月に、③④は令和3年6月に施行されました。

詳細は厚生労働省ウェブページをご覧ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>



「HACCP に沿った衛生管理」が1年間の経過措置期間を経て令和3年6月に完全施行されたことから、導入を推進するため、飲食店やチェーン展開する施設などを中心に、衛生管理計画の作成指導を行い、取組状況について確認しました。また、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を実施しました。

大規模な食品製造施設等については、従業員数、施設規模を勘案しながら、「HACCP に基づく衛生管理」、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入を推進するとともに、HACCP をより効果的に運用できるよう、危害分析に基づく現場検証、食品の抜取検査及びふきとり検査などを通して HACCP システム検証のための支援を行いました。

また、令和3年6月に施行された営業許可業種の見直しや届出制度の創設、食品等の自主回収情報の自治体への届出義務化について、改正後の食品衛生法に適切に対応できるようチラシの配布や講習会の機会を利用し、食品等事業者に周知するとともに、適切な許可の取得や届出について指導を行いました。

### 【実施内容】

HACCPに関するチラシ配布数※	15,093枚
HACCPに関する講習会※	15,217人(177回)
衛生管理計画作成指導件数	32,229件
HACCPに取り組んでいることを確認した施設	18,825施設
HACCPに基づく衛生管理の検証支援	抜取検査 38検体
	ふきとり検査 25検体
法改正周知(営業許可業種の見直し、届出制度等)	14,015施設

※ 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。

## 5 社会福祉施設等の食品衛生対策

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（小学校、ホテル、仕出し屋など）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。なお、新型コロナウイルス感染症の感染状況を鑑み、一部の社会福祉施設については立入検査を中止し、日々の衛生管理記録などの書類の確認による点検や食中毒予防などのチラシの配布による啓発指導を行いました。

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食中毒の発生が多いことから、調理従事者の健康管理や適切な手洗いの実施などを重点的に指導しました。あわせて、これらの施設で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。

また、給食施設で調理しているアレルギー除去食の検査については、新型コロナウイルス感染症の影響により実施を見合わせましたが、立入検査時に、アレルギー除去食専用の調理器具の使用などの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。

【社会福祉関連施設等の支援結果】

施設区分	対象施設数 <sup>※1</sup>	内容（実施施設） （重複あり）			
		立入検査	書類点検	啓発 <sup>※3</sup>	
社会福祉施設	高齢者施設など	2,812 件	99 件	49 件	1,350 件
	幼児・児童施設など	2,237 件	80 件	164 件	1,209 件
	その他	1,649 件	17 件	0 件	907 件
その他食事提供施設 <sup>※2</sup>		537 件	408 件	0 件	428 件
合計		7,235 件	604 件	213 件	3,894 件

【ボランティア団体などへの支援結果】

対象	内容（団体数） （重複あり）	
	現場支援	啓発 <sup>※3</sup>
ボランティア団体 子ども食堂など	4 件	138 件

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

## 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立入検査を実施しました。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。なお、令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、施設への立入検査を控え、食品衛生に関するチラシの郵送などによる啓発指導を重点的に行うとともに、施設から提供を受けた衛生管理記録や衛生管理マニュアルなどの書類の確認による衛生点検を導入しました。

#### 【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	57件	40件
B（違反等発生原因施設など）	3回	24件	24件
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2回	781件	352件
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1回	29,116件	14,839件
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	48,391件	7,890件
合計		78,369件	23,145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	2件	0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	9件	4件
合計		11件	4件

※ 対象施設数は、令和3年度監視計画策定時（令和3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、2,443検体の検査を実施しました。

検査の結果、違反食品16検体を発見しました。発見した違反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.19、20）をご覧ください。

#### 【検査検体数及び違反検体数】

#### 【その他の検査】

内容	食品衛生法・食品表示法による抜取検査	買取検査等	合計
検査検体数	1,728検体	715検体	2,443検体
違反検体数 (違反率)	8検体 (0.5%)	8検体 (1.1%)	16検体 (0.7%)

内容	届出食品等の検査	ふきとり検査
検査検体数	2,405検体	1,372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251検体検査するとともに、教育委員会と連携して小学校等で提供される牛乳や米などを354検体検査しました。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	79 検体	0 検体
市場流通農水産物	139 検体	0 検体
量販店・インターネット流通	18 検体	0 検体
乳児用食品	15 検体	0 検体
合計	251 検体	0 検体
学校給食	354 検体	0 検体

なお、食肉市場に搬入されるすべ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しました。令和3年度は、食肉市場での自主検査に代わって、市内に流通する4検体の牛肉の抜取検査を行うことで、その安全性を確認しました。

### 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 に基づく衛生管理の重点的な啓発・支援を行いました。

大規模製造業等の施設数	364 件
立入検査実施数*	73 件
その他の施設の立入検査数	263 件

※新型コロナウイルス感染症拡大のため、立入検査を一部中止しました。

##### イ 食品などの検査

市内で製造または販売されている食品などの抜取検査等を行い、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アレルゲンなどの検査を実施し、違反食品の排除に努めました。

抜取・買取検体数	547 検体
ふきとり検体数	66 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	12 検体

##### 【違反食品事例】

- ・きゅうりから基準値を超えるアセフェート及びメタミドホスを検出\*
- ・菓子から食品表示に記載のない着色料を検出\*

※P.20の違反一覧参照

##### ウ 食品衛生に関する先行調査

社会情勢の変化に伴い多種多様な食品等が流通・販売される中、衛生上の課題や安全性を確認するための先行的な調査等を行いました。令和3年度は仕出し屋を対象とした HACCP 支援事業や駄菓子に含まれる食品添加物の検査などを実施しました。

## (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立入検査及び抜取検査を実施しました。

なお、南部市場物流エリア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・抜取検査を実施しました。

【立入検査及び抜取食品の検査結果】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	360 件	検査検体数	1,062 検体
立入検査実施数	7,075 件		
監視による違反発見	0件	違反検体数	1 検体

#### 【違反食品事例】

##### ・検査による違反事例

ホタテガイから規制値を超える麻痺性貝毒を検出※（食品衛生法違反）

※P.20 の違反一覧参照

### 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）が疑われる牛がい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。

なお、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、認定小規模食鳥処理場への立入検査については一部を中止しました。

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、衛生指導や微生物検査を行うなどの支援をしました。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	と畜検査頭数
牛	10,858 頭
豚	151,580 頭

【食肉市場内監視指導及び検査】

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	8件	ふきとり検体数	674 検体 (食肉 540 検体、器具・手指 134 検体)
		切除検査検体数	120 検体 (牛 60 検体、豚 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※	0検体
立入検査実施数	4件	立入検査実施数	0件	ふきとり検体数	0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.19 の検査の表には含まれておりません。

## 5 食品の適正表示の推進

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ゲン混入やアレルゲン表示に不備がないかを確認するため36検体の検査を行いました。検査の結果、アレルゲン混入やアレルゲン表示に不備のある食品はありませんでした。

栄養成分の表示値が適正であるか確認するため、市内量販店で販売されている食品（そうざい、菓子等の加工食品）10検体の抜取検査を行いました。検査の結果、食品表示基準で定める栄養成分の許容差の範囲を逸脱した食品を4検体発見しました。許容差を逸脱した食品は、食品関連事業者を所管する自治体に情報提供を行い、指導を依頼しました。

市内の食品販売店などの立入検査では216件の表示違反を発見し、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、食品等事業者に対し、適正な食品表示について、窓口などでのチラシ配布や説明、相談対応を行ったほか、令和4年3月末に経過措置期間を終えた「新たな原料原産地表示制度」についてチラシを作成し、市内の製造業者に周知しました。

一方、消費者に対しては、栄養成分表示の見方や活用方法を周知啓発するため、区役所窓口などでチラシを配布したほか、相鉄線の車内で動画放映を実施しました。

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	4,234枚
講習会	1,149人 (34回)
相談件数	1,299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
・賞味期限表示欠落 ・アレルゲン表示不備 など	菓子類	2検体
・栄養成分表示の欠落及び表示不適など	菓子類、清涼飲料水、そうざい類、米穀 など	27 検体
・名称表示の欠落 ・原産地表示の欠落	野菜・果実類	187 検体
合計		216 検体

### 【動画の放映結果】

放映場所	期間
相鉄線の車内映像広告（相鉄トレインビジョン）	令和3年8月2日から8月15日

動画でチェック！！ 食品表示を活用しよう -栄養成分表示で健康づくり-

URL : <https://www.youtube.com/watch?v=6meXwcxIHmk>

横浜市 栄養成分表示 動画

検索



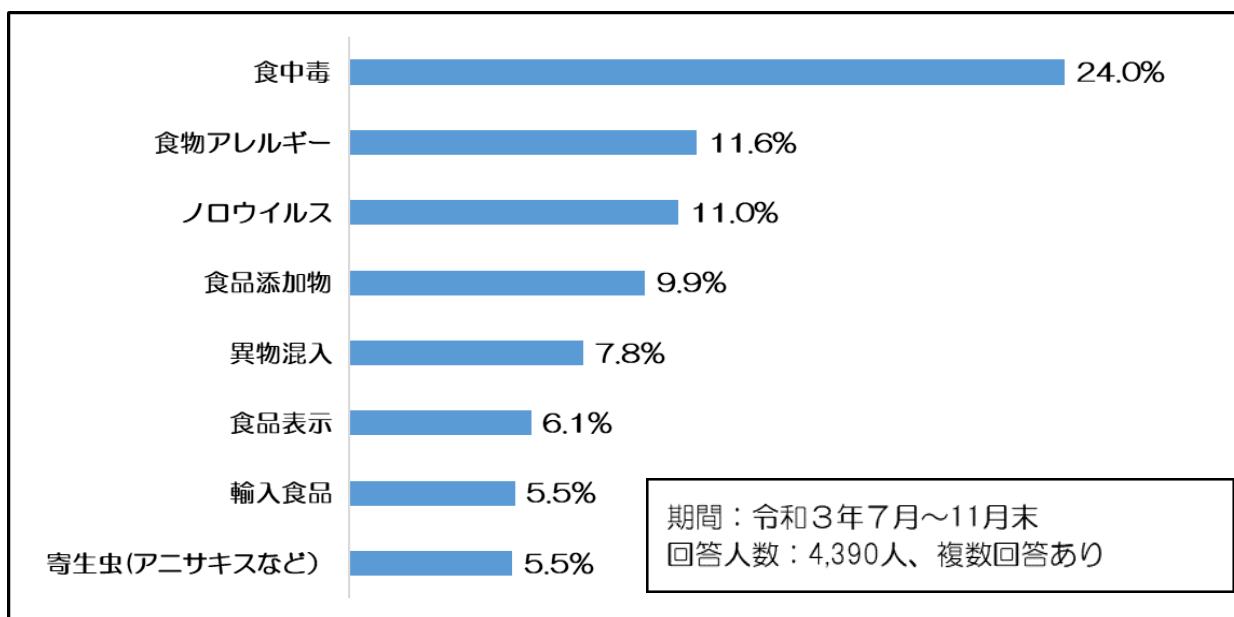
### Ⅲ 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

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、4,390人から回答をいただいた結果、関心の高い順に、食中毒 24.0%、食物アレルギー 11.6%、ノロウイルス 11.0%となり、令和4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

横浜市では例年、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3年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、基調講演や意見交換会の様子を撮影した動画をインターネットで配信するオンライン形式で実施しました。

##### 【リスクコミュニケーション事業】

実施内容等	開催日	実施事業所	のべ再生回数
知って得する！食品表示	令和3年11月22日～ 令和4年3月31日	健康福祉局食品衛生課	588回

##### (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/20210730.html>





【委員】（令和4年3月現在）

学識経験者 (会長)	田崎 達明	学識経験者	向井 友花	食生活等 改善推進員	古野 直美
市民（公募）	吉川 博	消費者団体	松崎 嘉子	食品関係団体	横田 佳典
	林 美代子		小島 節子		今坂 浩
	日浅 浩次		今井 里香		仲辻 亮作
	大津 金三				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271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 (実施回数等)	実施時期
講習会(消費者、食品等事業者)	食中毒予防、アレルギー、HACCP、食品衛生法改正などの情報提供、啓発を実施	福祉保健センターなど	全区・全事業所で実施 (271回 18,960人)	通年
食中毒予防キャンペーン	食中毒予防パネル展などの各種イベントを開催するほか、食品衛生協会会員店舗において食中毒予防情報の掲示や啓発物の配布などを行い、市民の皆様へ食中毒予防の啓発を実施	福祉保健センター (共催： （一社）横浜市食品衛生協会)	イベントで実施 (2区3回)  食品衛生協会会員店舗で実施 (1,176店舗)	7月～11月 (8月1日の「市民食品衛生の日」を中心に)

#### (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
- ・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・動画

検索



<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryu/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及び広く周知を必要とする違反食品の発見時において、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。

内容	回数
食中毒関係（ノロウイルス）	1件
違反食品の発見について	2件
合計	3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

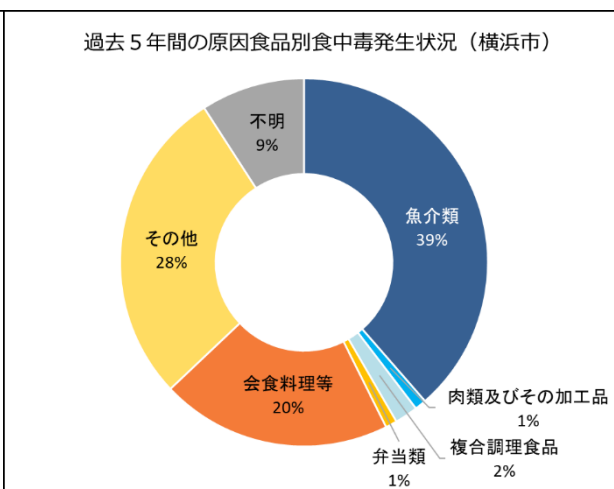
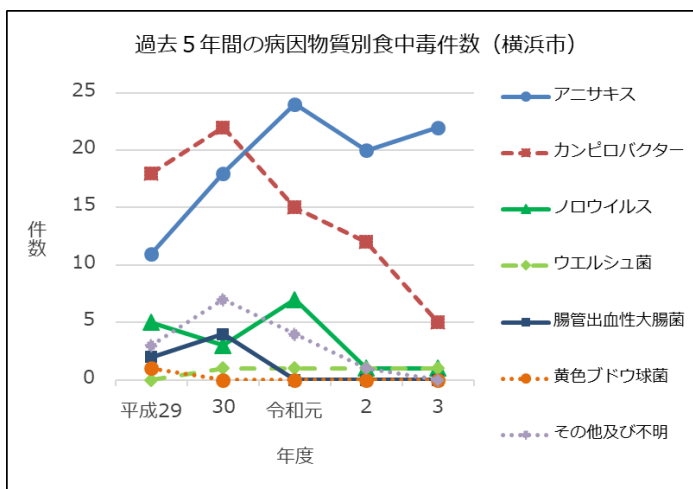
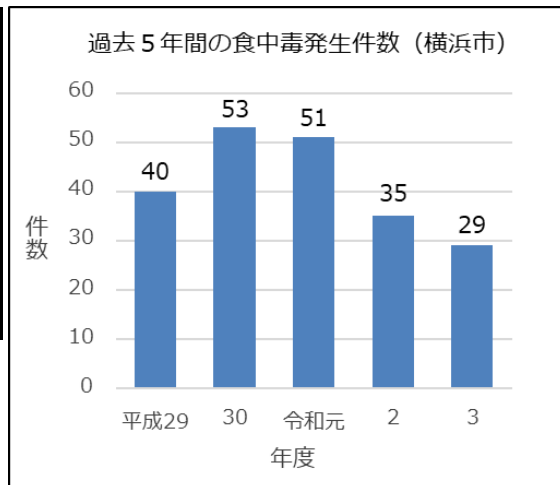
食中毒や感染症発生時には、感染症担当部門と連携して、被害の拡大防止と原因究明の調査を迅速に実施するとともに、再発防止の措置を行いました。

令和3年度の食中毒発生状況は、発生件数29件、患者数97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22件で最も多く、発生件数中の約75%を占めました。アニサキスによる食中毒発生時は、魚の処理時に寄生虫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「ノロウイルス」によるものが最も多く39人でした。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ほか、食品取扱者の手洗いの徹底や健康管理が重要です。特に、ノロウイルスによる食中毒の多くは、既に感染している食品取扱者が食品を汚染することで発生しています。そのため、吐き気や下痢などの症状がある場合は従事させないことを徹底するよう事業者へ指導しました。

【令和3年度 病因物質別食中毒発生状況（横浜市）】

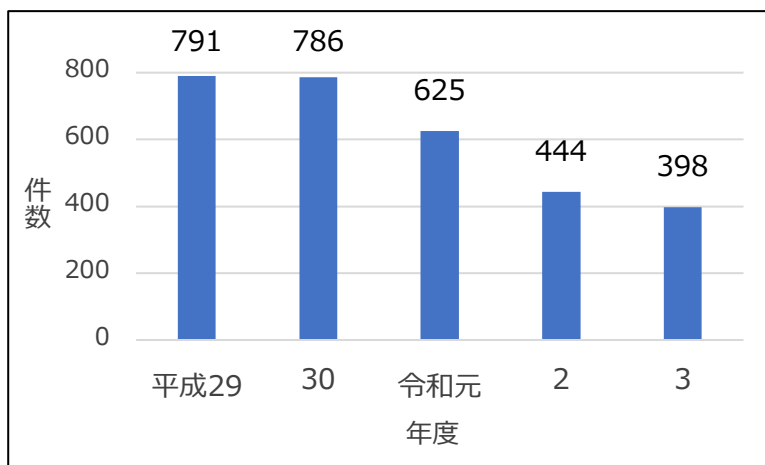
病因物質	発生件数	患者数
アニサキス（寄生虫）	22件	23人
カンピロバクター	5件	21人
ノロウイルス	1件	39人
ウエルシュ菌	1件	14人
合計	29件	97人



## 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 398 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*	214 件	魚のフライを食べて嘔吐・下痢を発症した
異物混入	80 件	サラダにビニール片が混入していた
不衛生取扱管理	50 件	店内にねずみが発生した
異味・異臭	18 件	鶏肉から異臭がした
表示	6 件	購入した商品にアレルギー表示が無かった
腐敗・変敗	4 件	じゅんさいが腐敗していた
カビの発生	3 件	和菓子にカビが発生していた
容器包装の不良	1 件	パック入りめかぶの封が開いていた
その他	22 件	小籠包の餡が加熱不十分だった
合計	398 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・有症の届出等に係る検査	(食中毒菌) 器具・手指などのふきとり、食品: 272 検体 便: 1,396 検体
	(ウイルス) 器具・手指などのふきとり、食品: 70 検体 便: 616 検体
	(寄生虫) 便: 7 検体
	(カビ等) 届出食品(弁当など): 15 検体
異物の同定検査	金属片、プラスチック片など: 28 検体 昆虫など: 1 検体
合計	2,405 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食品の生産から消費に関わる関係各局と連携を図りました。なお、令和3年度は、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、一部書面開催としました。

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への講師の派遣及び、eラーニングによる講習会を実施しました。

#### 【連絡会】

開催日	会議名	主な内容	関連部局
令和3年7月8日、令和3年10月26日	豚熱対策連絡会	豚熱・鳥インフルエンザに関する連携体制 感染状況・予防対策の共有 本市における予防対策の検討	環境創造局、総務局、市民局、資源循環局、健康福祉局
令和3年12月6日、令和4年1月19日	鳥インフルエンザ対策連絡会		
令和4年1月17～28日	食品衛生に関する庁内連絡会 (書面開催)	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】

受講人数	研修対象者	関連部局
1,490人	栄養教諭、給食調理員、高齢者食事サービス委託事業者など	こども青少年局、教育委員会事務局、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 (書面開催)	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、オンライン開催)	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) 検疫所関係部局
輸入食品衛生連絡会(オンライン開催)	
関東甲信越静岡ブロック食品衛生主管課長会議(書面開催)	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(書面開催)	全国の食品衛生を所管する自治体
関東甲信越静岡地区食肉衛生担当者会議(書面開催)	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、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、担当者会議を通じ情報交換を行いました。

会議名	主な内容	関連部局
食肉衛生・家畜衛生連絡調整会議 (書面開催)	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

## 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、各種学会などに積極的に参加しています。令和3年度は新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、例年参加している神奈川県主催の食品衛生監視員研修はオンライン形式で参加し、厚生労働省主催の講習会（食品安全行政講習会など）はeラーニング形式で参加しました。また、本市主催の専門知識や技術の習得に関する一部の研修についてはeラーニングで実施しました。

## 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

- ・ HACCPによる衛生管理手法の周知・啓発事業等を委託により実施
- ・ 食中毒予防キャンペーンなど、普及啓発事業の実施
- ・ 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の啓発の実施

##### 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

例年実施している衛生管理の優れた施設に対する秀級施設の認定、特に優れた施設に対する横浜市長表彰、(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰については、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により立入検査ができなかったことから中止としましたが、厚生労働大臣表彰の食品衛生優良施設として2施設を横浜市から推薦しました。

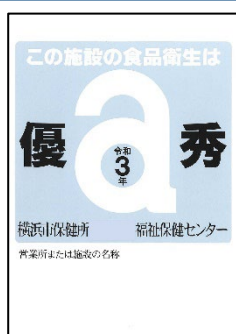
##### 【受賞施設数】

厚生労働大臣表彰	: 2施設
(公社)日本食品衛生協会会長表彰	: 3施設
横浜市長表彰	: 中止 (参考: 令和2年度 9施設)
(一社)横浜市食品衛生協会会長表彰	: 中止 (参考: 令和2年度 11施設)
秀級施設	: 中止 (参考: 令和3年度 485施設)

横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」で、各種表彰の受賞施設を公表しています。



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



秀級施設認定証



最優秀施設認定証  
(市長表彰)

※ 令和3年度の表彰は中止したため、前年度の認定証を掲載しています。

## 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。

令和3年度は前年度に引き続き、従来の集合型の講習会に加えて、新型コロナウイルス感染症拡大防止や受講機会の増大を図るため、eラーニングによる講習会の実施を推進しました。

【講習会実施、受講状況】

	養成講習会※1	実務講習会※2
回数	40回	174回
人数	3,276人	17,607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）

新型コロナウイルス感染症拡大防止対策による業務縮小のため、計画数に比べ実施数が少なくなっています。

### 【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	貝毒・フグ毒	理化学その他	その他	表示
魚介類	504	81	32	0	19	36	0	0	13	238	17	68
冷凍食品	37	16	0	0	0	1	3	0	0	0	0	17
魚介類加工品	644	225	0	0	156	2	0	0	3	78	0	180
肉卵類及びその加工品	491	98	0	0	16	307	0	0	0	5	0	65
乳	16	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	6
乳製品	28	5	0	0	5	0	0	0	0	4	0	14
アイスクリーム類・氷菓	16	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
穀類及びその加工品	130	45	0	2	10	0	9	9	0	3	0	52
野菜類・果実及びその加工品	384	61	0	153	40	0	0	8	0	51	0	71
菓子類	296	64	0	0	84	0	12	11	0	4	0	121
清涼飲料水	89	18	0	0	23	0	0	0	0	16	0	32
酒精飲料	20	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
氷雪	16	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	183	181	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
かん詰・びん詰食品	23	0	0	0	9	0	2	0	0	2	0	10
その他の食品	733	180	0	0	57	0	10	2	0	363	0	121
器具及び容器包装	20	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0
合計	3,552	1,000	32	155	429	346	36	30	16	794	17	697

※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・セペテンブク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	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	食 肉 衛 生 検 査 所
魚介類	348	0	88	260	0	0	261	0	87	0
冷凍食品	19	2	12	5	0	0	7	0	12	0
魚介類加工品	308	2	28	278	0	0	284	0	24	0
肉卵類及びその加工品	378	30	58	0	290	0	17	290	71	0
乳	10	0	10	0	0	0	5	0	5	0
乳製品	14	0	14	0	0	0	3	0	11	0
アイスクリーム類・氷菓	10	6	4	0	0	0	10	0	0	0
穀類及びその加工品	71	1	44	26	0	0	27	0	44	0
野菜類・果実及びその加工品	311	41	115	155	0	0	183	0	128	0
菓子類	134	25	62	47	0	0	75	0	59	0
清涼飲料水	34	15	16	3	0	0	16	0	18	0
酒精飲料	10	3	7	0	0	0	0	0	10	0
氷雪	16	0	0	16	0	0	16	0	0	0
水	181	0	2	179	0	0	181	0	0	0
かん詰・びん詰食品	13	9	4	0	0	0	1	0	12	0
その他の食品	566	62	63	93	0	348	183	0	374	9
器具及び容器包装	20	0	20	0	0	0	0	0	20	0
合計	2,443	196	547	1,062	290	348	1,269	290	875	9

※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. 8)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
有害物質	麻痺性貝毒規制値超過	ホタテガイ	1件	出荷者を所管する自治体に通報
残留農薬	アセフェート及びメタミドホス基準値超過	きゅうり	1件	生産者を調査し、原因究明及び再発防止を指導
表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 添加物表示不適</li> <li>・ 製造者などの表示欠落、不適</li> <li>・ 邦文による期限表示の欠落</li> <li>・ 保存方法欠落</li> </ul>	食肉製品、菓子、そうざい、生かき、鶏肉、干し柿 など	14件	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 販売店や製造所などに対し、適正表示後販売を指導</li> <li>・ 製造所などが他都市にある場合、所管する自治体に通報</li> </ul>
合計			16件	

**今後の取組にあたって**

令和4年度も、新型コロナウイルス感染症の影響が懸念されますが、社会経済活動の再開を踏まえ、新しい生活様式に対応した効率的かつ効果的な監視指導や検査、食品等事業者による自主的な衛生管理の推進、情報提供など、各種の事業を推進していきます。

事業としては、「改正食品衛生法への対応」、「社会福祉施設等の食品衛生対策」、「新しい生活様式」に対応した食品衛生対策、「肉を原因とする食中毒対策」を令和3年度に引き続き重点的に実施し、市民の皆様の食の安全・安心の確保につなげます。

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。



横浜市健康福祉局感染症対策・健康安全室健康安全部食品衛生課

令和4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-iryō/shoku/yokohamaWEB/index.html>