

I 重点的に実施した事業

1 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」について、飲食店をはじめとする食品営業施設に対し、導入指導及び導入状況の確認を実施しました。また、導入済みの施設に対しては、記録に基づく検証を継続して行えるよう技術的支援を行いました。あわせて、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集合形式や e ラーニングで実施しました。

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、施設の立入点検、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。

【実施内容】

HACCPに関するチラシ配布数※	15,119枚
HACCPに関する講習会※	12,871人
衛生管理計画作成指導件数	19,260件
HACCPに沿った衛生管理導入確認済施設数	23,619件
HACCPに沿った衛生管理の検証支援	抜取検査 180検体
	ふきとり検査 103検体

※ 食品関係団体に委託して実施したもの及びeラーニングによる講習会を含む

【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。

2 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835件の立入点検を実施しました。なお、新型コロナウイルス感染症の感染状況を鑑み、従来の立入点検に加えて、衛生管理記録や衛生管理マニュアル作成状況などに関して、電子メールなどを用いたデータのやり取りによる書類点検を302件行いました。

特に、ノロウイルスによる食中毒は、例年多くの患者が発生しており、感染した調理従事者が調理した食品が原因となる事例が多いことから、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。

給食施設で調理しているアレルギー除去食については、75検体の検査を実施し、アレルギー（卵・乳・小麦）が混入していないことを確認しました。その他、立入点検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。

また、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こども食堂及び地域食堂などへの支援も実施しました。

さらに、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を、従来の集合形式に加えてeラーニングでも実施しました。eラーニングの講習会は、1,147人が受講しました。

【社会福祉関連施設等の支援結果】

施設区分		対象施設数 ^{※1}	内容（実施施設） （重複あり）		
			立入 検査	書類 点検	啓発 ^{※3}
社会福祉施設	高齢者施設など	2,690件	122件	165件	1,316件
	幼児・児童施設など	2,244件	150件	136件	714件
	その他	1,720件	24件	1件	1,678件
その他食事提供施設 ^{※2}		699件	539件	0件	549件
合計		7,353件	835件	302件	4,257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 ^{※3}
ボランティア団体 こども食堂など	11件	329件

※1 令和4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

3 「新しい生活様式」に対応した食品衛生対策

(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)

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、通信販売など「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提供される食品やオフィス街などの路上で販売される弁当は、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。また、屋外で販売される場合があるため、特に気温の高くなる夏場において食中毒発生の危険性が考えられます。そのため、これらの飲食店や販売店などに対して立入点検を実施し、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】

立入点検実施施設数		1,635 件
指導施設数		40 件
指導内容※1	調理従事者の衛生管理に関する指導 (手洗いの不徹底 など)	15 件
	提供食品の保管温度に関する指導 (出来上がった食品を高温下で保管 など)	13 件
	提供品に関する指導 (テイクアウトやデリバリーに適さない品目を提供 など)	11 件
	その他の指導 (食品表示の欠落※2 など)	26 件

※1 指導内容を重複して計上している施設があります。

※2 対面販売で客の注文に応じてその場で容器に詰めて販売する場合を除き、適切な表示が必要です。

【路上販売弁当の調査結果】

		製造所	販売所
立入点検実施施設数		18 件	30 件
指導施設数		12 件	18 件
指導内容	食品表示に関する指導 (食品表示の欠落 など)	9 件	16 件
	食品の取扱いに関する指導 (直射日光が当たる状態で保管 など)	—	1 件
	食品取扱施設に関する指導 (食品取扱施設外での調理行為 など)	3 件	1 件

4 肉を原因とする食中毒対策

特に鶏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。鶏肉以外にも食肉には様々な食中毒菌やE型肝炎ウイルスなどが潜んでおり、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、重点的な立入点検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、消費者に肉を原因とする食中毒予防対策について啓発を行いました。

(1) 飲食店等の立入点検について

肉を使ったメニューを提供する飲食店等 5,325 件に立入点検を実施し、生食用食肉の基準を周知するとともに、牛レバーや豚肉（内臓を含む）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、カンピロバクター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。また、令和4年9月に他都市で腸管出血性大腸菌による食中毒死亡事例が発生したことを受け、牛肉を取扱う飲食店などに対して臨時の立入点検を実施しました。

※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分間以上加熱するか、又はこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱することが定められています。

【立入点検などの結果】

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	4,992 件	3,994 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	333 件	
合計	5,325 件	3,994 件

(2) 消費者への啓発について

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79回開催し、3,356人の消費者に参加いただきました。乳幼児健診では、約111,200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、カンピロバクター食中毒予防啓発アニメーション広告をYouTubeで配信したほか、みなとみらい線元町・中華街駅及び馬車道駅のホームドアビジョンや新横浜駅2号通路デジタルサイネージにおいて放映しました。

【カンピロバクター食中毒予防啓発広告の放映結果】

放映場所	期間	視聴回数
みなとみらい線元町・中華街駅及び馬車道駅ホームドアビジョン	令和4年8月1日から8月31日	
YouTube 広告	令和4年8月27日から9月26日	71,268 回
新横浜駅2号通路デジタルサイネージ	令和4年12月23日から 令和5年1月15日	

(3) 食肉の汚染実態調査について

食中毒菌による汚染実態を把握するため、市内に流通する食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、カンピロバクターが鶏肉の38.0%から検出され、高い汚染状況が確認されました。これらの結果は、食品等事業者、消費者に対して未加熱又は加熱不十分な肉を食べることの危険性などについて啓発を行う際に活用します。

【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	22 検体	0 検体
豚	18 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	22 検体	0 検体
豚	18 検体	0 検体
鶏 [※]	50 検体	19 検体 (38.0%)

※一部通信販売されている「鶏たたき」などの加熱不十分な鶏肉を含みます。

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予防のお話～

<https://www.youtube.com/watch?v=7SIK8ClvIT4>

横浜市 そのお肉 動画

検索



生の鶏肉<<カンピロバクター>>食中毒に要注意！

<https://www.youtube.com/watch?v=8xGZ-SwJGK4>

横浜市 生の鶏肉 動画

検索

