

平成 31 年度 横浜市食品衛生監視指導計画

横浜市民の安全で豊かな食を目指して
「施設の監視」「食品の検査」「情報発信」を推進します



PHOTO by Hideo MORI

平成31年度 横浜市食品衛生監視指導計画の概要

立入検査【立入対象施設：約77,000施設】

飲食店や食品製造施設、給食施設などに立入検査を実施し、基準の遵守や食品の衛生的な取扱いを指導します。

●主な検査内容

食品の調理・保管状況、原材料や添加物の適正使用や期限表示、施設の衛生状態（業種・施設規模・取扱品目等の状況に応じて実施します。）

食品等の検査【収去計画数：約4,300件】

市内で製造、販売される食品などを検査し、違反・不良食品を発見、排除します。

●主な検査項目

アレルギー物質、放射性物質、残留農薬、遺伝子組換え食品、食品添加物、微生物、ノロウイルスなど



残留農薬検査の様子

自主衛生管理の推進

食品衛生責任者の設置を推進するとともに、食品衛生責任者が受講する公衆衛生に関する講習会についても受講を促進し、営業施設における自主衛生管理の強化を図ります。

情報提供及びリスクコミュニケーションの推進

市民、事業者、行政など、食品に関するすべての関係者の相互理解を進めます。

●消費者、食品等事業者への情報提供

・ウェブページ、パンフレットなどにより情報提供します。

●意見交換（リスクコミュニケーション）

・食の安全に関する意見交換を行います。



食の安全を考えるシンポジウム

その他の事業

重点的に実施する事業のほか、食中毒の未然防止や違反食品等の排除のため、様々な事業を実施します。

- ・アニサキス等の魚介類による食中毒の予防と対策
- ・ふぐ取扱い、販売施設の点検
- ・食品中に残留する農薬・動物用医薬品への対策
- ・食品中の放射性物質検査
- ・輸入食品の一斉点検
- ・遺伝子組換え食品の点検
- ・カビ毒の検査
- ・路上販売弁当の点検
- ・夏期、年末の食品一斉点検
- ・魚介類の検査
- ・学校給食用物資納入業者の点検
- ・広域的な食中毒対策

平成31年度 横浜市食品衛生監視指導計画の重点事業

食品の安全性を確保するため、次の5つの事業について重点的に予防対策を実施します。

1 ^{ハサップ} HACCPの導入を推進します

食品衛生法改正に伴い、食品等事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理が制度化されることになりました。それまでに、食品等事業者が導入への取組を円滑に行えるよう、講習会などを通じて制度化について周知します。

また、営業施設に助言指導を行い、導入を推進します。特に、平成31年度は大量調理を行う施設や食中毒を発生させるリスクの高い食品を取り扱う施設、複数の店舗をチェーン展開する飲食店などを中心に、HACCP 導入を指導します。

【HACCP に沿った衛生管理の制度について】

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。どちらも食品等事業者が、製造方法などに応じた衛生管理の計画を作成し、実施状況を記録して衛生管理の「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 大規模イベントにおける食品衛生対策を行います

ラグビーワールドカップ 2019™ 日本大会や第7回アフリカ開発会議などの大規模なイベントにおける食中毒事故などを未然に防止するため、イベント会場や宿泊施設などにおける立入検査や抜取検査などを実施します。

また、イベント開催に伴い、観光客の利用が見込まれる飲食店などの監視を重点的に実施します。併せて、平成32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、食品衛生対策を実施します。

3 肉を原因とする食中毒対策を実施します

近年、生や加熱不十分な鶏料理を原因とするカンピロバクター食中毒が多く発生しています。そこで、生や加熱不十分な肉を提供している飲食店に対し、重点的に監視指導を行うとともに、食肉販売店に対し、十分な加熱が必要な旨の情報提供を販売時に行うよう指導します。

また、市民の皆様には、肉を十分に加熱してから食べるよう情報提供を行います。

4 社会福祉施設等の食品衛生対策を行います

ノロウイルスによる食中毒は、特に高齢者施設、保育所、大量調理を行う施設などでは、大規模化、重症化しやすいため、これらの施設に対して、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適正な取扱方法などについて助言指導を行います。

また、食物アレルギーは、重篤な症状を引き起こすことがあるため、小学校や保育所において、アレルゲンの混入防止対策について確認するとともに、調理された食品の検査を実施します。

5 食品の適正表示の推進に努めます

食物アレルギーによる健康被害を防止するため、流通する食品のアレルゲンの検査を実施し、適正表示を確認します。

また、立入検査や講習会などを通じて、平成32年4月1日に移行する新しい表示基準に基づいた表示を行うよう、事業者に対し助言指導します。

監視指導の実施体制

横浜市では、18区の福祉保健センターと健康福祉局の関連部署が監視指導計画に基づき、それぞれの業務を実施します。

また、食中毒・感染症などの広域的で緊急的な課題に迅速に対応できるように関連部署が一体となり、健康危機管理機能の強化を図っています。

機関名		主な業務内容
各区福祉保健センター生活衛生課（18区）		各区の食品等関係営業施設への監視指導、食中毒調査、区民からの相談受付
健康福祉局 健康安全部	食品衛生課	・事業の企画立案、調整、普及啓発及び意見交換 ・監視指導等
	健康安全課	食中毒・感染症に係る調査、調整
	中央卸売市場本場食品衛生検査所	本場市場及び南部市場の監視、食品検査
	食肉衛生検査所	食肉市場及び食鳥処理施設の監視、食品検査
健康福祉局	衛生研究所	試験検査及び調査研究、検査の信頼性確保に関する業務

意見募集について

平成31年1月15日（火）から2月14日（木）まで「平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画（案）」について意見募集を行い、お寄せいただいた御意見を参考に監視計画を策定しました。

御意見をお寄せいただきました方々の御協力に厚くお礼申し上げます。

平成31年度横浜市食品衛生監視指導計画については、健康福祉局食品衛生課、市民情報センター、各福祉保健センター生活衛生課、本場食品衛生検査所、食肉衛生検査所、衛生研究所等で配布しています。また、横浜市ウェブページ「食の安全ヨコハマWEB」に掲載しています。

URL <https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/keikakukekka/keikaku/8.html>

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-iryo/shoku/yokohamaWEB/index.html>



平成31年3月発行

問合せ先：横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

〒231-0017 横浜市中区港町2-9 関内駅前第二ビル4階

電話 045(671)2459 FAX 045(550)3587

Email : kf-syokukeikaku@city.yokohama.jp