

横浜市民の安全で豊かな食を目指して ～令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画～



写真提供：横浜港客船フォトコンテスト

カンピロバクターやアニサキスによる食中毒が多く発生しています！

●カンピロバクターとは

肉類に付着している食中毒菌で、特に鶏肉は高い確率で汚染されています。
鶏肉や鶏レバーなどは、生や加熱不十分な状態では食べず、中心部まで十分に加熱したものを食べましょう！

●アニサキスとは

魚介類に寄生している寄生虫で、アニサキスが寄生した生の魚介類を食べることで腹痛などの症状を発症する場合があります。
アニサキスは、冷凍や加熱で死滅しますが、お酢やワサビでは死滅しません。

横浜市

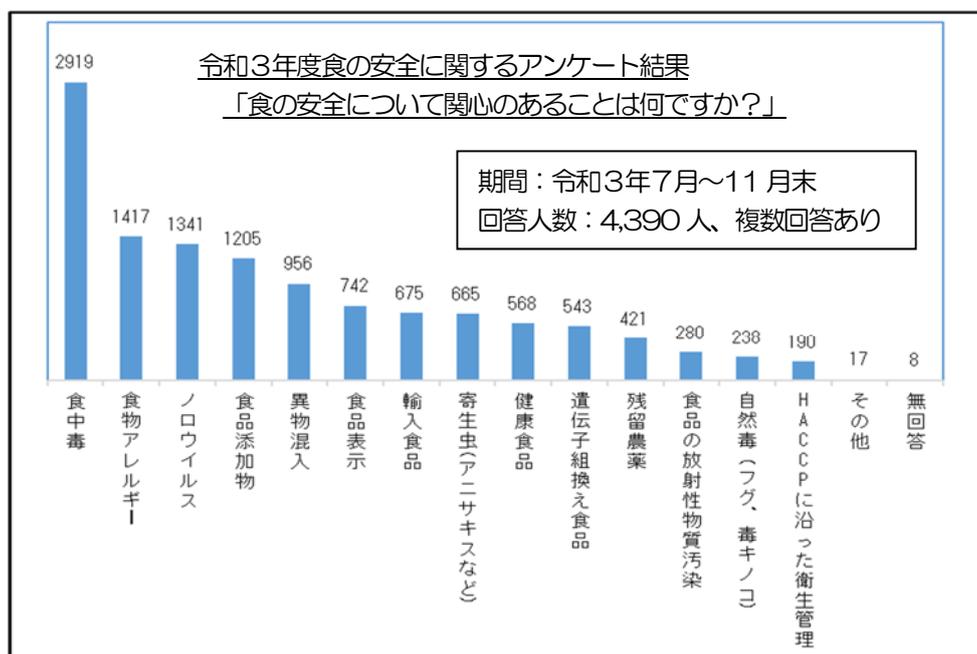


はじめに

「令和4年度横浜市食品衛生監視指導計画」（以下「監視指導計画」という。）は、横浜市が、食品衛生法や関係法令に基づいて、令和4年4月1日から令和5年3月31日までの期間の監視指導等の事業を効率的に実施するため、市民の皆様からのご意見を参考にして策定しています。

本市では、この監視指導計画に基づき、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、各種の事業を効果的に推進し、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。

なお、新型コロナウイルス感染症の拡大状況により、計画内容を一部変更する可能性があります。



目次

I 立入検査及び食品等の検査	1
II 自主衛生管理の推進	6
III 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供・意見交換 （リスクコミュニケーション）の推進	8
IV 食品専門監視班の業務	9
V 食品表示担当の業務	10
VI 衛生研究所（食品衛生関係）の業務	11
VII 市場衛生検査所の業務	11
VIII 監視指導の実施体制	12
IX 監視指導の連携体制	13
用語説明	18

各ページ本文中の下線がついている語句は、巻末に用語説明があります。

I 立入検査及び食品などの検査

1 立入検査

横浜市には令和4年2月末現在で、約48,000件の食品等取扱施設があります。これらの施設に対し、食品の調理・保管状況、原材料や添加物などの適正使用や期限表示、衛生状態などの監視を実施し、不備などがあった場合は適正指導を行います。(主な監視指導項目：別表1、2(P.14))また、食品衛生法の改正により制度化されたHACCP(ハサップ)に沿った衛生管理について、実施状況の確認を行います。

食品等取扱施設への監視指導にあたっては、施設の規模、取扱品目、食中毒及び違反、不良食品の発生状況や内容などに基づき策定した立入検査計画(別表3、4(P.15))に沿って実施します。立入りにはタブレット端末を活用し、過去の点検結果や指導内容のデータを使用した、より効果的な衛生支援を進めていきます。なお、施設の立入りにあたっては、新型コロナウイルス感染症の感染状況や施設の状況を確認し、感染拡大防止対策に留意のうえ実施します。

2 食品などの検査

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、検査計画(別表5、6(P.16、17))に基づき検査を実施し、違反・不良食品の排除に努めます。なお、食品などの検査は、試験検査に関する業務管理基準(G.L.P.)に基づき実施します。

3 重点的に実施する事業

(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て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。

改正後の食品衛生法に適切に対応できるよう食品等事業者に対し指導を行います。

改正食品衛生法の主な内容

- ① 営業許可業種の見直しや許可業種以外の食品等事業者に対する届出制度の創設が行われました。
- ② 食品等事業者が食品などの自主回収(リコール)を行う場合に、自治体への届出が義務付けられました。消費者は国のシステムで一元化された情報を確認できるようになりました。
- ③ 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。
- ④ 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。

①②：令和3年6月施行(①は、新設許可業種を施行日時時点ですでに営業していた方には令和6年5月31日までの経過措置が設けられています。)

③④：令和2年6月施行

詳細は、厚生労働省ウェブページをご覧ください。

食品衛生法改正

検索

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



また、行政手続オンライン化の一環として、厚生労働省の食品衛生申請等システムを活用した営業許可申請、営業届出、食品などの自主回収報告を推進していきます。

さらに、令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組むこととされたことを受け、飲食店をはじめとする食品営業施設がHACCPに沿った衛生管理を確実に実施し、記録に基づく検証を継続して行えるようHACCP導入指導・確認やHACCPを施設に定着させるための技術的支援を行います。特に小規模事業者などについては、HACCPに沿った衛生管理を実施することができるよう、厚生労働省が内容を確認した手引書を用いて指導を行います。食品の製造業者などについては、記録の確認やHACCPシステム検証の確認などを行うことにより、衛生管理の検証を支援します。あわせて、器具又は容器包装の製造業者に対しては、一般衛生管理等を適切に行えるよう支援します。

(2) 社会福祉施設等の食品衛生対策

高齢者施設や保育所、小学校等の大量調理を行う施設では、食中毒などの事故が発生した場合に大規模化、重篤化しやすく、行政による継続的な衛生支援が求められます。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います。ノロウイルスは、不顕性感染を含めて、調理従事者を介して広がる事例が多いことから、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適正な取扱い方法などについて助言指導を行います。

また、保育所や小学校においては、食物アレルギーへの対応として、特定のアレルギーを除去した「除去食」を調理する対応などを行っています。食物アレルギーは、食品にアレルギーがわずかな量でも混入すると重篤な症状を引き起こすことがあるため、保育所や小学校において、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。

施設への衛生支援にあたっては、新型コロナウイルス感染症などの感染症拡大防止対策を十分に講じた上で実施します。

ア データによる衛生点検の実施

従来の立入検査に加えて、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実施します。電子メールなどを用いたデータのやり取りを活用し、接触機会を抑えながら、より多くの施設に衛生指導及び助言を行い、食中毒事故などの未然防止に繋がります。

イ eラーニングを用いた事業者向け講習会の拡充

従来の集合型の講習会に加えて、人と人との接触機会を減らすことができ、食品衛生責任者に限らずより多くの従事者が受講することのできるeラーニングを用いた講習会を拡充し、新型コロナウイルスの感染防止に対応した衛生教育を実施します。

(3) 「新しい生活様式」に対応した食品衛生対策

新型コロナウイルス感染症の影響を受け、飲食店において、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。このような営業形態において食中毒などの事故を防ぐためには、店舗で調理し提供する形態に比べ、より徹底した衛生管理が求められます。

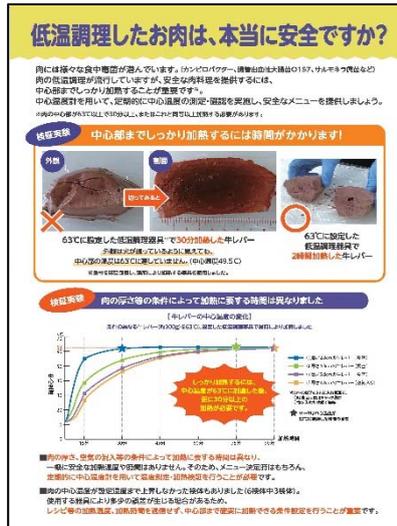
そこで、これらの飲食店に対して立入りなどを通じて、適切な温度管理の徹底等を指導するとともに、利用する消費者に対して食中毒予防情報の発信を行います。

(4) 肉を原因とする食中毒対策

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例年多く発生しています。また、近年、低温調理による肉料理の提供が増えていますが、生肉には腸管出血性大腸菌など様々な食中毒菌やE型肝炎ウイルスなどが潜んでいるため、調理温度の十分な確認が必要です。

これらの食中毒の予防には、肉の十分な加熱や、他の食品などへの二次汚染の防止が重要です。そこで、生や加熱不十分な肉を提供している飲食店の監視指導を重点的に行います。あわせて食肉販売店には、十分な加熱が必要である旨を消費者に情報提供するよう指導します。

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。



事業者向けチラシ



消費者向けチラシ

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 カンピロバクター 動画

検索

4 その他の事業

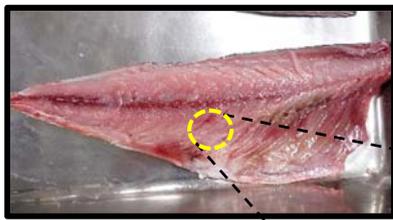
(1) アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生防止対策

魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに対して、食中毒の原因となるアニサキスなどの寄生虫の除去の徹底について指導を行うとともに、虫体を死滅させる効果のある冷凍処理の推奨を行います。

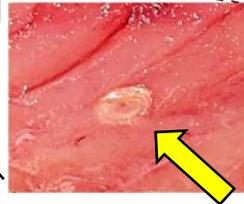
また、ふぐを取り扱う店舗に対するふぐの適切な取扱いについての指導や、ふぐ加工製品の表示点検を行うとともに、シラスなどの小魚にふぐが混入しないよう、施設への啓発指導を行います。

中央卸売市場に流通する魚介類については、水銀やPCBなどの微量汚染物質や貝毒の検査を実施するとともに、食中毒の原因となるクドア・セブテンブシクタータや生食用生かきのノロウイルス検査なども実施します。

<魚介類に寄生する寄生虫>



サバの切身中の
アニサキス



事業者向けチラシ

(2) 食品中に残留する農薬・動物用医薬品への対策

市内に流通する農産物、畜水産物及びその加工食品を対象として、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施します。

(3) 食品の適正表示の推進

食物アレルギーによる健康被害防止や健康増進に重要な情報源である栄養成分表示の適正性を確認するため、流通する食品のアレルゲンや栄養成分の検査を実施します。

また、食品等事業者には、立入検査や講習会などを通じて、適正表示の普及啓発を行います。

市民の皆様には、表示の見方や活用方法について情報提供を行います。

(4) 食品中の放射性物質検査

市内産の農畜水産物、中央卸売市場や量販店で販売されている食品、小学校給食食材などの放射性物質検査を実施します。また、これらの結果についてはウェブページで公開します。

(5) 輸入食品の点検

日本国内と国外では食品の規格や添加物の使用基準が異なります。そのため、日本の規格基準に合わない食品が流通することのないよう添加物などを中心に輸入食品の検査を実施します。

また、検疫所の検査で、輸入食品からアフラトキシンなどのカビ毒が検出されていることから、市内に流通する食品のカビ毒の検査を行います。

(6) 夏期・年末の食品一斉点検

食中毒が発生しやすい夏期や、多品目の食品が短期間に流通する年末に、食品製造施設、飲食店、量販店などの監視指導や食品などの検査を重点的に実施します。

(7) 遺伝子組換え食品の点検

食品製造施設及び食品販売店の食品について、表示点検や検査を行います。

(8) 学校給食用物資納入業者の点検

学校給食における事故を未然に防止するため、市内の小中学校などに食材を納入する業者に対して監視指導を実施します。

5 違反発見時の措置

立入検査や食品などの検査の結果、違反・不良食品を発見した場合は、原因究明と改善・再発防止の指導を行うとともに、必要に応じて食品の回収、廃棄の措置を行い、迅速かつ適切に被害拡大を防止します。

また、広域流通食品や輸入食品などで違反を発見した場合は、厚生労働省や消費者庁などの関係省庁、関係自治体に通報し、連携して対応します。

6 他法令の違反が疑われる際の対応

「健康増進法」や「医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律」、「不当景品類及び不当表示防止法」などの複数の法令の違反が疑われる食品を発見した場合は、これらの法令の担当部門と連携して対応します。

7 食中毒等健康危害発生時の対応

ノロウイルスや腸管出血性大腸菌 O157 などによる食中毒や感染症の発生時には、医師や患者からの届出などに基づき、18 区の福祉保健センター、健康福祉局健康安全課、他都市衛生部局、国などと連携して患者や施設の調査などを行い、迅速な原因究明や被害拡大防止措置を講じます。特に広域的な食中毒事案が発生し、広域連携協議会が開催されたときは、当協議会を活用し、被害の拡大防止に努めます。

原因施設に対しては、必要に応じて、営業の禁止や停止などの行政処分を行い、被害の拡大防止を図るとともに、継続して再発防止に向けた監視指導を行います。

また、営業者から指定成分等含有食品による健康被害に関する情報の届出があった場合は、必要に応じて医師等と連携し、国への報告を行います。

Ⅱ 自主衛生管理の推進

食の安全・安心を確保するためには、食品等事業者自らが実施する衛生管理の推進が重要です。

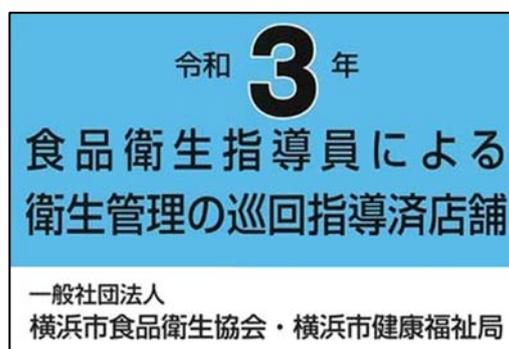
1 食品衛生責任者の設置及び講習会の受講促進

施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者である食品衛生責任者については、これまで「横浜市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準に関する条例」で設置を定めていましたが、令和3年6月からは食品衛生法に基づき設置することになりました。また、食品衛生責任者には、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会を受講する努力義務が規定されています。

これまでと同様に、食品衛生責任者養成講習会を実施している、一般社団法人横浜市食品衛生協会と協力しながら、食品衛生責任者の設置を推進します。また、食品衛生責任者が受講する食品衛生に関する講習会については、場所や時間を選ばないeラーニング形式を推進しながら受講を促進し、営業施設における自主衛生管理の強化を図ります。

2 (一社)横浜市食品衛生協会、食品衛生指導員への支援

(一社)横浜市食品衛生協会は、市内の食品関係の様々な業種の方が加入し、食品等事業者の食品衛生意識の向上や、HACCPに沿った衛生管理の導入・推進など、自主衛生管理体制の推進や市民への啓発活動を目的とした各種事業を行っている団体です。本市では、協会活動の中核として食品等取扱施設に対する巡回指導などの活動を行っている食品衛生指導員に研修などを実施することにより、協会の自主衛生管理事業の推進を支援します。



自主衛生管理を推進している店舗には、このステッカーが掲示されています。

(一社)横浜市食品衛生協会の主な活動などについては、ホームページをご覧ください。

URL : <http://www.fha-yokohama.jp>

3 優良施設等の表彰

食品等事業者の食品衛生意識の向上を図ることを目的として、模範的な食品関係営業者や従業員、衛生管理の優秀な施設などに対して、例年、(一社)横浜市食品衛生協会と共催で表彰(表彰のつどい)を行っています。

横浜市内において食品衛生関係の表彰を受けた施設には、認定証が掲示されており、市のウェブページ「[食の安全ヨコハマWEB](#)」でも公表しています。



秀級施設認定証



最優秀施設認定証

※令和3年度(令和3年4月~令和4年3月)は秀級施設認定及び最優秀施設認定は、新型コロナウイルス感染症の影響により行っていません。

秀級施設：各区の福祉保健センター長が、それぞれの区内にある施設の衛生管理などについて優秀であることを認定した施設

最優秀施設：横浜市長が、施設の衛生管理などが特に優秀で、他の模範とすべき施設であることを認定した秀級施設

Ⅲ 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供・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など、食に関する関係者が、食の安全に関して相互理解を得るために、情報提供・意見交換を行います。

1 食の安全・安心推進横浜会議（附属機関）

横浜市における食の安全に関する施策やリスクコミュニケーション事業、その他食の安全の確保に関し審議する機関です。委員は学識経験者、公募による市民、食品関係団体、食品等事業者からなる14名で構成されています。

2 消費者、食品等事業者への情報提供

(1) ウェブページ、パンフレットなどによる情報提供

「食の安全ヨコハマWEB」や「広報よこはま」への掲載及び食品衛生パンフレット、並びに交通機関等のデジタルサイネージ（映像掲示板）を活用し、食品の安全性確保に関する情報提供を行います。

(2) 報道機関への発表

食中毒による健康被害発生時や違反食品の発見時において、市民への緊急な注意喚起が必要な場合は、報道機関へ発表を行うとともにウェブページに掲載します。

(3) 食品衛生に関する知識の普及啓発など

地域行事などで食品提供に携わる市民の皆様や食品等事業者を対象に、窓口相談や講習会などを通じて、食中毒予防をはじめとする食品衛生についての情報提供を行います。

また、細菌性食中毒が発生しやすい夏期やノロウイルスによる食中毒が増加し始める時期に、(一社)横浜市食品衛生協会と本市が協力し、食中毒予防キャンペーンなどを開催します。キャンペーンでは18区の食品衛生協会と各区福祉保健センターが、新型コロナウイルス感染症の対策を講じた上で、イベント会場などで食の安全・安心に関する情報提供や手洗いマイスターによる手洗い教室などを行うほか、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、市民の皆様に食中毒予防の情報提供を行います。

3 意見交換（リスクコミュニケーション）

「食の安全を考えるシンポジウム」などにおいて、意見交換を行い食の安全に関する相互理解を深めます。シンポジウムのテーマなどは食の安全・安心推進横浜会議において協議しています。

また、会場型のシンポジウムだけでなく、広く市民の皆様にご視聴いただけるよう、シンポジウムの動画配信を行います。



食の安全を考えるシンポジウム

<参考> これまでのリスクコミュニケーション事業の開催テーマ

令和3年11月～令和4年3月 知って得する！食品表示（ホームページ上で公開）

令和元年11月 食の安全なるほど情報

平成30年11月 魚と日本人～魚にひそむ衛生面のリスクと日本人の知恵～

※令和2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、開催を中止しました。

IV 食品専門監視班の業務

大規模な食品製造施設を中心とした監視指導や、自主衛生管理をより向上させるための支援事業を行うとともに、市内で製造された食品のほか、市内に流通している食品などの検査を行っています。また、大規模イベント開催時には、食品衛生対策を実施しています。

1 大規模施設の監視指導と衛生管理支援

広域に流通する食品により食中毒が発生した場合、健康被害が広範囲に及ぶことがあります。そのため、市内の大規模な食品製造施設を中心とした定期的な監視指導を実施し、食中毒の発生を防止します。

また、これらの施設の衛生管理の記録や HACCP システム検証の確認などを継続的に行うことにより、HACCP に沿った衛生管理の検証を支援します。

2 食品などの検査

細菌、残留農薬、食品添加物などの違反や検出状況について、全国的な傾向を把握するために情報収集と分析を行いながら、市内で製造された食品などについて計画的に検査を行い、その結果に基づき指導を行います。

3 食品衛生に関する先行調査

食品の形態、製造、流通及び販売方法は時とともに変化していきます。そのため、新しい形態の食品などについて、食中毒菌による原材料や製品の汚染状況、調理器具や製造機器の洗浄・消毒方法、流通食品の温度管理状況などを確認します。

また、製造から流通までの様々な段階において食品などの検査を行い、科学的に安全性を確認するとともに、その結果を監視指導に活用します。

4 食品事件事故などの緊急時対応

食の安全に係る重大事件が発生した場合は、緊急の監視指導や検査を実施するとともに、各製造工程における管理方法を調査して原因究明を行い、再発を防止します。



食品製造工場の立入検査の様子

V 食品表示担当の業務

これまで複数の法律で定められていた食品表示に関する規定を一元化した「食品表示法」が平成27年4月に施行され、新たな食品表示制度が始まりました。経過措置期間が終了し、令和2年4月に完全施行された食品表示制度に基づき、主に品質事項（原産地表示や原料原産地表示など）の監視指導や保健事項（栄養成分表示など）に関する検査を行っています。

1 市内食品等取扱施設への監視指導

食品選択における重要な情報源である食品表示が適正になされるよう、市内の食品等取扱施設を対象に、定期的な監視指導を実施します。

また、産地偽装などの表示違反が疑われる事案が発生した場合は、関係部署と協力し調査や指導を行います。

2 栄養成分表示に関する検査

令和2年度から、原則すべての加工食品及び添加物に栄養成分表示が義務付けられました。市内に流通している食品の栄養成分表示の値が適正かどうかを確認するため、市内の食品等取扱施設で製造・販売されている食品の検査を行います。

3 食品表示に関する知識の普及啓発

食品等事業者に対して、立入検査や講習会、窓口相談などで食品表示についての普及啓発を行います。また、市民の皆様には食品表示を活用した食品選択ができるよう食品表示の内容や見方について情報提供を行います。

すべての加工食品に原料原産地表示が必要ですか？

平成28年4月の食品表示法改正により、輸入品を除くすべての加工食品（小麦、稲穀類）に輸入品に由来する食品を除く「産地偽装防止のための原料原産地表示」について強制表示を行うことが義務付けられました。経過措置期間が終了する令和4年3月31日まで新たな制度に基づき表示を行う必要があります。

名称	産地	栄養成分表示(100g当たり)
原材料名	物産(産地産地)、産地(産地)、加工(加工)	熱量
内容量	5kg	タンパク質
賞味期限	表示(表示)	脂肪分
原料産地	産地(産地)	炭水化物
製造者	産地(産地)	食塩相当量

表示の作成ポイント

ポイント1 対象原材料が生鮮食品が加工された食品かによって表示方法が違ふ

ポイント2 レアウトは3パターンから

生鮮食品の場合 産地(産地)表示

加工食品の場合 小袋(加工食品)表示

事業者向けチラシ

食品表示を活用しよう

栄養成分表示で健康づくり

食品表示を活用した健康づくり

食品表示を活用して健康づくり

栄養成分表示の活用

エネルギーがどれくらい分かるか

消費者向けリーフレット

《横浜市 WEB 食品表示のページ》

ネット検索 検索

VI 衛生研究所(食品衛生関係)の業務

1 微生物検査

食中毒や感染症の発生に伴い、原因究明のための病原細菌やウイルス、寄生虫の検査及び解析を行うとともに、食中毒や感染症に関する発生動向などの調査・研究を行います。

また、流通食品の規格基準適合検査、食品中の病原菌汚染実態調査、市民から届出された食品について原因究明のための検査を行います。さらに、衛生害虫などの種類の判別や、生態・防除に関する検査・研究を行います。



細菌検査の様子

2 理化学検査

食品中の残留農薬、動物用医薬品、遺伝子組換え食品、食品添加物、乳や卵などのアレルゲン、放射性物質、アフラトキシン、さらに食品用の器具・容器包装などについて検査・研究を行います。また、化学物質による食中毒の原因究明など、専門的かつ高度な技術や設備を必要とする検査・研究を行います。

VI 市場衛生検査所の業務

1 中央卸売市場本場食品衛生検査所

取引がはじまる前の午前3時から市場内外を巡回し、有毒魚介類の発見・排除、食品の衛生的な取扱い、温度管理、食品表示などを中心とした監視指導を行います。

また、市場内及び市内を流通する食品などについて、微生物、食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、放射性物質、貝毒、魚介類加工品中のヒスタミン、かきのノロウイルスなどの検査を行います。

また、南部市場物流エリアについても、監視指導や食品検査を実施します。



市場の監視の様子

2 食肉衛生検査所

「と畜場法」に基づき、牛、馬、豚、めん羊、山羊の全頭にと畜検査を実施します。

また、牛海綿状脳症(BSE)については、必要に応じてスクリーニング検査を実施します。そのほか、食肉について微生物、動物用医薬品などの検査、市場内関係業者に対する衛生指導や施設の衛生検査などを実施します。さらに、「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」に基づき、食鳥処理場の監視指導、施設や食鳥の検査を行います。

食肉市場のHACCPについては、関係者と連携して、市場内全体の監視指導や支援を実施します。

Ⅷ 監視指導の実施体制

1 実施機関

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事案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）		各区の食品等取扱施設への監視指導、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	企画立案、調整、普及啓発及び意見交換、監視指導
	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指導、食品検査
	食肉衛生検査所	食肉市場及び食鳥処理場の監視指導、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

2 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、食品衛生課、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、試験検査に関する業務管理基準（GLP）に基づき実施し、検査の信頼性の確保を図ります。

GLPでは、検査を行う部門での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、第三者機関による検査の外部精度管理調査を定期的に行うことなどが決められています。

3 食品衛生業務担当者の研修

食品衛生監視員の監視指導スキルの向上を図るため、業務に関する研修など（下表参照）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）、各種学会などに参加し、衛生監視員の人材育成、資質向上に努めます。

主な業務研修名	内容
衛生監視員実務研修	実務における基礎知識の習得やスキルアップ、円滑に業務に対応できるようにするための研修会
OJT グループ研修	他の職場との相互派遣研修などにより、配属先では経験できない業務を経験させ、衛生監視員全体での人材育成を図る

IX 監視指導の連携体制

監視指導の実施にあたっては、庁内の関係部署、国、他の自治体などと相互に連携協力します。

1 庁内の連携体制

事業	主な連携機関
小学校や社会福祉施設での給食の自主衛生管理推進指導等	<ul style="list-style-type: none"> 教育委員会事務局 健康福祉局関係各課 子ども青少年局 (公財) よこはま学校食育財団
放射性物質の検査事業	<ul style="list-style-type: none"> 環境創造局 教育委員会事務局 経済局 子ども青少年局 水道局 (公財) よこはま学校食育財団
食品衛生に関する庁内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 衛生研究所 環境創造局 教育委員会事務局 経済局 健康福祉局関係各課 子ども青少年局
健康増進法や医薬品医療機器等法に関わる健康食品関係	<ul style="list-style-type: none"> 健康福祉局関係各課
健康危機管理対応	<ul style="list-style-type: none"> 医療局 教育委員会事務局 健康福祉局関係各課 子ども青少年局
アレルギー疾患対策庁内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 健康福祉局関係各課 医療局 教育委員会事務局 子ども青少年局 各区福祉保健センター関係各課
飲食店等における新型コロナウイルス感染症対策	<ul style="list-style-type: none"> 健康福祉局関係各課 経済局 道路局 都市整備局 政策局 建築局

2 国・他自治体との連携体制

連絡会などをとおして、日頃から近隣自治体と情報共有に努めるとともに、広域にわたる食中毒の発生時や違反食品の発見時などは、国や他自治体と連携協力し、総合的かつ迅速に対応します。

内容	主な連携機関
食中毒、違反・不良食品等に係る調査の連携	<ul style="list-style-type: none"> 厚生労働省 都道府県、保健所設置市食品衛生等担当部局 広域連携協議会
食品表示の監視・違反等に係る連携（食品表示法）	<ul style="list-style-type: none"> 消費者庁 農林水産省関東農政局 都道府県、保健所設置市食品表示担当部局
景品表示法 米トレーサビリティ法	<ul style="list-style-type: none"> 神奈川県関係各課
近隣自治体等との各種連絡会	<ul style="list-style-type: none"> 近隣自治体 農林水産省 厚生労働省 消費者庁

別表1 食品衛生法等に基づく主な監視指導項目

<p>施設、取扱い及び自主衛生管理に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料等の適正使用の点検及び指導 ・施設基準等に基づく食品等取扱施設の構造、設備の点検 ・施設内外の清潔保持、ねずみ・昆虫の防除、食品等取扱者の健康管理等の自主衛生管理項目の点検 ・製造、加工及び調理段階における衛生管理状況及び危害分析と危害発生防止措置の実施状況の点検 ・食品等事業者の責務である知識及び技術の習得、自主検査の実施、製造、加工等に係る記録の作成及び保存等に関する点検及び指導 <p>※これらの項目に従い、HACCPに沿った衛生管理に基づく衛生管理計画の作成状況を確認します。</p>
<p>食品に関する事項</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・不衛生な食品、有害、有毒な食品の点検 ・食品衛生法で定められた食品添加物を適正に使用していることの点検 ・成分規格、製造基準、保存基準に適合した食品等であることの点検 ・食品添加物表示、アレルギーを含む食品の表示、栄養成分表示及び使用原材料の点検 ・科学的・合理的根拠を備えた適切な期限設定についての点検

別表2 主な食品群、食品供給行程別の監視指導項目

食品群	実施事項	
	生産・加工段階	流通・販売段階
<p>食肉 食肉製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・認定小規模食鳥処理場における処理可能羽数の上限の遵守の徹底 ・食肉市場へ搬入される牛、豚等のと畜検査 ・食肉、食鳥肉等の衛生的な処理に関する指導 ・食肉処理施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 ・牛の特定部位の除去に関する監視指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等に対する食肉の十分な加熱などの衛生的な取扱いに関する指導 ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・牛のせき柱等特定部位の除去に関する監視指導
<p>乳 乳製品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理、乳製品製造施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導
<p>食鳥卵</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・食鳥卵の集荷施設（食鳥卵を集め、洗卵、選別、検査、包装し、出荷する施設）に対する原料卵の自主衛生管理、施設内での取扱い、配送時の温度管理等に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設に対する保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導
<p>魚介類 魚介類加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類の加工、魚介類加工品の製造施設に対する衛生的な取扱いに関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ認証店等に対するふぐの適正な取扱い及び販売に関する指導 ・販売施設及び飲食店等に対する生食用鮮魚介類等の保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・中央卸売市場及び横浜南部市場における流通品の保存温度等、衛生的な取扱いに関する指導 ・小魚へのふぐの混入など有毒魚介類の排除
<p>野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆、トウモロコシ、じゃがいも及びこれらの加工品等、遺伝子組換え原料を使用する製造施設等に対する分別生産流通管理（J-Pハンドリング）証明書の確認指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設、飲食店等に対する生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関する指導 ・中央卸売市場及び横浜南部市場における流通品の衛生的な取扱いに関する指導
<p>器具・容器包装（合成樹脂製）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ポジティブリスト制度及び規格基準の適合等に関する指導 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者間の情報伝達に関する指導

別表3 食品衛生法に基づく施設に対する立入検査計画

立入回数※1	対象施設数※2	対象施設
4	34	食中毒事故発生原因施設
3	18	違反・不良食品などの原因施設
2	860	過去に違反事例のあった食品等取扱施設 危害度の高い食品を扱う食品等取扱施設 (例：生や加熱不十分な肉の提供がある施設 など) 大量かつ広域に流通する食品の製造等を行う食品等取扱施設 (例：大規模製造工場 など)
1	28,027	立入回数2～4回及び実状に応じて立入る施設を除いた施設 (例：飲食店、小規模な菓子製造施設 など)
実状に応じて	19,317	簡易な調理又は容器包装に入れられた製品をそのまま販売する営業に限る施設 (「簡易な調理」の例：冷凍食品を温め提供するのみ など)
対象施設数合計※2		48,256

別表4 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計画

立入回数※1	対象施設数※2	対象施設※3
2	2	食鳥とたいからの処理を年間1万羽以上行っている施設
1	8	食鳥とたいからの処理が年間1万羽未満の施設
対象施設数合計※2		10

※1 各対象施設に対して年間に立入る回数（ただし、上限を定めたものではありません）

※2 令和4年2月末現在の数値

※3 生体から処理している施設は現在ありません

別表5 検査計画（実施機関別）

食品分類	検体数	受付機関						検査機関			
		小計	福祉保健センター	食品専門監視班	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所	小計	本場食品衛生検査所	食肉衛生検査所	衛生研究所
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	495	495	130	140	225			495	415		80
冷凍食品	70	70	20	25	25			70	40		30
魚介類加工品	490	490	70	102	318			490	380		110
肉卵類及びその加工品	460	460	55	50	55	300		460	100	300	60
乳	170	170		10			160	170	5		165
乳製品	30	30	10	10			10	30	15		15
アイスクリーム類・氷菓	30	30	15	15				30	20		10
穀類及びその加工品	220	220	20	30	20		150	220	50		170
野菜類・果実及びその加工品	530	530	100	130	300			530	300		230
菓子類	295	295	85	110	100			295	145		150
清涼飲料水（酒精飲料含む）	200	200	50	80	70			200	140		60
氷雪	30	30			30			30	30		
水	150	150			150			150	150		
缶詰・瓶詰食品	70	70	30	20	20			70	40		30
その他の食品等	603	603	168	200	235			603	323		280
合計	3,843	3,843	753	922	1,548	300	320	3,843	2,153	300	1,390

別表6 検査計画（検査内容別）

食品分類	検体数	検査内容※1											
		小計	微生物	ノロウイルス	貝毒	残留農薬	その他の残留物質 (動物用医薬品等)	アレルギー	遺伝子組換え	食品添加物	器具・容器包装	放射性物質	その他
魚介類（生食用鮮魚介類を含む）	495	627	270	35	30		70					172	50
冷凍食品	70	91	35			6	10	5		30			5
魚介類加工品	490	500	380				10			50			60
肉卵類及びその加工品	460	499	340				110			45		4	
乳	170	170										170	
乳製品	30	30	10							10		10	
アイスクリーム類・氷菓	30	45	20							25			
穀類及びその加工品	220	276	50			3		2	14	50		157	
野菜類・果実及びその加工品	530	574	90			191		3	10	205		40	35
菓子類	295	390	155					36	6	180		3	10
清涼飲料水（酒精飲料含む）	200	234	30							200		4	
水雪	30	30	30										
水	150	150	150										
缶詰・瓶詰食品	70	88	5							80		3	
その他の食品等	603	644	310					86		185	25	8	30
合計	3,843	4,348	1,875	35	30	200	200	132	30	1,060	25	571	190

食品分類別検査については、複数内容の検査を行うため検体数と検査内容の合計数は一致しません。

※1 具体的な検査内容

微生物	食品中の衛生状態を確認するための検査（一般生菌数、大腸菌群） 食品中の食中毒菌の検査（黄色ブドウ球菌、カンピロバクター、サルモネラ、O157等）
ノロウイルス	生食用かき等の二枚貝を対象とするノロウイルスの検査
貝毒	二枚貝の毒化（麻痺性貝毒、下痢性貝毒）検査
残留農薬	野菜や果実の病気予防や雑草防除のために使用された農薬の食品中への残留についての検査
その他の残留物質	魚介類を対象としたPCB等の微量汚染物質及び病気予防の目的で家畜や魚介類に使用される抗菌性物質等の動物用医薬品の食品中への残留についての検査
アレルギー	加工食品等を対象とした特定原材料（乳、卵、小麦等）含有の検査
遺伝子組換え	安全性未審査の遺伝子組換え食品の検査及び安全性審査で承認済みの遺伝子組み換え食品の含有率の測定
食品添加物	加工食品等を対象とした保存料、着色料、甘味料等食品添加物の検査
器具・容器包装	合成樹脂製の器具・容器包装を対象とした材質試験、溶出試験
その他	アフラトキシン、クドア・セブテンpunkタータ、清涼飲料水の重金属、油脂の酸化・過酸化物質

<用語説明（あいうえお順）>

あ 行

●アニサキス（P4）

魚介類などに寄生している寄生虫で、アニサキスが寄生した魚介類を生で食べることで、アニサキスが人の胃壁や腸壁に刺入し、急激な激しい腹痛などに襲われることがあります。

●アフラトキシン（P4、11）

カビが産生する毒素の一種であり、急性肝障害を起こすほか、極めて強い発がん性を有します。

●アレルギー疾患対策庁内連絡会（P13）

本市における総合的なアレルギー対策の推進に向け、各施策・事業所管課間の効果的な連携を図ることを目的に、平成22年に設置された連絡会です。健康福祉局、医療局、教育委員会事務局、こども青少年局、各区福祉保健センターで構成されています。

●アレルゲン（P2、4、11、14）

食物の摂取により発疹などの症状が出現する現象を食物アレルギーといい、その原因となる物質を「アレルゲン」といいます。アレルゲンのなかでも健康被害が多く見られる食品や、症状が重篤になる食品は、表示が義務化されています。

現在、小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かにの7品目が特定原材料として定められており、表示が義務化されています。また、オレンジ、キウイフルーツなど21品目は、特定原材料に準ずるものとして表示が奨励されています。

●eラーニング（P2、6）

インターネットで教材を配信し、パソコンやタブレット、スマートフォンといった端末で受講する学習形態をいいます。

●一般衛生管理（P2）

食品等の調理や製造方法に関わらず基本となる、清掃や手洗いといった衛生管理のことです。

●一般社団法人横浜市食品衛生協会（（一社）横浜市食品衛生協会）（P6、7、8）

昭和25年に設立され、昭和59年に社団法人となり、平成26年4月に一般社団法人に移行した団体で、傘下に各区協会（18カ所）を持ちます。会員は飲食店、食肉・魚介類等の販売店及び食品製造業などの食品関係業者で構成され、本市と協力して食品衛生の向上に関して活発な活動を展開しています。

●遺伝子組換え食品（P5、11、14）

生物から有用な性質を持つ遺伝子を取り出し、植物などに組み込むことを遺伝子組換えといい、その技術を利用した農産物やその加工品のことをいいます。安全性未審査の遺伝子組換え食品については、輸入や販売等が禁止されています。また、安全性が確認された8品目の農産物と、その加工食品33品目が義務表示の対象となっています。

一方、遺伝子を切断して遺伝子を改変する技術をゲノム編集技術といい、その技術を応用したゲノム編集技術応用食品については、届出あるいは安全性審査の対象となるものがあります。

●牛海綿状脳症（BSE）（Bovine Spongiform Encephalopathy）（P11）

BSEは牛の脳の組織にスポンジ状の変化を起こし、起立不能などの症状を示す中枢神経系の病気です。BSEは、異常プリオンたんぱく質が原因といわれ、主に感染した牛から作られた肉

骨粉などの飼料により、牛に経口感染するといわれています。

●営業許可（P1）

公衆衛生に与える影響が著しい営業（飲食店など）については、食品衛生法に基づき、営業許可を取得する必要があります。食品衛生法改正により食中毒などのリスクや食品産業の実態などを踏まえて業種の見直しが行われ、令和3年6月からは32業種となります。

か行

●貝毒（P4、11）

二枚貝類などが持つ自然毒のことで、食中毒の原因となることがあります。しびれや麻痺の症状を起こす麻痺性貝毒や下痢やおう吐の症状を起こす下痢性貝毒などがあります。

●カンピロバクター（P3）

食中毒の原因となる細菌で、動物の腸管内に常在し、食鳥処理時に肉が汚染されることにより、鶏肉から高率に検出されます。少ない菌数でも感染し、下痢や腹痛などを発症します。「レバ刺し」「鶏刺し」「鶏たたき」などの生や加熱不十分な肉料理を食べることで食中毒になることがあります。

●器具・容器包装（P1、11）

コップ、はし、包丁、まな板など食品などの調理・製造に使用され、食品などに直接接するものを器具といい、ビン、缶、箱、袋、包装紙など食品などを入れるものを容器包装といいます。

●クドア・セプテンpunkタータ（P4）

食中毒の原因となる寄生虫で、魚の筋肉に寄生し、ヒトの体内で成育することはありません。寄生したヒラメなどの刺身を食べることで、おう吐や下痢症状が起こることがあります。

●広域連携協議会（P13）

国及び都道府県など、食品衛生の監視指導を行う関係者が連携協力体制を整備し、広域にわたる食中毒の発生及び拡大防止や違反食品の流通防止のための協議を行います。

さ行

●残留農薬（P4、9、11）

農薬は、野菜や果物などの農産物に、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護および収穫効率を上げるなどの目的で使用される薬剤です。農産物に、栽培時や収穫後に使用した農薬が残留したものが残留農薬といわれています。

●試験検査に関する業務管理基準（GLP、Good Laboratory Practice）（P1、12）

食品衛生の検査を信頼性のあるものとするためのシステムです。検査を行う部門では、施設や検査業務などの管理を行い、検査部門から独立した検査の信頼性を確保する部門では、試験検査の点検などを実施して、検査の信頼性を確保します。

●施設基準（P14）

食品衛生法に基づき、都道府県知事が公衆衛生に与える影響が著しい営業について、業種別に定めた基準のことで、この基準に適合していなければ、営業許可を受けることができません。

●食鳥とたい (P15)

食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた食鳥で、内臓を摘出していない状態のものをいいます。

●指定成分等含有食品 (P5)

食品衛生上の危害を防止する見地から特別の注意を必要とする成分等で、厚生労働大臣が指定したものを含む食品です。

●食の安全ココハマWEB^{ウェブ} (P7、8)

平成17年4月に開設した健康福祉局の食の安全に関する情報発信ウェブページです。このウェブページでは、本市の食の安全への取組や、食品衛生情報を掲載しています。

●食品衛生監視員 (P12)

食品衛生監視員は、食品衛生法で資格や権限などが定められている行政職員で、食品衛生関係施設の許可調査及び監視指導、食中毒事故などの調査、営業者に対する衛生教育及び市民に対する食品衛生知識の普及や情報提供などの業務を行っています。

●食品衛生指導員 (P6)

食品業界における自主衛生管理体制の確立を目指して発足した制度で、横浜市の場合は、一般社団法人横浜市食品衛生協会が行う規定の講習を修了した者の中から、協会長が任命しています。

●食品衛生責任者 (P2、6)

施設の衛生管理にあたって中心的な役割を担う者で、営業施設ごとに選任することが義務付けられています。調理師などの有資格者のほか、講習会で必要な課程を修了した者になることができ、自ら施設の衛生管理に当たるとともに、HACCPの考え方に沿った衛生管理が行われるよう注意し、営業者に対して必要な助言を行う責務があります。

●食品衛生に関する庁内連絡会 (P13)

食に関する関係局の連携・協力を強化することを目的に、平成3年に設置された連絡会です。経済局、環境創造局、こども青少年局、教育委員会事務局、健康福祉局で構成され、食品の安全に関する相互協力、情報交換、啓発などについて協議しています。

●食品等事業者 (P1、3、4、6、7、8、10、14)

食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売、給食の提供などを行う人や法人です。

●水銀 (P4)

人が食品から摂取する水銀は魚介類から最も多いとされていますが、平均的な日本人の水銀摂取量は健康への影響が懸念されるようなレベルではないと報告されています。しかし、一部の魚介類は食物連鎖によって水銀が蓄積し、特に胎児に影響を及ぼす恐れがあるため、妊娠中の魚介類の摂食量や魚種についての注意事項が公表されています。水銀含有量の高い魚介類を偏って多量に食べることを避けて水銀摂取量を減らしながら、魚食のメリットを生かしていくことが望まれています。

●製造基準 (P14)

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物の製造方法を定めた基準をいいます。

●成分規格（P14）

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの成分を定めた規格をいいます。

た 行

●腸管出血性大腸菌（P3、5）

腸管出血性大腸菌は、食中毒の原因となる細菌で、少量の菌数でもヒトに感染し、腹痛や下痢、血便などを起こします。特に乳幼児や小児は重症化する場合もあるので、注意が必要です。

●手洗いマイスター（P8）

食品取扱者に手洗いの意義や根拠に基づく手洗い手順、手洗器などの環境整備の必要性について、普及啓発するために所定のカリキュラムを修了した食品衛生指導員をいいます。

●手引書（P2）

厚生労働省や食品関係団体が、HACCP に沿った衛生管理に取り組む際の事業者の負担軽減を図るため、HACCP 導入に関する参考情報をまとめ、手引書として公開しています。事業者は手引書を参考にしながら HACCP に沿った衛生管理に取り組みます。

●動物用医薬品（P4、11）

動物用医薬品は、牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚に対して、病気の治療や予防のために使用され、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤などに分類されます。

●届出制度（P1）

営業許可が必要な業種に該当せず、公衆衛生上のリスクは低いものの温度管理などの一定の衛生管理を必要とする食品の製造、調理、販売を行う場合は、食品衛生法に基づき届出をする必要があります。

な 行

●ノロウイルス（P2、4、5、8、11）

ノロウイルスは食中毒の原因となるウイルスの一つで、手指や食品などを介して経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。抵抗力のある大人は軽症で回復しますが、子どもや高齢者などでは重症化することがあります。ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

は 行

●^{ハサップ}HACCP（P1、9）

Hazard Analysis and Critical Control Point の略で、原材料から製品に至る各製造工程を管理することにより、危害の発生を予防し、より安全な食品を提供するための衛生管理の方法をいいます。

●HACCP に沿った衛生管理（P1、2、9、14）

食品衛生法改正に伴い、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、食品等事業者が、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。

●ヒスタミン（P11）

ヒスタミン食中毒は、ヒスタミンが高濃度に蓄積された食品、特に魚類及びその加工品を食べることにより発症するアレルギー様の食中毒です。ヒスタミンは、ヒスタミン産生菌によって食品に含まれるヒスチジンから生成されます。

●微量汚染物質（P4）

PCB、水銀、有機スズ化合物など、河川や海水中などの環境中に放出され、微量の濃度であっても、生物に悪影響を与える可能性のある物質をいいます。

●PCB（P4）

PCB（ポリ塩化ビフェニル）は、昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質です。昭和47年に PCB の製造は中止されていますが、分解されにくいいため、環境中への長期間の残留性が問題になっています。

●不顕性感染（P2）

病原体に感染していても症状が出ない状態をいいます。不顕性感染であっても便などから病原体が排出されるため、感染拡大の要因となる場合があります。

●分別生産流通管理（^{アイビー}IPハンドリング）（P14）

遺伝子組換え農産物または非遺伝子組換え農産物を、農場から食品製造業者まで生産、流通及び加工の各段階で相互に混入が起こらないよう管理し、そのことが書類などにより証明されていることをいいます。

●放射性物質（P4、11、13）

放射線（X線、 γ （ガンマ）線などの電磁波や、 α （アルファ）線、 β （ベータ）線、中性子線などの粒子線の総称）を出す物質のことをいいます。

●ポジティブリスト制度（P1）

原則使用を禁止した上で、使用を認める物質を定め、安全性を評価して安全性が担保された物質のみ使用ができるようにする仕組みをいいます。現在は残留農薬、添加物、合成樹脂製の食品用器具・容器包装においてこの制度が導入されています。

●保存基準（P14）

食品衛生法に基づき、厚生労働大臣が公衆衛生の見地から、販売の用に供する食品や添加物などの保存方法を定めた基準をいいます。

ら 行

●リスクコミュニケーション（P8）

食品の安全性確保に関する情報を公開し、消費者、食品等事業者、学識経験者及び行政担当者が、食に関するリスクを認識、分析する過程において得られた情報及び意見を相互に交換し、双方向の対話を図ろうとするものです。これにより、地域の消費者や食品等事業者を含む住民の意見を、食品衛生に関する施策に反映していきます。

《関係部署の連絡先等》

窓口	住所	電話番号	窓口	住所	電話番号	
福祉保健センター生活衛生課	青葉区	青葉区市ケ尾町31-4	978-2463	瀬谷区	瀬谷区二ツ橋町190	367-5751
	旭区	旭区鶴ヶ峰1-4-12	954-6166	都筑区	都筑区茅ヶ崎中央32-1	948-2356
	泉区	泉区和泉中央北5-1-1	800-2451	鶴見区	鶴見区鶴見中央3-20-1	510-1842
	磯子区	磯子区磯子3-5-1	750-2451	戸塚区	戸塚区戸塚町16-17	866-8474
	神奈川区	神奈川区広台太田町3-8	411-7141	中区	中区日本大通35	224-8337
	金沢区	金沢区泥亀2-9-1	788-7871	西区	西区中央1-5-10	320-8442
	港南区	港南区港南4-2-10	847-8444	保土ヶ谷区	保土ヶ谷区川辺町2-9	334-6361
	港北区	港北区大豆戸町26-1	540-2370	緑区	緑区寺山町118	930-2365
	栄区	栄区桂町303-19	894-6967	南区	南区浦舟町2-33	341-1191
健康安全部	食品衛生課	中区本町6-50-10	671-2459 ～2460	中央卸売市場 本場食品衛生 検査所	神奈川区山内町1	441-1153
	健康安全課		671-2463	食肉衛生検査 所	鶴見区大黒町3-53	511-5812
衛生研究所	金沢区富岡東2-7-1	370-8460				

●下痢や腹痛などの症状があって食中毒の疑いがあるとき、食品等に関するお届け、食品関係の営業許可などについてのご相談は？

→福祉保健センター生活衛生課

●市場での食品の取扱いに関するお問い合わせは？

→市場検査所

●食品衛生全般に関する一般的なお問い合わせは？

→福祉保健センター生活衛生課、健康安全部食品衛生課

●食中毒に関する一般的なお問い合わせは？

→福祉保健センター生活衛生課、健康安全部健康安全課

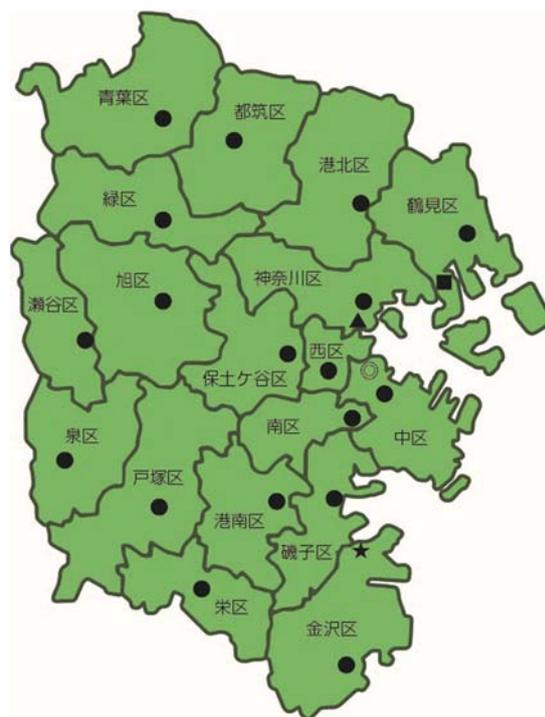
●：福祉保健センター生活衛生課（18区）

◎：食品衛生課、健康安全課

▲：本場食品衛生検査所

■：食肉衛生検査所

★：衛生研究所



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>



横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

令和4年3月発行

〒231-0005 横浜市中区本町6丁目 50 番地 10 21 階

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>