



写真提供：横浜港客船フォトコンテスト

横浜市民の 食の安全・安心を目指して

— 令和6年度横浜市食品衛生監視指導計画 —

横浜市

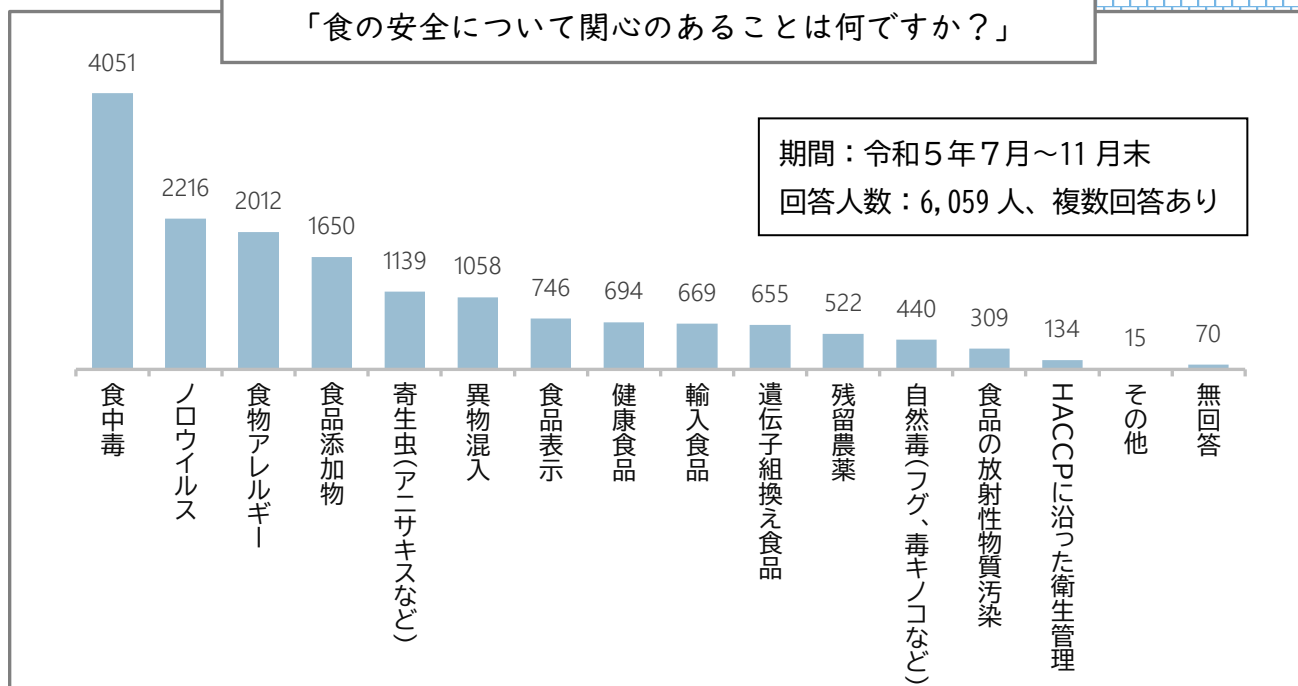


はじめに

「令和6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、食品衛生法に基づいて監視指導等の事業を実施するため、市民の皆様からのご意見などを参考に策定しています。

本市では、この監視指導計画に基づき、食品等取扱施設への立入点検や食品などの検査、自主衛生管理の推進などの各種事業を効果的に進め、市民の皆様の食の安全・安心の確保を図ります。

令和5年度食の安全に関するアンケート結果
「食の安全について関心のあることは何ですか？」



目次

I	立入点検及び食品などの検査	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	7
IV	監視指導などの実施体制	8
V	検査機関について	9
VI	監視指導の連携体制	10

本文中の がついている語句は、巻末に用語説明があります

I 立入点検及び食品などの検査

1 立入点検

市内の施設に対し、食品の調理・製造・販売状況、原材料や食品添加物などの適正使用や期限表示、衛生状態などの点検を行い、不備などがあった場合は適正指導をします(参照:別表1、2)。

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に基づき策定した立入点検計画(別表3)に沿って実施します。

[別表1、2](#) (p.11)
主な監視指導項目

[別表3](#) (p.12)
立入点検計画

2 食品などの検査

市内で流通・製造・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)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(GLP)に基づき実施します。

[別表5、6](#) (p.13、14)
検査計画

[【用語解説】](#) (p.16)
・GLP

3 重点的に実施する事業

(1) 肉を原因とする食中毒対策

生肉にはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌、E型肝炎ウイルスなどが付着していることがあり、これらを原因とする食中毒の予防には、十分な加熱や、他の食品などへの二次汚染防止が重要です。特に、近年流行している低温調理では、加熱条件の設定などに注意が必要です。

[【用語解説】](#) (p.15)
・カンピロバクター

[【用語解説】](#) (p.16)
・腸管出血性大腸菌

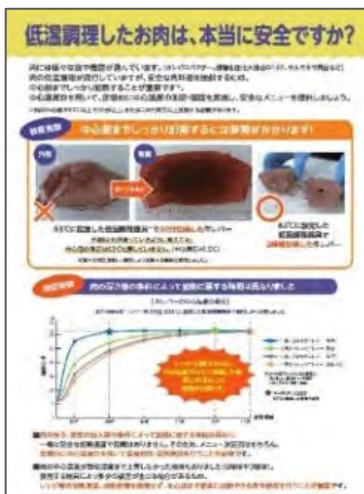
そこで、飲食店や食肉販売店に対し、肉の衛生的な取扱いや、消費者に十分な加熱が必要であることをしっかり伝えるよう指導します。また、市民の皆様には、動画やチラシによる食中毒予防法の普及啓発を行います。

[【用語解説】](#) (p.15)
・E型肝炎ウイルス



①カンピロバクター消費者向け動画

[【リンク】](#)
①カンピロバクター
消費者向け動画
(横浜市公式YouTube)



肉の低温調理チラシ

②事業者向け(左)

③消費者向け(右)

②肉の低温調理
事業者向けチラシ



③肉の低温調理
消費者向けチラシ



(2) HACCPに沿った衛生管理の定着支援

食品衛生法では原則すべての食品等事業者がHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が義務付けられています。そこで、食品営業施設に対し、記録に基づく検証や適切な管理を継続して行えるよう、施設への立入り、集合型講習会やeラーニングの実施などを通じて技術的支援を行います。あわせて未導入の施設への導入を支援します。



HACCP支援
事業者向けチラシ

【用語解説】(p.17)

- ・ [HACCP](#)
- ・ [HACCPに沿った衛生管理](#)

【用語解説】(p.16)

- ・ [食品等事業者](#)

【用語解説】(p.15)

- ・ [eラーニング](#)

【リンク】

[HACCP支援事業者向けチラシ](#)



(3) 社会福祉施設等の食品衛生対策

高齢者施設や保育所、小学校などでは、食中毒発生時に大規模化、重篤化しやすい傾向があります。そこで、ノロウイルスなどの食中毒予防対策として、従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱方法などの助言指導を行います。

また、発生件数が増加しているウエルシュ菌食中毒予防対策として、調理後の速やかな提供や、保存する際の温度管理などについて助言指導を行います。

事業者向けの講習会は、より多くの従事者が受講できるよう、eラーニングを中心に実施します。

【用語解説】(p.17)

- ・ [ノロウイルス](#)

【用語解説】(p.15)

- ・ [ウエルシュ菌](#)



食中毒予防啓発チラシ

- ① ノロウイルス (左)
- ② ウエルシュ菌 (右)

【リンク】

① [ノロウイルス食中毒予防啓発チラシ](#)



② [ウエルシュ菌食中毒予防啓発チラシ](#)

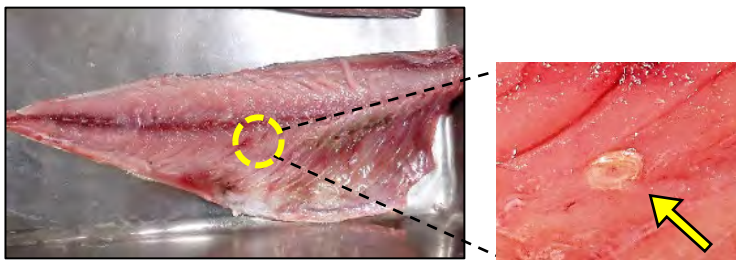


(4) 魚介類による危害発生防止対策

ア アニサキス

例年、アニサキスを原因とする食中毒が多発しており、市内で発生した食中毒の中でも最も多くなっています。そこで、魚介類取扱施設に対して、アニサキス除去の徹底について指導するとともに、アニサキスを死滅させる効果のある冷凍処理を推奨します。あわせて、寄生状況の調査などによりアニサキスに関する知見を収集し、食中毒予防の啓発に活用します。

また、アニサキスによる食中毒は家庭での発生も多いため、消費者に対して講習会やウェブページ、チラシなどで普及啓発を行います。



サバ切身中のアニサキス



アニサキスチラシ
①事業者向け(左)
②消費者向け(右)

イ ふぐ

ふぐを取り扱う施設に対して適切な取扱いについて指導を行うとともに、シラスなどの小魚にふぐの稚魚が混入しないよう、施設への啓発指導を行います。

ウ その他

中央卸売市場などに流通する魚介類について、水銀やPCBなどの微量汚染物質、食中毒の原因となるクドア・セプテンクタータ、生食用かきのノロウイルス検査などを実施します。

4 その他の事業

(1) アレルゲンを含む食品の点検

表示に無いアレルゲンを含む食品の流通を防ぐため、製造施設の確認や食品表示内容の点検を行います。

また、小学校などで調理される、特定のアレルゲンを除去した食事について、施設での混入防止対策の確認や、調理品の検査を実施します。

【用語解説】(p.15)

・アニサキス

【リンク】

アニサキスによる食中毒予防について
(横浜市ウェブページ)



【リンク】

① アニサキス事業者向けチラシ



② アニサキス消費者向けチラシ



【用語解説】(p.16)

・水銀

【用語解説】(p.17)

・PCB

【用語解説】(p.17)

・微量汚染物質

【用語解説】(p.15)

・クドア・セプテンクタータ

【用語解説】(p.15)

・アレルゲン

(2) テイクアウト及びデリバリー食品等の衛生対策

調理から食べるまでの時間が長いテイクアウトやデリバリー、広域に流通する通信販売などでは、より徹底した衛生管理が必要になるため、それらを行う飲食店などに温度管理の徹底等を指導します。あわせて、利用する消費者に食中毒予防情報を提供します。

(3) 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に、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施します。

(4) 食品の適正表示の推進

不適正な表示がされた食品が流通することのないよう、食品等取扱施設の監視指導や栄養成分表示に関する検査を実施します。あわせて、食品等事業者に対して食品表示に関する知識の普及啓発を行います。

また、市民の皆様に対し、食品表示を活用した食品の選択ができるよう、食品表示の内容や見方に関する情報を提供します。



食品表示リーフレット

- ①事業者向け (左)
- ②消費者向け (右)

【用語解説】(p.16)
・動物用医薬品

【用語解説】(p.16)
・残留農薬

【リンク】
[食品表示に関すること](#)
(横浜市ウェブページ)



①食品表示
事業者向け
リーフレット



②食品表示
消費者向け
リーフレット



【用語解説】(p.17)
・放射性物質

(5) 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、結果をウェブページで公開します。

(6) 輸入食品の点検

日本の規格基準に合わない食品の流通を防ぐため、食品添加物などを中心に輸入食品の検査を行います。また、検疫所の輸入食品検査でアフラトキシンなどのカビ毒の検出事例があるナッツ類などに対し、カビ毒の検査を行います。

(7) 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。

【リンク】
[横浜市で実施した食品の放射性物質の検査結果について](#)
(横浜市ウェブページ)



【用語解説】(p.15)
・アフラトキシン

(8) イベントにおける食品衛生対策

横浜マラソンなどの大規模イベントをはじめとする各種イベント開催時に、提供品目の事前確認や会場及び関連する食品等取扱施設の立入点検などを行い、イベントにおける食の安全を確保します。また、2027年国際園芸博覧会に向け、衛生対策を検討します。



2027年国際園芸博覧会
略称ロゴ

(9) 遺伝子組換え食品の点検

食品製造施設及び食品販売店で取り扱う食品について、表示点検や検査を行います。

(10) 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、市内の小学校などに食材を納入する業者に対して監視指導を行います。

(11) 行政手続のデジタル化に向けた対応

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するため、食品等事業者に対し周知します。

5 違反発見時の措置

立入点検や食品などの検査で違反・不良食品を発見した場合は、原因究明や改善・再発防止の指導とともに、必要に応じた食品の回収、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、関係自治体や国と連携して患者や施設の調査を行い、迅速な原因究明及び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、連携して被害の拡大防止に努めます。

食中毒の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うことで被害の拡大防止を図るとともに、再発防止に向けた継続的な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、必要に応じて医師などと連携し、国への報告を行います。

【用語解説】(p.15)
・遺伝子組換え食品

【用語解説】(p.15)
・営業許可

【リンク】
食中毒発生状況
(横浜市ウェブページ)



【用語解説】(p.16)
・広域連携協議会

【用語解説】(p.16)
・指定成分等含有食品

II 自主衛生管理の推進

1 食品衛生責任者の選任及び講習会の受講促進

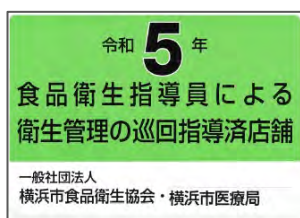
食品等取扱施設では、食品衛生法に基づく食品衛生責任者の選任が定められています。また、食品衛生責任者には、食品衛生に関する新たな知見を習得するための講習会を受講する努力義務が規定されています。

そこで、一般社団法人横浜市食品衛生協会と協力し、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責任者実務講習会について、場所や時間を選ばないeラーニング形式と集合型講習会を併用して受講を促進し、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、市内の食品に関係する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、HACCPに沿った衛生管理の推進などの自主衛生管理体制の推進、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の巡回指導などを行う食品衛生指導員に対し、研修などを実施することで、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

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ため、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を行っています。

横浜市内で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います。対象施設の一覧は、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



最秀級施設認定証

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

【用語解説】(p.16)
・食品衛生責任者

【用語解説】(p.15)
・一般社団法人
横浜市食品衛生協会

【用語解説】(p.16)
・食品衛生指導員

【リンク】
[一般社団法人
横浜市食品衛生協会
ウェブページ](#)



【用語解説】(p.16)
・食の安全
[ヨコハマWEB](#)

【リンク】
[食品衛生関係
表彰施設
\(横浜市ウェブページ\)](#)



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）

横浜市の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12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」への掲載や各種パンフレットのほか、デジタルサイネージ（映像掲示板）や横浜市公式YouTubeやX（旧Twitter）などのSNSを活用し、食品の安全性確保について幅広く情報提供を行います。



SNSによる情報提供（イメージ）

(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を発見した際、注意喚起が必要な場合は、報道機関への発表やウェブページへの掲載を行います。

(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に対し、窓口相談や講習会などを通じて、食中毒予防などの食品衛生について情報提供を行います。

また、食中毒が発生しやすい時期に、（一社）横浜市食品衛生協会と協力して食中毒予防キャンペーンなどを開催し、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」などで意見交換を行い、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・安心推進横浜会議で協議します。

また、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。

<参考>これまでの開催テーマ

- ①令和5年：青果物の安全・安心について
- ②令和4年：家庭でできる食中毒予防
- ・令和3年：知って得する！食品表示



食の安全を考えるシンポジウム

【用語解説】（p.17）

・リスク
コミュニケーション

【リンク】

過去のシンポジウム
（横浜市公式YouTube）

①令和5年度

【基調講演】



【情報提供】



【意見交換会】



②令和4年度

【基調講演】



【意見交換会】



Ⅳ 監視指導などの実施体制

1 実施機関

監視指導計画に基づき、18区の福祉保健センターと医療局の関連部署がそれぞれの業務を実施します。

食中毒・感染症などの広域的で緊急的な事案では、関連部署が連携して迅速に対応し、健康被害の拡大防止を図ります。

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の監視指導及び抜取検査 食中毒調査、区民からの相談受付
医療局 健康安全部	食品衛生課	事業計画、調整、普及啓発及び意見交換、 監視指導及び抜取検査（食品専門監視班※、食品表示担当※）
	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物流エリアの監視指導、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
医療局	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

※食品衛生課における監視指導等について

・食品専門監視班

大規模な食品製造施設を中心とした監視指導や抜取検査、大規模イベント開催時の食品衛生対策などを行っています。

・食品表示担当

食品の適正表示推進のため、品質事項（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、食品表示に関する知識の普及啓発及び情報提供を行っています。

2 検査の信頼性の確保

食品の検査は、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受ける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向上のため、業務研修を実施するとともに、国立保健医療科学院短期研修や厚生労働省主催の講習会などに参加し、衛生監視員の資質向上に努めます。

【用語解説】（p.16）

・食品衛生監視員

V 検査機関について

地方衛生研究所 1 機関及び市場検査所 2 機関で、食品などの行政検査を実施します。

1 衛生研究所

(1) 微生物検査

食中毒や感染症の発生に伴う、細菌やウイルス、寄生虫の検査等を行うとともに、調査・研究を実施しています。

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等を行います。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。

(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、アフラトキシン等の検査・研究を実施しています。また、化学物質や自然毒による食中毒の原因究明など、専門的かつ高度な技術を必要とする検査・研究を行います。



理化学検査の様子

2 中央卸売市場本場食品衛生検査所

市場内及び市内を流通する食品について、食品添加物、残留農薬、放射性物質、貝毒などの理化学検査及び食中毒の原因となる細菌、寄生虫、ノロウイルスなどの微生物検査を実施します。

また、取引開始前の午前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、温度管理などの監視指導を行います。

あわせて、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

3 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行います。

また、「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。（参照：別表4）

そのほか、食肉に対する細菌や動物用医薬品などの検査、必要に応じた牛海綿状脳症（BSE）のスクリーニング検査、市場内関係業者への衛生指導や施設の衛生点検などを行います。

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行います。

【用語解説】(p.15)

・貝毒

別表4 (p.12)

食鳥関係立入点検計画

【用語解説】(p.15)

・牛海綿状脳症 (BSE)

VI 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

内容	主な連携機関
食品衛生に関する庁内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生研究所 ・ 教育委員会事務局 ・ 健康福祉局 ・ 環境創造局 ・ 経済局 ・ こども青少年局
アレルギー疾患対策庁内連絡会	<ul style="list-style-type: none"> ・ 医療局関係各課 ・ 健康福祉局 ・ 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関係各課
健康危機管理対応	<ul style="list-style-type: none"> ・ 医療局関係各課 ・ 健康福祉局 ・ 教育委員会事務局 ・ こども青少年局
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 ・ こども青少年局 ・ (公財)よこはま学校食育財団
放射性物質検査関係	<ul style="list-style-type: none"> ・ 環境創造局 ・ 経済局 ・ 水道局 ・ 教育委員会事務局 ・ こども青少年局 ・ (公財)よこはま学校食育財団
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"> ・ 医療局関係各課 ・ 健康福祉局

【用語解説】(p.16)
 ・ [食品衛生に関する庁内連絡会](#)

【用語解説】(p.15)
 ・ [アレルギー疾患対策庁内連絡会](#)

2 国・他自治体との連携体制

内容	主な連携機関
食中毒、違反・不良食品等に係る調査	<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担当部局 ・ 広域連携協議会
食品表示の監視・違反等に係る調査(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
食品表示法の関連法令に係る情報共有(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 ・ 厚生労働省 ・ 農林水産省 ・ 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

施設、食品等の取扱い及び自主衛生管理に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・施設基準等に基づく食品等取扱施設の構造、設備に関すること ・一般的な衛生管理に関すること (施設の衛生管理、ねずみ及び昆虫対策、食品等取扱者の健康管理など) ・食品衛生上の危害の発生防止のために特に重要な工程を管理するための取組に関すること (HACCPに沿った衛生管理に基づく衛生管理計画の作成及び実施状況)
食品に関する事項	<ul style="list-style-type: none"> ・食品等の衛生的な取扱いに関すること ・食品等の成分規格、製造基準、保存基準に関すること ・食品添加物の使用基準に関すること ・食品添加物、アレルゲン、栄養成分及び使用原材料の表示に関すること ・科学的・合理的根拠を備えた適切な期限設定に関すること

別表2 主な食品群、食品供給工程別の監視指導項目

食品群	監視指導項目	
	生産・加工段階	流通・販売段階
食肉 食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・認定小規模食鳥処理場における処理羽数制限の遵守に関すること ・食肉、食鳥肉等の衛生的な処理に関すること ・衛生的な取扱いに関すること ・牛の特定部位の除去に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・飲食店等における食肉の十分な加熱などの衛生的な取扱いに関すること ・販売施設における保存温度等、衛生的な取扱いに関すること ・牛のせき柱等特定部位の除去に関すること
乳 乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・乳処理工程、乳製品製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
食鳥卵	<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)における原料卵の自主衛生管理、衛生的な取扱い、配送時の温度管理等に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・保存温度等、衛生的な取扱いに関すること
魚介類 魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・加工・製造工程における衛生的な取扱いに関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・ふぐ認証店等におけるふぐの適正な取扱い及び販売に関すること ・販売施設及び飲食店等におけ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こと ・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こと ・小魚へのふぐの混入など有毒魚介類の排除の徹底
野菜、果実、穀類、豆類、種実類、茶類及びこれらの加工品	<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おける分別生産流通管理(IPハンドリング)証明書に関すること 	<ul style="list-style-type: none"> ・販売施設、飲食店等における生食用野菜、果実等の衛生的な取扱いに関すること ・中央卸売市場及び横浜南部市場物流エリアにおける流通品の衛生的な取扱いに関すること
器具・容器包装(合成樹脂製)	<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こと 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業者間の情報伝達に関すること

【用語解説】

別表1

- ・施設基準 (p.16)
- ・製造基準 (p.16)
- ・成分規格 (p.16)
- ・保存基準 (p.17)

別表2

- ・分別生産流通管理 (IP(アイピー)ハンドリング) (p.17)
- ・ポジティブリスト制度 (p.17)

別表3 食品衛生法に基づく施設に対する立入点検計画

立入回数 ^{※1}	対象施設数 ^{※2}	対象施設
4	46	食中毒事故発生原因施設
3	14	違反食品や苦情などの原因施設
2	975	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	28,570	立入回数2～4回及び実状に応じて立ち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	20,457	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}	50,062	

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点検計画

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	6	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}	8	

※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6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

【用語解説】

別表4 ・食鳥とたい (p.16)

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	その他
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	655	655	5	115	535			655	575		80	
冷凍食品	60	60	15	40	5			60	10		50	
魚介類加工品	415	415	15	40	360			415	375		40	
肉卵類及びその加工品	465	465	90	65	10	300		465	63	312	90	
乳	170	170		15			155	170	5		165	
乳製品	25	25	5	10			10	25	2		23	
アイスクリーム類・氷菓	15	15	10	5				15	10		5	
穀類及びその加工品	190	190	5	25	5		155	190	25		160	5
野菜類・果実及びその加工品	380	380	60	140	180			380	220		160	
菓子類	240	240	120	110	10			240	80		150	10
清涼飲料水（酒精飲料含む）	115	115	50	60	5			115	30		85	
氷雪	50	50			50			50	50			
水	200	200			200			200	200			
缶詰・瓶詰食品	70	70	45	20	5			70	20		50	
その他の食品 等	837	837	317	309	211			837	433		388	16
合計	3,887	3,887	737	954	1,576	300	320	3,887	2,098	312	1,446	31

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	寄生虫	その他
魚介類(生食用鮮魚介類を含む)	655	734	150	35	30		70					159	260	30
冷凍食品	60	86	30			6	10	5		30				5
魚介類加工品	415	430	310				10			50				60
肉卵類及びその加工品	465	464	310				110			40		4		
乳	170	170	5									165		
乳製品	25	25	10							5		10		
アイスクリーム類・氷菓	15	20	15							5				
穀類及びその加工品	190	255	30			4		2	14	50		155		
野菜類・果実及びその加工品	380	428	60			170		3	10	130		35		20
菓子類	240	345	130					36	6	160		3		10
清涼飲料水（酒精飲料含む）	115	145	30							111		4		
氷雪	50	30	30											
水	200	150	150											
缶詰・瓶詰食品	70	75	5							67		3		
その他の食品等	837	870	360					86		364	25	15		20
合計	3,887	4,227	1,625	35	30	180	200	132	30	1,012	25	553	260	145

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、0157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・セプテンpunkタータ、清涼飲料水の重金属、油脂の酸価・過酸化物質等の検査

●用語解説（あ～く）

あ	<p>●アニサキス (p.3) 魚介類などに寄生している寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べると、アニサキスが人の胃壁や腸壁に刺入し、急に激しい腹痛などを起こすことがあります。</p> <p>●アフラトキシン (p.4、9、14) カビがつくる毒素の一種で、非常に強い発がん性があります。主に海外から輸入されたナッツ類、穀類で検出されており、産地や品目により輸入時検査が義務づけられているものもあります。</p> <p>●アレルギー疾患対策庁内連絡会 (p.10) 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のため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、子ども青少年局、各区福祉保健センターで構成されています。</p> <p>●アレルゲン (p.3、9、11) 食物の摂取により発疹などの症状がでること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い食品や、症状が重篤になる食品は、特定原材料として表示が義務化されており、現在小麦、そば、落花生、卵、乳、えび、かに、くるみの8品目が定められています。 また、オレンジ、キウイフルーツなど20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。</p>	い	<p>●遺伝子組換え食品 (p.5、9、14) 有用な性質を持つ遺伝子を植物などに組み込む遺伝子組換え技術を利用した農産物やその加工品のことです。安全性が審査されていない遺伝子組換え食品は、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9品目の農産物と、その加工食品33品目は、表示が義務づけられています。</p>
		う	<p>●ウエルシュ菌 (p.2) 野菜や肉などに広く生息する食中毒菌です。熱に強い芽胞という殻を作ると100℃でも死滅せず、菌が増殖した食品を食べると下痢・腹痛・吐き気などを起こします。煮込み料理など、大量に調理され、室温でゆっくり放冷された食品が食中毒の原因になることがあります。</p>
			<p>●牛海綿状脳症 (BSE) (p.9) (Bovine Spongiform Encephalopathy) 牛の脳をスポンジ状に変化させ、起立不能などを起こす病気です。異常プリオンたんぱく質が原因とされ、主に感染した牛から作られた肉骨粉などの飼料により、牛に感染するといわれています。</p>
い	<p>●E型肝炎ウイルス (p.1) 急性肝炎を起こすウイルスで、国内ではイノシシやシカなどの野生動物や豚などの肉や内臓を、生または加熱不十分な状態で喫食することで感染することがあります。</p> <p>●eラーニング (p.2、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。</p> <p>●一般社団法人横浜市食品衛生協会 (p.6、7) 昭和25年に設立され、昭和59年に社団法人、平成26年4月に一般社団法人となった団体で、傘下に各区協会を持ちます。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。</p>	え	<p>●営業許可 (p.5) 公衆衛生に与える影響が著しい営業（飲食店など）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。令和3年の食品衛生法改正で食中毒などのリスクや食品産業の実態などを踏まえた業種の見直しが行われ、32業種が定められています。</p>
		か	<p>●貝毒 (p.9、14) 二枚貝類などが持つ自然毒で、食中毒の原因となることがあります。しびれや麻痺を起こす麻痺性貝毒や下痢やおう吐を起こす下痢性貝毒などがあります。</p>
			<p>●カンピロバクター (p.1、14) 動物の腸管内に常在する食中毒菌で、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が原因の食中毒が多発しています。</p>
		く	<p>●クドア・セプテンpunkタータ (p.3、14) 魚の筋肉に寄生する寄生虫で、寄生されたヒラメなどの刺身を食べることで、おう吐や下痢を起こすことがあります。なお、ヒトの体内で成育することはありません。</p>

●用語解説（こ～と）

こ	<p>●広域連携協議会（p.5、10） 国及び都道府県など、食品衛生の監視指導を行う機関が連携協力し、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。</p>	し	<p>●食品衛生責任者（p.6） 施設の衛生管理の中心的な役割を担う者で、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ます。施設ごとの選任が義務付けられており、自ら施設の衛生管理に当たるとともに、HACCP に沿った衛生管理が行われるよう注意し、経営者に対して必要な助言を行う責務があります。</p>
さ	<p>●残留農薬（p.4、9、14） 農産物の病害虫や雑草の防除、植物病原菌からの保護や収穫効率の向上などを目的に使用された薬剤が、収穫後の農産物に残留したものをいいます。</p>	し	<p>●食品衛生に関する庁内連絡会（p.10） 食に関する関係局の連携・協力を強化するために設置された連絡会です。医療局、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。</p>
し	<p>●試験検査に関する業務管理基準（p.1、8）（GLP、Good Laboratory Practice） 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。検査部門における施設や検査業務などの管理のほか、検査部門から独立した部門で試験検査の点検などを行うことで、検査の信頼性を確保します。</p>	し	<p>●食品等事業者 （表紙裏、p.2、4、5、6、7） 食品等の採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売、給食の提供などを営む人や法人をいいます。</p>
	<p>●施設基準（p.11） 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の施設について、業種別に定めた基準のことです。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。</p>	す	<p>●水銀（p.3） 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取量や魚種についての注意事項が公表されています。</p>
	<p>●食鳥とたい（p.12） 食鳥処理過程の中で、生体の鶏、あひる、七面鳥を処理し、羽毛を取り除いた後、内臓を摘出していない状態のものをいいます。</p>	せ	<p>●製造基準（p.11） 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のこと。</p>
	<p>●指定成分等含有食品（p.5） 食品衛生上の危害を防止するために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をいいます。</p>	せ	<p>●成分規格（p.11） 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のこと。</p>
	<p>●食の安全ヨコハマWEB（p.6、7） 横浜市が運営する食の安全に関する情報発信ウェブページです。本市の食の安全への取組や食中毒予防に関する情報を掲載しています。</p>	ち	<p>●腸管出血性大腸菌（p.1、5） 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。特に乳幼児や高齢者は重症化する場合がありますので注意が必要です。</p>
	<p>●食品衛生監視員（p.8） 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す。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。</p>	と	<p>●動物用医薬品（p.4、9、14） 牛、豚、鶏などの畜産動物や養殖魚の病気の治療や予防のために使用される薬剤で、抗菌性物質（抗生物質、合成抗菌剤）、内寄生虫用剤などがあります。</p>
	<p>●食品衛生指導員（p.6） 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、横浜市では、（一社）横浜市食品衛生協会が行う所定の講習を修了した者の中から協会長が委嘱しています。</p>		

●用語解説（の～り）

の	<p>●ノロウイルス（p.2、3、5、9、14） 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感染し、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、乳幼児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。</p>
は	<p>●HACCP(ハサップ)（p.2、6、9、11） Hazard Analysis and Critical Control Pointの略で、原材料の受入れから製品に至るまでの各製造工程を管理することで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。</p> <p>●HACCPに沿った衛生管理（p.2、6、11） 食品衛生法改正により、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。</p>
ひ	<p>●微量汚染物質（p.3、14） 河川や海水中などの環境中に放出されると、微量でも生物に悪影響を与える可能性がある物質のことで、PCB、水銀、有機スズ化合物などをいいます。</p> <p>●PCB（ポリ塩化ビフェニル）（p.3、14） 昭和43年に発生した「カネミ油症事件」の原因物質です。PCBの製造は既に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が問題になっています。</p>
ふ	<p>●分別生産流通管理（IP(アイピー)ハンドリング）（p.11） 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の各段階で相互に混入が起らないよう管理し、そのことを書類などにより証明する管理方法をいいます。</p>
ほ	<p>●放射性物質（p.4、9、10、14） 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）を出す物質をいいます。</p>

ほ	<p>●ポジティブリスト制度（p.11） 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です。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。</p> <p>●保存基準（p.11） 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のこと。</p>
り	<p>●リスクコミュニケーション（p.7） 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。</p>

※ 用語解説は令和6年3月末時点の情報です。
法令改正などにより、変更されることがあります。

●関連部署の連絡先等

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				

- 食中毒、食品衛生に関することのご相談
 》お住まいの区の福祉保健センター生活衛生課
 》健康安全部食品衛生課

- 食品関係の営業許可などのお問合せ、ご相談
 》施設がある区の福祉保健センター生活衛生課



- ：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

食中毒予防のための
チラシ・パンフレット・啓発動画

横浜市が運営する食の安全情報サイト
食の安全ヨコハマWEB

令和6年3月発行