

食の安全と安心の確保のために

～令和2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、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みました。



写真提供：横浜港客船フォトコンテスト

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2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2年度は、「大規模イベントにおける食品衛生対策」「HACCP 導入支援」「肉を原因とする食中毒対策」「社会福祉施設等の食品衛生対策」「食品の適正表示の推進」を重点事業として計画していました。

しかし、新型コロナウイルス感染症の影響により、やむなく事業の一部中止や縮小を余儀なくされる状況もありましたが、そのような状況下にあっても、新たな生活様式として需要が拡大した、テイクアウトやデリバリーを行う業者に対する食中毒予防のための監視指導を実施した他、飲食店等に対して感染拡大防止のための業種別ガイドライン等の普及啓発を実施し、新型コロナウイルス感染症拡大防止支援を行いました。

令和2年度に横浜市が実施したこれらの事業について、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	30,445	施設
食品などの検査	2,166	検体
検査による違反・不良検体数	24	検体
食品などの届出・相談件数	444	件

【目次】

はじめに	表紙裏
I 臨時で実施した事業	1
II 重点的に実施した事業	3
III 立入検査及び食品などの検査	8
IV 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	11
V 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応	13
VI 監視計画実施の連携体制、人材育成及び資質向上	15
VII 自主衛生管理の推進	17
VIII 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）	18
今後の取組にあたって	19

I 臨時で実施した事業

「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感染拡大防止等に伴う業務縮小により、施設に対する立入検査や食品等の抜取検査を一部中止しました。一方で、当初計画はしていませんでしたが、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や飲食店を中心とした新型コロナウイルス感染症対策等、社会状況に応じた普及啓発を臨時的に行いました。

(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、店舗で調理されすぐに喫食する場合に比べ、より徹底した衛生管理が求められるため、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等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	972 施設	
不備発見施設数	72 施設	
不備発見率	7.4%	
不備内容	食品の取扱い不備 (例：出来上がった食品を高温下で保管)	46 件
	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)	39 件
	食品表示に関する不備 (例：他店で製造した弁当の無表示※)	3 件

※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、適正な表示が必要です。

(2) 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

飲食店等に対して、新型コロナウイルス感染症対策を普及させるため、業種別ガイドラインなどの内容をまとめたチラシを作成し、広く配布を行いました。

作成したチラシは、窓口や立入検査などの機会を利用した直接配布の他、忘年会及び新年会などの開催を見据えて年末年始を中心に市内飲食店に対して郵送による一斉配布を行い、約 62,000 枚※配布しました。また、横浜スタジアムで実施した「With コロナにおける大規模イベントの開催ガイドライン策定に向けた技術実証(神奈川モデル)」に合わせて近隣飲食店等にも配布しました。

※食品関係団体を通じて配布したものを含む

【作成チラシ】



(表)



(裏)

チラシはこちらからご覧いただけます。

横浜市 外食業ガイドライン

検索



(3) eラーニングを活用した新型コロナウイルス感染症対策の周知

飲食店や製造業などの食品等事業者を対象とした食品衛生講習会は、新型コロナウイルス感染症対策のため、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。

講習会では、食中毒予防対策に加え、新型コロナウイルス感染症対策の啓発として、業種別ガイドラインの周知及び感染対策動画の紹介を行いました。

【eラーニングによる食品衛生講習会の受講者数】

時期	人数
令和2年7月1日～8月16日	4,717人
令和3年2月1日～3月31日	7,732人
合計	12,449人

(4) 他局等と連携した新型コロナウイルス感染症対策及び食品衛生の啓発

飲食店等に対して、新型コロナウイルス感染症対策を普及させるため、関係局等と連携し、チラシなどを配布しました。

ア 飲食店等の路上利用のための道路占用許可基準緩和

新型コロナウイルス感染症の影響を受ける飲食店等を支援する緊急措置として、飲食店等によるテイクアウトやテラス営業のための路上利用について、道路占用の許可基準が緩和されました。

これを受け、食品衛生課では、関係局と連携し、本制度を利用する飲食店等の事業者に向けた食品衛生の啓発を行うため、厨房以外での調理の禁止や適切な温度管理など、屋外で食品を販売する際の注意事項をまとめたチラシの配布等を依頼しました。

【関係局】道路局、都市整備局、政策局、経済局、建築局

イ 「新しい生活様式」普及推進事業

横浜市では、新型コロナウイルス感染症対策を実践する事業者を応援するため、新型コロナウイルス感染症対策宣言ステッカーを作成し、配布しました。また、市内事業者が行う新型コロナウイルス感染症対策や、新しい生活様式に対応した取組を、Web サイトやSNS、動画、冊子などの様々な広報媒体を通じて発信しました。

これを受け、食品衛生課では、本事業を主管する経済局と連携し、情報共有を図るとともに、飲食店22,595件に対して業種別ガイドラインの啓発とあわせて新型コロナウイルス感染症対策宣言ステッカーの紹介を行いました。



【新型コロナウイルス感染症対策宣言ステッカー】

ウ (一社)横浜市食品衛生協会との連携事業

新型コロナウイルス感染拡大防止対策について(一社)横浜市食品衛生協会と連携を図り、飲食店における感染拡大防止の意識を高めるとともに市民に向けた感染拡大防止の啓発を実施しました。

【(一社)横浜市食品衛生協会との連携事業の実施結果】

委託内容	配布数
業種別ガイドラインなどの内容をまとめたチラシの作成及び配布	3,261枚
新型コロナウイルス感染症対策ステッカーの作成及び配布	2,859枚

【作成ステッカー】



Ⅱ 重点的に実施した事業

令和2年度の重点事業は、新型コロナウイルス感染症の影響により、計画どおりの実施ができませんでしたが、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 ^{ハサップ} HACCP導入推進をはじめとする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。

令和2年6月に施行された HACCP に沿った衛生管理の導入を推進するため、飲食店やチェーン展開する販売店などを中心に、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」の導入を推進しました。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、食品の抜取検査およびフキトリ検査等を通して HACCP システム検証のための支援を行いました。

また、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、食品等事業者にも周知を行いました。

【実施内容】

HACCPに関するチラシ配布数※	23,371枚
HACCPに関する講習会※	12,518人(197回)
衛生管理計画作成指導件数	29,133件
HACCPに取り組んでいることを確認した施設	17,189施設
HACCPに基づく衛生管理の検証支援	抜取検査 72検体
	フキトリ検査 16検体
法改正周知(営業許可業種の見直し、届出制度等)	22,924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。

【HACCP に沿った衛生管理が求められる対象事業者について】

全ての食品等事業者が対象です。常温保存により腐敗、変敗などのおそれがない包装食品のみを販売する事業者や、農業・水産業における食品の採取を行う事業者などは、必要に応じて実施することになります。

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>

2 大規模イベントにおける食品衛生対策

横浜マラソン 2020 は、新型コロナウイルス感染症の影響により中止となりました。

また、東京 2020 オリンピック・パラリンピックは、新型コロナウイルス感染症の影響により開催延期となりました。そのため、次年度の開催に向けて、組織委員会及び市内担当部署からの情報収集や監視計画の見直しなどを行いました。

【情報共有会議等】

開催日	会議名	主な内容	関連部局
令和2年 8月28日	危機管理 プロジェクト	・大会概要 ・大会関連イベント開催状況 ・危機管理体制 等	大会組織委員会、総務局、市民局、医療局、健康福祉局 等
令和2年 12月23日	危機管理 プロジェクト (書面開催)	・今後のスケジュール ・東京 2020 大会に向けた調整状況 ・会場の交通規制 等	大会組織委員会、総務局、市民局、医療局、健康福祉局 等

3 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の鶏肉料理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、肉を取り扱う施設に対して、重点的な立入検査やチラシの配布による啓発等を実施しました。

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 3,006 施設に立ち入り、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	2,732 件	3,589 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	274 件	
合計	3,006 件	3,589 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。

なお、令和2年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により、牛肉及び豚肉の検査のみ実施し、鶏肉の検査は行いませんでした。

【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	10 検体	0 検体
豚	10 検体	0 検体

※O26、O103、O111、O121、O145、O157

(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24回開催し、450人の消費者に参加いただきました。乳幼児健診では、約132,000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、市営地下鉄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	備考
市営地下鉄の車内映像広告	令和2年8月3日から8月16日	市営地下鉄ブルーライン・グリーンライン車内

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

4 社会福祉施設等の衛生対策

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控え、食中毒予防等のチラシの配布により啓発指導を行いました。（表1）

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ため、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。また、これらの施設では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、33 検体の検査を実施し、アレルギーが混入していないことを確認しました。その他、アレルギー除去食専用の調理器具の使用など、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。（表2）

表1 【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）	
			立入検査	啓発※3
社会福祉施設	高齢者施設など	2445件	98件	2200件
	幼児・児童施設など	2190件	178件	1,827件
	その他	1,619件	27件	1,523件
その他食事提供施設※2		577件	419件	31件
合計		6831件	722件	5,581件

表2 【支援団体数及び支援内容内訳】

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 町内会など	17件	244件

※1 対象施設数は、令和2年6月時点の数
 ※2 小学校、ホテル、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

5 食品の適正表示の推進

市内で製造された食品や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ギー混入やアレルギー表示に不備がないかを確認するため62検体の検査を行いました。検査の結果、アレルギー混入やアレルギー表示に不備のある食品はありませんでした。

【啓発などの実施内容】

チラシ配布数	1,432枚
講習会	6,448人(37回)
相談件数	1,405件

栄養成分の表示値が適正であるか確認するため、市内食品製造所及び量販店で製造又は販売されている食品(米菓、そうざい、凍り豆腐等の加工食品)25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5検体発見しました。許容差を逸脱した食品は、改善指導や製造所などを所管する自治体に情報提供を行いました。

市内の食品販売店などの立入検査では129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、窓口などでのチラシ配布や説明、相談対応を行いました。また、消費者に対し、栄養成分表示の見方や活用方法を周知啓発するため、チラシ及び動画を作成しました。区役所窓口などで作成したチラシを配布したほか、市営地下鉄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。

【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
<ul style="list-style-type: none"> 保存方法表示欠落 邦文表示の欠落 無表示 など 	菓子類、清涼飲料水、弁当類、かん詰・びん詰食品 など	29 検体
<ul style="list-style-type: none"> 栄養成分表示の欠落及び表示不適など 	野菜・果実加工品、菓子類、弁当、そうざい類 など	30 検体
<ul style="list-style-type: none"> 名称表示の欠落 原産地表示の欠落 	野菜・果実類	70 検体
合計		129 検体

【動画の放映結果】

放映場所	期間	備考
市営地下鉄の車内映像広告	令和3年2月22日から2月28日	市営地下鉄ブルーライン・グリーンライン車内

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=6meXwxcxIHmk>

横浜市 栄養成分表示 動画

検索



Ⅲ 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2年度は新型コロナウイルス感染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等による啓発指導を重点的に行いました。

【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	67件	78件
B（違反等発生原因施設など）	3回	28件	25件
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2回	796件	400件
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1回	28,922件	15,647件
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	47,865件	14,295件
合計		77,678件	30,445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	3件	4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	8件	8件
合計		11件	12件

※ 対象施設数は、令和2年度監視計画策定時（令和2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、2,166 検体の検査を実施しました。

検査の結果、違反食品 21 検体、不良食品（衛生規範^{※1}不適合）4 検体を発見しました。発見した違反・不良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.18、19）をご覧ください。

※1 衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

【検査検体数及び違反・不良検体数】

【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 ^{※2}	買取検査等	合計
検査検体数	1,643 検体	523 検体	2,166 検体
違反検体数 （違反率）	11 検体 （0.6%）	10 検体 （1.9%）	21 検体 （0.9%）
不良検体数	4 検体	0 検体	4 検体

内容	届出食品等の検査	ふきとり検査
検査検体数	1,174 検体	1,018 検体

※2 表示違反及び衛生規範不適合を重複して計上している検体があります。

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201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271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	53 検体	0 検体
市場流通農水産物	118 検体	0 検体
量販店・インターネット流通品	22 検体	0 検体
乳児用食品	8 検体	0 検体
合計	201 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・

学校給食	271 検体	0 検体
------	--------	------

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2年度は、食肉市場での自主検査に代わって、市場に流通する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※	403 件
立入検査実施数	174 件

その他の施設の立入検査数	415 件
--------------	-------

※施設数は、令和2年2月時点の数

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ギーなどの検査を実施し、不良食品の排除に努めました。

抜取・買取検体数	588 検体
ふきとり検体数	16 検体
食品衛生法違反検体数	2 検体
食品表示法違反検体数	13 検体
衛生規範不適合検体数	1 検体

【違反食品事例】

- ・生食用生かきから細菌数 27 万/g 検出※
(生食用かきにおける成分規格：5 万/g)
- ・小松菜からトルフェンピラド 0.03ppm 検出※
(一律基準値：0.01ppm)

※P.19 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す。令和2年度は食品の器具及び容器包装の検査や駄菓子に含まれる食品添加物の検査などを行いました。

(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監視指導及び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・抜取検査を実施しています。

【立入検査及び抜取検査結果】

立入検査		抜取検査	
対象施設数	480 件	検査検体数	770 検体
立入検査実施数	6,973 件	違反検体数	1 検体
監視による違反発見	0 件	不良食品等検体数	0 検体

【違反食品事例】

- 検査による違反事例
煮干しの添加物表示の不備（食品表示法）

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。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	と畜頭数
牛	8,263 頭
豚	151,702 頭

【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	190 検体 (牛 110 検体、豚 80 検体)
立入検査実施数	7 件	ふきとり検体数	580 検体 (食肉 525 検体、器具・手指 55 検体)
		切除検査検体数	90 検体 (牛 45 検体、豚 45 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※	10 検体
立入検査実施数	12 件	立入検査実施数	4 件	ふきとり検体数	20 検体 (器具・容器16検体 手指4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.18 の検査の表には含まれておりません。

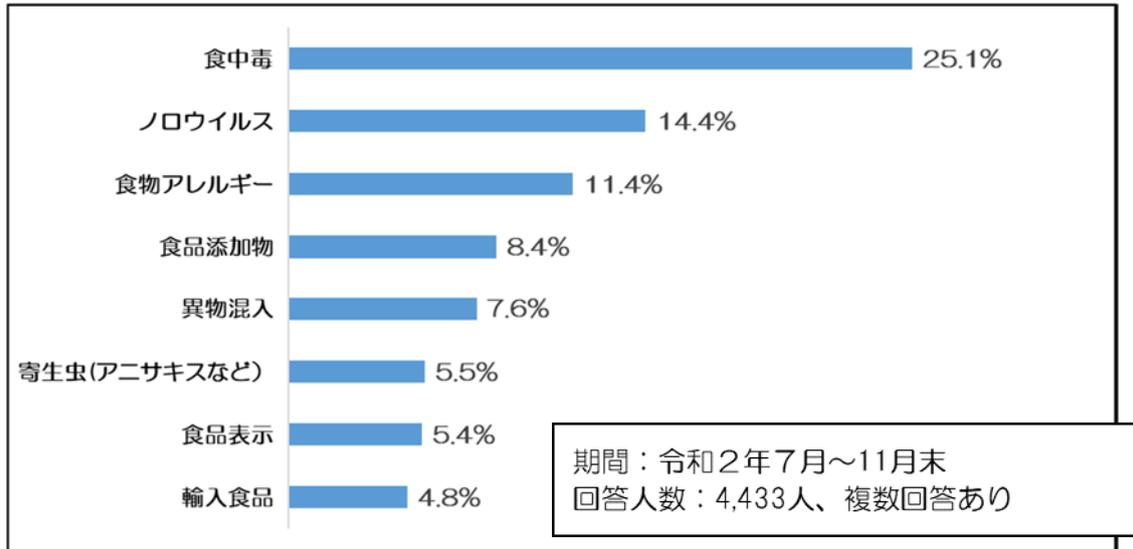
IV 消費者、食品等事業者及び行政による情報提供及び意見交換（リスクコミュニケーション）の推進

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、4,433人から回答をいただいた結果、関心の高い順に、食中毒 25.1%、ノロウイルス 14.4%、食物アレルギー 11.4%となり、令和3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2年度は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、意見交換会を実施することはできませんでしたが、実施方法を検討しながら、今後も引き続きリスクコミュニケーション事業を継続していきます。

(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/20200820.html>

【委員】（令和3年3月現在）

学識経験者 (会長)	中村 丁次	学識経験者	中嶋 茂	食生活等 改善推進員	古野 直美
市民（公募）	海野 美奈	消費者団体	清水 百合子	食品関係 団体	横田 佳典
	山岸 裕吉		小島 節子		今坂 浩
	水谷 和秋		今井 里香		仲辻 亮作
	森田 明美				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281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 (281回 23,524人)	通年
食中毒予防キャンペーン	食中毒予防パネル展、食品衛生相談コーナー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 (4区9回) 食品衛生協会会員店舗で実施 (427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・パンフレット集

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

V 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。

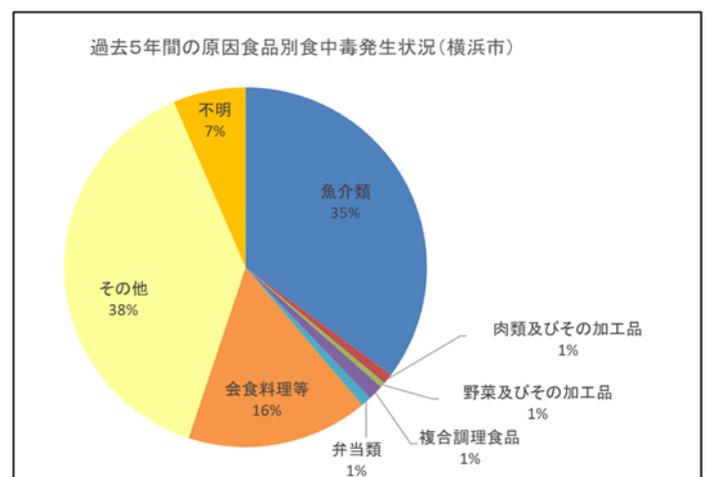
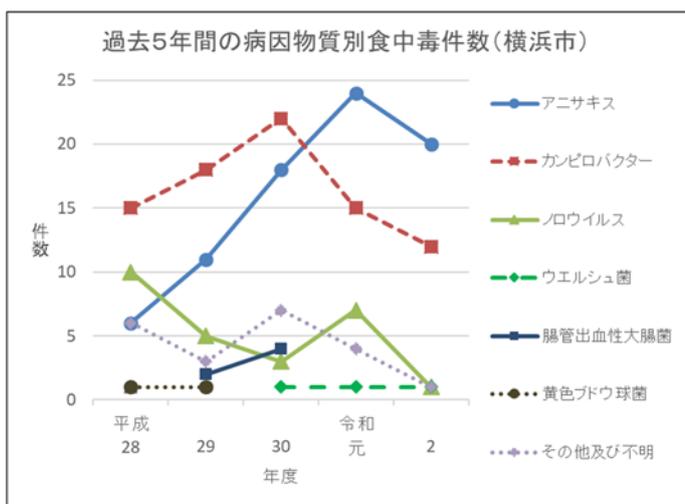
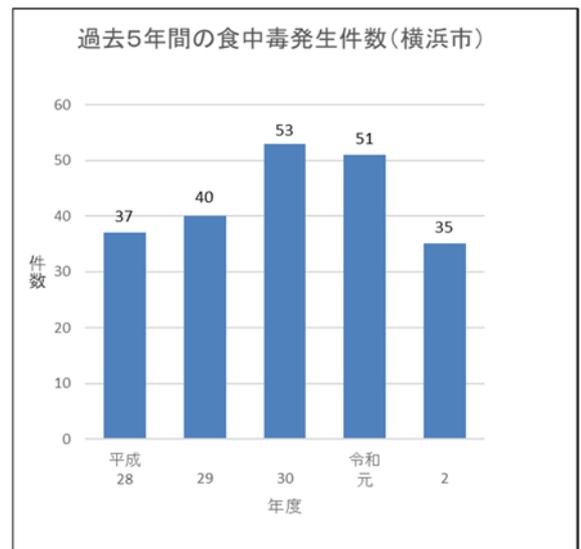
令和2年度の食中毒発生状況は、発生件数 35 件、患者数 203 人（死者数 0 人）でした。発生件数では「アニサキス（寄生虫）」を原因とするものが最も多く、20 件発生しました。アニサキスによる食中毒発生時は、魚の処理時に寄生虫除去を徹底するよう指導するとともに、冷凍処理することを推奨しました。

患者数においては「ノロウイルス」によるものが最も多く 134 人で、ウイルスを原因とするものが患者の約 70% を占めました。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他、食品取扱者の手洗いの徹底や健康管理が重要です。

特に、ノロウイルスは患者が多数発生し、大規模化しやすいので、吐き気や下痢等の症状がある場合は食品の取扱いを控えるよう事業者へ指導しました。

【令和2年度 病因物質別食中毒発生状況（横浜市）】

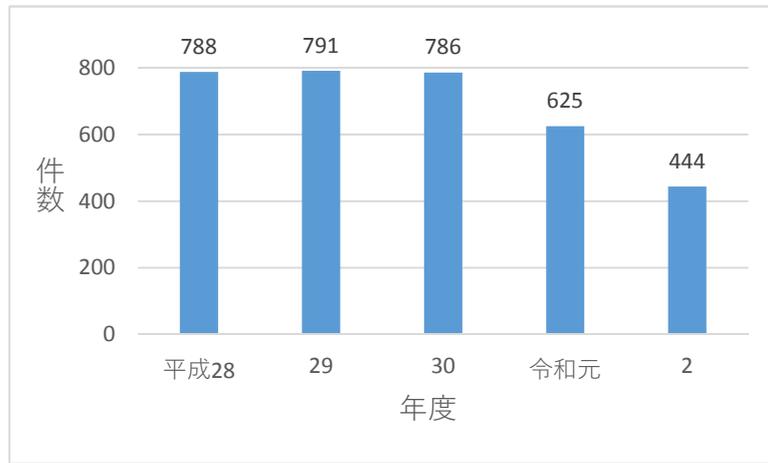
病因物質	発生件数	患者数
アニサキス（寄生虫）	20 件	24 人
カンピロバクター	12 件	34 人
ノロウイルス	1 件	134 人
ウエルシュ菌	1 件	8 人
腸炎ビブリオ	1 件	3 人
合計	35 件	203 人



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444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*	224件	弁当を食べて腹痛・下痢を発症した
異物混入	65件	木綿豆腐にハエが混入していた
不衛生取扱管理	68件	店内にねずみが発生した
異味・異臭	24件	ミネラルウォーターから異臭がした
カビの発生	9件	チーズケーキにカビが発生した
腐敗・変敗	9件	賞味期限内の牛乳が凝固していた
表示	6件	購入した商品の内容量表示が無かった
その他	39件	唐揚げが加熱不十分だった
合計	444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・有症の届出に係る検査	(食中毒菌) 便：572検体 器具・手指などのふきとり、食品：324検体
	(ウイルス) 便：227検体 器具・手指などのふきとり、食品：9検体
	(寄生虫) 便：10検体
	(ヒスタミン) 2検体
異物の同定検査	金属片、プラスチック片など：24検体 昆虫など：6検体
合計	1,174検体

VI 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連携を図りました。なお、令和2年度は、新型コロナウイルス感染拡大の影響により、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に講師を派遣しました。

【連絡会】

開催日	会議名	主な内容	関連部局
令和2年6月25日、令和3年3月15日	コロナ対策道路占用連絡会議	飲食店等の路上利用制度に関する連携体制制度運用の円滑化を図る取組	道路局、都市整備局、政策局、経済局、建築局、健康福祉局
令和2年12月25日、令和3年2月12日	豚熱・鳥インフルエンザ合同対策連絡会	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2月8～19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】

開催回数	研修対象者	関連部局
13回	栄養教諭、給食調理員、高齢者食事サービス委託事業者、学校給食用物資納入業者など	こども青少年局、教育委員会事務局、(公財)よこはま学校食育財団、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 (新型コロナウイルス感染症拡大防止措置のため中止)	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)	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)
輸入食品衛生連絡会(書面開催)	検疫所関係部局
関東甲信越静ブロック食品衛生主管課長会議(書面開催)	関東甲信越静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
首都圏食品衛生担当課長食中毒防止連絡会・首都圏自治体食中毒防止食品衛生検査担当者連絡会合同会議 (新型コロナウイルス感染症拡大防止措置のため中止)	首都圏自治体
関東甲信越静地区食肉衛生担当者会議(書面開催)	関東甲信越静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2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）は開催中止となりましたが、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ラーニング等で実施しました。

Ⅶ 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

例年開催している表彰式については、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により中止としましたが、衛生管理の優れた施設に対する秀級施設認定証の授与を行った他、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を授与しました。

そのほか、厚生労働大臣表彰なども含め、受賞施設は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。

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



厚生労働大臣表彰	1 施設
公益社団法人日本食品衛生協会会長表彰	4 施設
横浜市長表彰	9 施設
一般社団法人横浜市食品衛生協会会長表彰	11 施設
秀級施設	485 施設



秀級施設認定証



最優秀施設認定証
(市長表彰)

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2年度は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デジタル化の推進のため、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	指定講習会 ※2
回数	35 回	181 回
人数	1,697 人	21,579 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(内、1回 4,717 人は令和元年度分として実施)

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	358	59	25	0	12	16	0	0	15	181	14	36
冷凍食品	46	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	22
魚介類加工品	408	156	0	0	72	1	0	0	5	85	0	89
肉卵類及びその加工品	318	45	0	0	17	207	0	0	0	7	0	42
乳	13	0	0	0	0	0	0	0	0	8	0	5
乳製品	28	8	0	0	4	0	0	0	0	2	0	14
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	98	29	0	4	15	0	2	13	0	3	0	32
野菜類・果実及びその加工品	322	21	0	149	48	0	3	2	0	39	0	60
菓子類	381	99	0	0	95	0	22	12	0	0	0	153
清涼飲料水	98	22	0	0	24	0	0	0	0	9	0	43
酒精飲料	26	0	0	0	14	0	0	0	0	0	0	12
氷雪	19	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
水	119	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
かん詰・びん詰食品	38	1	0	0	18	0	0	0	0	2	0	17
その他の食品	817	244	0	0	57	0	68	3	0	273	0	172
器具及び容器包装	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	0	0
合計	3,099	846	25	153	376	224	95	30	20	619	14	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・セブテンブク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			
		福祉保健 センター	監視班 食品専門	衛生検査所 本場食品	食肉衛生検査所	衛生研究所	衛生検査所 本場食品	食肉衛生検査所	衛生研究所	
魚介類	257	0	68	189	0	0	195	0	62	
冷凍食品	24	5	19	0	0	0	0	0	24	
魚介類加工品	250	7	21	222	0	0	233	0	17	
肉卵類及びその加工品	244	19	29	6	190	0	27	190	27	
乳	8	0	8	0	0	0	5	0	3	
乳製品	14	0	14	0	0	0	2	0	12	
アイスクリーム類・氷菓	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
穀類及びその加工品	56	7	49	0	0	0	31	0	25	
野菜類・果実及びその加工品	262	47	100	115	0	0	156	0	106	
菓子類	200	51	112	37	0	0	98	0	102	
清涼飲料水	47	23	18	6	0	0	35	0	12	
酒精飲料	14	14	0	0	0	0	2	0	12	
氷雪	19	0	0	19	0	0	19	0	0	
水	119	0	0	119	0	0	119	0	0	
かん詰・びん詰食品	21	19	2	0	0	0	4	0	17	
その他の食品	621	159	138	57	0	267	209	0	412	
器具及び容器包装	10	0	10	0	0	0	0	0	10	
合計	2,166	351	588	770	190	267	1,135	190	841	

※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.10）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
微生物	細菌数基準値超過	牡蠣むき身（生）	1件	加工者を所管する自治体に通報
残留農薬	トルフェンピラドール基準値超過	小松菜	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"> 邦文表示の欠落 添加物表示不適 製造者、輸入者などの表示不適 アレルギー表示の欠落 期限表示不適 	菓子、漬物、生めん ^{※1} 、煮干し、牛肉、鶏肉、清涼飲料水、ワインなど	19件	<ul style="list-style-type: none"> 販売店や製造所などに対し、適正表示後販売を指導 製造所などが他都市にある場合、所管する自治体に通報
合計			21件	

【検査による不良食品一覧】

不良分類	主な不良内容	食品内容	検体数	措置
衛生規範 ^{※2}	大腸菌群陽性	洋生菓子	1件	製造所に対し、取扱いなどの指導
	細菌数超過	弁当・そうざい類、生めん ^{※1}	3件	
合計			4件	

※1 生めんは、表示違反及び衛生規範不適合であったため、2件計上しています。

※2 衛生規範：弁当・そうざい、洋生菓子などについて、衛生上の危害発生を防止するため、衛生的な取扱いや製品の規格などについて国が示した指針

今後の取組にあたって

新型コロナウイルス感染症の拡大を受け、感染拡大防止に対する意識が高まる中、感染拡大防止対策が日常生活に定着した「新しい生活様式」に対応した監視指導等の事業の実施が求められています。そこで、令和3年度の監視計画においては、テイクアウトやデリバリー等の食中毒予防対策に加えて、飲食店等に対する新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の普及やeラーニングによる講習会等、感染症拡大防止対策を念頭に置きながら事業を推進していきます。

また、令和3年6月に改正食品衛生法が施行されました。営業許可業種の見直しやそれに伴う施設基準の変更、HACCPに沿った衛生管理の実施等、制度が大きく変わる中、改正後の食品衛生法に適切に対応できるよう広く周知を行っていきます。

今後も食品衛生に関する情報提供を積極的に行い、市民のみな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。

横浜市健康福祉局健康安全部食品衛生課

令和3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-iryo/shoku/yokohamaWEB/index.html>