

I 立入点検及び食品などの検査

1 立入点検

監視指導計画に基づき、市内の食品等取扱施設に対し立入点検を実施しました。
不適事項を発見した場合は改善指導を行い、衛生確保を図りました。

【食品衛生法・食品表示法に基づく立入点検】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入点検実施数
A（食中毒事故発生原因施設など）	4回	33件	129件
B（違反等発生原因施設など）	3回	16件	23件
C（広域に大量流通する食品製造施設など）	2回	914件	587件
D（飲食店、菓子製造業、食肉処理業など）	1回	29,048件	15,971件
E（喫茶店、許可を要しない施設など）	実情に応じて	18,955件	6,141件
合計		48,966件	22,851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点検】

ランク	立入目標回数	対象施設数※	立入点検実施数
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	2件	5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	10件
合計		10件	15件

※ 令和5年度監視指導計画策定時（令和5年2月時点）の数

2 食品などの検査

監視指導計画に基づき、食品などの検査を実施しました。

検査の結果、違反・不良食品は全ての検体のうち0.5%でした。発見された違反・不良食品については、流通防止の措置などを行い、製造者などに原因究明のための調査と改善指導を行いました。また、食品製造施設や輸入者などが他自治体にある場合は、所管自治体に通報しました。

検査実施状況や検査により発見した違反・不良食品に関する詳細は、巻末（P.14、15）をご覧ください。

【検査検体数及び違反・不良検体数】

内容	食品衛生法・食品表示法による抜取検査	買取検査など	合計
検査検体数※	2,750 検体	959 検体	3,709 検体
違反検体数※	15 検体	4 検体	19 検体
不良検体数	1 検体	0 検体	1 検体

参
照

- ▶ [検査実施状況（P.14、15）](#)
- ▶ [検査による違反食品・不良食品の一覧（P.14、15）](#)

3 重点的に実施した事業

(1) 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は依然として多く発生しています。また、腸管出血性大腸菌などによる食中毒の発生も全国的に散見されています。

そこで、飲食店や食肉販売店など食肉を取り扱う施設に対して、重点的な立入点検やチラシの配布を行い、調理時の十分な加熱や食品や器具の汚染防止、十分な加熱が必要である旨の消費者への適切な情報提供などを指導しました。

また、消費者に対して、チラシの配布や講習会の実施に加え、アニメーション動画を活用した啓発を行いました。

【立入点検などの実施件数】

立入施設の分類	立入施設数	チラシ配布施設数
食肉の取扱いがある施設	5,042 件	5,067 件
生や加熱不十分な肉を提供している施設など	369 件	

【消費者への啓発実施状況】

実施内容	実績	
肉を原因とする食中毒予防についての講習会	114 回 (参加人数: 2,637 人)	
乳幼児健診でのチラシ配布	約 104,700 枚	
カンピロバクター予防啓発動画放映	デジタルサイネージ	横浜駅みなみ通路 (8月14日~20日)
	YouTube 広告	視聴回数 99,814 回

参照

▶ [カンピロバクター食中毒予防啓発動画](#)
(横浜市公式 YouTube)



(2) HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着支援

原則、全ての食品等事業者に義務付けられている「HACCPに沿った衛生管理」では、事業者の規模や食品の特性などに応じて衛生管理計画を作成し、それぞれの施設に合った衛生管理に取り組むことが求められています。

そこで、食品等事業者に対する講習会やチラシの配布などにより知識の普及を図るとともに、飲食店をはじめとする食品取扱施設に対し、立入点検などにより取組状況を確認し、継続して運用するための技術的支援を行いました。特に食品製造施設等には、食品の抜取検査やふきとり検査などを行い、より効果的な衛生管理の実施を促進しました。令和5年度末現在、27,565 件の施設でHACCPに沿った衛生管理が導入されたことを確認しています。

【事業者への支援などの実施状況】

チラシ配布数*	10,380 枚	
講習会*(集合形式・eラーニング形式)	15,653 人	
導入及び定着指導件数	21,974 件	
検証支援	抜取検査	199 検体
	ふきとり検査	123 検体

用語解説 (P.13)

- ▶ HACCP
- ▶ HACCP に沿った衛生管理

※ 食品関係団体に委託して実施したものを含まず。

(3) 社会福祉施設等の食品衛生対策

社会福祉関連施設や大量に調理を行う食事提供施設では、食中毒などの事故が発生した場合に重篤化、大規模化しやすく、市内においてもノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒では多くの患者が発生しています。

そこで、高齢者施設や保育所、小学校、病院、ホテル、仕出し屋などに対し、立入点検や電子メールなどを用いたデータのやりとりによる書類点検を行い、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱いなどを指導しました。その他、高齢者などに配食サービスを行っているボランティア団体や、こども食堂、地域食堂などに衛生支援を行いました。

また、食物アレルギー対策として、保育所や小学校などにおけるアレルゲンの混入防止対策を確認するとともに、施設で調理されたアレルゲン除去食の検査を実施し、その結果に基づき、調査指導などを行いました。

さらに、最新の衛生知識の提供を目的に小学校や社会福祉施設などの職員（栄養士、調理員など）を対象としたeラーニングによる食品衛生講習会を実施し、3,734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）			
		立入点検	書類点検※2	啓発※3	
社会福祉 関連施設	高齢者施設など	2,726件	501件	52件	764件
	幼児・児童施設など	2,257件	178件	151件	269件
	その他	1,783件	54件	10件	1,681件
その他食事提供施設※4	693件	562件	2件	426件	
合計	7,459件	1,295件	215件	3,140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	15件	357件

- ※1 令和5年6月時点の数
- ※2 データのやりとりによる書類点検
- ※3 食中毒予防などのチラシの配布、講習会の実施など
- ※4 小学校、ホテル、宴会場、仕出し屋など
- ※5 再発防止のための調査、指導を実施

【アレルゲン除去食の検査結果】

	検体数	検査項目内訳			陽性検体
		小麦	乳	卵	
小学校	48検体	16検体	16検体	16検体	0検体
保育所など	27検体	0検体	15検体	12検体	0検体
仕出し弁当製造施設	3検体	0検体	1検体	2検体	1検体※5
合計	78検体				

(4) 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

市内では、飲食店や家庭でアニサキスを原因とする食中毒が例年多く発生しています。

そこで、魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに対して立入点検を行い、アニサキス除去の徹底を指導し、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した。また、消費者に対して講習会やウェブページ、チラシなどにより啓発を行いました。その他、消費者や食品等

事業者への注意喚起のため、中央卸売市場を流通する魚介類を対象にアニサキスの寄生状況の調査を行い、結果をウェブページで公表しました。

ふぐ取扱施設に対しては、ふぐの適切な取扱いに関する指導や、ふぐ加工製品の表示点検を行いました。また、魚介類取扱施設に対しては、小魚にふぐの稚魚が混入しないよう啓発を行いました。

また、水銀や PCB などの微量汚染物質、生食用かきのノロウイルス、クドア・セプトエンパンクタータなど 168 検体の検査を実施しました。

【アニサキスによる食中毒予防実施状況】

立入施設数	1,368 件
チラシなど配布枚数	3,295 枚

参照

▶ [アニサキス寄生状況の調査結果](#)
(横浜市ウェブページ)



4 その他の事業

(1) テイクアウト及びデリバリー食品等の衛生対策

テイクアウトやデリバリー、通信販売などの営業形態における食中毒事故防止のため、飲食店など 2,139 件に立入点検を行い、適切な温度管理の徹底などを指導しました。

また、消費者に対して食中毒予防情報の発信を行いました。

(2) 食品中に残留する農薬・動物用医薬品への対策

市内に流通する農畜水産物及びその加工食品計 569 検体について、残留農薬や動物用医薬品の検査を実施しました。

(3) 食品の適正表示の推進

食品表示が適正になされるよう、食品販売施設に立入点検を行い、加工食品や生鮮食品の表示を点検しました。

食物アレルギーによる健康被害防止のため、市内で製造された食品及びインターネットで販売されている食品 54 検体について、アレルゲンの検査を実施したほか、食品の栄養成分表示の適正性を確認するため、抜取検査を実施しました。

立入点検や抜取検査により発見した表示違反については、改善指導などを行いました。

事業者には立入点検や講習会などを通して、消費者には小学校給食献立広告に表示の見方や活用方法について掲載することにより、適正表示の普及啓発を行いました。

【立入点検実施状況】

立入施設数	303 件
違反件数	1,578 件 ^{※1}

※1 原産地表示の欠落など

【栄養成分表示に関する抜取検査^{※2}実施状況】

検体数	20 検体
違反検体数	4 検体 ^{※3}

※2 P.14、15 の検査の表には含まれていません。

※3 脂質、ナトリウムについて表示値の許容差の範囲を逸脱。

(4) 食品中の放射性物質検査

市内産の農畜水産物、中央卸売市場に流通する農水産物、量販店で販売される食品など 234 検体、小学校などで提供される牛乳や米など 350 検体の放射性物質検査を行い、結果をウェブページで公表しました。

参照

▶ [横浜市内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)



(5) 輸入食品の点検

日本の規格基準や食品表示基準に適合しない食品の流通を防ぐため、輸入食品 406 検体について、表示点検を行うとともに、添加物などを中心に検査を実施しました。また、検疫所の検査でカビ毒の検出事例があるナッツ類など8検体に対し、カビ毒の検査を実施しました。

(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、食品の流通量が増える年末に、食品製造施設、飲食店、食品販売施設などの立入点検や、食品などの抜取検査を重点的に実施しました。

一斉点検結果の詳細は、ウェブページで公開しています。

【夏期・年末の食品一斉点検実施状況】

実施時期	立入施設数	抜取検査
夏期	5,824 件	765 検体
年末	4,089 件	500 検体

参
照

▶ [食の安全を守るための計画の実施状況](#)
(横浜市ウェブページ)



(7) 遺伝子組換え食品の点検

食品製造施設や食品販売施設で取り扱う食品について、表示点検を行うとともに、原材料の遺伝子検査を 30 検体実施しました。

(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、市内の小学校に食材を納入する業者 158 件に対して立入点検を行いました。

(9) 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てウェブページやチラシの配布などにより周知を行いました。

5 食品衛生に関する先行調査

食品専門監視班では、食品の製造から流通までの様々な段階における安全性を科学的に確認するなどの先行調査を行い、衛生管理に関する助言や指導に活用しています。

近年発生が増加しているウエルシュ菌食中毒を予防するため、同菌による食中毒の発生リスクが大きい社会福祉施設及び仕出し屋で工程に沿った検証を実施し、予防対策の助言指導を行いました。

社会福祉施設については、調理後及び保温保管後の食品の細菌検査を行うとともに、温冷配膳車内部の温度変化を測定し、調理後の保管温度と時間の管理の重要性を啓発しました。仕出し屋については、加熱、冷却、盛付などの工程ごとに抜取検査を実施し、各工程の温度管理等が適切に行われるように衛生管理計画の見直しを支援しました。

6 市場食品衛生検査所の監視指導結果

(1) 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立入点検及び魚介類や野菜類、果物などの抜取検査を実施しました。

また、南部市場物流エリアの食品等取扱施設に対し、立入点検や抜取検査を実施しました。

【立入点検の実施状況】

対象施設数	立入点検実施数	監視による 違反発見
354 件	2,711 件	0 件

【抜取検査の実施状況】

検査検体数	違反検体数	不良食品等 検体数
1,501 検体	2 検体	1 検体

(2) 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、食肉市場内仲卸施設及び市内の認定小規模食鳥処理場に対し、立入点検や抜取検査などを行いました。

食肉市場の HACCP に沿った衛生管理について、と畜場の外部検証を行うとともに、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実施しました。

【と畜検査の実施状況】

種類	と畜検査頭数
牛	13,085 頭
豚	153,725 頭

【食肉市場内の立入点検実施状況】

対象施設種類	施設数	立入点検実施数（外部検証含む）
と畜場	1 件	265 件
市場内施設	3 件	

【食肉市場内抜取検査の実施状況】

検査の種類	検体数	検体数内訳
抜取検査	300 検体	牛 148 検体、豚 152 検体
ふきとり検査	650 検体	食肉 560 検体、器具・手指 90 検体
枝肉切除検査	120 検体	牛 60 検体、豚 60 検体

【食鳥処理場の立入点検実施状況】

施設の種類	対象施設数	立入点検実施数
認定小規模食鳥処理場	10 件	15 件
届出食肉販売業	1 件	3 件

【食鳥処理場の検査実施状況】

検査種類	と畜検査頭数
食鳥肉検査※	20 検体
ふきとり検査	55 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.14、15の検査の表には含まれていません。