

令和 8 年度

横須賀市食品衛生監視指導計画



横須賀市

はじめに

横須賀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（以下「法」という。）第24条第1項の規定により監視指導等を効果的かつ効率的に行うことを目的として、市民の皆様のご意見を参考に策定しています。

この監視指導計画に基づき、市民（消費者）、食品等事業者、行政がそれぞれの役割を果たし本計画を推進することで、市内で製造、加工、流通、販売される食品等の安全性の確保と食中毒等の衛生上の危害の発生防止を図ります。

目次

1	計画の実施期間及び対象地域	1
2	実施体制	1
3	重点監視指導項目	1
4	立入検査	2
5	食品等の試験検査	4
6	違反発見時及び食中毒等への対応	4
7	食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発	5
8	食品等事業者による自主的な衛生管理の推進	6
9	関係機関との連携	6
10	食品衛生行政に携わる関係職員の資質の向上	7
	用語の説明（文章中に下線で示した用語を解説しています。）	11

1 計画の実施期間及び対象地域

- (1) 実施期間 令和8年(2026年)4月1日から令和9年(2027年)3月31日まで
- (2) 対象地域 横須賀市内全域

2 実施体制

(1) 監視指導等の実施機関

食品営業施設の監視指導、収去及び食品衛生に関する講習会の開催等は、保健所生活衛生課食品保健担当が実施します。

(2) 試験検査の実施機関

収去した食品や苦情相談で持ち込まれた食品等の検査は、保健所生活衛生課健康安全科学センターが実施します。

なお、検査の実施にあたり、試験検査の業務管理基準に基づき、信頼性確保部門による内部点検及び外部精度管理調査を定期的実施する等、信頼性の確保を図ります。

3 重点監視指導項目

(1) HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の助言・指導

食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理を実施できるよう、講習会や監視等を通じて計画及び手順書の作成並びに実施状況の記録について、きめ細かい助言・指導を行います。

(2) 食中毒予防対策

食中毒の発生を未然に防止するため、主に次の事項について指導します。

ア ノロウイルス

調理従事者を介した二次汚染による食中毒が多く発生しているため、特に被害が拡大しやすい学校、病院、社会福祉施設等に対して、調理従事者の健康管理及び手洗いの励行等の徹底を指導します。

また、ノロウイルスを蓄積しやすい二枚貝の十分な加熱等、衛生的な取扱いについて指導します。

イ 食肉

生又は加熱不十分な食肉を原因とするカンピロバクターや、腸管出血性大腸菌による食中毒が全国で発生しており、重篤事例や死亡事例も報告されています。

そのため、飲食店等に対し、加熱不十分な食肉の提供は食中毒リスクが高いことを注意喚起するとともに、食中毒を防ぐための食肉の衛生的な取扱いや、購入者等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、ホームページやチラシなどで生肉の適切な取扱いや十分な加熱の必要性、生食による危険性などについて、普及啓発を行います。

なお、野生鳥獣肉については、E型肝炎ウイルスや寄生虫による健康被害が懸念されるため、「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」に基づき、食品等事業者への衛生指導及び市民の皆様への注意喚起を行います。

ウ 魚介類における寄生虫

魚介類の生食を原因とするアニサキスによる食中毒が多く発生しています。また、ヒラメに寄生するクドア・セプテンクタータによる食中毒も発生していることから、魚介類を取り扱う施設に対して、アニサキスの除去を徹底するとともに、冷凍や加熱による処理が有効であることを助言・指導します。

また、アニサキスによる食中毒は家庭での発生も多いことから、市民の皆様に対して、ホームページやチラシなどでアニサキス食中毒の予防について普及啓発を行います。

(3) 集団給食施設等に対する食品衛生指導

食中毒発生時に、規模や影響が大きくなる可能性が高いことから、大規模調理施設に対して、HACCPに沿った衛生管理の指導及び大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく衛生管理について指導します。

また、大規模調理施設に該当しない施設であっても、集団給食施設（学校、保育所、社会福祉施設等）及び仕出し屋等に対して、HACCPに沿った衛生管理の指導及び大量調理施設衛生管理マニュアルの内容に準じた衛生指導を行います。

4 立入検査

(1) 立入検査の一般的な共通事項

法や条例等で定められた基準（施設基準、公衆衛生上必要な措置、規格基準、表示基準等）に適合しているかを確認し、法令遵守の徹底を図ります。

(2) 立入検査の監視指導項目

主な食品群、生産から販売までの食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目を、表1（8ページ）のとおり定め、食品衛生上の危害の発生防止を図ります。

また、同表に掲げるもののほか、次の事項についても監視指導を実施します。

- ・ 施設全般の衛生管理
- ・ 異物の混入防止対策
- ・ 製造及び加工段階における温度管理
- ・ 適正な食品表示（アレルギーの表示等）

(3) 立入検査の実施計画

食品等取扱施設への立入検査は、施設の規模、流通の広域性、取り扱う食品の種類及び営業施設の特異性等を考慮し監視指導を実施します。

また、営業者の地位が承継されたときは、可能な限り速やかに施設に立ち入り、地位を承継した者による衛生管理が適切に実施されていること等を確認します。

実施予定の重点立入検査施設

- ・ 学校給食施設
- ・ 保育園等給食施設
- ・ 社会福祉施設等集団給食施設
- ・ 特に衛生管理が必要とされる施設、広域に流通する食品製造施設等

令和8年度監視指導計画件数 3,000件

（令和7年9月末現在 許可施設 4,242件及び届出施設 1,722件）

(4) 夏期及び年末一斉監視

細菌性食中毒が多発する夏期及びノロウイルスによる食中毒が発生しやすく、食品流通量が増加する年末においては、厚生労働省及び消費者庁が示す方針に基づき食品の点検を行うとともに、市内の広域流通食品製造施設やスーパー等の流通拠点について重点的に監視指導を実施し、食中毒の発生防止及び不良食品等の排除に努めます。

(5) イベント等で提供される食品の衛生管理

提供される食品の事前確認を実施し、屋台・テントでの温度管理や食材の取扱い等について監視指導を行います。

5 食品等の試験検査

表2（9ページ）のとおり収去検査を実施し、不良食品等の排除を図ります。

なお、収去検査は、過去の立入検査結果及び施設の衛生管理状況等を勘案し、市内で生産、製造、加工等されている食品等は当該施設において、それ以外の広域流通食品等は大規模販売店等において実施します。また、収去検査で得られた結果は監視指導に活用し、食品等事業者の衛生管理の向上に役立てます。

6 違反発見時及び食中毒等への対応

（1）立入検査時の対応

立入検査時に法令等違反が確認された場合は、その場において改善指導を行うとともに、必要に応じて書面による指導等を行います。

（2）違反食品等への対応

違反食品等を発見した場合は、関係自治体等と連携して直ちに違反食品の回収等の必要な措置を講じ、当該食品による危害防止及び再発防止を図ります。違反食品等の製造施設等が横須賀市外の場合には、製造施設等を管轄する自治体に迅速に通報します。

また、その悪質性、広域性等を総合的に勘案し、必要に応じて告発等、厳正な措置を講じます。

（3）食中毒等健康被害発生時の対応

医師、市民等からの届出等により食中毒が疑われる事例を探知した場合は、横須賀市食中毒等処理要領に基づき迅速に原因究明調査を実施し、必要に応じて関係自治体、国及び広域連携協議会と連携して健康被害の拡大防止を図ります。

なお、市民生活に重大な影響を及ぼす集団食中毒が発生した場合は、横須賀市食中毒対策要綱に基づき、国及び関係機関と連携して迅速に対応するとともに、ホームページ等による市民への注意喚起に努めます。

また、いわゆる健康食品による健康被害が疑われる場合には、関係部局と連携を図り調査を行います。

（4）市民からの相談への対応

購入した食品や不衛生な食品営業施設等について市民から相談が寄せられた場合は、必要に応じて食品等の検査、施設への立入検査及び関係自治体へ調査依頼等を行い、原因究明や施設の改善等に努めます。

(5) 違反等の公表

法違反（違反が軽微なものであって、直ちに改善が図られたもの等は除く。）や食中毒事件等については、食品衛生法違反に係る公表取扱要領に基づき、違反したものの名称等を公表することにより市民及び食品等事業者への注意を促し、健康被害の拡大防止を図ります。また、市民への緊急な情報提供や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ホームページに掲載します。

7 食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発

(1) 監視指導計画の策定及び結果等の公表

監視指導計画の策定にあたって、法第70条第2項の規定に基づき、監視指導計画案をホームページ等により公表し、市民の皆様等からご意見を募り、監視指導計画への反映に努めます。

なお、監視指導計画に基づき実施した夏期及び年末の一斉監視結果については、概要がまとまり次第公表します。また、1年間の監視指導結果については、翌年度の6月にホームページ等で公表します。

(2) 食品衛生・食の安全に関する情報の提供

食中毒の発生や食品等に起因する健康被害、食品等の衛生的取扱い、ノロウイルス食中毒警戒情報等について、ホームページ、SNS及び広報等により情報提供します。

(3) 横須賀市食の安全懇話会の開催

消費者、生産者、食品等事業者及び行政担当で構成する「横須賀市食の安全懇話会」を開催し、本市における食の安全確保に係る行政施策について情報提供、意見交換等を定期的に行い、ご意見等を監視指導計画に反映していきます。

(4) 食品衛生講習会の開催

食品衛生知識の習得及び普及並びに食中毒予防のための衛生管理を周知するため、食品等事業者や市民（団体、グループ等）を対象に食品衛生講習会を開催します。また、対面型講習会に加え、オンラインでの講習を行うことで受講者の利便性を向上させ、食品衛生知識の普及・啓発に努めます。

(5) 食のセミナーの開催

市民を対象として、食品の安全に関する知識の普及・啓発を図るとともに、食に関する意見交換を行うため、食のセミナーを開催します。

過去に開催したテーマ

令和7年度 食品添加物の役割とその安全性

令和6年度 健康食品のことがよくわかるお話

(6) 食中毒予防&食品衛生キャンペーン

横須賀食品衛生協会が主催する食中毒予防&食品衛生キャンペーンに協力し、市民や食品等事業者に対して、食中毒予防の知識及び食の安全・安心等に関心を持っていただけるよう努めます。

8 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

(1) HACCPに沿った自主衛生管理の推進

食品の安全性を確保するためには、食品等事業者が積極的に衛生管理に取り組むことが重要です。食品等事業者が自らの営業における食品衛生上の危害要因を正しく認識し、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理を適切に実施できるよう、食品ごとの特性、業態及び事業者の規模等に応じて厚生労働省や食品関係団体等が作成した手引書等を活用して助言・指導を行い、自主衛生管理の向上を支援します。小規模な事業者についても、無理なく実施できるよう、事業者が作成した衛生管理計画や点検記録を確認し、必要に応じて助言・指導を行います。

(2) 食品衛生責任者等の資質の向上

横須賀食品衛生協会が実施する食品衛生責任者養成講習会に協力し、自主的に衛生管理を担う者の育成を推進します。

また、食品営業施設の食品衛生責任者等を対象に食品衛生講習会を開催し、最新の食品衛生に関する情報、HACCPに沿った自主衛生管理、食中毒予防等についての知識の普及を図り、衛生管理にあたる者の資質向上に努めます。

(3) 食品等事業者による自主活動の促進

食品等事業者による食品衛生意識の高揚を図り、施設の衛生向上を促すため、優良施設等の表彰を実施します。

また、横須賀食品衛生協会の実施する食中毒予防&食品衛生キャンペーンに参加し食品衛生指導員と共に巡回指導を実施する等、活動を支援します。

9 関係機関との連携

(1) 庁内における連携

食品の安全に関する情報を共有し、横断的な施策が推進できるよう、庁内の食に

関する関連各課等で食品の安全に関する庁内連絡会を組織し、必要に応じて会議を開催するほか、随時、食品等に関する情報の共有や意見交換を行います。

また、食育推進検討部会に参加し、食品衛生の観点から食育の推進に努めます。

(2) 国及び他の自治体との連携

広域流通食品や輸入食品に違反等が発見された場合は、被害の拡大防止のため、国及び関係自治体等と連携して必要な対策を講じます。

複数の都道府県等が関係する広域的な食中毒事案が発生した場合には、国、都道府県等により構成される広域連携協議会に参加することにより連携を図り、必要な対策について協議します。

また、食品衛生・食の安全等に関する情報の共有及び連携強化を図るため、厚生労働省、消費者庁及び各自治体食品衛生部局との連絡調整会議等に積極的に参加します。

(3) 農水産部局との連携

生産段階に係る食品の安全性確保と適切な食品表示の実施のため、農畜水産物の生産者等を管理する県内の関東農政局、神奈川県及び本市の農水産部局等と連携、情報交換を図り、必要に応じて合同で監視指導等を行います。

(4) 輸入食品に関する情報の共有化

輸入食品を原因とする健康被害の発生防止及び被害の拡大防止に迅速に対応するため、県内の検疫所等と連携、情報交換を図ります。

なお、各関係機関の関連については、図（10 ページ）をご参照ください。

10 食品衛生行政に携わる関係職員の資質の向上

監視指導、試験検査に従事する食品衛生監視員、試験検査員は、国や神奈川県等が実施する研修や講習会に積極的に参加し、食品衛生に係る最新の知見や技術の習得に努めます。

表1 食品群、食品供給行程（フードチェーン）ごとの監視指導項目

食品群	生産、製造及び加工	貯蔵、運搬、調理及び販売
食肉、食鳥肉及び食肉製品	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設における微生物汚染の防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱調理の徹底 ・食肉処理施設で解体された野生鳥獣肉の使用の徹底
乳及び乳製品	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な牛からの搾乳の徹底及び搾乳時における衛生確保の徹底 ・搾乳後の温度管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留動物用医薬品検査実施等による原材料の安全性確保の徹底 ・飲用乳について微生物等の出荷時検査の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底
食鳥卵	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な正常卵の受入れの徹底 ・洗卵時及び割卵時の汚染防止の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・汚卵、軟卵及び破卵の選別等検卵の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・低温保管等温度管理の徹底 ・破卵等の検卵の徹底
水産食品（魚介類及び水産加工品）	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用鮮魚介類の衛生管理の徹底 ・製造過程又は加工過程における微生物汚染の防止の徹底 ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 	<ul style="list-style-type: none"> ・フグの適正な取扱い及び衛生的な処理の徹底 ・残留動物用医薬品、微生物等の検査の実施 ・流通管理（保存温度、衛生的な取扱い等）の徹底 ・加熱を要する食品の加熱調理の徹底 ・有毒魚介類等の市場からの排除の徹底
野菜、果物、穀類、豆類等及びこれらの加工品	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・製造又は加工に係る記録の作成及び保存の推進 ・食品等事業者による原材料受入れ時の残留農薬検査の実施等による原材料の安全性の確保の徹底 	<ul style="list-style-type: none"> ・生食用野菜、果実等の衛生管理の徹底 ・残留農薬等の検査の実施 ・穀類、豆類等の運搬時のかび毒対策の推進 ・有毒植物等の市場からの排除の徹底

表2 食品群別収去検査検体数

分類	検体数	微生物 検査	理 化 学 検 査					
			残 農	留 薬	食 品 添 加 物	動 物 用 医 薬 品	か び 毒	そ の 他
魚介類及び魚介類加工品	23	23			3			
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	5			5			
卵及びその加工品	4	0				4		
乳・乳製品及びその加工品	22	22				6	6	22 ⁽¹⁾
穀類及びその加工品	18	18			18			
菓 子 類	30	30						
生野菜及び果物	34	0	34					
野菜果物加工品	3	0			3			3 ⁽²⁾
そうざい及びその半製品	26	26						
弁 当	30	30						
冷凍食品	4	4						
酒 精 飲 料	1	0			1			
そ の 他 の 食 品	2	0				2		
合 計	202	158	34		30	12	6	25

【微生物検査】

汚染の指標となる細菌数や大腸菌、食中毒の原因となる腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌及びサルモネラ属菌等について検査します。

【残留農薬】

農作物に対し、病虫害や雑草の防除、植物病原菌からの保護及び収穫効率を上げる等の目的で使用されます。農薬の散布等により、農作物にそのまま残留又は土壌を通して移行若しくは残留した農薬を検査します。

【食品添加物】

食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用されます。主に保存料及び漂白剤等を検査します。

【動物用医薬品】

もっぱら動物のために使用することを目的とする医薬品で、抗生物質や合成抗菌剤を検査します。

【かび毒】

人の肝臓に発がん性があるとされ、アスペルギルス属 (Aspergillus, コウジカビ) の一部のかびが産生するかび毒のアフラトキシンを検査します。

【その他】

- (1) 乳等の成分規格（無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）を検査します。
- (2) 生あんにシアン化合物（青酸配糖体）が含まれていないかを検査します。

図 主な会議と関係機関との連携



用語の説明

《あ行》

【アニサキス】

ヒトに食中毒を起こす寄生虫の一種で、サバ、アジ、イカ、イワシ等の魚介類に寄生しています。2～3 cmのひものような形状をしています。-20℃で24時間以上の冷凍、70℃以上、または60℃で1分の加熱で死滅します。原因食品には、刺身、酢漬け、醤油漬け、にぎり寿司等があります。

【アレルギーの表示】

食物を摂取したときにおこる過剰な免疫反応を食物アレルギーといい、アレルギーを引き起こすことが知られている物質をアレルゲンといいます。

食品表示法では、アレルギーを持つ方の健康危害を防止するため、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）、カシューナッツの9品目を特定原材料として定め、表示を義務付けています。また、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、ピスタチオの20品目を特定原材料に準ずるものとして、可能な限り表示するよう努めることとしています。

【E型肝炎ウイルス】

急性肝炎の原因となるウイルスの1つで、途上国では主に水系感染ですが、日本ではシカや豚、イノシシ等の臓器や肉による経口感染が指摘されています。

潜伏期間は2～9週間で、発熱、下痢、腹痛、倦怠感などの症状がみられます。野生動物の臓器や肉は十分に加熱調理を行うことが重要です。

《か行》

【カンピロバクター】

ヒトに食中毒を起こす細菌の一種で、鶏、牛、豚、ペット等、様々な動物の腸内に生息しています。原因食品には加熱不十分な鶏肉や牛レバー等があり、この他、汚染された食品や飲料水を通じて感染した事例もあります。

【規格基準】

食品や添加物等の安全性を確保するために法で定められた規格や基準です。これに合わない食品等は、製造、加工、使用、販売等が禁止されています。

【クドア・セプトエンピクタータ】

ヒトに食中毒を起こす寄生虫の一種で、原因食品の多くはヒラメの刺身です。肉眼で見えることはできませんが、-20℃で4時間以上の冷凍、または、中心温度75℃5分以上の加熱により病原性が失われます。食後数時間程度で一過性のおう吐や下痢を呈し、

軽症で終わる症状が特徴です。

《さ行》

【収去】

食品等の安全を図るため、食品製造施設や食品販売店において食品等を微生物、食品添加物等の検査のために無償で譲り受けること。

【食育推進検討部会】

国が示す食育推進基本計画に基づき策定された横須賀市食育推進計画において、食育推進のために本市が実施する各事業の検討等を行う食育事業関連機関からなる部会です。

【食品衛生責任者】

食品衛生法では、許可や届出の対象となる施設の営業者に対して、食品衛生責任者の設置を義務付けています。栄養士、調理師等の有資格者の他、食品衛生責任者養成講習会の課程を修了した者等が食品衛生責任者となり、営業施設や食品の取扱い等に関する衛生管理、従業員の衛生教育等を行うことになっています。

【食品供給行程（フードチェーン）】（Food Chain）

食品の一次生産から販売に至るまでの行程のことです。行程の各段階におけるあらゆる要素が食品の安全性に影響を及ぼすおそれがあることから、各段階での適切な対策が必要となります。

【食品等事業者】

食品や添加物等を製造、輸入、加工、調理、販売等を行う事業者や、学校、病院等の集団給食を提供する事業者等のことです。

《た行》

【大量調理施設衛生管理マニュアル】

集団給食施設等における食中毒を予防するため、HACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものです。

【腸管出血性大腸菌】

大腸菌は、家畜やヒトの腸内にも存在します。ほとんどのものは無害ですが、このうちいくつかのものは、ヒトに下痢等の消化器症状や合併症を起こすことがあり、病原大腸菌と呼ばれています。病原大腸菌の中には、毒素を産生し、出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群（HUS）を起こす腸管出血性大腸菌と呼ばれるものがあります。

腸管出血性大腸菌は、菌の成分によりさらにいくつかに分類されています。代表的なものは腸管出血性大腸菌O157で、そのほかにO26やO111等が知られています。

《な行》

【ノロウイルス】

ノロウイルスは、ヒトに下痢や嘔吐等を引き起こす病原ウイルスの一種です。二枚貝による食中毒の原因になるほか、感染したヒトの糞便や嘔吐物を介して二次感染します。

《は行》

【HACCP（ハサップ）】

Hazard Analysis Critical Control Point の略で、一般的に危害分析・重要管理点と訳されます。食品事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷・提供に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

《や行》

【横須賀食品衛生協会】

食品営業者による食品衛生の向上を目的とした自主的活動の母体として発足した神奈川県食品衛生協会の支部組織です。主な活動として、食品衛生指導員による巡回指導、食品衛生責任者養成講習会等の開催、各種表彰事業及び各種共済事業等を実施しています。



QRコードから市HP「食品衛生」へ
食中毒予防や食品表示など、役立つ情報がいっぱいです。

お問い合わせ

横須賀市民生局健康部
保健所生活衛生課食品保健係

〒238-0046

横須賀市西逸見町1-38-11

ウェルシティ市民プラザ3階

電話 046-824-2191

FAX 046-824-2192

メール hls-hw@city.yokosuka.kanagawa.jp

この計画については、横須賀市ホームページからもお覧になれます。
総合案内>くらし・手続き>生活衛生>食品衛生>横須賀市食品衛生監視指導計画