

令和 8 年度食品衛生夏期一斉監視結果

令和 8 年（2026 年）10 月

「令和 8 年度横須賀市食品衛生監視指導計画」に基づき、食中毒の発生防止及び不良食品等の排除を目的として、食品衛生夏期一斉監視を実施しましたので結果をお知らせします。

1 実施期間 令和 8 年 7 月 1 日～8 月 31 日

2 実施結果

（1）食品の収去（抜取）検査

市内の食品製造施設及び食品販売施設等から魚介類、生鮮野菜及び果物及び弁当等 45 検体を収去し、微生物及び残留農薬等の検査を実施しました。

その結果、食品衛生法で規定する規格基準等に違反した食品はありませんでした。

分 類	検体数	違 反	検査検体数			
			微生物	残 留 農 薬	食 品 添加物	その他
魚 介 類	7	0	7	－	－	－
乳	5	0	5	－	－	5※1
菓 子 類	5	0	5	－	－	－
生 鮮 野 菜 及 び 果 物	8	0	－	8	－	－
その他の野菜・果物加工品	3	0	－	－	3	3※2
そうざい及びその半製品	4	0	4	－	－	－
弁 当	13	0	13	－	－	－
合 計	45	0	34	8	3	8

※1_成分規格 ※2_シアン

【用 語 説 明】

収 去 検 査：食品等が無償で譲り受け検査すること

規 格 基 準：公衆衛生上の見地から食品の成分について国が定めた規格及び基準

微 生 物：汚染の指標となる細菌数や大腸菌群、黄色ブドウ球菌等

残 留 農 薬：農作物に直接付着したり土壌を通して移行するなどして残留した農薬

食品添加物：保存性を高めたり、色・味を良くする目的で添加されるもの

成 分 規 格：乳等の成分規格（無脂乳固形分、乳脂肪分、比重、酸度）

（２）食品営業施設等に対する監視指導

食品製造施設、給食施設、飲食店及びスーパー等、延べ 617 施設に対し、法令で定める基準等が遵守されているか監視指導を行い、154 施設に延べ 198 件の改善指導を行いました。今年は HACCP に沿った衛生管理が義務化され 5 年が経過することから、HACCP に沿った衛生管理の導入状況を重点的に確認し、指導および導入支援をしました。

改善指導件数	内 訳	主 な 指 導 内 容	
延べ 198 件	139 件	衛生管理	・ HACCP による衛生管理 ・ 食品等の衛生的な取扱い ・ 調理従事者の手洗いの徹底
	57 件	施設管理	・ 設備の補修、改善 ・ 施設内の整理整頓及び清掃
	2 件	そ の 他	・ 食品衛生責任者講習会の受講

（３）食品衛生講習会の開催

食品衛生知識の普及のため、給食施設の調理員を対象に食品衛生講習会を 2 回開催し、322 名が出席しました。

カンピロバクター食中毒にご注意！

1 特徴

カンピロバクターは、鶏、牛、豚、ペットなどのあらゆる動物の腸内に生息している細菌です。
生の鶏肉や牛レバーが感染源となることが多く、食品や飲料水を通じて感染する事例もあります。
熱や乾燥に弱く、空気中で死滅しますが、他の食中毒菌と比べて少量でも食中毒を起こすこともあります。

2 症状

潜伏期間は通常 2～5 日間で、主な症状は、腹痛、下痢、発熱、吐き気などです。
乳幼児・高齢者、その他抵抗力の弱い者は重症化の可能性が高いので、特に注意が必要です。

3 予防対策

- ・ 食肉を冷蔵庫に保管するときは、他の食品と区別しましょう。
- ・ 食肉は十分加熱し、生食を避けましょう。
- ・ 生肉を取扱った後の手指や、調理器具は十分に洗浄しましょう。

横須賀市民生局健康部保健所生活衛生課食品保健担当

電話 046-824-2191（直通）