

令和4年度 食品衛生監視指導結果



令和5年（2023年）6月

横須賀市

令和4年度横須賀市食品衛生監視指導結果

横須賀市は、食品等の安全を確保するため、市民の皆さまからのご意見を伺い策定した監視指導計画に基づき、飲食店等の食品営業施設の監視指導、食品の検査を実施しています。

この度、令和4年度横須賀市食品衛生監視指導計画に基づき実施した監視指導等の状況について、結果を取りまとめましたのでお知らせします。

令和4年度も新型コロナウイルス感染拡大の影響により計画どおりに実施することは困難でしたが、食の安全・安心を確保する観点から集団給食施設における食中毒予防対策等、優先度の高いものを中心に可能な範囲で実施しました。

1 実施期間

令和4年（2022年）4月1日～令和5年（2023年）3月31日

2 重点調査

(1) HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の徹底

各業種の食品等事業者に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、適正に実施されるよう助言しました。また、未導入の施設に対しては、手引書やリーフレットを配布して導入するよう指導するとともに、円滑に運用できるよう、計画及び手順書の作成並びに実施状況の記録について助言しました。

(2) 食中毒予防対策

ア ノロウイルスによる食中毒予防対策

ノロウイルスの蓄積しやすい二枚貝については、衛生的な取扱い及び十分な加熱、また、ノロウイルスに感染した調理従事者が調理した食品を介した食中毒の対策として、調理従事者の健康管理及び手洗いの励行等について監視指導を行いました。

イ 食肉等による食中毒予防対策

非加熱又は加熱不十分な食肉等を原因とするカンピロバクターや腸管出血性大腸菌等による食中毒が全国的に多く発生しているため、中心部まで十分加熱調理するよう監視指導しました。

ウ 魚介類による食中毒予防対策

アニサキスによる食中毒対策として、生鮮魚介類を扱う魚介類販売店や飲食店に対し、目視でのアニサキスの除去を徹底するよう指導するとともに、冷凍又は加熱処理の有効性について指導しました。

(3) 集団給食施設等調査

大規模な食中毒が発生するおそれのある集団給食施設や大量調理施設を中心に立入検査を実施し、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づき、原材料の受入れ時の確認、下処理段階における衛生管理、二次汚染の防止及び異物混入の防止等について監視指導を行いました。

3 立入検査による監視指導

市内に流通する食品の安全確保のため、夏期及び年末に重点的に監視指導を実施したほか、一年を通して食品営業施設に対し立入検査を行いました。

年間延べ立入施設数	2,272 施設
-----------	----------

立入検査では、施設基準に適合していることを確認するとともに、食品の衛生的な取扱い、施設設備の衛生管理、従事者の衛生管理、適正な食品表示等について監視し、必要な指導を行いました。

なお、集団給食施設及び大量調理施設については、重点的に監視指導を行いました。

対象施設等	延べ立入施設数	主な指導内容
集団給食施設 (保育園、社会福祉施設等)	88	<ul style="list-style-type: none">・手洗い励行・食品衛生責任者の設置、講習会の受講・施設の衛生状態の保持・HACCP に沿った衛生管理の実施、記録の保存
大量調理施設 (弁当屋、仕出し屋)	84	<ul style="list-style-type: none">・食品等の衛生的な取扱い・異物混入防止に関する注意喚起・手洗い設備の適切な活用



3 食品等の試験検査

(1) 収去検査結果

市内の食品製造施設及びスーパー等から、生野菜、果物、そうざい及び弁当など、年間 133 検体の収去検査を実施しました。

検査の結果、食品衛生法で規定する規格基準や食品添加物の使用基準等に対する違反はありませんでした。

食品群別収去検査結果

分類	検体数		違反 検体 数	検査検体数				
	計画数	検査数		微生物	残留 農薬	食品 添加物	動物用 医薬品	その他
魚介類及び魚介類加工品	23	7	0	7	-	-	-	-
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	5	0	5	-	5	-	-
卵及びその加工品	4	5	0	-	-	-	5	-
乳・乳製品及び乳類加工品	22	16	0	16	-	-	5	16*1
穀類及びその加工品	18	14	0	14	-	14	-	-
菓子類	30	5	0	5	-	-	-	-
生野菜及び果物	34	31	0	-	31	-	-	-
野菜果物乾燥品及び加工品	3	3	0	-	-	3	-	3*2
そうざい及びその半製品	30	20	0	20	-	-	-	-
弁当	30	25	0	25	-	-	-	-
酒精飲料	1	0	0	-	-	-	-	-
その他の食品	2	2	0	2	-	-	2	-
合計	202	133	0	94	31	22	12	19

*1 成分規格 *2 シアン

(2) 輸入食品の検査結果

(1) 収去検査結果のうち、市内に流通している輸入果物 6 検体について、残留農薬の検査を実施した結果、違反はありませんでした。



4 食中毒等への対応

(1) 食中毒発生状況

令和4年度の市内における食中毒の発生件数は1件、患者数は1人でした。

市内で発生した食中毒事例

NO	発生年月	喫食者数	患者数	病因物質	原因施設	発生要因
1	令和5年2月	3	1	アニサキス	家庭	原材料の魚介類に寄生、除去不足、冷凍工程無し

～アニサキス食中毒について～

アニサキスは、サバ、アジ、イカ、イワシなどの魚介類の内臓に寄生している長さ2cm程の白い糸状の寄生虫です。アニサキスが寄生している魚介類を生で食べることで、激しい腹痛を引き起こします。

◆予防するには◆

- ・目視で確認して、アニサキスを除去してください。
- ・魚が死ぬと内臓から筋肉に移行するので、速やかに内臓を除去しましょう。
- ・加熱か冷凍で死滅するため、加熱調理か冷凍保存(-20℃で24時間以上)してください。
※酢じめや塩漬けにしてもアニサキスは死滅しません。

(2) 食品等の苦情相談

購入した食品や飲食店で提供された食品等について、市民等から36件の苦情相談が寄せられ、施設の調査、指導を実施しました。

施設における不衛生な取扱い（施設の清掃不十分等）、異物混入、下痢や腹痛等を訴える有症苦情などについての相談がありました。

食品群別苦情件数

分類	件数
乳・乳製品乳類加工品	1
魚介類及びその加工品	2
肉・卵類及びその加工品	3
穀類及びその加工品	1
野菜類（豆類を含む）及びその加工品	5
菓子類	1
複合調理品	13
施設に関するもの	10
合計	36

内容別苦情件数

分類	件数
異物	8
カビ	0
腐敗・変敗	1
異味・異臭	2
不衛生取扱管理	12
有症苦情	8
その他	5
合計	36

5 食品衛生についての情報提供・意見交換・普及啓発

食品等事業者及び市民等に対し、ホームページ、広報よこすか、食品衛生講習会等において食中毒予防や食の安全に関する情報提供を行いました。

(1) 食品衛生講習会

食品の衛生管理や食中毒予防の徹底を図るため、食品衛生責任者や消費者等を対象に講習会を開催しています。令和4年度も新型コロナウイルス感染症拡大の影響で必要最小限の実施となりました。食品衛生責任者に対する講習は、動画配信又は対面形式で希望に応じて実施し、食中毒予防対策とHACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を中心に説明しました。

食品衛生講習会

講習会対象者	回数	受講者数
食品衛生責任者	4	2,704
食品等取扱者	3	59
消費者	4	70
合計	11	2,833



(2) 横須賀市食の安全懇話会

食の安全懇話会は、消費者、生産者、食品営業者、行政担当者により構成され、横須賀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や意見交換等を行うため、定期的を開催しています。

令和4年度は、書面及び対面形式にて実施しました。横須賀市食品衛生監視指導計画（案）や、HACCP（ハサップ）に関するご質問やご意見をいただきました。

開催日時	テーマ
令和4年7月 （書面開催）	<ul style="list-style-type: none"> 令和4年度横須賀市食品衛生監視指導計画について 令和3年度横須賀市食品衛生監視指導結果について
令和5年1月 （対面開催）	<ul style="list-style-type: none"> 令和4年度夏期・年末一斉調査結果について 令和5年度横須賀市食品衛生監視指導計画（案）について

(3) 食のセミナー

食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した。

開催日時：令和5年3月10日（金）午後2時から午後3時30分

場所：横須賀市ウェルシティ市民プラザ5階第1学習室

講師：保健所生活衛生課 動物愛護センター所長 高義 浩和

テーマ：ジビエについて ～「野生動物を食べること」を考える～



食のセミナー2023

ジビエについて

～「野生動物を食べること」を考える～

●日時 令和5年3月10日(金)
14:00から15:30まで

●場所 ウェルシティ市民プラザ5F 第1学習室
(横須賀市西逸見町1-38-11)

●講師 横須賀市 保健所生活衛生課
動物愛護センター 所長 獣医師 高義 浩和

事前申込制
定員45名
参加無料

(4) 「食中毒予防&食品衛生キャンペーン」

令和4年度は、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。

6 食品等事業者による自主的な衛生管理の推進

食品等事業者による食品衛生意識の高揚を図るため、食品衛生の普及向上に貢献した功労者及び優良施設の市長表彰を行いました。

また、知事表彰及び厚生労働大臣表彰の功労者として、2名を推薦しました。

市長表彰

食品衛生功労者	2名
食品衛生優良施設	1施設

推薦

神奈川県保健衛生表彰知事表彰 (食品衛生関係功労者)	1名
食品衛生事業功労者厚生労働大臣表彰 (食品衛生功労者)	1名

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 F A X 046-824-2192
E-mail hls-hw@city.yokosuka.kanagawa.jp

この結果については、横須賀市ホームページからでもご覧になれます。
「ホーム>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」