

令和6年度 食品衛生監視指導結果



令和7年(2025年)6月

横須賀市

令和6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6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。

1 実施期間

令和6年（2024年）4月1日～令和7年（2025年）3月31日

2 重点監視指導項目

(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

ノロウイルスを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を指導し、また、ノロウイルスに感染した調理従事者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助言指導しました。

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) 集団給食施設等監視指導

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、食品営業施設に対し一年を通して延べ3,126件の立入検査を行いました。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。

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。

また、市内で開催された大規模イベントにおいて、食品を取り扱う屋台やテントの出店者に対し、食品の温度管理や適切な取扱い等について指導した他、警察、消防と合同で夜間に飲食店を巡回し、食中毒予防の啓発と衛生指導を行いました。

対象施設等	延べ 立入件数	主な指導内容
集団給食施設 (学校、保育園、社会福祉施設等)	317	<ul style="list-style-type: none"> 施設の衛生状態の保持 異物混入防止に関する注意喚起 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)	95	<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 HACCP に沿った衛生管理の実施、記録の保存

4 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183 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	20	0	20	-	-	-	-
食肉・食肉製品及び食肉加工品	5	2	0	2	-	2	-	-
卵及びその加工品	4	5	0	-	-	-	5	-
乳・乳製品及び乳類加工品	22	21	0	21	-	-	5	21*1
穀類及びその加工品	18	13	0	13	-	13	-	-
菓子類	30	9	0	9	-	-	-	-
生野菜及び果物	34	34	0	-	34	-	-	-
野菜果物加工品	3	3	0	-	-	3	-	3*2
そうざい及びその半製品	30	35	0	35	-	-	-	-
弁当	30	35	0	35	-	-	-	-
酒精飲料	1	2	0	-	-	2	-	-
その他の食品	2	4	0	2	-	-	2	-
合計	202	183	0	137	34	20	12	24

*1 成分規格 *2 シアン

(2) 輸入食品の検査結果

上記の(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、残留農薬および防ばい剤の検査を実施した結果、違反はありませんでした。

5 食中毒等への対応

(1) 食中毒発生状況

令和 6 年度の市内における食中毒の発生件数は 2 件、患者数は 6 人でした。

市内で発生した食中毒事例

NO	発生年月	患者数 (喫食者数)	病因物質	原因 施設	発生要因
1	令和 7 年 2 月	2 (2)	カンピロバクター	飲食店	原材料が汚染、手指及び調理器具を介した二次汚染、加熱不十分
2	令和 7 年 3 月	4 (10)	ノロウイルス	飲食店	原材料が汚染、手指及び調理器具を介した二次汚染、加熱不十分

(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 50 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）、下痢や腹痛等を訴える有症苦情、異物混入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	0
魚介類及びその加工品	1
肉・卵類及びその加工品	8
穀類及びその加工品	0
野菜類（豆類を含む）及びその加工品	3
菓子類	1
複合調理品等	18
施設に関するもの	19
合計	50

内容別苦情件数

分類	件数
異物	4
カビ	0
腐敗・変敗	4
異味・異臭	2
不衛生取扱管理	19
容器包装の不良	0
添加物	0
有症苦情	18
その他	3
合計	50

6 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、SNS、広報よこすか、食品衛生講習会、セミナー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。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	受講者数
食品衛生責任者	2,290
食品等取扱者	409
消費者	35
合計	2,734

(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、定期的に開催しています。

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6年7月	・令和6年度横須賀市食品衛生監視指導計画について ・令和5年度横須賀市食品衛生監視指導結果について
令和7年1月	・令和6年度夏期・年末一斉調査結果について ・令和7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7年1月22日(水)

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3階
第1研修室

講 師：畝山 智香子氏

(国立医薬品食品衛生研究所 客員研究員)

テ ー マ：健康食品のことがよくわかるお話



(4) 食中毒予防&食品衛生キャンペーン

令和6年8月2日(金)、横須賀モアーズ・ストリートにおいて、横須賀食品衛生協会主催の食中毒予防&食品衛生キャンペーンに参加しました。横須賀食品衛生協会と合同で周辺店舗への巡回指導を行うとともに、市民の皆様へ食中毒予防や食品等の衛生的な取扱いを呼

びかけました。

令和6年10月6日（日）、第23回よこすかさかな祭りにおいて、横須賀食品衛生協会と
合同で、市民の皆様に食中毒予防や食品等の衛生的な取扱いを呼びかけました。

7 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。

市長表彰

食品衛生功労者	2名
食品衛生優良施設	1施設

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

E-mail hls-hw@city.yokosuka.kanagawa.jp