

令和 7 年度横須賀市年末一斉監視結果

令和 8 年（2026 年）2 月

「令和 7 年度横須賀市食品衛生監視指導計画」に基づき、食品流通量が増加する年末に、食中毒の発生防止及び不良食品等を排除し、食の安全を守るため、年末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 7 年 11 月 1 日（土）～12 月 31 日（水）

2 実施結果

(1) 食品の収去（抜取）検査

食品製造施設及び食品販売施設から、乳・乳製品及びその加工品、生野菜及び果物 9 検体を収去し、微生物、残留農薬及びその他の検査を実施しました。その結果、食品衛生法で規定する残留農薬基準を超過した食品が 1 件あり、関係機関と連携し、再発防止を指導しました。

分 類	検体数	違 反	検 査 内 容		
			微生物	残留農薬	その他
乳・乳製品及びその加工品	5	0	5	－	5
生 野 菜 及 び 果 物	4	1	－	4	－
合 計	9	1	5	4	5

【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

微 生 物：汚染の指標となる細菌数や大腸菌群等

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

そ の 他：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、飲食店及び食品販売施設等、延べ 332 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、48 施設に延べ 63 件の改善指導を行いました。

改善指導件数	内 訳	主 な 指 導 内 容
延べ 63 件	衛生管理 26 件	・ HACCP の実施及び記録の保存 ・ 食品等の衛生的な取扱い (食品の温度管理、十分な加熱、適切な手洗い等)
	施設管理 31 件	・ 施設の補修・改善及び清掃 ・ 手洗い器の活用、再汚染防止構造への改修、石けんの設置 ・ 洗剤等の管理（容器に薬剤名を記載）
	その他 6 件	・ 食品衛生責任者講習会の受講 ・ 食品表示の不備

(3) 食品衛生についての情報提供・普及啓発

市民等に対し、SNS に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。

また、食品等取扱者に対し、食中毒予防に関する知識の習得と食品の衛生管理等の周知をはかるため、食品衛生講習会を実施しました。

知って防ごう！ノロウイルス



● ウイルスの特徴

感染力が非常に強く、少ないウイルスでも多くの人に感染します。主な症状は、吐き気、おう吐、下痢、腹痛です。回復後もウイルスの排せつが続くため注意が必要です。

● 3つの感染ルート

- ① 食べ物→人 ・二枚貝などのノロウイルスに汚染された食品を食べることによる感染
- ② 人→人 ・感染者の便やおう吐物を触った手指を介して口から感染
 ・空気中に浮遊したウイルスを吸い込むことによる感染
- ③ 人→食べ物→人 ・感染者が調理した食べ物を介しての感染

● 食中毒の予防方法

- ① 手洗いはしっかりと
- ② 食材は中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱しましょう
- ③ 調理器具等の殺菌も忘れずに
(85℃以上の熱湯で 1 分以上または 0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液等で行う)



● 感染拡大を防止しよう！

感染者の便やおう吐物からも感染します。便やおう吐物が乾燥する前に、すばやく処理しましょう。処理は、使い捨てのガウン、マスク、手袋等を使い、換気しながら行いましょう。

- ① 便やおう吐物をペーパータオル等で外側から内側に静かに拭き取ります。
- ② すぐにビニール袋に入れ密封しましょう。
0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度入れるとより効果的です。
- ③ 汚染された場所を 0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに浸したペーパータオル等で消毒しましょう。

● 症状が現れない不顕性感染に注意

感染しても症状が出ない状態を「不顕性感染」といいます。不顕性感染でも、ノロウイルスは便中へ排せつされます。そのため、自分が感染していることに気づかず、周囲にウイルスをうつす危険があります。周囲に感染者がいる場合などは、「もしかしたら感染しているかも」と感染の可能性を意識して、しっかり手洗いなどを行うことが大切です。

横須賀市民生局健康部保健所生活衛生課食品保健係

電話 046-824-2191 (直通)