

Ⅱ 食中毒・食品に関する相談・届出発生時の対応

1 食中毒など健康被害発生時の対応

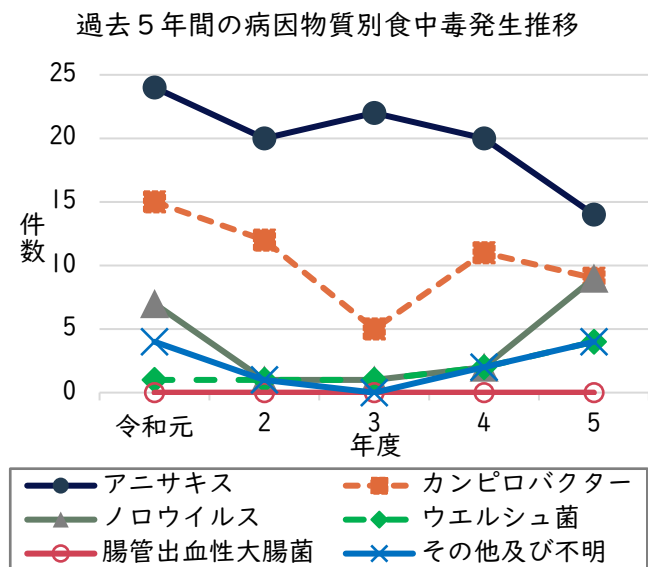
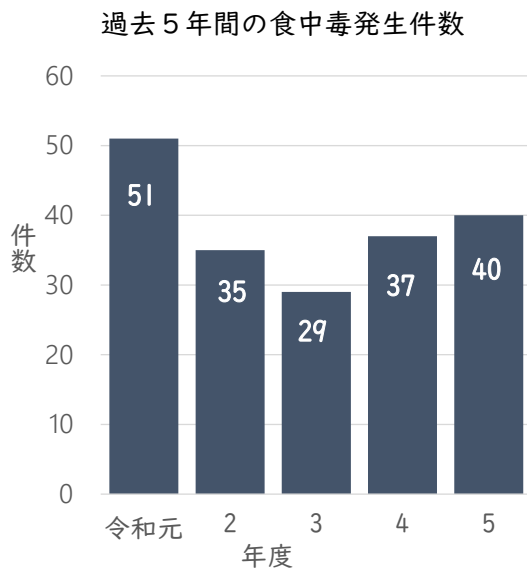
食中毒や感染症の発生時には、感染症担当部門と連携し、被害の拡大防止と原因究明の調査及び再発防止のための措置を行いました。

食中毒発生件数はアニサキスを原因とするものが最も多く、35%を占めました。患者数ではウエルシュ菌によるものが最多でした。

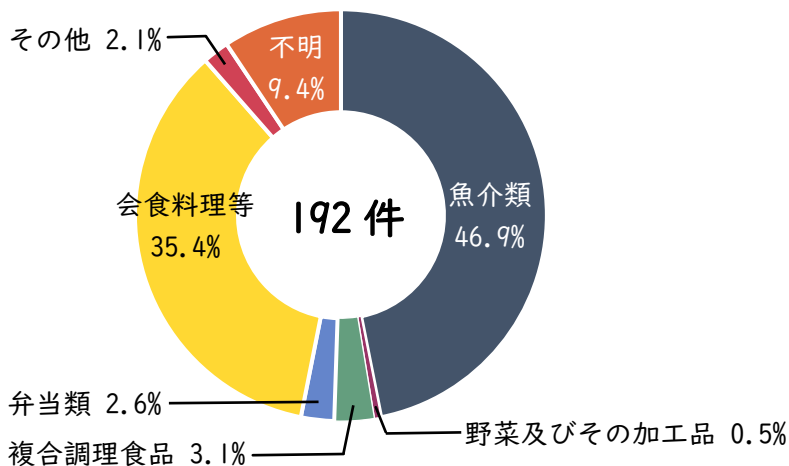
【令和5年度 病因物質別食中毒発生状況（横浜市）】

病因物質	発生件数	患者数	病因物質	発生件数	患者数
アニサキス（寄生虫）	14件	15人	病原大腸菌	1件	6人
カンピロバクター	9件	29人	黄色ぶどう球菌	1件	3人
ノロウイルス	9件	154人	サルモネラ属菌	1件	3人
ウエルシュ菌	4件	362人	植物性自然毒	1件	2人
			合計	40件	574人

【過去5年間の食中毒発生状況（横浜市）】



過去5年間の原因食品別食中毒発生件数



2 食品に関する届出や相談への対応

消費者から食品の腐敗・変敗や異物混入、体調不良などに関する届出があった場合は、原因究明のための調査や異物の同定検査、便や食品の検査などを実施し、食品等事業者に対して再発防止のための指導を行いました。食品等取扱施設が他自治体にある場合は、所管自治体と連携し、調査を実施しました。

【過去5年間の食品などの衛生に関する届出・相談件数】

年度	届出・相談件数
令和元年度	625件
令和2年度	444件
令和3年度	398件
令和4年度	576件
令和5年度	761件

【食品などの衛生に関する届出・相談件数とその事例】

届出・相談内容	届出・相談件数	主な事例
有症※	496件	弁当を喫食後、体調不良を呈した
不衛生取扱管理	95件	飲食店の客席にねずみが出た
異物混入	82件	肉まんにビニール片が混入していた
異味・異臭	27件	干し芋から薬品のような異臭がした
カビの発生	5件	和生菓子にカビが発生していた
表示	5件	詰め合わせ菓子の賞味期限表示が欠落していた
腐敗・変敗	4件	購入したタラコが腐敗していた
容器包装の不良	3件	うなぎ蒲焼の包装に穴が開いていた
その他	44件	中心部が生焼けのハンバーグを提供された
合計	761件	

※ 健康被害の届出のうち、原因食品や原因施設、原因菌などの特定に至らず、食中毒と判断しなかったもの

【市内検査機関で実施した届出食品などに係る検査】

検査内容		検体数	
食中毒・有症の届出等に係る検査	食中毒菌	便 器具・手指などのふきとり、食品	1,644検体 377検体
	ウイルス	便 器具・手指などのふきとり、食品	1,379検体 363検体
	寄生虫	便 食品	14検体 0検体
	カビなど	届出食品（洋生菓子）	1検体
	植物性自然毒	スイセン	2検体
異物の同定検査など		金属片、プラスチック片など	19検体
		カビ・腐敗・変敗など	1検体
		昆虫など	6検体
		その他（動物性異物）	4検体
合計			3,810検体