

## 平成30年度 横浜市食品衛生監視指導計画を策定しました

横浜市民の安全で豊かな食を目指して  
「施設の監視」「食品の検査」「情報発信」を推進します

横浜市では、食の安全・安心を推進するため、毎年度、食品衛生法及び関係法令に基づき、市民の皆様の御意見を参考に、「横浜市食品衛生監視指導計画」を策定しています。

この計画に基づき、食品衛生関係営業施設の監視指導等を効率的に実施し、食中毒防止や違反食品の排除に努めます。

### 平成30年度の重点事業

- ・ 社会福祉施設等の食中毒予防
- ・ 腸管出血性大腸菌（O157等）及びカンピロバクター食中毒の発生防止
- ・ HACCP※導入支援
- ・ 食物アレルギーによる健康被害の防止
- ・ 食品の適正表示の推進

※ HACCP（ハサップ）とは

平成30年度に義務化される衛生管理手法です。原材料の受入れから製品の出荷までの全ての工程の中で、微生物による汚染や異物混入等の危害要因を分析し、その危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を継続的に管理・記録します。

○主な配布場所：各区役所、行政サービスコーナー、市民情報センター

別添「平成30年度 横浜市食品衛生監視指導計画（概要版）」

詳細版については <http://www.city.yokohama.lg.jp/kenko/syoku-anzen/8/>  
をご覧ください。



お問合せ先

健康福祉局食品衛生課長

保 英樹

Tel 045-671-2435