

## 今すぐ実践！家庭の食中毒予防

食中毒予防の基本は、**食中毒菌・ウイルス**を  
**つけない！ ふやさない！ やっつける！**

### つけない！

「料理する前」「肉・魚を触った後」「食事の前」は**手をよく洗**いましょう。調理の**順番を工夫**したり、肉と野菜で**調理器具を使い分け**たりしましょう。

### ふやさない！

冷凍品の解凍は、**常温ではなく冷蔵庫**で行いましょう。カレーや煮物など残った食品は室温にそのまま放置せず、**冷蔵庫で保管**しましょう。

### やっつける！

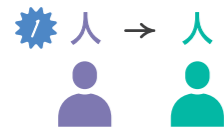
お肉は**中心部までしっかり焼き**ましょう。ひき肉・味付け肉・成形肉は、内部にも食中毒菌がいる可能性が高いので、特に注意して火を通しましょう。

- ① 飲食店のメニューにあっても「生・半生の鶏肉」などを食べるのはやめましょう。
- ① 焼肉やしゃぶしゃぶでは、トングや箸を「生肉用」と「加熱済み肉用」でしっかり使い分けましょう。

## 食中毒・感染性胃腸炎の原因となるノロウイルス

ノロウイルスは、**口から入る**ことで感染します。

大きく分けて**感染ルートは3つ**あります。



感染者のふん便やおう吐物から



感染者が調理した食べ物から



ノロウイルスに汚染された二枚貝や井戸水などから

- ① 「トイレの後」「食事前」「調理前」は**せっけん**を使用して手を洗いましょう。
- ① ノロウイルスに汚染されている可能性がある二枚貝(カキ、アサリ、シジミなど)は中心部を85～90℃で90秒以上加熱して食べましょう。
- ① 感染者のふん便・おう吐物は密封して廃棄し、汚染の可能性がある場所(ドアノブや手すり)を広く消毒しましょう。
- ① 消毒には塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)が効果的です。

皆さまから寄せられたご意見を参考に食品衛生監視指導計画を作成しています。毎年、年明けに意見募集を行っていますのでぜひ、ご意見・ご要望をお寄せください。

困ったときは、お住まいの区的生活衛生課にご相談ください！



## 知っておきたい

# 「安全に食べる」って どういうこと？



動画でも予防や対策を紹介しています！  
そのお肉ちゃんと焼けてる？  
～カンピロバクター食中毒のお話～



「横浜市食品衛生監視指導計画」本編は各福祉保健センターの窓口や「食の安全ヨコハマWEB」でご覧になれます。

食の安全  
ヨコハマ  
WEB



→ 横浜市では皆さまから寄せられたご意見を参考に  
食の安全・安心を守るため、さまざまな取組を行っています。

さまざまな取組を、  
中面で紹介しています！



# みんなで取り組む安全で豊かな食生活

食の安全は、横浜市、事業者、市民の皆さまが協力して守られます。安全な食品が流通すること、正しい情報を知ることで皆さまが安心して多様な食品を選ぶことができ、豊かな食生活が送れます。

## 横浜市の取組

### 1 検査

市内のスーパーや市場などで販売される食品を抜き取り、違反している食品はないかチェックします。残留農薬、食品添加物、細菌などについて検査しています。



### 2 監視

飲食店、食品工場、給食施設などに立ち入って、調理環境や衛生状態、食品の取扱い方法をチェックし、基準を満たしているかを監視します。



### 3 情報提供

市民や事業者（飲食店・食品工場・給食施設など）へ、講習会・チラシ・ウェブページを通して、食中毒予防や食品表示についての情報を広くお知らせします。



食品の製造・提供施設

飲食店・食品工場・販売店・市場 など

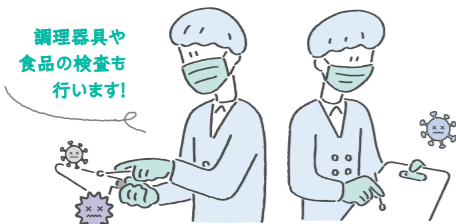
給食施設

小学校・保育所・高齢者施設 など

給食施設へは特にノロウイルス、腸管出血性大腸菌、食物アレルギー対策に力を入れて指導しています。

#### 食中毒予防 ノロウイルス対策の指導

カンピロバクター、ノロウイルス、アニサキスなどによる食中毒を未然に防ぐため、飲食店や食品工場を訪れ、手洗いの徹底、食品・調理器具の取扱いについて指導します。



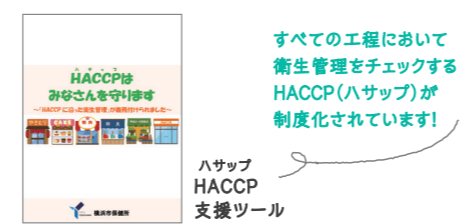
#### 肉の提供・販売・取扱いに関する指導

肉は十分に焼いて提供するように指導し、生・半生の肉を使用するメニューの危険性を伝えます。お客さんが肉を焼いて食べるときは十分に焼くことを伝えるよう指導します。



#### 自主衛生管理の支援

事業者が自主的に衛生管理に努められるよう支援し、相談に対応します。食品衛生責任者の設置や講習会の受講をすすめ、衛生管理のマニュアル作りをサポートします。



#### O157などの 腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌は、腹痛や下痢を引き起こし、重症化することもあります。生肉だけでなく生野菜にもついていることがあり、生で食べる野菜・果物には、十分な洗浄や消毒が必要であることを伝えています。



#### 食物アレルギー対策

小学校や保育所で調理された食品の検査を実施し、アレルゲン混入防止対策を確認します。市販品もアレルゲンの検査を行い、食品表示が適正かチェックします。



#### 食中毒などが発生したら

施設を調査して、病院や検査機関と協力して原因を調べます。原因となった施設には、被害拡大防止と再発防止の指導を行い、十分な対策がとられたことを確認します。

#### 法律に違反した食品などには

食品ごとに細菌や農薬などの基準が法律で決められています。検査で、基準を超える細菌が検出された場合や日本では使用できない添加物が検出された場合は、原因となった施設へ再発防止について指導します。事業者には違反食品が流通しないよう、回収や廃棄などを指導します。

「知る」から「行動」へ

## 事業者の行動

### 自主的な衛生管理

横浜市の支援を受けながら、自主的に衛生管理マニュアルを作成するなど、調理室や製造室などの衛生状態を向上します。

- ・飲食店
- ・食品工場
- ・販売店
- ・給食施設 など

### リスクコミュニケーション

食の安全に関する意見交換を行います。

シンポジウムを開催しています。

## 市民の行動

### 情報活用

横浜市が提供する情報をもとに、食中毒予防に関心を持ち、食品購入の際に食品表示を確認するなど、食の安全に気を配ります。



- ☑ 下痢をしていない
- ☑ 吐き気がない



※令和3年度の重点事業は、新型コロナウイルス感染症の影響により、計画どおりの実施ができませんでしたが、十分に感染拡大防止対策を取った上で可能な限り実施しました。

# 「新しい生活様式」に対応した >>> 食品衛生対策

## テイクアウトやデリバリーにより提供される食品の食中毒予防対策

- 新型コロナウイルス感染症の影響を受け、テイクアウトやデリバリーなど「新しい生活様式」に対応した営業形態が増加しました。
- >> これらの営業形態では、店舗で調理後、すぐに食べる場合に比べ、より徹底した衛生管理が求められるため、飲食店など1,114施設に立入検査を実施し、適切な温度管理の徹底などの指導を行いました。
- >> テイクアウトやデリバリーを利用する消費者に対し、チラシやウェブページなどを活用して、購入後はすぐに食べることや食べる前には十分に手を洗うことなどの啓発を行いました。



## 社会福祉施設などへの食中毒予防対策

- >> 高齢者施設や保育園などの社会福祉関連施設及び大量調理を行う食事提供施設(小学校、ホテル、仕出し屋など)におけるノロウイルスなどの食中毒を未然に防ぐため、604施設に対して立入検査を実施しました。

なお、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、一部の施設については立入検査を中止し、日々の衛生管理記録などの書類の確認による点検を213施設に対して実施しました。

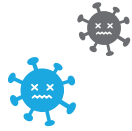


- >> 社会福祉施設の職員(栄養士、調理員など)を対象とした衛生講習会については、従来の集合型に加えて、パソコンやタブレット端末で都合の良い時間に講習を受けることができるeラーニング形式でも実施しました。
- >> eラーニング形式の講習会は、1,082人が受講しました。

## 東京2020オリンピック・パラリンピック対策

- 東京2020オリンピック・パラリンピックにおいて、横浜市内では、オリンピック開催期間中に横浜スタジアム及び横浜国際総合競技場で試合が開催されました。
- >> 大会開催前は、弁当・ケータリングなどの製造施設や競技会場内調理場などの食品取扱施設302施設に対して立入検査を実施しました。
- >> 大会当日は、弁当の保管場所や調理場など延べ35施設について、立入検査を行いました。





# 食中毒予防対策



## 施設に対して

例年、発生件数が多い「カンピロバクター食中毒」や、症状が重篤化しやすい「腸管出血性大腸菌」による食中毒を予防するため、**肉を取り扱う施設3,400施設に対して、重点的な立入検査**を行いました。

## 消費者に対して

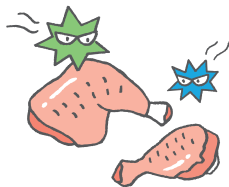
乳幼児健診などで、約138,400枚のチラシを配布し、肉は中心部まで十分に加熱した上で食べるよう啓発を行いました。

〈令和3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
アニサキス(寄生虫)	22件	23人
カンピロバクター	5件	21人
ノロウイルス	1件	39人
ウエルシュ菌	1件	14人
合計	29件	97人

## 生焼けのお肉は危険!

市内に流通する鶏肉の抜取検査を実施したところ、**約40%からカンピロバクターが検出**されました。加熱不十分な肉は食中毒のリスクが非常に高くなります。**肉は中心部まで十分に加熱してから食べるように**しましょう。



## 煮込み料理に注意しましょう!

ウエルシュ菌は、肉や土壌などに存在しており、芽胞という殻をつくることで高温にも耐えられる菌です。43~45℃で活発に増殖し、ウエルシュ菌が増殖した食品を食べることで腹痛や下痢を起こします。菌が増えやすい温度になる時間を最小限にするため、調理した食品は**すぐに食べるか、保管する場合は容器などに小分け後に冷却し、冷蔵庫で保管**しましょう。また、保管した食品を食べる際は、十分に加熱しましょう。



## 「栄養成分表示」活用の周知

食品表示の中でも「栄養成分表示」により、食品に含まれる栄養素の量を知ることができ、健康づくりに役立てることができます。消費者に対して、「栄養成分表示」の見方や活用方法を周知啓発するため、**区役所窓口などでチラシを配布したほか、アニメーション動画を作成し、相鉄線の車内映像広告において放映**しました。

動画でチェック!!

食品表示を活用しよう ~栄養成分表示で健康づくり~  
<https://www.youtube.com/watch?v=6meXwcxIHmk>



## ご意見・ご要望をお寄せください!

皆様から寄せられたご意見を参考に「食品衛生監視指導計画」を作成しています。来年度の監視指導計画意見募集は令和5年1月に行う予定です。ぜひ、ご意見・ご要望をお寄せください。



「横浜市食品衛生監視指導計画 実施結果」本編は

各福祉保健センターの窓口や「食の安全ヨコハマWEB」で

ご覧になれます。食の安全ヨコハマWEB▶

