

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!

しっかり
手洗いを!



- 調理する前
- 肉・魚を触った後
- 食事の前

そのほか調理する順番の工夫や、肉と野菜で調理器具の使い分けを行う。

ふやさない!

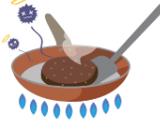
低温保存で
菌の増殖を
抑えよう!



冷凍品の解凍は冷蔵庫で行い、残った食品は室温で放置せず、冷蔵庫で保管する。

やっつける!

中心部を
75℃1分以上
しっかり加熱!



ひき肉、味付け肉、整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す。

- 飲食店利用時には、生や加熱不十分な食肉のメニューは注文しない・食べないようにしましょう。
- 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。

主な
感染ルート

01



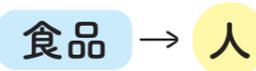
感染者のふん便、おう吐物から

02



感染者が調理した食べ物から

03



ノロウイルスに汚染された二枚貝や井戸水などから

- 「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。
- 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。
- 感染者のふん便、おう吐物は密封して廃棄し、汚染された可能性がある場所や手がよく触れるドアノブや手すりなどは広く消毒しましょう。
- 消毒には塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム溶液)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、1月頃に意見募集を実施していますので、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

「横浜市食品衛生監視指導計画・実施結果」本編や、意見募集のご案内は、各福祉保健センターの窓口で配布しています。また、「食の安全ヨコハマWEB」でもご覧いただけます。

食の安全ヨコハマWEB

横浜市が運営する食の安全情報サイトです。食中毒の予防・対策に関する動画、食品衛生に関する相談窓口や、「横浜市食品衛生監視指導計画・実施結果」本編などについて掲載しています。



よくわかる! 身近な食の安全

横浜市食品衛生監視指導計画
概要版



安全・安心な
食生活のために
私たちが
できることは?

横浜市は、
どのような
取組を
しているの?

食品工場や
飲食店での
衛生管理は?

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。

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、市民の皆さまの相互協力により守られています。安全な食品が流通すること、正しい情報を知ること、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

スーパーや市場などで販売される食品を抜き取り、違反している食品がないか、残留農薬、食品添加物、細菌などについて検査します。



② 監視

飲食店、食品工場、給食施設などに立ち入って、衛生状態や食品の取扱方法をチェックし、必要に応じ指導します。



③ 情報提供

市民の皆さまや、飲食店・食品工場・販売店・給食施設などの事業者の方へ、食中毒予防や食品表示について、講習会・チラシ・ウェブページを通して、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

食中毒予防、ノロウイルス対策の指導

細菌やウイルス、寄生虫などによる食中毒を未然に防ぐため、飲食店や食品工場に立ち入りし、手洗いの徹底、食品や調理器具の取扱いについて確認・指導します。



肉の提供・販売・取扱いに関する指導

カンピロバクターなどによる食中毒を未然に防ぐため、生・半生の肉を使用するメニューの危険性を伝え、肉は十分に焼いて提供するように指導します。食肉販売店には、十分に焼くことをお客さんに伝えるよう指導します。



自主衛生管理の支援

食品衛生責任者の選任や講習会の受講をすすめるとともに、HACCPに沿った衛生管理が適切に運用できるよう衛生管理計画の作成などについて支援します。

(※すべての工程において衛生管理をチェックする) HACCPが制度化されています。



▲HACCP支援ツール

食中毒などが発生したら

医師や患者からの届出に基づいて調査を行い、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、継続的な監視指導を行います。

法律に違反した食品などには

検査の結果、基準を超える細菌や残留農薬が検出された場合や、日本では使用できない食品添加物が検出された場合は、違反食品が流通しないよう、事業者へ回収や廃棄などを指導します。また、原因となった施設に対し再発防止の指導をします。

給食施設

小学校、保育所、高齢者施設など

ノロウイルス対策

調理従事者を介して広がる事例が多くあるため、従事者に対して従事前の体調確認や手洗いの徹底、トイレ使用時の着衣の交換などを指導します。



ボランティアによる食事提供サービスへの支援も実施しています

O157などの腸管出血性大腸菌対策

腸管出血性大腸菌は、感染すると重症化することがあります。生肉だけでなく、生野菜も食中毒の原因となることがあるため、十分な洗浄・消毒について指導します。



熱湯や次亜塩素酸ナトリウム溶液での消毒を推奨

食物アレルギー対策

小学校、保育所で調理された食品を検査し、アレルゲン混入防止対策に問題がないか確認します。流通食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。



事業者の行動

飲食店、食品工場、販売店、給食施設など

自主的な衛生管理

衛生管理計画の作成や実施結果の記録をつけるなど、HACCPに沿った衛生管理に取り組み、調理室や製造室などの衛生状態を向上するように努めます。



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。

市民の行動

情報活用

食中毒予防や食品表示の情報に関心を持ち、予防対策の実践や買い物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。



食の安全を守る横浜市の取組

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を守るための様々な取組を行っています。

01

食品の
検査



02

飲食店
などの
監視指導



03

食品衛生に
関する
情報提供



＼令和4年度に実施した取組の結果を取りまとめました／

主な取組① 肉を原因とする食中毒対策

鶏刺しや鶏のタタキ、加熱不十分な焼鳥・牛肉など、生・加熱不十分な肉を原因とする食中毒が多発しています！

対策

①

発生した食中毒事例を受け、飲食店などへの臨時点検を実施しました

加熱不十分な牛肉による食中毒死亡事例



他都市で、社会通念上「ユッケ」と呼称される加熱不十分な牛肉を原因とした、腸管出血性大腸菌O157による食中毒が発生し、1名の方が亡くなりました。



市内で牛肉を取り扱う飲食店などへの臨時点検を実施しました。

対策

②

カンピロバクター食中毒予防啓発アニメーションを作成・放映しました



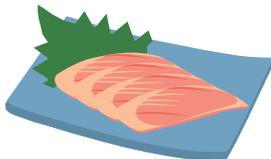
動画公開中!



【動画放映先】

- YouTube広告
- 駅ホームドアビジョン
(みなとみらい線元町・中華街駅、馬車道駅)
- デジタルサイネージ(新横浜駅2号通路)

飲食店での注意事項



生や加熱不十分な食肉のメニューは注文しない・食べないようにしましょう。

中心部を
75℃1分以上



肉を調理する際は、中心部の色が変わるまでしっかり火を通しましょう。

家庭での注意事項



包丁やまな板は、肉と生で食べる食材で使い分けるか、作業ごとによく洗い、熱湯などで消毒しましょう。

市民の皆さまへ

主な取組② テイクアウトやデリバリーなどにおける食中毒予防

近年増加した、新しい営業形態に対する監視指導を強化しました

市民の皆さまへ

テイクアウトやデリバリーでは、店内ですぐに食べる場合に比べ食中毒のリスクが高まります。



利用する際は、

- 食中毒予防のため、購入後すぐに食べましょう。
- 食べる前に手を洗いましょう。



主な取組③ 食品衛生法改正に伴う HACCP 導入・継続支援

食品営業施設に対し、HACCPに沿った衛生管理の導入・継続を支援しました

- 食品衛生法改正により、すべての食品事業者に HACCPに沿った衛生管理が義務付けられました。
- 横浜市では、事業者の導入状況を確認するとともに、eラーニングの実施、チラシの作成などによる支援を行いました。

HACCPに沿った衛生管理の詳細については、「食の安全ヨコハマWEB」をご覧ください▶



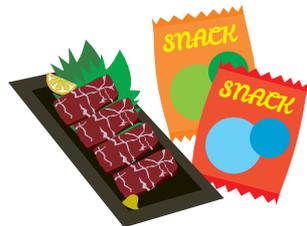
HACCPチラシ

令和4年度の食品検査結果

- 市内に流通する食品など、3,496検体の検査を実施し、違反食品19検体を発見しました。
- 発見した違反食品は、流通防止などの措置を行い、製造者などへの原因究明・改善の指導や、施設を所管する自治体への通報を実施しました。

【主な違反食品】

- 腸管出血性大腸菌O26が検出された馬刺し
- 指定外添加物が検出された輸入菓子 など



トピックス

食物アレルギーの義務表示対象品目に「くるみ」が追加されました

令和5年3月9日に食品表示基準が改正され、食物アレルギーの義務表示対象品目(特定原材料)が「くるみ」を含めた8品目になりました。

【対象品目】

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ



- 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果の本編は、「食の安全ヨコハマWEB」でご覧いただけます。
- 食品衛生監視指導計画について、毎年1月頃に意見募集を行っています。ぜひご意見・ご要望をお寄せください。

