

食の安全 を守る 横浜市の取組

— 主な取組 ① — 大規模イベントにおける食品衛生対策

GREEN×EXPO 2027（横浜グリーンエクスポ）、横浜マラソンをはじめとする大規模イベント開催時における食の安全を確保します。

✓
提供品目の
事前確認



✓
会場や関連する食品
取扱施設の立入検査



特に、横浜グリーンエクスポでは、多種多様な食品の販売・提供や、多くの観光客が宿泊施設や商業施設を利用することが想定されます。会場内外において安全な食事が提供されるよう、事前の点検を通じた指導を行います。

家庭でも
注意!

— 主な取組 ② — 肉を原因とする食中毒予防対策

生や加熱不十分な鶏料理を原因とするカンピロバクター食中毒が多発しています。肉を取り扱う飲食店などへ、十分な加熱や二次汚染防止の徹底などを指導していきます。

予防の
ポイント



中心部を75℃で1分以上



▲食中毒予防
対策動画

✓
十分な
加熱
生や加熱不十分な肉のメニュー
を注文しない、食べない

家庭では、中心部の色が
変わるまで加熱

✓
二次汚染
の防止
肉を切る専用の包丁・まな板を用意
作業切替時には洗浄後、熱湯消毒

家庭でも
注意!

— 主な取組 ③ — ウエルシュ菌による食中毒予防対策

カレー、煮物などの食品を大量調理する施設でウエルシュ菌による食中毒が発生しています。高齢者施設などの給食施設へ、適切な温度管理の徹底などを指導していきます。

ウエルシュ菌とは？

熱に強い「芽胞」をつくり、100℃の加熱でも死滅しません。予防のポイントを守り、菌を増やさないことが重要です。

予防のポイント

【基本の対策】

- ✓ 調理後、すぐに食べる
- ✓ 室温放置しない
- ✓ すぐに食べない場合は
小分けして放冷し、速やかに冷却



【再加熱する場合】

- ✓ よく混ぜて全体を
しっかり加熱





食中毒・感染性胃腸炎の原因となるノロウイルス対策



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▶▶



① 人→人
感染者のふん便、
おう吐物から



② 人→食品→人
感染者が調理した食べ物から



③ 食品→人
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。
- 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。
- 消毒には塩素系消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム溶液)が効果的です。



家庭の食中毒予防



つけない!

しっかり
手洗い!



- 調理する前
- 肉・魚を触った後 ● 食事の前

使用後の調理器具は十分に洗浄・消毒を行う。

増やさない!

低温保存で
菌の増殖を
防止!



冷凍品の解凍は
常温ではなく、冷蔵庫や電子レンジ
を使用して行う。

やっつける!

中心部を
75℃で1分以上
しっかり加熱!



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、 Tongue や箸を「生肉用」と「加熱済み肉用」で使い分けましょう。



食品衛生監視指導計画

皆さまから寄せられたご意見を参考に作成しています。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。

