

## 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。
- ② 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。
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 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時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。

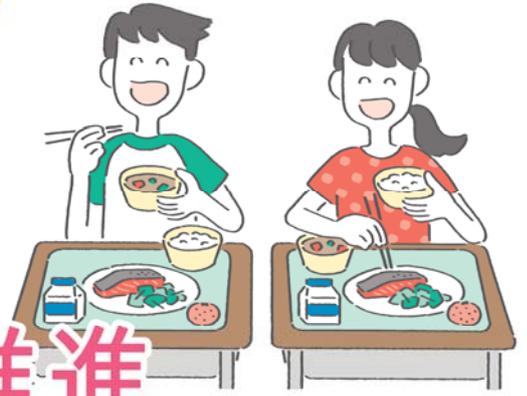
## 市民の行動

### 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。



重点的に実施した事業の結果をお知らせします。  
※令和2年2月中旬から新型コロナウイルス拡大防止のため  
一部立入検査は見合わせました。



# 食品を取り扱う施設に対し、 ハサップ HACCPの導入を推進

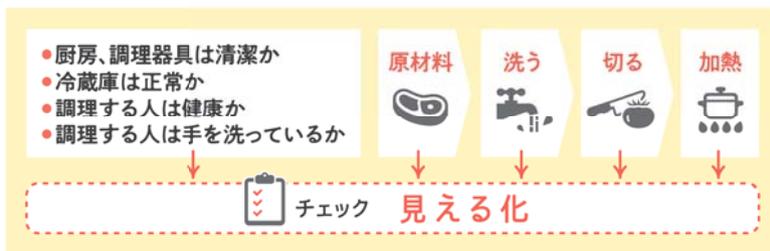
**HACCPとは?** HACCP(ハサップ):Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字です。

食品の原材料の納品から調理・提供までのすべての工程において衛生管理をチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の手法です。これまでは、主に大規模な食品工場や給食施設などで導入されてきましたが、食品衛生法の改正により、令和3年6月から飲食店や量販店(スーパー・コンビニなど)といった小規模な施設を含め、食品を扱う全ての施設でHACCPに沿った衛生管理に取り組むことが求められます。

～横浜市では、すべてのお店にHACCPに沿った衛生管理の導入を促しました。～

## 給食・その他調理を行う施設

調理器具の消毒や手洗いなどの食品を取り扱う際に基本となる衛生管理と、原材料や製造方法などに応じた衛生管理の計画を作成し、実施状況を記録することにより、衛生管理の見える化を行うよう指導をしています。



給食以外にも、飲食店や量販店(スーパー・コンビニ)など18,361件にHACCPに沿った衛生管理に取り組むよう指導しました!

# 大規模イベントにおける 衛生対策

大規模なイベントの開催時には、多くの観光客が市内を訪れます。  
皆様が安心して楽しめるよう、イベントの開催前や当日に衛生点検を行いました。



## ラグビーワールドカップ2019™ 9~11月

- 1 利用者の増加が見込まれる宿泊施設(227施設)や商業施設(1,443施設)などに対して、事前に衛生点検を実施しました。
- 2 会場内や会場周辺で食品を取り扱う施設の監視指導やチラシの配布を行いました。

## 第7回アフリカ開発会議 8月

- 1 レセプション会場で提供される食事の調理施設について、事前に179検体のふきとり検査や196施設に衛生点検を行い、衛生状態を確認しました。
- 2 調理従事者の健康状態の確認や食事の提供方法について衛生点検を実施しました。

## 横浜マラソン2019 11月

- 1 給水所や給水所で提供する食品の製造所に対して衛生点検を実施しました。
- 2 食品を取り扱うボランティアスタッフに衛生講習会を実施しました。





# 食中毒予防対策



## 肉を原因とする食中毒予防対策

食中毒発生件数が多いカンピロバクター食中毒や、症状が重篤になることのある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7,901件について、重点的に衛生点検を実施しました。また、鶏肉の抜取検査を50検体実施し、16検体(32%)からカンピロバクターが検出され、高い汚染状況が確認されました。

## 社会福祉施設等の衛生対策

食中毒が発生した場合、大規模になる可能性のある小学校などの大量調理施設や、症状が重篤になる可能性の高い利用者が多い保育園や高齢者施設など計1,995件に立入をし、重点的に衛生点検を実施しました。



## 令和元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)	24件	24人
カンピロバクター	15件	48人
ノロウイルス	7件	61人
サボウウイルス	2件	64人
セレウス菌	1件	2人
ウェルシュ菌	1件	31人
不明	1件	20人
合計	51件	250人

## ダイヤモンドプリンセス号 停泊時における食中毒予防対策

新型コロナウイルス感染症の影響により、大黒ふ頭に一時期停泊していた大型クルーズ船「ダイヤモンドプリンセス号」へ外部からの飲食物提供が衛生的に行われているか、搬入時に現場調査を行いました。

## 食品衛生に関する情報提供

横浜市では、食の安全について行政・市民・事業者相互の意見交換などを目的にシンポジウムを開催しています。また、食中毒予防キャンペーンやバス・映画館での食中毒予防広告放映で食品衛生に関する情報提供を行っています。



### 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。令和3年度の食品衛生監視指導計画の意見募集は令和3年1月に行います。



「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](#)

