

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！

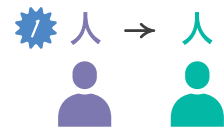
お肉は**中心部までしっかり焼き**ましょう。ひき肉・味付け肉・成形肉は、内部にも食中毒菌がいる可能性が高いので、特に注意して火を通しましょう。

- 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

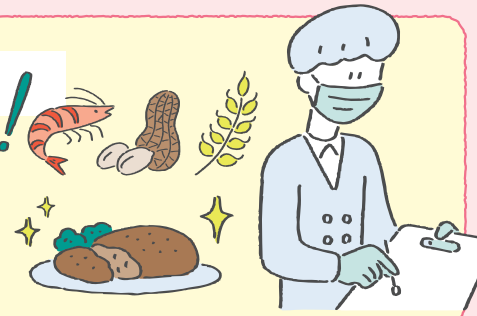
1 検査

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。



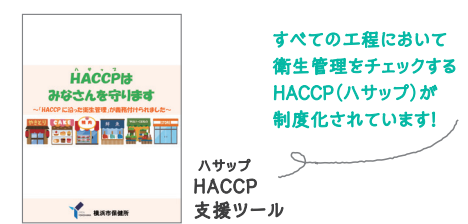
肉の提供・販売・取扱いに関する指導

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。



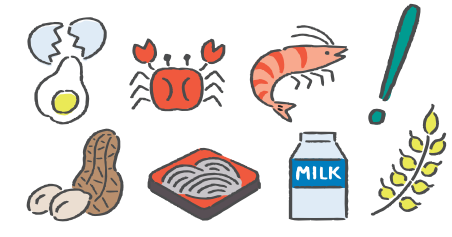
O157などの 腸管出血性大腸菌対策

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2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範囲で実施しました。

「新しい生活様式」 に対応した>>> 食品衛生対策

新型コロナウイルス感染症拡大防止などに伴う業務縮小により、施設への立入検査や食品などの抜取検査を一部中止しました。一方、当初の計画にはなかった飲食店を中心とした新型コロナウイルス感染症拡大防止対策の普及啓発など、社会状況に応じた事業を臨時的に行いました。

1 テイクアウトやデリバリーで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。

- テイクアウトやデリバリーなどの営業形態では、店舗で調理されすぐに食べる場合に比べ、より厳しい衛生管理が求められるため、飲食店など972施設に立ち入り、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など食中毒予防の啓発を行いました。



2 飲食店等に対する 新型コロナウイルス感染症 拡大防止対策の普及

- 新型コロナウイルス感染症拡大防止対策を普及させるため、「業種別ガイドライン」などの内容をまとめたチラシを作成しました。
- 窓口や立入検査、郵送により約62,000枚配布しました。



「業種別
ガイドライン」
チラシ▶

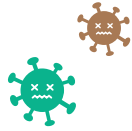


3 「eラーニング」を活用した 食品衛生講習会の実施

- 食品などを取り扱う事業者を対象とした食品衛生講習会では、新型コロナウイルス感染症拡大防止対策のため、従来の集合型に加え、パソコンやタブレットで受講できる「eラーニング」形式でも実施し、約12,000人が受講しました。
- 講習会では、食中毒予防対策や新型コロナウイルス感染症対策の啓発などを行いました。



食中毒予防対策
新型コロナウイルス
感染症対策



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、肉を取り扱う飲食店など3,006施設に対して、立入検査を行いました。

● 新型コロナウイルス感染症の拡大により、区民まつりをはじめとするイベントが中止となり、消費者への啓発の機会は例年と比較して減少しました。そこで、「カンピロバクター食中毒の予防対策」を分かりやすく消費者に伝えるアニメーション動画をインターネット上で配信したほか、市営地下鉄の車内映像広告に放映しました。



〈令和2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)	20件	24人
カンピロバクター	12件	34人
ノロウイルス	1件	134人
ウエルシュ菌	1件	8人
腸炎ビブリオ	1件	3人
合計	35件	203人

動画で
チェック!

そのお肉ちゃんと焼けてる? カンピロバクター食中毒を防ごう!



消毒方法に注意!

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎が流行しています。感染性胃腸炎は、ウイルスが付着した手を介して口に運ばれ、体内に取り込まれることで感染します。新型コロナウイルス感染症の拡大に伴い、アルコールを用いた消毒が浸透しましたが、アルコールはノロウイルスに対して消毒効果が不十分です。嘔吐物の処理や調理器具などの消毒には塩素系漂白剤※(次亜塩素酸ナトリウムなど)が有効です。また、石けんと流水での十分な手洗いも行いましょう。

※皮膚荒れを起こすため、手指などの消毒には使えません。



食品衛生法の改正

令和3年6月1日から改正食品衛生法が本格施行されました。

主な改正内容

- ① HACCPに沿った衛生管理の制度化
- ② 食品用器具・容器包装に対する規制整備
- ③ 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
- ④ 食品等の自主回収制度の創設

食品等の
自主回収

「食品等の自主回収に関する情報」が、オンラインで確認できるようになりました!



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4年1月に行います。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▶

