

アンケートへのご協力ありがとうございました。アンケートの内容について説明します。

食の安全に関する取組について（1， 2， 3）

横浜市では、皆様からのご意見をふまえて『横浜市食品衛生監視指導計画』（以下「監視指導計画」という。）を策定しています。

令和5年度監視指導計画は、①肉を原因とする食中毒対策、②HACCPに沿った衛生管理の導入及び定着支援、③社会福祉施設等の食品衛生対策、④アニサキスをはじめとする魚介類による危害発生防止対策の4項目を重点事業として監視・指導を強化するとともに、市内に流通する食品の抜取検査などを行い、皆様の食の安全・安心の確保に努めていきます。

監視指導計画や食の安全に関する情報は、『食の安全ヨコハマWEB』からご覧いただけます。



カンピロバクター食中毒について（4， 5， 6）

食肉には腸管出血性大腸菌（O157等）をはじめとした食中毒菌が付着していることがあり、生や加熱不十分な食肉を食べることで、食中毒をおこすことがあります。

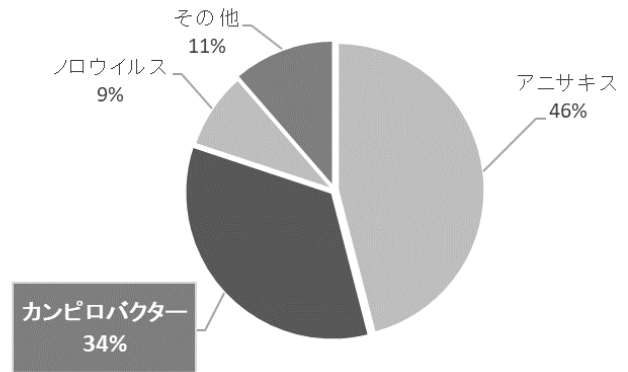
横浜市では、鳥刺しや鶏のタタキ、加熱不十分な焼鳥などによる「カンピロバクター食中毒」が多く発生しており、平成29年度から令和3年度までに発生した食中毒の34%を占めています。

カンピロバクターは鶏・豚・牛などの腸管内に生息しています。少ない菌量でも食中毒を発症し、下痢、腹痛、発熱などの症状がでます。また、まれにカンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺、呼吸困難などをおこす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。指摘されています。

なお、市内で流通している鶏肉の抜取検査では、40%からカンピロバクターが検出されました。
(令和3年度検査結果)

「新鮮だから安全」「お店のメニューだから大丈夫」ではありません！
生や、加熱不十分な肉の使用したメニューは選ばないようにしましょう！
肉は、中までよく火が通ったものを食べましょう！！

横浜市の食中毒発生状況
(平成29年度～令和3年度 原因物質別発生件数割合)



カンピロバクター食中毒の詳細については次のウェブページをご確認ください。

