

食の安全に関するアンケート ～解説編～

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7年度監視指導計画は、①肉を原因とする食中毒対策、②ウエルシュ菌による食中毒予防対策、③HACCPに沿った衛生管理の定着支援の3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。

食の安全ヨコハマ WEB



食中毒予防のポイントについて(4, 5, 6)

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。食中毒を防ぐため、**【食中毒予防3原則】**とよばれる次の3つのポイントに注意しましょう。

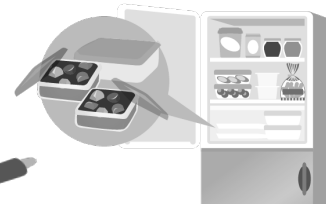
① つけない = 洗う！分ける！

調理を始める前に十分な手洗いを行いましょう。また、生で食べる食材と肉は、包丁やまな板を使い分けるか、作業ごとによく洗い、熱湯などで消毒しましょう。



② ふやさない = すぐ食べる、低温で保存する！

肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。また、購入した食品や作った料理は、なるべくすぐに消費しましょう。



③ やっつける = 加熱処理！

肉を調理する際は、中まで十分な加熱を行いましょう。



△ 注意 △ 生や加熱不十分な鶏肉を食べることによる【カンピロバクター食中毒】が多く発生しています！カンピロバクター食中毒になると、**下痢、腹痛、発熱**などの症状がでます。また、**手足の麻痺や呼吸困難**などをおこす【ギラン・バレー症候群】を発症することがあります。

食中毒の予防方法についてもっと詳しく知りたいときは **食中毒予防キャンペーン**  **で検索！**

お問合せ：横浜市医療局食品衛生課 TEL 045-671-2460 FAX 045-550-3587

各区福祉保健センター生活衛生課 食品衛生係 / 食品衛生担当