

食の安全を守る横浜市の取組

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を守るための様々な取組を行っています。

01

食品の
検査



02

立入
点検



03

食品衛生に
関する
情報提供



＼令和6年度に実施した取組の結果を取りまとめました／

主な取組①

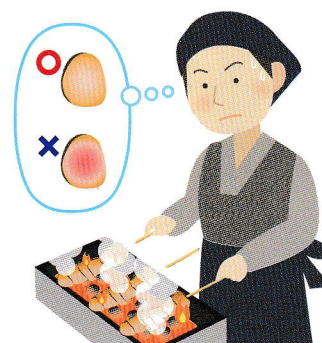
肉を原因とする食中毒予防対策

生の食肉にはカンピロバクターや腸管出血性大腸菌などが付着していることがあり、生や加熱不十分な食肉を原因とする食中毒が多く発生しています。

対策①

食肉を取り扱う飲食店や販売店などに立入点検を実施

- 施設での食肉の取扱い、提供状況を確認し、調理時の十分な加熱や、食品や器具の汚染防止を指導しました。
- 十分な加熱が必要である旨の消費者への適切な情報提供を指導しました。



対策②

ポスターや動画などを活用した啓発

- チラシの配布や肉を原因とする食中毒予防について講習会を実施しました。
- 駅構内へのポスターの掲出やアニメーション動画を活用した啓発を行いました。

ポスター掲出▶



カンピロバクター
食中毒について
(横浜市ウェブサイト)



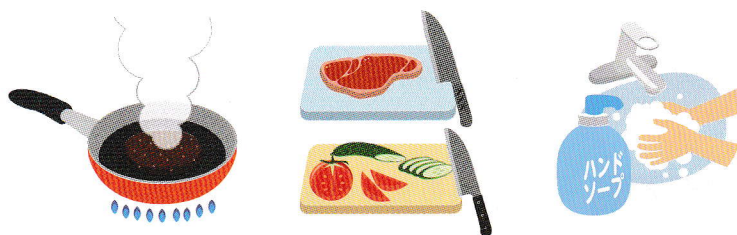
飲食店での予防ポイント



生や加熱不十分な肉のメニューは注文しない、食べない。

肉を焼くためのトングや箸は加熱前後で区別する。

家庭での予防ポイント



中心部まで十分に加熱する。

包丁、まな板は専用にするか、作業切替時に洗浄し消毒する。

肉を触ったあとは、石けんを使って丁寧に手を洗う。

市民の皆さまへ

主な取組②

社会福祉施設などの給食の食品衛生対策

対策

①

ノロウイルスやウエルシュ菌による食中毒予防対策

施設での食品の取扱いや食中毒予防方法などを確認し、調理従事者の健康管理や手洗いの徹底、食品の適切な取扱いなどを指導しました。

対策

②

最新の衛生知識の提供

小学校や社会福祉施設などの職員(栄養士、調理員など)を対象としたeラーニングによる食品衛生講習会やチラシの配布を行いました。



主な取組③

アニサキス食中毒予防対策

アニサキス▶



全長2～3cm程度の寄生虫で、サバ、イワシ、サンマなどに寄生しています。

対策

①

魚介類を取り扱う飲食店や販売店などに立入点検を実施

アニサキス除去の徹底を指導するとともに、アニサキスを死滅させる効果のある冷凍処理(-20℃24時間以上)を推奨しました。

対策

②

市場に流通する魚介類への寄生状況を調査

中央卸売市場に流通している魚介類について、アニサキスの寄生数を計測しました。

寄生状況調査の結果▶
(横浜市ウェブページ)



家庭での予防ポイント

冷凍処理されたものを選ぶか、加熱(中心部を60℃1分以上)すると安心です。



アニサキスは酢、ワサビ、醤油などでは死滅しません。

市民の皆さまへ

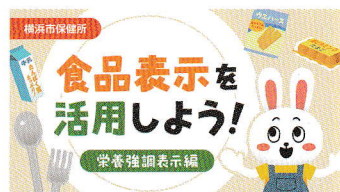
トピックス

栄養成分表示の活用推進

栄養成分表示の見方や活用方法について動画を作成し、横浜市公式YouTubeに公開しました。



栄養成分表示
「減塩編」啓発動画
(横浜市公式YouTube)



栄養成分表示
「栄養強調表示編」啓発動画
(横浜市公式YouTube)

令和6年度の食品検査結果

- 市内に流通する食品など、3,601検体の検査を実施し、12検体の違反食品を発見しました。
- 発見した違反食品は流通防止などの措置を行い、輸入者などを所管する自治体への通報や適正表示後販売などの指導を行いました。

〔主な違反食品〕

- ・使用が認められていない添加物を検出した菓子
- ・日本語表示がない冷凍の鶏肉



- 横浜市食品衛生監視指導計画実施結果の本編は、「食の安全ヨコハマWEB」でご覧いただけます。
- 次年度の食品衛生監視指導計画について、毎年1月頃に意見募集を行っています。ぜひご意見・ご要望をお寄せください。



食の安全ヨコハマWEB▲