

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

飲食店
などの
監視指導



03

食品衛生に
関する
情報提供



＼令和5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

アニサキス食中毒の対策

食中毒発生件数
市内1位

アニサキスはサバ、アジ、サンマ、イワシ、カツホ、イカなどの魚介類に寄生しています。

対策

①

魚介類を扱う飲食店や販売店などに立入点検を実施しました

施設のアニサキス対策の実施状況を確認し、アニサキスの除去の徹底を指導するとともに、予防に有効な冷凍処理(-20℃24時間以上)を推奨しました。



予防には
除去や冷凍

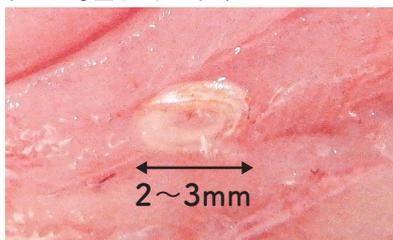


対策

②

市場に流通する魚介類のアニサキス寄生状況を調査しました

サバに寄生したアニサキス



全長
2~3cm



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。調査結果はウェブページで公表しています。

調査結果はこちらをご覧ください。▶
(横浜市ウェブページ)



アニサキス食中毒予防のポイント

●冷凍または加熱



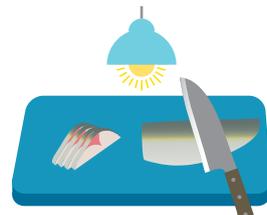
冷凍処理されたものを選んだり、加熱(中心部を60℃1分以上)すると安心です。

●内臓の除去



魚介類の内臓は速やかに取り除き、生の内臓を食べることは避けましょう。

●虫体の除去



手元を明るくし、よく見てアニサキスを取り除きましょう。

市民の皆さまへ

主な取組②

HACCP (ハサップ) 導入・継続支援

食品の安全を守るシステムです！

H Hazard 危害
A Analysis 分析
C Critical 重要
C Control 管理
P Point 点

原材料の受入れから調理・製造、提供・出荷までの工程ごとに管理を行う衛生管理手法です。問題がある製品の提供・出荷を効率的に防ぐことができます。

対策①

飲食店や販売店などに取組状況を確認しました

HACCPに沿った衛生管理の導入状況を確認し、より効果的に、継続して運用するため、食品の抜取検査やふきとり検査による検証などの支援を行いました。

対策②

食品等事業者に HACCP に関する知識を普及しました

集合型やeラーニングによる講習会の実施、チラシの配布などにより、HACCPに沿った衛生管理の取組を推進しました。



主な取組③

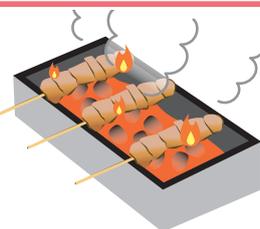
カンピロバクター食中毒の対策

鶏肉の約 40% からカンピロバクターが検出！

食肉を取り扱う飲食店や販売店などに立入点検を実施しました

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、食品や器具の汚染防止、消費者への適切な情報提供などを指導しました。

中心部を75℃1分以上



トピックス

中心部まで加熱が必要なステーキ肉があります

あらかじめ処理された加工肉は、肉の表面に付着している細菌が内部に広がっているおそれがあります。

他自治体で、加熱不十分な加工肉のステーキを原因とする腸管出血性大腸菌O157食中毒も発生しています。

消費期限	〇.〇.〇
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇食品株式会社 横浜市〇〇区〇〇-〇

あらかじめ処理してありますので、中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。

表示を確認！
十分に加熱！



令和5年度の食品検査結果

- 市内に流通する食品など、3,709検体の検査を実施し、違反食品19検体を発見しました。
- 発見した違反食品は流通防止などの措置を行い、製造者などへの原因究明・改善の指導や、所管自治体への通報を行いました。

〔主な違反食品〕

- ・大腸菌群が検出されたアイスクリーム
- ・日本では使用が認められていない添加物が検出された輸入菓子など



- 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▲