

## 8月1日は「市民食品衛生の日」 食中毒予防啓発キャンペーン開催

横浜市では、8月1日を「市民食品衛生の日」と定めています。

今年度は「生や加熱不十分な肉を原因とする食中毒の予防」をテーマに、8月1日を含む期間に2つの大規模啓発キャンペーンを展開することで、食中毒ゼロを目指した啓発を行います。

### ■ 横浜駅みなみ通路で広告ジャック！カンピロバクター食中毒予防啓発キャンペーン

#### 1 趣旨

特に鶏肉を原因としたカンピロバクター食中毒が市内で多く発生していることから、予防啓発を目的とした広告を横浜駅中心に市内各所で掲出します。

#### 2 主な広告掲載場所と期間

- (1) 「横浜駅みなみ通路」デジタルサイネージ  
8月14日（月）～8月20日（日）
- (2) 桜木町駅前「横浜ブルク13」映画上映前コマーシャル  
8月4日（金）～8月17日（木） 他



啓発広告イメージ

#### 3 その他広告掲出情報等

YouTube 広告（8月1日（火）～）や、その他市内各所で広告を掲出します。（詳細はWEB サイト参照）

(URL) <https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryu/shoku/yokohamaWEB/gyomu/eisei/tyuudoku-yobou/Campylobacter2022.html>



### ■ 楽しいイベント盛り沢山！令和5年度食中毒予防キャンペーン

#### 1 趣旨

細菌性食中毒が増加する7月からノロウイルス食中毒が増加する11月にかけて、市内各所で楽しみながら食中毒予防について学べるイベントが開催されるほか、啓発ポスター掲示を行っている（一社）横浜市食品衛生協会の会員店舗において、啓発物品の配布等を行っています。

#### 2 実施

一般社団法人横浜市食品衛生協会、横浜市保健所

#### 3 イベント情報

横浜市内18区で実施します。（詳細はWEB サイト参照）

(URL) <https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryu/shoku/yokohamaWEB/gyomu/eisei/tyuudoku-ibento/shoku-campaign.html>



令和5年度啓発ポスター

#### 4 イベント日程（例）

7月31日 （月）	14時30分～ 15時30分	モザイクモール港北 （市営地下鉄センター北駅前）	食品衛生パル展示、縁日コーナー、 和太鼓演奏、大道芸 等
8月1日 （火）	14時～15時	横浜新都市プラザ（横浜駅東口 そごう横浜店地下2階正面入口前広場）	食中毒予防クイズ（景品有）、消防 音楽隊演奏 等



【裏面あり】

## ■ 生や加熱不十分な肉を原因とする食中毒予防のポイント

### 1 自分で調理を行うとき

肉を調理する際は、中まで十分な加熱を行いましょう。また、肉とその他の食材は、包丁やまな板、トング等の調理器具を使い分けるか、作業ごとによく洗い、熱湯などで消毒しましょう。

特に夏期は、キャンプやバーベキュー、野外での焼肉等、普段と異なる環境で肉を調理する機会が増えます。肉は中心部の色が変わるまでしっかり加熱すること、肉を触ったトングや箸でその他の食材を触らない（肉専用のトングや箸を用意する）ことを徹底し、食中毒を予防しましょう。

### 2 飲食店を利用するとき

生や加熱不十分な食肉のメニューは注文しない・食べないようにしましょう。特に鶏刺しや鶏のタタキ、白レバ刺し等、生や加熱不十分な鶏肉料理は、カンピロバクター食中毒の原因となることがあります。お店のメニューであっても安全とは限らないため、注意してください。

## ■ （参考）カンピロバクター食中毒について

### 1 カンピロバクター食中毒とは

「カンピロバクター」の付着した食品を喫食することで発症する食中毒です。

「カンピロバクター」は細菌の1種で、動物、特に鶏の腸管内に生息し、食鳥処理時に肉が汚染されることにより、鶏肉や鶏レバー等の内臓から高い確率で検出されます。過去に横浜市が行った調査では、横浜市内で流通している鶏肉のうち、最大で約60%からカンピロバクターが検出されました。

原因食品は鶏刺しや鶏のタタキ、白レバ刺し、加熱不十分な焼鳥等、生や加熱不十分な鶏肉です。原因となる食品を喫食してから1～7日程度で、腹痛、下痢、発熱、倦怠感、頭痛、吐き気等の症状が1週間ほど続きます。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、呼吸困難などを起こす「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。

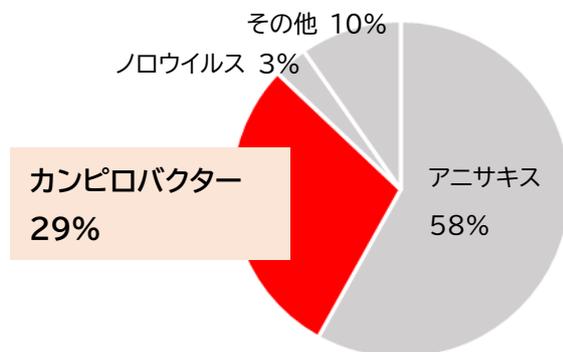
なお、カンピロバクターは十分な加熱（75℃以上の温度で1分以上の加熱）を行えば、死滅させることができます。

### 2 市内発生状況

カンピロバクター食中毒は、近年市内で発生件数が2番目に多い食中毒です。

また、令和4年は患者数が最も多い食中毒の1つでした。

令和4年 原因物質別食中毒発生割合(横浜市)



令和4年 原因物質別患者数(横浜市)

	患者数 (人)
カンピロバクター	33
ウェルシュ菌	33
ノロウイルス	30
アニサキス	18

お問合せ先

医療局食品衛生課 課長 及川 知子 Tel 045-671-2435