

食中毒に気を付けて夏を満喫!

海や山のレジャー等、楽しいことが多い夏。実は、食中毒が発生しやすい季節でもあります。食材に潜む食中毒のリスクに注意して、楽しく夏を過ごしましょう。

イメージキャラクター

食中毒のリスクがどこに潜んでいるか、一緒に確認しましょう



カンピロバクター O157 アニサキス ウェルシュ菌

食中毒予防の動画やクイズを発信中! [港北区 食の安全](#) [検索](#)

食肉類

市内で流通する鶏肉の約40%に付いているよ

カンピロバクター

鶏肉等に付いている細菌で、少量の菌でも下痢等を起こします。

生の肉を食べるのは危険だよ



腸管出血性大腸菌O157

牛肉等に付いている細菌で、激しい腹痛や水様性の下痢、血便等を起こします。



予防法

● 中心部の色が変わり、肉汁が透明になるまでしっかり加熱をする



● 調理器具を使い分ける

そのまま食べる食材と肉は別の器具を使用する



● 焼肉等では肉専用のトングや箸を準備する



自分の箸で生肉に触れない

⚠️肉類は新鮮でも、食中毒菌が肉の内部に付いている場合があります。

店のメニューだから安心ということではありません! 鶏刺しや鶏たたき、生レバー、半生ハンバーグ等は特に危険です。

魚介類

2~3cm程の大きさで、目で見えるよ

アニサキス

サバ、イワシ、イカ等に付いている寄生虫で、食べると激しい腹痛を起こします。



予防法

- 加熱をする
- 刺身は冷凍処理されたものを購入する
- 刺身を切る時は、明るい場所でよく見てアニサキスを取り除く



野菜類

土の中には食中毒を起こす細菌がいて、野菜に付いていることがあります。



予防法

- 流水で洗う
- 野菜の調理は肉や魚を調理する前に行う
- カレー等の煮込み料理は、すぐに食べるか、小分けにして素早く冷まし、冷蔵保管する

常温での放置は危険だよ



手洗いは食中毒予防の基本です

調理前や肉・魚を調理した後、トイレ後は、特によく手を洗いましょう。



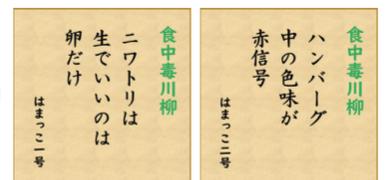
作品募集 みんなで考えよう、食中毒のリスク 港北区食中毒川柳コンテスト

食中毒の予防方法や豆知識、自分で工夫していること等を五・七・五の川柳にしてみませんか。優秀作品者には港北区食品衛生協会から商品をプレゼント! 皆さんの応募をお待ちしています。

- テーマ** 食中毒に関する川柳
- 対象者** 市内在住、在勤、在学の人
- 応募期間** 9月29日(金)まで(消印有効)
- 応募方法** 区ウェブサイトか、ファクスかはがきに郵便番号、住所、氏名、電話番号、作品(川柳)、ペンネームを記入
- 送付先** 〒222-0032 港北区大豆戸町26-1 港北区役所 生活衛生課 食品衛生係

- 発表** 10月下旬(区ウェブサイト) ※優秀作品者には別途連絡
- 注意事項**
 - 未発表の作品に限ります。
 - 応募数に制限はありません。
 - 作品の著作権は港北区役所に帰属します。
 - 個人情報、優秀作品者への連絡及び商品発送のために使用し、その他の目的には使用しません。

作品例



詳細はこちら