



先生、保健の先生に
「夏になると食中毒が起りやすいから
気をつけましょう！」って
言われたんですが、
「食中毒」ってなんですか？



さいきん
細菌やウイルスがついた食べ物や、
毒キノコやふぐなど毒がある食べ物を
食べることで起きる病気のことを
食中毒といいます。

確かに夏場は食中毒が
起りやすい時期だけど、
食中毒は一年中起きるから
注意が必要です。



どんな食べ物が
食中毒を起こすんですか？



こんな食べ物が
食中毒を起こします。
味やにおいは変わらないこともあるから
注意してくださいね。



病原体が作る毒がついた食べ物

- ◎ さいきん細菌が作る毒
- ◎ カビが作る毒 など



毒がある食べ物

- ◎ 毒キノコ・ふぐ
- ◎ 芽の出たじゃがいも
- ◎ 皮が緑色になったじゃがいも など



病原体がついたままの食べ物

- ◎ 生焼けのお肉
- ◎ 加熱不十分な食品 など



くわ
もっと詳しい情報を知りたい方は
「**かながわの食品衛生 - キッズページ -**」の
ホームページをご覧ください。

かながわ食品衛生 キッズ 検索



もっと「食」について知りたい方は！

かながわ食の安全・安心

こうぎ
食品衛生の情報や講座の案内等
様々な情報を配信しています。



@kana_shoku

食の安全・安心相談ダイヤル

ぎもん
食べ物の疑問にお答えするダイヤルです。

045-210-4685

[午前] 8:30 ~ 11:30 [午後] 13:00 ~ 16:30

へいちようび のぞ
土日祝・年末年始の閉庁日を除く

かながわの食育

くわ けいさい
神奈川県の食育について詳しく掲載しています。

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cz6/cnt/f6848/indexsyoku.html>

神奈川県では
「食みらいかながわプラン」のもと、
食育の普及ふきゆうに取り組んでいます。



かながわの 食品衛生

フォー
キッズ
for KIDS



知ろう

防ごう

食中毒

発行：神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課
〒231-8588 横浜市中区日本大通 1

協力：神奈川県教育委員会

イラスト提供：
独立行政法人日本スポーツ振興センター / 政府広報オンライン
内閣府 食品安全委員会ホームページをもとに作成

https://www.fsc.go.jp/kids-box/index.data/anzen50_P07.pdf

食中毒を防ぐための **3** つの約束！



食中毒を防ぐための3つの約束

1

食中毒を起こすものを

つけない

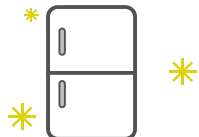


て あら
手洗い

2

食中毒を起こすものを

増やさない



適切な温度管理

れい どう 冷凍	れい ぞう 冷蔵
-15℃以下	10℃以下

3

食中毒を起こすものを

やっつける

定期的な
調理器具の消毒



中心部まで
十分に加熱

75℃ 1分以上

正しい手洗いで、食中毒を予防しよう!



手を水でぬらし、せっけんをつけてよく泡立てます。



手のこうをのばしてよくこすります。左右5秒ずつ洗きましょう。



指先とつめの間をよくこすります。左右5秒ずつ洗きましょう。



左右の指の間もよくこすります。左右5秒ずつ洗きましょう。



親指と手の平をねじるようによく洗います。左右5秒ずつ洗きましょう。

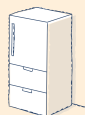


手首も忘れずに洗います。最後にせっけんを20秒かけてよく流します。

お弁当は涼しいところで保管して、なるべく早く食べよう!



保存するとき
冷蔵庫に入れよう!



食べ物を買ったら、寄り道せずにすぐに帰ろう!

お肉はよく焼いてから食べよう!



クイズです!
どちらのお皿のお料理が安全なのかな?



A



B

ヒントはハンバーグの中心の色だよ



答
Aです!

お肉についている病原体は熱に弱い。だから焼いたり煮たりして、お肉の中までしっかり火を通せばいいのよ。



こんな時に手を洗いましょう!

- 食べる前
- 外から帰った後
- トイレの後
- くしゃみをしたときや鼻をかんだ後
- 動物と遊んだ後



★ ①～⑥までを2回繰り返しましょう。★