



お母さん、先生に
「夏になると食中毒が起こりやすいから気をつけましょう！」っていわれたんだけど、食中毒ってなんだろう？



食べ物が原因でかかる病気のことね。夏だけでなく一年中起きるから注意してね。



そうなんだ。
どんな食べ物が食中毒を起こすの？



こんな食べ物が食中毒を起こすのよ！
味やにおいは変わらないこともあるから注意してね！



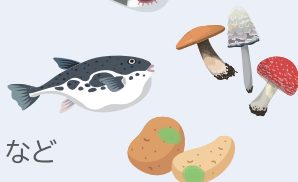
病原体が作る毒がついた食べ物

- ◎ 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 など



病原体がついたままの食べ物

- ◎ 生焼けのお肉
- ◎ 加熱していないお肉 など



もっと詳しい情報を知りたい方は「くわかながわの食品衛生 -キッズページ-」のホームページを見てください。

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！

ツイッター 神奈川県庁生活衛生課公式アカウント

食品衛生のこうざ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

食品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

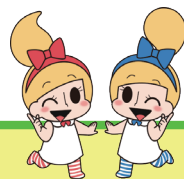
いちはよび のぞ土日祝・年末年始の閉庁日を除く

食みらいかながわプラン

神奈川県くわ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/3plan.html>

このリーフレットは、家に持って帰って家族みんなで見てみよう！



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

食中毒を防ぐための3つの約束！

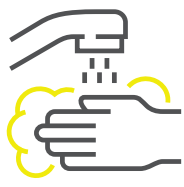


食中毒を防ぐための3つの約束！

1

食中毒を起こすものを

つけない

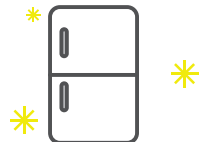


て あら
手洗い

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
-15℃以下

れい ぞう 冷蔵
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

て あら
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あわだてます。



手のこうをのばしてよくこすります。左右5秒ずつあらわします。



指先とつめの間をよくこすります。左右5秒ずつあらわします。



左右の指の間もよくこすります。左右5秒ずつあらわします。



親指と手の平をねじるようによくあらわします。左右5秒ずつあらわします。



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。

★①～⑥までを2回繰り返しましょう。★

料理は作ったら
すぐに食べよう！



ほ ぞん
保存するときは
れい ぞう こ
冷蔵庫に入れよう！



じ けん ほ
食中毒事件簿

じゃがいもの芽にはご用心

じゃがいもの芽や緑色になった皮の部分には吐き気や下痢などを起こすものがふくまれています。

食中毒にならないよう、芽や緑色になった皮をしっかりと取り除くようにしましょう！



あ
調理器具はこまめにしっかり洗い
定期的に消毒しよう！



お肉はよく焼いてから
食べよう！



先生、保護者の方へ

神奈川県では「食みらいかながわプラン2018」のもと、食育の普及に取り組んでいます。このリーフレットは、食育の一環として小学生を対象に「食中毒」をテーマに学んでもらうために作られました。抵抗力の弱い子どもは、食中毒を発症しやすく症状も重篤になりやすい傾向があります。食中毒にならないようにお子様と一緒に考える一助になれば幸いです。