

第7号

食育のための食品安全リーフレット

かながわの 食品衛生 for KIDS

フォー キッズ



知ろう 防ごう 食中毒



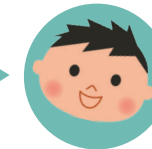
食中毒ってなに？

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！
味やおいしさ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



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お子様と一緒に考える一助になれば幸いです。



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

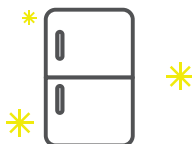


て あら
手洗い

2

食中毒を起こすものを

増やさない



適切な温度管理

ない とう 凍
冷 -15℃以下

ない ぞう 蔵
冷 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



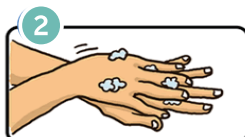
中心部まで
十分に加熱

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えます。



手のこうをのばしてよくこすります。左右5秒ずつ洗いましょう。



指先とつめの間をよくこすります。左右5秒ずつ洗いましょう。



左右の指の間もよくこすります。左右5秒ずつ洗いましょう。



親指と手の平をねじるようによく洗います。左右5秒ずつ洗いましょう。



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。

★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 ぼ 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！



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！



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～」のホームページを見てください。

かながわ食品衛生 キッズ 検索



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 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

神奈川県の食育について詳しく掲載しています。

<http://www.pref.kanagawa.jp/docs/cz6/cnt/3plan.html>