



入ってる？自治会町内会！

横浜FC 小川 航基 選手

こころ豊かに つながる笑顔 元気なとつか

ととつか

2023 No.309 7

■戸塚区のいま■
人口:283,271人
世帯数:125,128世帯
(令和5年6月1日現在)

3 すべての人に健康と福祉を



戸塚のトップスポーツチームと予防スキルを学んでいこう！

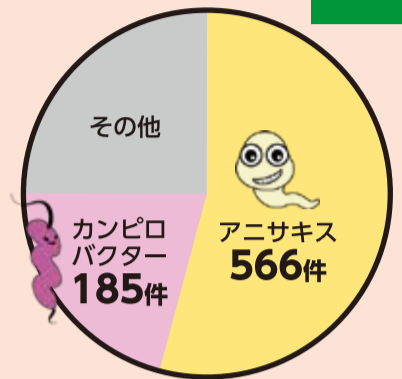


ニッパツ横浜FCシーガルズ 南條選手

生活衛生課オリジナル啓発キャラクター 人参人

STOP 食中毒!

夏はキャンプやBBQなど、いつもと違う場所で食事をする機会も増える季節だね。楽しく過ごせるように、正しく食中毒を予防しよう！



2022(令和4)年 病因物質別食中毒事件数
【出典】厚生労働省「食中毒統計調査」

ここでは特に発生件数が多い **カンピロバクター** **アニサキス** を取り上げます。

発生原因 2位! カンピロバクター

私はカンピロバクターだ！
生の肉に潜んでいる細菌で、お腹の中に入ると2~5日後に体調を悪くさせるぞ！

食べると、こんな症状が！

食べてから2~5日で下痢・腹痛・発熱・嘔吐などが発生。

何を食べるといけないの？

鶏刺しや鶏タタキ、焼き鳥などの鶏料理のうち加熱不十分のもの など

防ぐにはどうしよう！

▶十分に加熱しよう

カンピロバクターは熱に弱いので、中心部まで加熱することが大切。加熱の目安は肉の中心の色が変わるまでだよ。

▶調理器具は使い分けよう

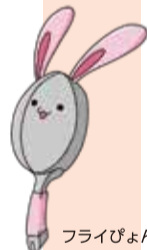
生の肉を切った後のまな板や包丁には食中毒菌が付いているよ。使用後はよく洗浄・消毒しよう。他の食材用と区別して肉専用のまな板・包丁を用意すると良いね！

▶手をよく洗おう

生の肉を触った後は、せっけんでよく手を洗おう。



バタフライ返し



フライびよん

他の食材に菌を付けないように!!



日立サンディーバ 坂本選手

夏のレジャーで気を付けたいポイント！ バーベキューをするときは…

- 生の肉やレバーは、食中毒菌に汚染されていることがあるため、しっかり加熱する
- 肉を焼く箸やトングと食べる箸は使い分ける
- 食材の温度管理や加熱調理に気を付ける

届出が必要です

イベントやお祭りで食品を提供するときは事前にご相談ください。

区役所食品衛生係 (Tel) 866-8474 (Fax) 866-2513

発生原因 1位! アニサキス

僕はアニサキス！
魚の中に住んでいるんだけど、魚と一緒に人に食べられちゃうことがあるんだ…。

食べると、こんな症状が！

食べたあと数時間から十数時間で激しい腹痛・嘔吐などをおこす。

何を食べるといけないの？

アニサキスが寄生した魚介類を生で食べることにより発症。

防ぐにはどうしよう！

▶加熱しよう

アニサキスは熱に弱く、約70℃で瞬時に死滅するよ。

▶冷凍処理されたものを活用しよう

-20℃、24時間冷凍すると死滅するので冷凍処理されたものを購入するのも有効だね。

▶取り除こう

家庭で刺身を切り分ける際は、明るい場所をよく見て、アニサキスがないか確認しよう。



人羅選手 YOKOHAMA TKM 新原選手

酔やわさびでは死なないブー！



なべぶた

そうなんだ〜!



ニッパツ横浜FCシーガルズ 新井選手

©YOKOHAMA FC SEAGULLS

もっと学んでみよう! YouTube



キャラクターと一緒に楽しく食中毒について勉強しよう!



YOKOHAMA TKM 小島選手

子どもも大人も楽しく学ぼう! 体験型 パネル展



正しくお肉焼けるかな?

クイズに挑戦して缶バッジをゲットしよう!

全5種類

7月29日(土)~8月4日(金)
区役所3階 区民広間

