

食中毒予防 標語のテーマと主な予防対策

テーマ		主な予防対策
①	ノロウイルスによる食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 調理前、トイレのあとには、ていねいに手洗いする 体調不良の時は、調理仕事をしない 二枚貝（カキやアサリ）は、よく加熱して食べる 外から帰ったとき、食事の前など、手洗いをこまめにする 感染したかなと思った時は、水分補給し、お医者さんに診てもらう 【昨年度優秀作品】「手洗いと 加熱が大事 ノロウイルス」
②	カンピロバクターによる食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉は、中心までよく加熱して食べる 肉を調理した器具（包丁、まな板など）は、ていねいに洗う 【昨年度優秀作品】「トリ肉は しっかり焼かんと 命トリ」
③	腸管出血性大腸菌による食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 焼肉は、中心までよく加熱して食べる 焼肉する時は、焼く箸と食べる箸を別にする 生野菜は、ていねいに良く洗う 【昨年度優秀作品】「焼肉は 火が通るまで よく焼こう」
④	黄色ブドウ球菌による食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 手あれがひどい時は、手袋をつけて調理する おにぎりは、ラップや手袋を利用して、握る 調理場所は、こまめに掃除をする 【昨年度優秀作品】「気をつけて 手ぶくろつけて 調理しよう」
⑤	ウエルシュ菌による食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 前日調理をしない 煮込み料理（カレー、野菜の煮付け等）は室温に放置しない 調理後は小分け後冷蔵庫に入れる等速やかに冷却する 【昨年度優秀作品】「煮込んだら 放置はダメよ すぐ冷蔵」
⑥	アニサキスによる食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 魚を丸ごと1匹購入した場合、または自分で魚を釣った場合は、内臓を速やかに取り除く 魚の内臓を生で食べない 目でよく見てアニサキス幼虫を取り除く 冷凍（-20℃24時間以上）または加熱する （酢や醤油、わさびをつけてもアニサキスは死なない） 【昨年度優秀作品】「加熱と冷凍 目視も忘れず アニサキス」
⑦	有毒な山菜やきのこによる食中毒予防	<ul style="list-style-type: none"> 山菜は、食べられる種類かどうか、よく見分ける 不明な山菜は、食べない 食べられる種類のキノコかどうか、よく見分ける 不明なキノコは、採らない、食べない、人にあげない 【昨年度優秀作品】「わからない 山菜キノコ 食べないで」

応募用紙 生活衛生課食品乳肉係あて（令和5年度食中毒予防標語） FAX 送信先：076-444-3497

ふりがな 氏名：	職業：	（	学校 /	年	組）
住所：	電話番号：	（		）	
テーマ	応募作品				
<例> ③	焼肉は 生焼けきけん！よく焼こう！				