

おいしい食事も 安全第一!

チャレンジ

食品の安全性に関する基礎的な知識を身につける。

やってみよう食育

- 食べる前、作る前にも、手を洗おう!
- お肉はよく焼いて! 調理をしたものは早めに食べる! 保存するなら適正温度!
- 食品表示を読み解こう!!



あなたの食事、安全・安心?

おいしい食事、楽しい食卓は、食中毒にならないことが大前提です。食中毒を予防するためには、手を洗うことに加え、食品を適正な温度で保存することや、肉はよく加熱して食べることも大切です。

食の安全・安心に関心を持ち、食品に関する正しい情報を選択して、食品の衛生的な取扱いについて見直してみましょう。

区役所等では、食に関する様々な情報を発信しています。

! 食中毒予防のポイント

お肉は生で食べられますか?

横浜市内で流通している鶏肉を抜き取り検査した結果、53.2%(H22~H26検査)から食中毒を起こすカンピロバクター(鶏・牛・豚など家畜類の腸の中にある食中毒菌)が検出されました。「生食用」以外のお肉は、十分加熱して食べましょう。

お肉は表面だけ焼けばいい?

食中毒菌は肉の内部に侵入していることもあるので、中までしっかり加熱することが大切です。特に、鶏肉やサイコロステーキなどの結着肉(細かい肉をつなぎ合わせた肉)は、よく焼きましょう。

ノロウイルスに要注意!

ノロウイルス食中毒は、カキなどの二枚貝を加熱不十分で食べると発生することがあるほか、ウイルスを保有している調理従事者からの二次汚染を原因とするものが増えています。調理を行う人は体調管理をしっかり行うことに加えて、手洗いにより、食品を再汚染しないことが大切です。

食品表示法について

食品表示には、食べ物の安全に関する情報がたくさん書かれているので確認しましょう。

例えば…

- アレルギー表示は、7種類の特定原材料(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)について表示が義務付けられています。その他大豆など20品目については表示が推奨されています。
- 「消費期限」は、食品を安全に食べることができる期限、「賞味期限」は、食品をおいしく食べることができる期限を示します。

品名	●●●●●
名称	小麦粉 砂糖
原材料名	卵 食塩 カラメル 香料
内容量	200g
賞味期限	

