

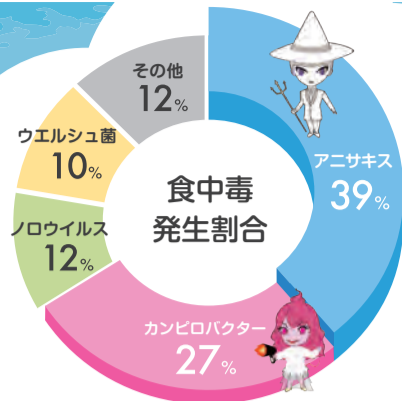
つけない

増やさない

やっつける

知って防ごう！身近な食中毒

バーベキュー等のイベントが多くなる夏は、食中毒が発生しやすい季節です。発生原因になりやすい「アニサキス」と「カンピロバクター」による食中毒のリスクを知って、楽しく夏を過ごしましょう。



(2023年「横浜市食中毒発生状況」を基に作成)

発生原因 第1位 アニサキス

魚介類
(特にサバやサケ、イカ等)に付いているよ

どんな症状?
食事の数時間～10数時間後に激しい腹痛や吐き気等。

予防方法

- 加熱をする。
- 刺身は冷凍処理されたものを購入する。
- 刺身を調理する時は、明るい場所でよく見て、アニサキスを取り除く。

酢やワサビでは死滅しないよ

約5mm～1cm
アニサキス

発生原因 第2位 カンピロバクター

十分に加熱されていない鶏肉料理
(鶏刺し、タタキ、生焼けの焼鳥)等に付いているよ

どんな症状?
食事の2～5日後に腹痛や下痢、発熱等。

予防方法

- 肉類は鮮度に関係なく、中心部までしっかり加熱する。
- 生肉を扱った調理器具や、手指からの二次汚染に注意する。
- 肉の刺身や、十分に加熱されていない肉料理を避ける。

生焼けの焼鳥は焼き直してもらおう!

食中毒予防の3つのポイント



食中毒菌をつけない!
調理前や、生肉・生魚を触った後はよく手を洗う。



食中毒菌を増やさない!
調理後の食品はすぐに冷蔵庫に入れる。



食中毒菌をやっつける!
食品の中心部までしっかり加熱する。

今年も開催

港北区食中毒川柳コンテスト

食中毒の予防方法や豆知識、自分で工夫していること等を、五・七・五の川柳にしてみませんか。優秀作品者には港北区食品衛生協会から商品をプレゼント！皆さんの応募をお待ちしています。

- テーマ** 食中毒に関する川柳
- 対象者** 市内在住か在学か在勤の人
- 応募期間** 9月30日(月)まで(消印有効)
- 応募方法** 区ウェブサイトかファクスかはがきに、郵便番号、住所、氏名、年代、電話番号、作品(川柳)、ペンネームを記入
- 送付先** 〒222-0032 港北区大豆戸町26-1 港北区役所 生活衛生課 食品衛生係
- 発表** 10月下旬(区ウェブサイト) ※優秀作品者には別途連絡
- 注意事項** ・未発表の作品に限ります。 ・応募数に制限はありません。 ・作品の著作権は港北区役所に帰属します。



2023年度優秀作品

詳細はこちら



港北区 食中毒川柳 検索

みんなで防ごう食中毒!

食中毒予防キャンペーン

料理やお弁当作り等、身近ですぐに役立つ食中毒予防のポイントを学べるパネル展を開催します。

日程 8月26日(月)から8月30日(金)まで
場所 港北区役所 3階エレベーター前

アンケート協力者には感染症予防セットをプレゼント!



食中毒予防の動画やクイズ、キャラクター等のコンテンツを公開中!

港北区 食中毒予防 検索

