

ほうかつ健康だより 清寿苑 7月

食中毒予防の6つのポイント

令和8年7月1日

葉山町包括支援センター清寿苑

住所 葉山町上山口 1669

TEL 046-878-8905

1

買い物

- ・賞味期限の確認
- ・生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
- ・肉魚は汁が他の食品につかないようにする
- ・寄り道をせずに帰る



2

家庭での保存

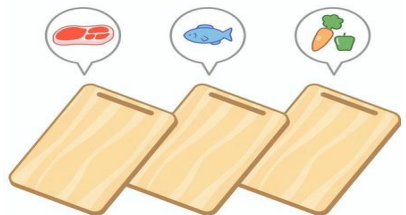
- ・すぐに冷蔵・冷凍庫に保管する
- ・肉魚等は汁が他の食品につかないようにする
- ・肉・魚・卵等は、取り扱う前に手指を洗う
- ・冷蔵庫や冷凍庫に物を詰めすぎない



3

下準備

- ・石鹸で丁寧に手を洗う
- ・食材を流水で良く洗う
- ・肉魚の汁が、生で食べる食品や調理済の食品にかからないようにする
- ・肉・魚・卵等を触ったら手を洗う
- ・包丁やまな板は肉用・魚用・野菜用と別々に揃えて使い分ける



4

調理

- ・調理の前に手を洗う
 - ・肉魚は十分に加熱
- ※目安: 中心部を 75℃で 1 分間以上加熱する



5

食事

- ・食べる前に石鹸で手を洗う
- ・清潔な食器を使う
- ・作った料理は長時間室温に保存しない



- ・冷凍食品の取り扱いに注意する
- ・冷凍解凍を繰り返さない



- ・使用したふきんや調理器具の清潔を保持する



6

残った食品

- ・取り扱う前に手を洗う
- ・清潔な容器に保存
- ・温め直すときも十分に加熱する
- ・時間が経ち過ぎた物は思い切って捨てる
- ・ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる





有毒植物を原因とする



食中毒患者の**約半数**が**60歳以上**です※

※ 平成30年～令和6年の植物性自然毒による患者年齢別発生状況
(キノコ、ジャカイモ及び銀杏を除く。)

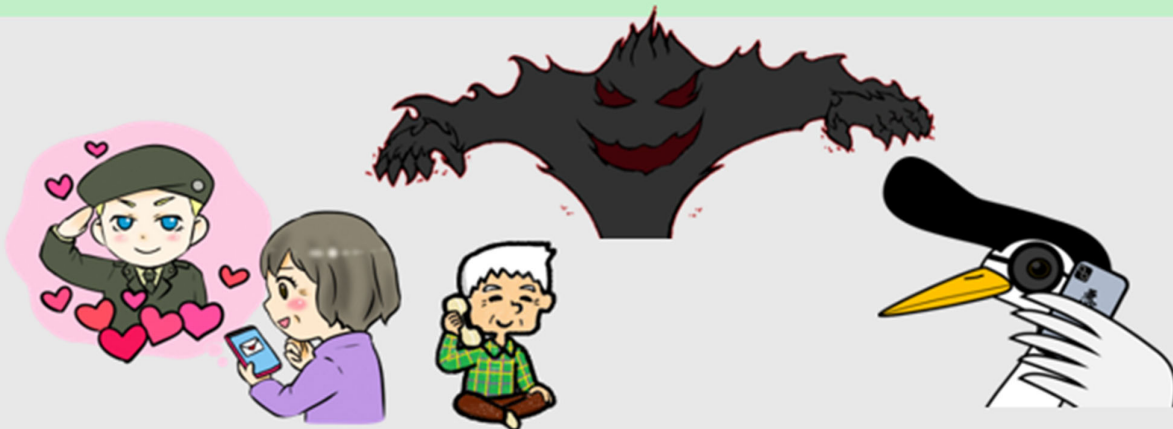


『ニラ』に似た
植物が生えているわ！
食べられるのかしら？

- × 植えた覚えのない植物は食べない
- × 観賞植物は有毒のものも！ 野菜と一緒に栽培しない
- × 山菜も危険！ 有毒植物が混じっていることがあります

【出典】政府広報オンライン：食中毒予防の原則と6つのポイント / 厚生労働省：有毒植物による食中毒に注意しましょう

葉山警察署からのお知らせ



❗ ロマンズ詐欺 ❗

- 今、海外に住んでいる。
結婚したいから渡航費用が欲しい
- 絶対に儲かる投資話がある、みんなやってるよー
→楽しんでお金を稼ぐ方法はありません・・・

葉山警察署

046-876-0110