



# いづみ 7 月号



泉区のいま 2023(令和5)年6月1日現在  
人口…151,070人 世帯数…64,105世帯

## トピックス

# 食中毒にご注意を!

レジャーやイベントなど、家以外での食事が増える夏ですが、気温が高くなるにつれて、細菌性の食中毒が発生しやすくなります。この夏を楽しく過ごすため、食中毒を予防するポイントについて紹介します。

## お祭りやイベント

### 参加者

- きれいな手で食べましょう
- お祭りの屋台などで調理されたものは、持ち帰らず、その場で食べきりましょう



### 出店者

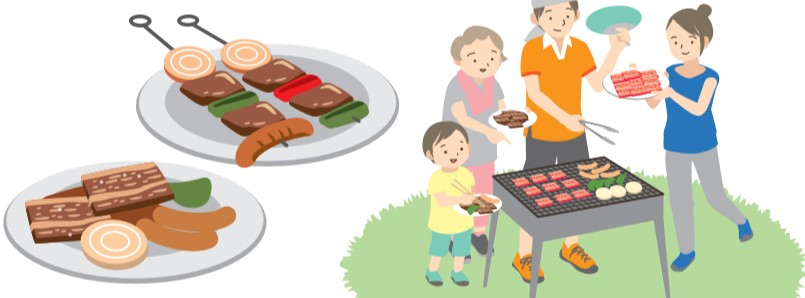
- 体調不良者は調理しない
- 手指に傷がある場合は調理しないようにするか、使い捨て手袋を使用する
- その場で食べてもらえるよう声をかける



※食品の提供を伴うお祭りなどを企画する場合  
区ホームページに提供可能な食品や注意事項を掲載しています。ご覧いただくか、生活衛生係までご相談ください。



## バーベキューや焼肉など



肉は腸管出血性大腸菌(O157 など)やカンピロバクターという食中毒菌が付いている可能性があり、この菌は少量でも食中毒をおこすことがあります。

### POINT

- 生肉や加熱不足の肉料理は食べない  
※「新鮮だから安全」ではありません。  
肉類は必ず中まで火が通っているものを食べましょう。
- 調理する前や生肉を触った後にはしっかり手洗いをする
- 生肉は専用のトングや調理器具を使用する
- サラダなどは生肉に触れないよう、近くに置かない
- 屋外の場合、冷蔵保存の食材はクーラーボックスなどで冷やして保管する

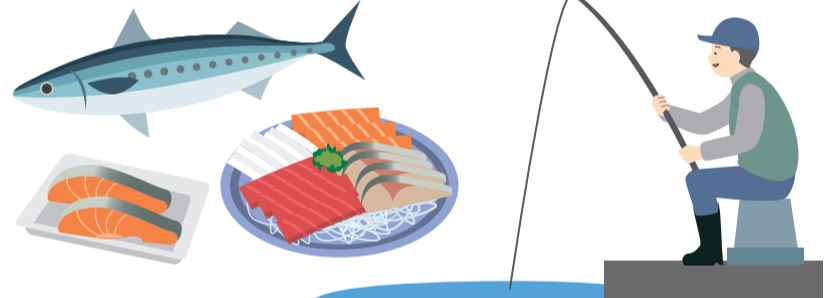
「生の鶏肉は新鮮でもNG!」

生や加熱不十分な鶏肉などを原因とする「カンピロバクター食中毒」が発生しています

予防啓発動画はこちら▶



## 刺身・釣った魚など



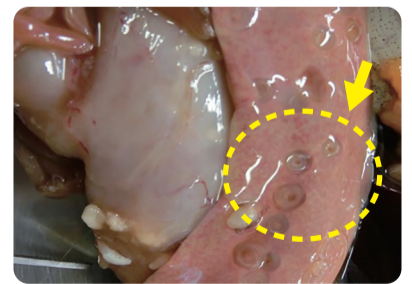
魚にはアニサキスという寄生虫がついている可能性があります。横浜市で最も多い食中毒の原因はアニサキスです。

### POINT

- 冷凍(-20℃で24時間以上)もしくは加熱(60℃で1分以上)されたものを食べる  
※ワサビや酢、醤油につけても死にません!
- 虫体に傷をつけ活動性を下げるため、細かく切り刻む
- 調理時に目視で下のようなものがないかよく確認する



摘出した虫体



マダラに寄生した虫体

写真提供:横浜市中央卸売市場本場食品衛生検査所

食品衛生に関する情報をもっと知りたい場合は、「食の安全ヨコハマWEB」をご覧ください。 [横浜市 食の安全 検索](#)

問生活衛生係 ☎800-2451 fax 800-2516

