



行楽シーズンは



あなたの周りの**食中毒たち**にご注意を!!



今日は楽しいバーベキュー！おにぎり握ってお肉を焼いて、みんなでワイワイ楽しもう♪

…でも待って!!

その食材の扱い方、**本当に大丈夫ですか？**



このページの中には、全部で4人の食中毒たちが隠れているぞ。見つけてみよう！答えは次のページへ▶

何だかお腹が痛くなってきたよ…。

おにぎりなどの素手で調理した食品は、**黄色ブドウ球菌**などで汚染されているかも？！

▶ リスクファイル NO.1 へ

トイレに行ったあとの手は**ノロウイルス**などで汚染されているかも？！

リスクファイル NO.2 へ

野生のキノコは**毒**を持っているかも？！

▶ リスクファイル NO.3 へ

生焼けのお肉には、**腸管出血性大腸菌O157**などが付いているかも？！

▶ リスクファイル NO.4 へ

こんなに沢山の食中毒たちが潜んでいるのね…。
一体どんな菌やウイルスなのかしら？
どうやって食中毒を予防したらいいの？

食中毒の原因になるのは こんなやつらだ！

リスクファイル NO.1



あたしの名前は「**黄色ブドウ球菌**」♪
人の鼻やのど、皮膚に住んでいて、特に手指の傷口には
たくさん付いているよ。
食べ物の中で毒素を作り出して食中毒を起こすんだっ！

【得意技】熱に強い毒素を作って、おう吐や腹痛を起こすよ。

【好きな食べ物】おにぎりとかサンドイッチ♪

これらの食品を作るときは、当日の朝に、よく手を
洗い、調理用手袋やラップを使おう！



リスクファイル NO.2

私の名前は「**ノロウイルス**」…。
特に冬の時期に、感染性胃腸炎として猛威を振るいます。
しっかり手を洗わない子は許しませんよ…。

【得意技】少量のウイルスでもおう吐や下痢などの症状を引き起こします。

【好きな食べ物】食品なら何でも…。特に二枚貝は好みます。

【嫌いなもの】85～90℃、90秒以上加熱されると辛いです…。



トイレの後は**石けん**でしっかり手指を
洗い、**ウイルスを落とす**ことが食中毒
予防に有効だよ。



リスクファイル NO.3



ワタシの名前は「**毒キノコ**」デス☆
ワタシを見分けるポイントを教えちゃうヨ～！
・見た目が**毒々しく**なければ毒キノコじゃない？☆
・柄が縦に**全部うそだ!!**裂けるキノコは食べられる？☆
・かじってみて**変な味**がしなければ大丈夫？☆

だまされないように気をつけて！確
実に食べられると判断したキノコ以
外は、**絶対に食べてはいけない**よ。





マイネームは「**腸管出血性大腸菌 O157**」！
ベロ毒素という猛毒を作り出して食中毒を起こすわよ♡
子どもやお年寄りが感染すると、死に至ることもあるの。

【得意技】低い温度にも強いから、冷蔵庫内でも長く生きているのよ。
激しい腹痛、血便などを引き起こすわ！

【好きな食べ物】生のお肉だ〜いすき♡

【嫌いなもの】75℃、1分以上の加熱は嫌いよ！

お腹がぺこぺこのキミも、お肉は**中心部までよく加熱しよう**！お肉を焼く箸は食べる箸と区別してね。



その他にも こんな食中毒たちが隠れているよ！

ウエルシュ菌



「**ウエルシュ菌**」と申します。酸素がないところでも生きられますの。前日から作り置きされた**カレー**なんて大好きですわ。
だからイベントでカレーを作るときは**当日調理**がオススメ。食べる前は鍋底からしっかりとかき混ぜて、全体を十分に加熱してくださいませね。

とにかく作ったらすぐに食べるのが大事なんだ。



セレウス菌

「**セレウス菌**」だよお。
お米や小麦に付いているから、**チャーハンとかスパゲッティ**はもちろん、**焼きそばの麺**も大好きい〜！
お祭りとかで焼きそばを沢山作る時も、麺は**冷蔵保存**だよ！出来上がったら早めに食べてねっ。



食中毒たちはとても身近なところに沢山潜んでいます。

調理や食事の前には**しっかり手を洗い**、食材は**温度管理**をして

楽しい行楽シーズンを過ごしましょう！

