

行楽のシーズンです！

## 食中毒に注意しましょう

遠足や運動会、ハイキングなど、イベントが多い季節になりました。

気温が高くなると食中毒が起こりやすくなりますので、食品の衛生的な取扱いを心がけましょう。

### お弁当を作るときは

- 必ず食べる当日に作りましょう。
- 作る前、食べる前には手をよく洗いましょう。
- 加熱する食品は、中心部までしっかり加熱し、十分に冷ましてから清潔な箸で弁当箱に詰めましょう。
- お弁当は、涼しいところで保管し、早めに食べましょう。
- 食べ残しの食品は、思い切って捨てましょう。

### バーベキューなどをするとき

生肉にはO157、カンピロバクター、サルモネラなどの食中毒菌が付いている可能性があります。

- 生肉と野菜は別々に盛りつけましょう。
- 「焼くときの箸」と「食べるときの箸」は区別しましょう。
- 肉は中心部まで十分に加熱して食べましょう。

### ハイキングや魚釣りをするとき

- 有毒植物やフグなどの自然毒による食中毒が毎年発生しています。
- 見慣れない野草やフグなどの素人調理はしないようにしましょう。

＜食用と間違えやすい有毒植物の例＞

バイケイソウ（オオバギボウシやギョウジャニンニクと間違えやすい）

スイセン（ニラやノビルと間違えやすい）

トリカブト（ニリンソウやモミジガサと間違えやすい）

イヌサフラン（ギョウジャニンニクやギボウシと間違えやすい）

クワズイモ（里芋やタケノコイモ（京芋）と間違えやすい）

ツキヨタケ（しいたけやひらたけと間違えやすい）

＜食中毒に関する情報＞厚生労働省ホームページ

[http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html](http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html)