

食品衛生 かるた

み
見た目では
判断できない
食中毒

見た目では
判断できない
食中毒

寄生虫による食中毒のよう
に目で見て判断できることも
ありますが、ほとんどの食中
毒細菌やウイルスは食品に付
いても、食品の味や見た目は
変わりません。細菌やウイル
スは目には見えないため、原
因となる微生物を「つげな
い」「増やさない」「やつつ
ける」の予防3原則を徹底す
ることが大切です。



協力者：食品衛生推進員 河西 紀彦
(そば屋 かつまさ、江東区江20番4号)

苦情が多い
異物の混入、
要注意

苦情が多い
異物の混入、
要注意

毛髪等の混入防止のために
は身だしなみを整えましょう。
髪の毛以外にもアクセサリ
や輪ゴムなども異物となる可
能性があるので、ご注意ください。
また、適切な防虫防鼠
対策を行い、調理場内に不要
な物を持ち込まないようにし、
清潔に保ちましょう。



スイセンと
ニラは似して
植えましよう

スイセンをニラと間違えて
食べたことによる食中毒が
発生しています。
スイセンは、植物全体にリ
コリン、タゼチンなどのアル
カロイド類の毒素を含有して
おり、誤食すると、おう吐や
下痢等を起こします。
家庭では、間違えないよう
に離して植えましよう。

す
スイセンと
ニラは離して
植えましよう



た
体調が悪い
時には調理を
しない

体調が悪い時には
調理をしない

体調が悪いと、良い仕事が
できません。また、下痢やお
う吐などの症状がある時には、
ノロウイルスなどの食中毒菌
を保有していることがありま
す。胃腸炎症状がある従事者
は直ちに医療機関を受診し、
調理作業は控えましょう。
ノロウイルスを保有している場
合、保有していないことが確
認できるまでの期間は調理作
業は控えることが望ましいで
す。

読み札の裏面には
解説付きです。

作成：墨田区保健所 生活衛生課