

墨田区のお知らせ

No.2109

2024年
(令和6年)

6/11

毎月1日・11日・21日発行

◆2面以降の主な内容

2・3面・・・令和5年度下半期 財政状況

4・5面・・・区議会議長・副議長、区議会議員選出監査委員等

5～8面・・・講座・教室・催し・募集

ひと、つながる。
墨田区SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

墨田区は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

発行：墨田区(広報広聴担当) ☎5608-1111代表 ☎130-8640墨田区吾妻橋一丁目23番20号

<https://www.city.sumida.lg.jp/>墨田区食品衛生キャラクター
「すみだこ」

お肉、ちゃんと焼いていますか？

夏場の食中毒に
ご用心！

飲食店や自宅、バーベキューなどで生または生に近い状態の肉を食べていませんか？生肉には新鮮でも細菌やウイルスが付着しており、加熱が不十分な状態で食べると、様々な食中毒症状を引き起こすことがあります。

さらに、気温が上がるこれからの季節は、食品が傷みやすぐになります。楽しい夏を過ごすためにも、食品の取扱方法に気を付けて、食中毒を防ぎましょう。

問合せ 生活衛生課食品衛生係 ☎5608-6943



加熱が不十分だと…

下痢、おう吐等の食中毒症状を引き起こすおそれがあります。さらに、鳥肉や豚肉を生または生に近い状態で食べると、重篤な神経疾患を引き起こす可能性があります。子どもや高齢者など、抵抗力の弱い方が食べると非常に危険です。なお、牛レバーと豚肉(内臓を含む)は生食が禁止されています。



肉を食べるときの4か条

肉は中心部まで
よく焼いて食べる

牛レバーや豚肉は「中心部までよく焼いて食べるもの」として法律で定められています。

POINT ▶赤い部分がなくなるまで焼く！
▶特に、厚切り肉は急入りに！生肉に触れた野菜も
よく焼いて食べる

野菜に肉の細菌が付いている可能性があります。



POINT ▶野菜もよく焼くことを忘れずに！

生肉や調理中の肉を触るときは、
箸ではなく Tongue を使う

肉を網に並べたり、裏返したりするときは、Tongue を使います。



POINT ▶焼けるまでは Tongue で！

焼けた肉を取る・食べるときは、
Tongue ではなく箸を使う

焼けた肉を取り皿に取るときは、生肉に触れていない箸を使います。



POINT ▶箸は食べるとき専用にしよう！

タメになるグッズも
貸出し中！

食品衛生かるた

絵札に読み札の頭文字が書かれていないので、読み札の内容を理解して絵札を取ります。読み札の裏面には解説付きです。
【貸出期間】2週間【対象】区内在住在勤在学の方【費用】無料【申込み】事前にオンライン申請、電話で、問合せ先へ



手洗いチェックキット

専用液を使い、手洗い後の洗い残しをブラックライトで確認できるキットです。
【貸出期間】1週間【対象】区内の食品関連施設・医療機関・学校・福祉施設など(空きがあれば、個人にも貸出し可)
【費用】無料【申込み】事前にオンライン申請、電話で、問合せ先へ



飲食店の皆さんへ

立入検査を
実施します

区では、夏場の食中毒発生防止と食の安全確保を図るため、毎年6月～8月に食品衛生夏期対策事業を行っています。食品の製造・販売施設等を対象に立入検査を実施しますので、ご協力をお願いします。

食品衛生をもっと詳しく知りたい方は、区HP内の「すみだこの部屋」に遊びに来てね！



SDGs(持続可能な開発目標)は、私たちがこの地球で暮らし続けていくために、2030年(令和12年)までに達成をめざす世界共通の17の目標です。1面に掲載する事業がめざす目標をアイコンでお知らせします。

3 すべての人に
健康と福祉を