

食中毒予防キャンペーン（令和7年8月）を実施しました

更新日：2025年8月29日 ページID：875916822

令和7年8月、令和7年度食品衛生監視指導計画に基づき、食中毒予防キャンペーンを実施しました。

食中毒予防キャンペーン

令和7年8月19日から25日まで、区役所1階アトリウムにて、食中毒予防に関するパネルの展示とパンフレットやうちわなどの普及啓発グッズの配布を行いました。



また、令和7年8月19日には墨田区食品衛生協会と墨田区保健所が協力して食中毒予防についての普及啓発イベントを開催し、手洗い実習や食中毒に関するクイズとアンケートを実施しました。



実施内容

食中毒予防に関するパネル展示

食中毒予防に関するパンフレット、マグネット、風船、うちわなどの普及啓発グッズ配布

墨田区食品衛生協会自治指導員の手洗いマイスターによる手洗い実習

墨田区食品衛生協会自治指導員による食中毒に関するクイズとアンケート

イベント期間中、196名の方にクイズとアンケートにご協力いただきました。思わぬクイズの落とし穴に、はまってしまった方もいたのではないのでしょうか。

また、手洗い実習には、30名以上の方に幅広く参加していただきました。

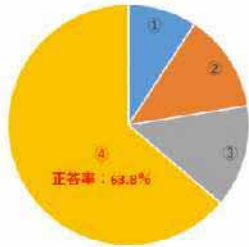
ご参加ご協力いただいた皆様、どうもありがとうございました。

食品衛生クイズ（令和7年度）

問1 次の魚介類のうち、アニサキス食中毒の心配がないものはどれでしょう？

選択肢

- (1) トビウオ
- (2) スルメイカ
- (3) マグロ
- (4) 全部心配！



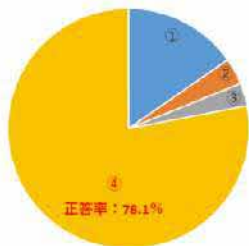
答え：(4) 全部心配！

アニサキスの食中毒の心配がある魚は、サバやカツオのような青魚だけではなく、シシャモのような小さな魚からマグロのような大きな魚、スルメイカのようなイカの仲間でもアニサキスがいる可能性があります。海にいるものを生で食べる時は、アニサキスの食中毒に注意しましょう！正解率は63.8パーセントでした。

[アニサキス](#)

詳しく知りたい方は、「アニサキス」をご覧ください。

問2 鶏肉の食中毒を心配なく正しい場合はどれでしょう？



選択肢

- (1) 鶏肉の表面はしっかり焼いたから心配ない！
- (2) 少し赤かったけど、食べてから1日過ぎたし心配ない！
- (3) 生の鶏肉に触った箸で食事をしたけど、食べてはないから心配ない！
- (4) これも全部心配だよ

答え：(4) これも全部心配だよ

皆さんは生の鶏肉に触ったことがありますか？牛肉や豚肉よりずっと柔らかかったと思います。鶏肉は、ほかのお肉よりも細菌が中に入りやすく表面を焼いただけでは食中毒は予防できません。また鶏肉による食中毒は食べてから症状が出るまで3日くらいかかる場合や、少しの細菌で症状がでる場合もあります！生の鶏肉が触れたものは口にしないように気を付けましょう！

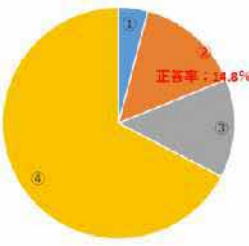
正解率は約78.1パーセントでした。

生肉には、食中毒の原因となる細菌やウイルスがついていることがあります。細菌やウイルスは熱に弱いので、お肉をしっかり加熱することが食中毒予防のために大切です。

[カンピロバクター](#)

詳しく知りたい方は、「カンピロバクター」をご覧ください。

問3 食品表示について、間違えているものはどれでしょう？



選択肢

- (1) 食品添加物を使っても表示しなくていいものがある。
- (2) 卵を材料で使ってもアレルギー表示をしなくていい場合がある。
- (3) 品質が長持ちするなら消費期限は書かなくてもよい
- (4) この流れは・・・全部間違えだ

答え：(2) 卵を原材料で使ってもアレルギー表示をしなくていい場合がある。

卵など特定原材料といわれるものは必ず表示しなくてはいいませんが食品添加物は最終商品に入っていなければ書かなくてもいい場合があります。また、皆さんがよく見る期限表示は2種類あるのを知っていますか？長持ちする食品は賞味期限が書かれています。賞味期限：おいしく食べられる期限 消費期限：安全に食べられる期限

正解率は14.8パーセントでした。

※選択肢1,3は正しい文章ですので、選択肢4も誤りです。大変申し訳ありませんでした。

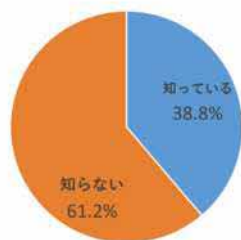
一般用加工食品の表示は、基本的に名称、原材料、添加物、内容量等を表示する必要があります。

これらは、消費者が読みやすく理解しやすいような日本語で、容器包装を開かなくても容易にみることができる箇所に記されています。

[食中毒予防の広報物](#)

詳しく知りたい方は、リーフレット「発見!食べ物の自己紹介」をご覧ください。

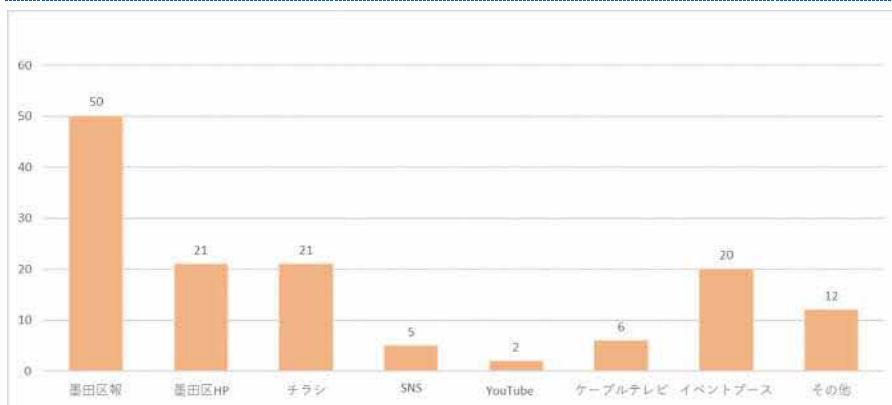
問1 墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」を知っていますか？



「すみだこ」は墨田区の食品衛生キャラクターとして、すみだ区報、区ホームページ、ツイッターやフェイブックなどに登場し、食中毒予防のために活躍しているキャラクターです。「すみだこ」の認知度は、墨田区の食品衛生に関する普及啓発活動が、区民の方へどれだけ伝わっているかを表す指標になります。

今回のアンケートで、「すみだこ」を知っている人は38.8%でした。

問2 「すみだこ」について、どこで見たことがありますか？



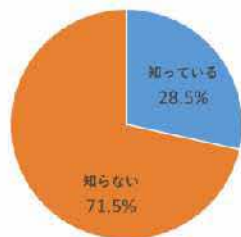
問1で「知っている」と回答した方に、「すみだこ」をどこで見たことがあるか聞きました。

その結果、すみだ区報で見たことがある人が最も多く、続いて区ホームページ、チラシの順になりました。



すみだこの部屋

問3 「HACCP」について知っていますか？

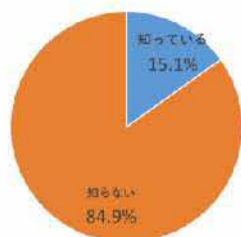


「HACCP（ハサップ）」を知っている人は28.5%でした。HACCPは食品事業者だけではなく、家庭でも食中毒予防の手段として活用することができます。

家庭で行うHACCP

詳しく知りたい方は、「家庭のできる6つのポイント」をご覧ください。

問4 「HACCP取組中ステッカー」について知っていますか？



「HACCP取組中ステッカー」を知っている人は15.1%でした。墨田区では、HACCPに沿った衛生管理に取り組んでいる事業者にステッカーを配布しています。区内飲食店のHACCPの取り組みにも注目してみましょう。

墨田区では「HACCPに沿った衛生管理」を実施している施設の目印となるよう、引き続き周知してまいります。

クイズとアンケートの実施結果から

今回のクイズとアンケートの結果から、アニサキス食中毒の原因魚介類や生の鶏肉の危険性について一定の理解があることがわかりました。一方で、HACCPについて知っている人、及び墨田区が施設へ配布しているHACCP取組中のステッカーについて知っている人は少ないことがわかりました。

今回のクイズとアンケートの結果を踏まえて、今後も消費者や食品を提供する事業者に対し食中毒予防の普及啓発に努めていきたいと思ひます。

問い合わせ先

生活衛生課 食品衛生係
電話：03-5608-6943

お問い合わせ

このページは[生活衛生課](#) ※令和6年11月5日にすみだ保健子育て総合センター(横川5-7-4)へ移転しましたが担当しています。

[墨田区ホームページについて](#) [個人情報保護](#) [アクセシビリティポリシー](#) [区役所のご案内](#)

法人番号6000020131075

〒130-8640
東京都墨田区吾妻橋一丁目23番20号
電話：03-5608-1111（代表）

Copyright©Sumida City. All rights reserved.