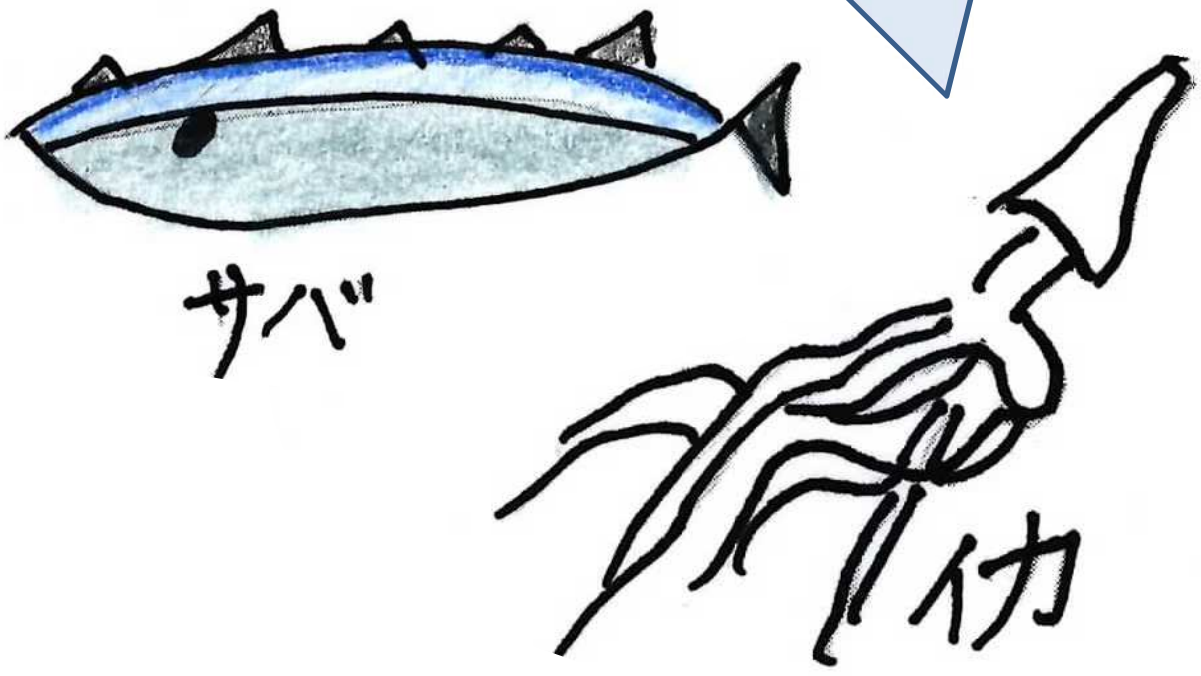
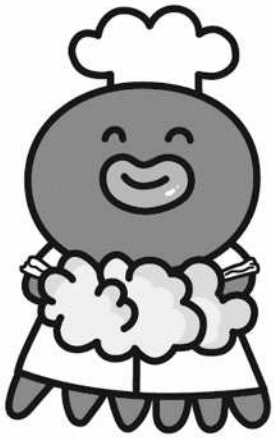
アニサキス（寄生虫）

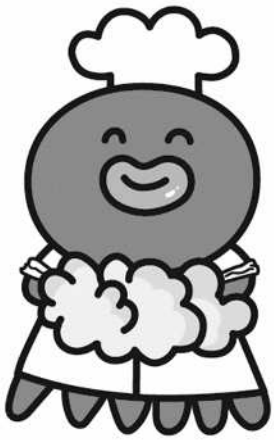


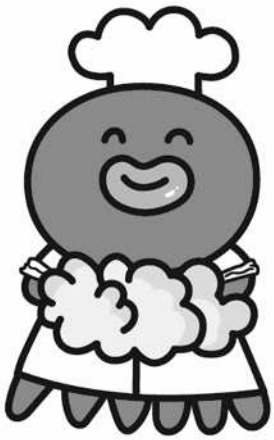
協力者：食品衛生推進員　河西　紀道
（そばの里　みつまさ・ 江東橋四丁目２０番４号）

あ

アニサキス
魚についてる
寄生虫







あ

アニサキス（あにさきす）

魚（さかな）について

寄生虫（きせいちゅう）

3点

アニサキス
魚についてる
寄生虫

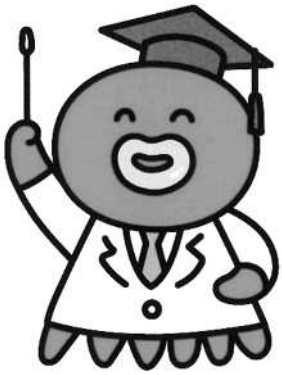
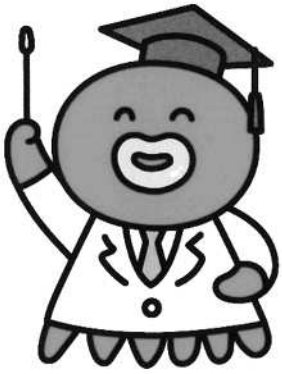
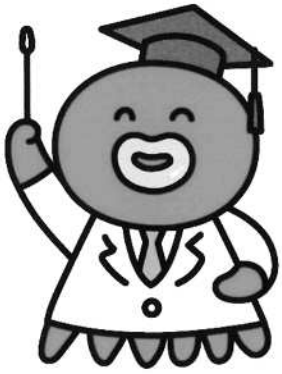
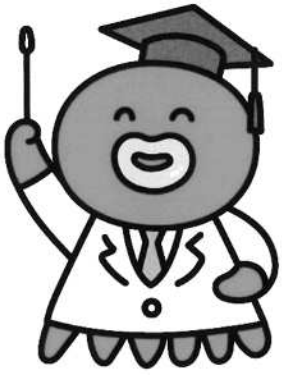
　アニサキスは魚介類（サバ、サケ、サンマ等）の内臓にいる寄生虫で食中毒の原因となります。時間が経つと筋肉に移行しやすくなるため、内臓は早めに取り除くことが重要です。また、中心部まで－２０℃で２４時間以上冷凍すると死滅します。

　酢やワサビでは死なないので、よく見て取り除きましょう。

墨田区保健所生活衛生課　作成

い

イヌサフラン
有毒危険！
食べないで

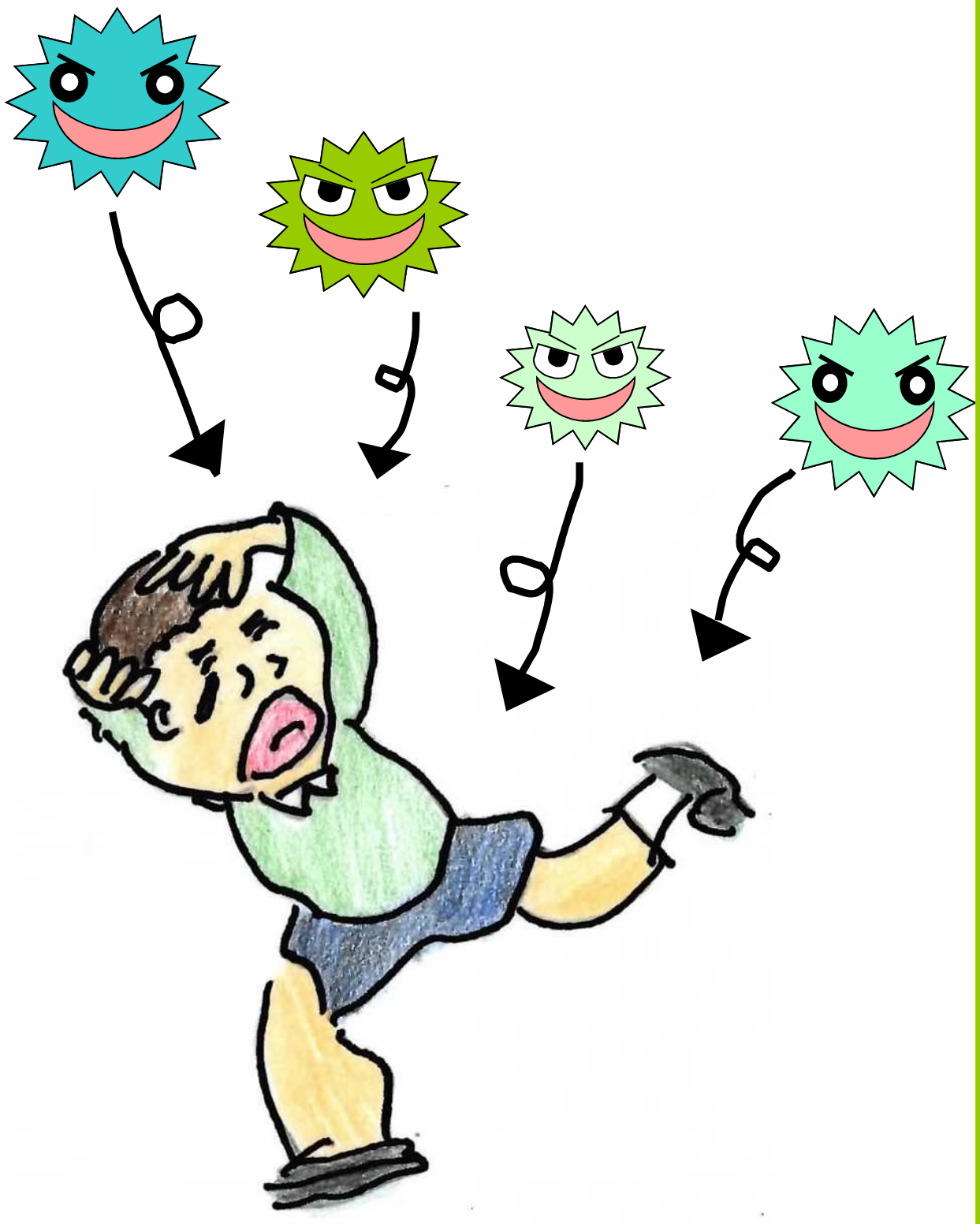
い

イヌサフラン
有毒危険！
食べないで

5点

イヌサフラン
有毒危険！
食べないで

　イヌサフランの葉をギョウジャニンニクと間違える食中毒が多く発生しています。
　また、球根をジャガイモやミョウガと間違えて食べた中毒事例もあります。

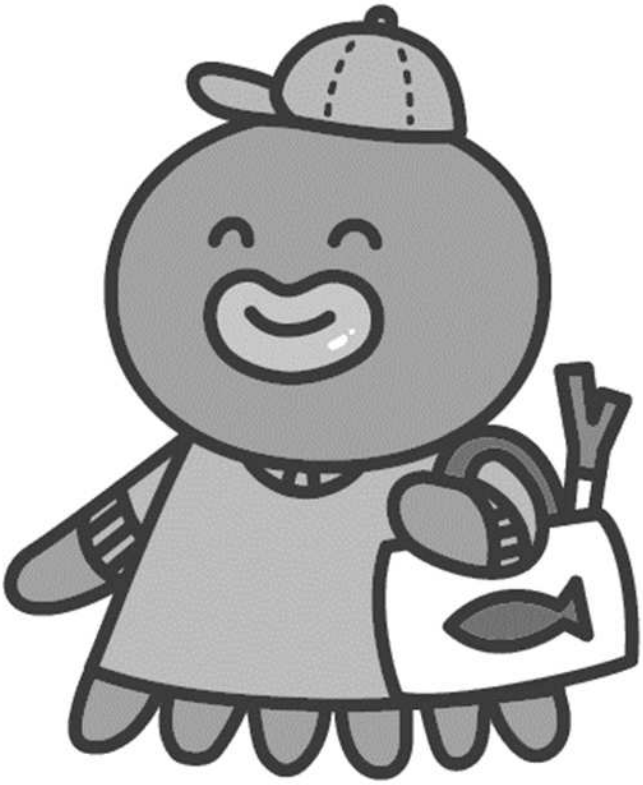


協力者：食品衛生推進員　河西　紀道

（そばの里　みつまさ・江東橋四丁目２０番４号）

う

ウイルスは
少しの量で
すぐ感染



う

ウイルスは
少しの量で
すぐ感染

3点

ウイルスは
少しの量で
すぐ感染

　ノロウイルスは感染力が強く、１０～１００個程度のウイルスが口に入ると、感染・発症するといわれています。

　ノロウイルスに感染すると、ふん便やおう吐物の中に、大量のウイルスが排出されるため、注意が必要です。

（患者のふん便１ｇあたりに１００万個から１０億個程度のウイルスがいると言われています。）

栄養

水分

温度

協力者：食品衛生推進員　佐伯　信郎

（石窯パン工房ＫＡＭＥＹＡ・向島三丁目３９番８号
かめぱん・立花二丁目１番１１号）

え

栄養と
水分、温度で
菌増えます

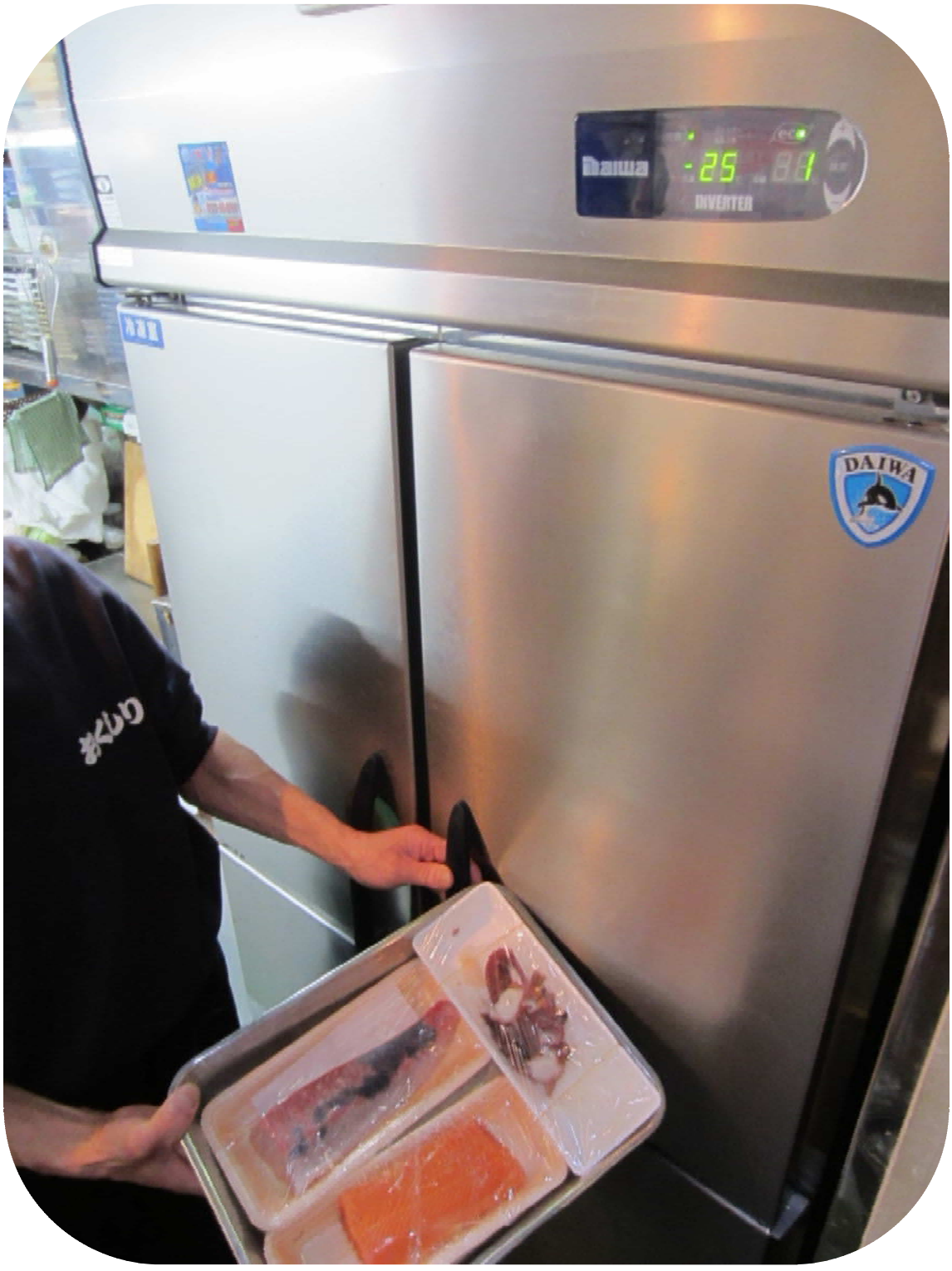
え

栄養と
水分、温度で
菌増えます

1点

栄養と
水分、温度で
菌増えます

　細菌が原因の食中毒は、食中毒を起こす菌数まで増殖することによって発生します。
　増殖するためには「栄養・水分・温度」の３つの条件が不可欠です。この条件が一つでも欠けると細菌は増殖できません。



協力者：食品衛生推進員　坪谷　正人

（焼鳥　奥尻・文花一丁目２４番１２号）

お

お刺身を
買ったら
すぐに冷蔵庫

お

お刺身を買ったらすぐに冷蔵庫

1点

お刺身を
買ったら
すぐに冷蔵庫

　魚介類には食中毒を起こす腸炎ビブリオがついていることがあります。増殖のスピードがとても速いので、生食用の魚介類は速やかに冷蔵庫へ入れましょう。
（１個の菌が２個に増える時間はわずか８分です。発病菌数は１００，０００個なので、２時間以内で食中毒を発生させる菌数にまで増殖してしまう計算になります。）