

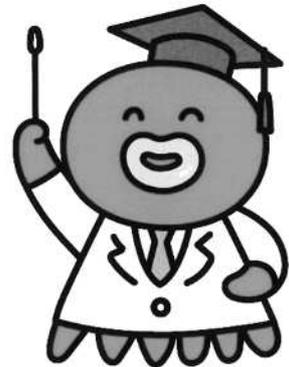
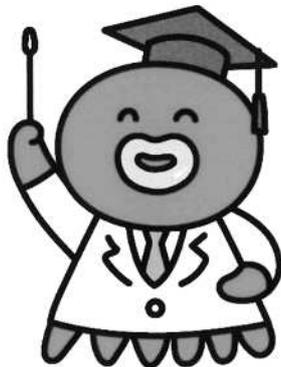
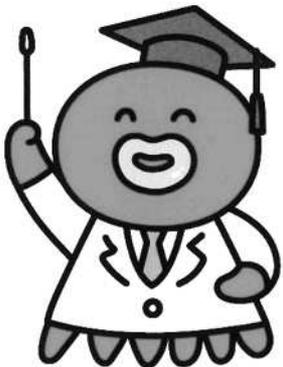
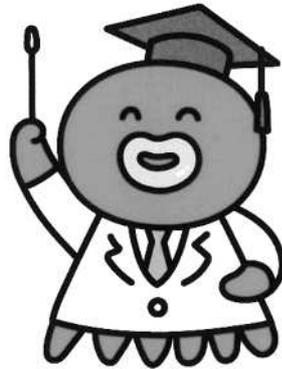
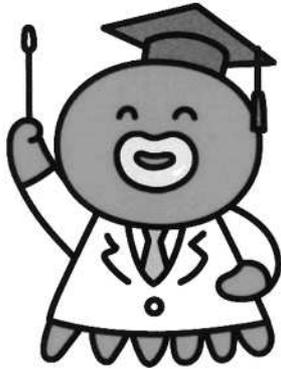


協力者：食品衛生推進員

(コープみらい 東京1ブロック委員会)

は

ハチミツは
1歳過ぎから
与えましょう



は

ハチミツは
1歳過ぎから
与えましょう

5点

ハチミツは 1歳過ぎから 与えましょう

ハチミツはボツリヌス菌に汚染されていることがあります、乳児が食べると、乳児ボツリヌス症を発症することがあります。便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなる、といった症状を引き起こすことがあります、適切な治療により治癒しますが、まれに亡くなることもあります。

なお、1歳以降であれば、腸内環境が整うため、発症しません。

ボツリヌス菌(芽胞)は通常の加熱や調理では壊れません。



栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	34kcal
たんぱく質	0.7g
脂質	0.5g
炭水化物	6.6g
食塩相当量	0.1g

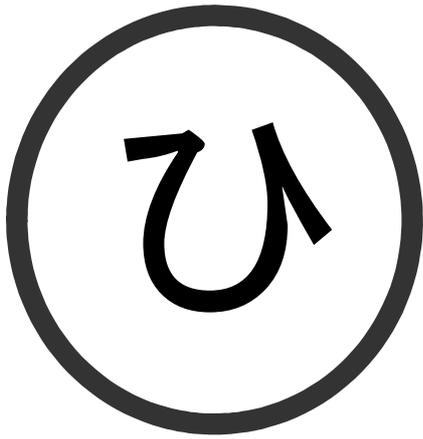
国産

●名称 コーヒー ●原材料名 牛乳、コー
 ヒー、砂糖、脱脂粉乳、デキストリン/カ
 セインNa、乳化剤、香料、酸化防止剤(ビ
 タミンC) ●内容量 185g ●賞味期限
 缶底下段に記載 ●製造者

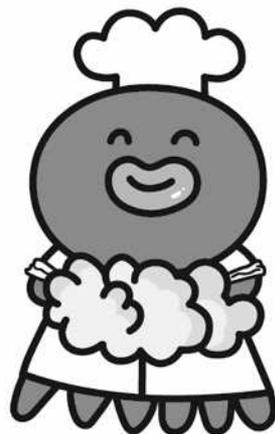
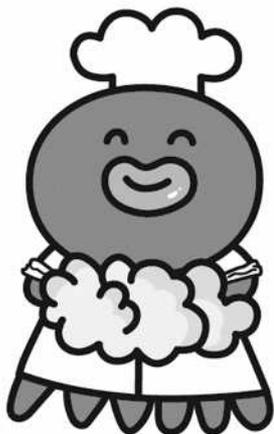
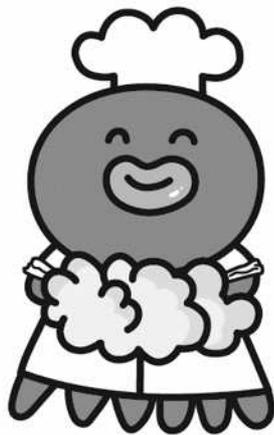
**小さな缶コーヒーにも
 こんなに情報が詰まっています！**



協力者：食品衛生推進員 徳弘 健
 (アサヒ飲料株式会社)



表示から
色々わかる
よく見よう！



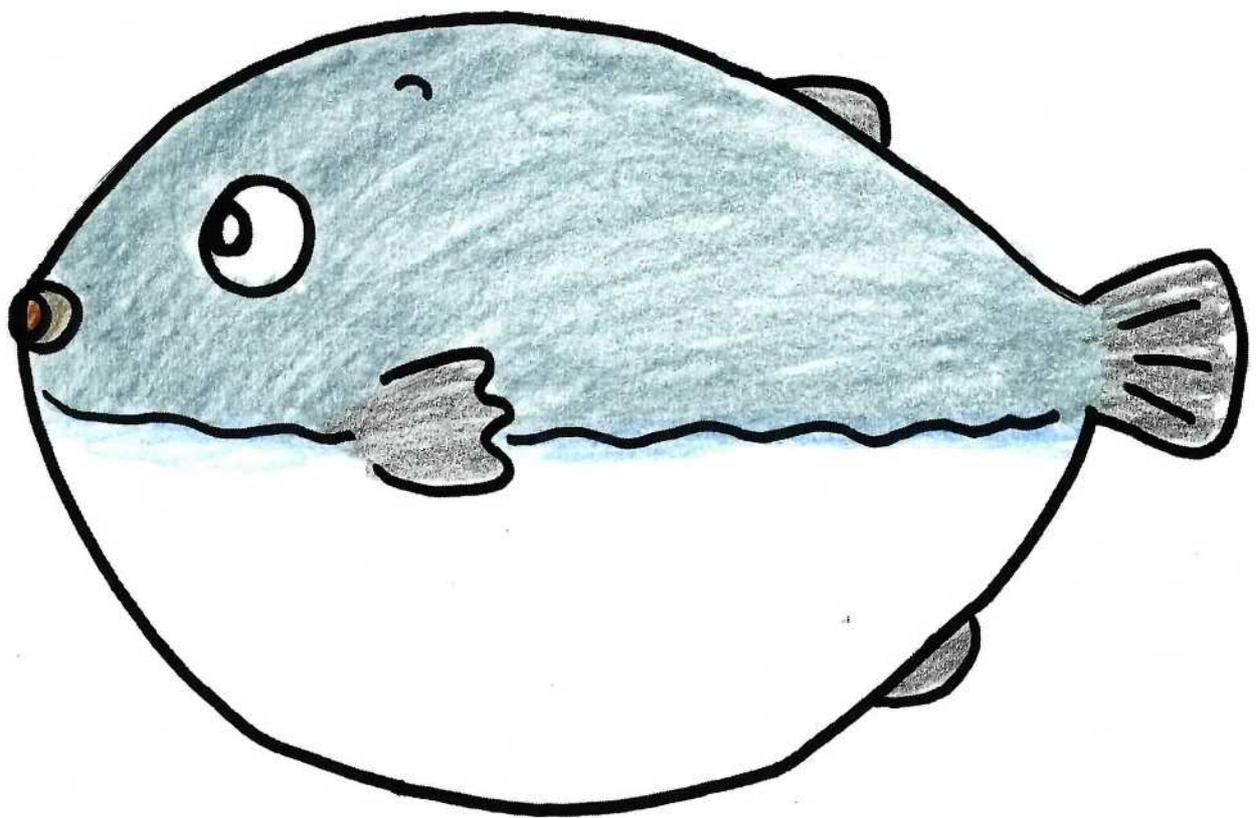


色^{いろ}々々^{いろ}あ^あか^かる
表^{ひょう}示^じか^から
よ^よく^く見^みよう^{よう}！

3点

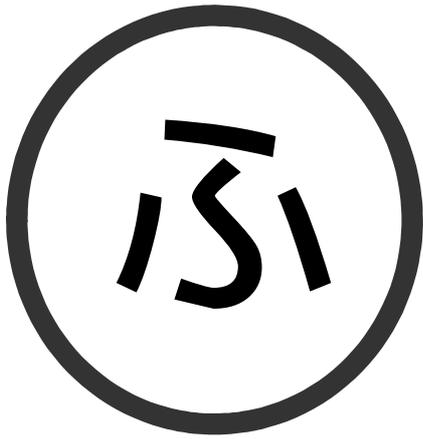
表示から 色々わかる よく見よう！

食品表示には原材料、アレルギーの原因となる原材料の有無、保存方法、賞味・消費期限、製造者名や栄養成分等の表示がされています。食品の表示は、事業者から消費者へ食品に関する情報提供を行う重要な手段です。これらのルールは「食品表示法」で決められています。

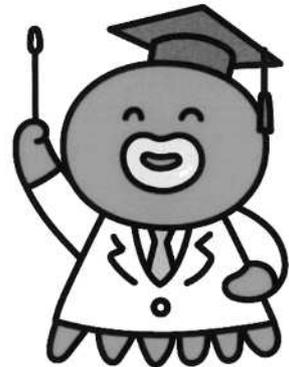
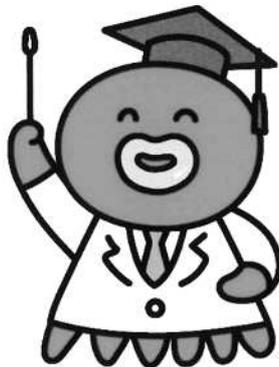
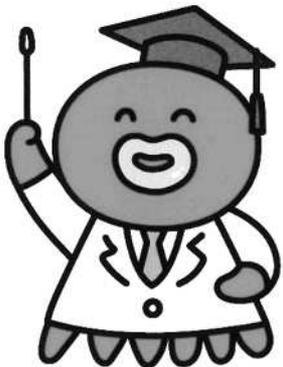
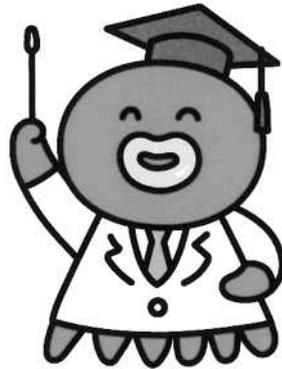
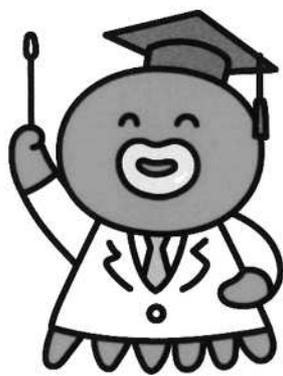


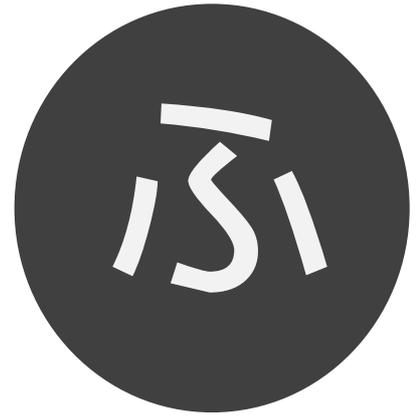
協力者：食品衛生推進員

(コープみらい 東京1ブロック委員会)



ふいぐ料理
素人調理は
危険です





危険きけんです
素人しらうと調理ちようりは
ふぶりよう料理り

5点

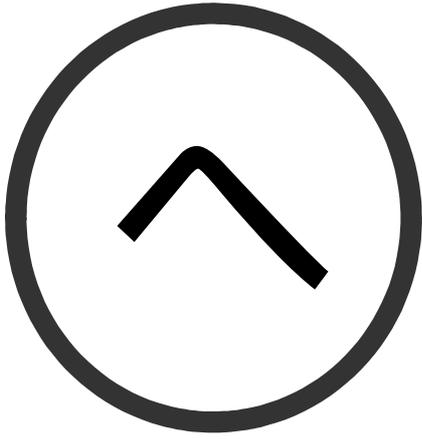
ふぐ料理 素人調理は 危険です

ふぐは猛毒を持っているため、正しく調理しないと食中毒を起こし、時には死に至ることがあります。飲食店等で提供する場合は、認証や届出等が必要です。

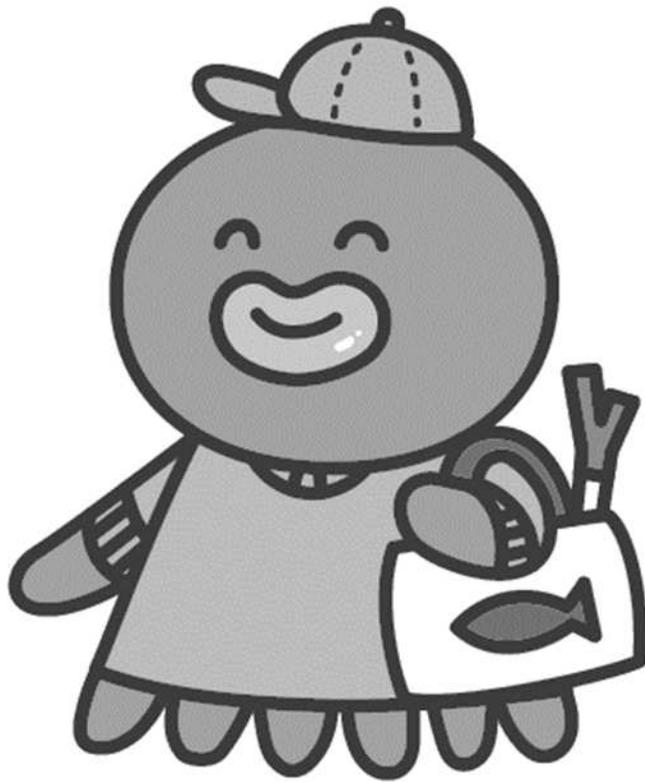
自分で釣ったふぐを家庭で調理することは、絶対にしないでください。



協力者：ほやちゃんち
東墨田三丁目15番3号



ペットにも
菌がいるので
良く手洗い





良く^よ手洗^てい^{あら}
菌^{きん}が^いる^るの^ので^で
ペ^ペツ^ツト^トに^にも^も

1
点

ペットにも 菌がいるので 良く手洗い

犬や猫は、食中毒の原因菌でもあるサルモネラ菌や黄色ブドウ球菌を保菌していることがあります。

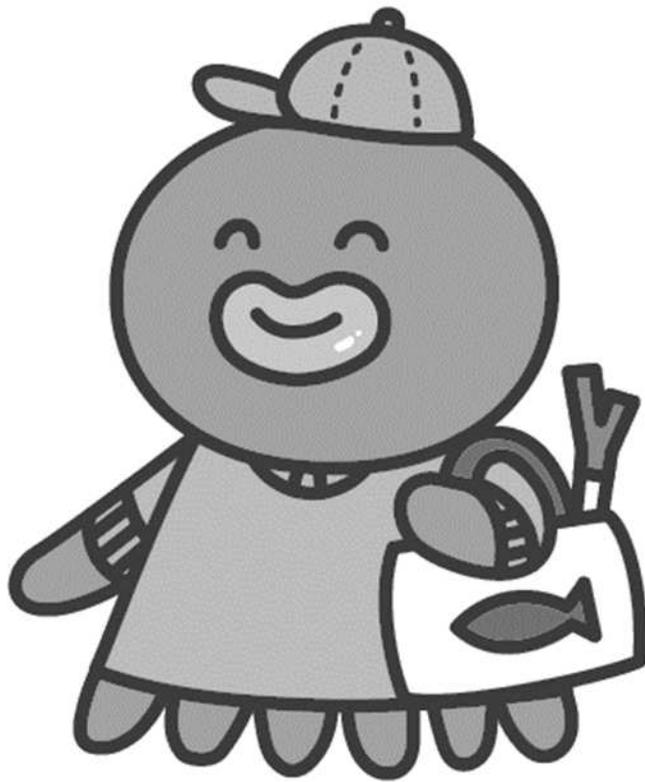
ペットに触れたら、手を良く洗いましょう。



協力者：食品衛生推進員 平賀 浩士
(すみだ地域栄養ネットワーク)

ほ

包丁、まな板
しっかり
使い分け



ほ

包^{ほう}丁^{ちよう}、まな板^{いた}

しつかり

使^{つか}い分^わけ

1 点

包丁、まな板 しっかり 使い分け

調理中の食品が、まな板等の調理器具類や調理する人の手指を介して、細菌やウイルスに汚染されることを二次汚染と言います。

二次汚染を防ぐために、包丁やまな板等は、魚用・肉用・野菜用・調理済み食品用などで使い分けてください。