

消費者向け

食品衛生 かるた

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



食用
ニラ



有毒
スイセン

す

スイセンと
ニラは離して
植えましょう

5点



吐き気
発熱
腹痛
下痢

た

体調が悪い
時には調理を
しない

5点

体調が
悪い時には
料理をしない

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病原体を保有していることがあります。胃腸炎症状がある場合、料理は控えましょう。



み

未熟な
ジャガイモ
緑の部分
避けましょ
う

食べちゃダメ!



未熟なジャガイモ
緑の部分
避けましょ
う

ジャガイモには微量の天然毒素（ソラニンやチャコニン）が含まれることがあり、毒素が増えると、おう吐や腹痛を起こします。

<主な予防のポイント>

- ・イモに日光を当てない。
- ・イモは大きく育て、熟してから収穫する。
- ・芽とその周辺、緑色の部分は取り除く。
- ・皮はできるだけ剥く。
- ・苦味やえぐ味がある場合食べない。

く

苦情が多い
異物の混入
要注意



弁当に髪の毛が入っていたぞ!!

苦情が多い
異物の混入
要注意

保健所へ異物混入に関する苦情が多く寄せられています。家庭でも調理の際には、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ーや輪ゴムなども異物となる可能性があるため、ご注意ください。また、調理する場所も清潔に保ちましょう。