

墨田区のお知らせ

No.2180

2026年(令和8年) 6/1

毎月1日・11日・21日発行

- ◆2面以降の主な内容
- 2・3面……春の叙勲・褒章等
- 3～6・8面…講座・教室・催し・募集
- 7面……すこやかライフ



墨田区は持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

すみだ

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/>

これからの季節は…

食中毒

に注意!

墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」



気温が上がり、食中毒が発生しやすくなる季節になりました。しっかり食中毒対策をして、元気な毎日を過ごしましょう。今号では、食中毒予防のポイント等をお知らせします。

[問合せ]生活衛生課食品衛生担当 ☎5608-6943

家庭でできる6つのポイント

1 食品の購入

寄り道しないで、真っすぐ帰る

消費期限などの表示をチェックする



肉・魚はそれぞれ分けて包む



なるべく保冷剤や氷などを入れる



2 保存

帰宅したらすぐに冷蔵庫に入れる

肉・魚は汁が漏れないように包む

冷蔵庫は10度以下、冷凍庫は-15度以下に保つ

冷蔵庫はパンパンにせず、7割程度までにする

扉は長時間開けない



3 下準備

冷凍食品は冷蔵庫で解凍する

ごみはこまめに捨てる

清潔なタオルを使う

肉・魚を切ったら、熱湯消毒する

こまめに手を洗う

肉・魚は生で食べる物から離す

野菜はよく洗う

調理器具や布巾は洗って消毒する



4 調理

調理を途中で止めたときは食品を冷蔵庫に入れる

十分に加熱する(肉は中心部の色が変わるまで)

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理の前に手を洗う

台所は清潔に保つ

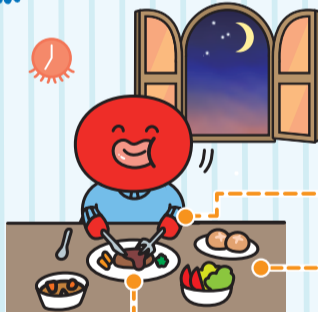


5 食事

食事の前に手を洗う

長時間室温に放置しない

清潔な器具と食器を使って盛り付ける



6 残った食品

作業の前に手を洗う

時間が経ったり、少しでも怪しいと思ったら、思い切って廃棄する

清潔な器具と食器を使って保存する

温め直すときは、かき混ぜながら十分に加熱する(75度以上)

小分けにして早く冷まし、冷めたあとで冷蔵庫に入れる



ハザップ HACCPって知ってる?

HACCPは、食品を取り扱う事業者が義務付けられた衛生管理の方法。食品を取り扱う工程の中で、「どこ」で「何」が危険かを考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理するものです。そして、これは家庭での食中毒予防にも応用でき、それが上記の6つのポイントです。ぜひ実践してみてください。

食材ごとのリスクを把握することも大事だよ!



また、HACCPに沿った衛生管理が確認できた事業者には、左のステッカーを交付しています。消費者の皆さんは、お店を選ぶときの参考にしましょう。



「すみだこの部屋」に行こう!

「すみだこ」のことが気になる方や、食品衛生の理解を更に深めたい方は、区HP内の「すみだこの部屋」をご覧ください。



遊びに来てね!



家族のことも紹介するよ!



食品関連の事業者の皆さん!

食品衛生夏期対策事業

夏場の食中毒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。この事業では、食品の製造・販売施設等を対象として立入検査を実施しますので、ご協力をお願いします。



3 すべての人に健康と福祉を