墨 田 区（報道）

ひと、つながる。墨田区　SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

墨田区は持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。

令和６年８月14日　佐藤

～ ８月は食品衛生月間！美味しく楽しい夏にするために気を付けるべきことは？ ～

区役所にて「食中毒予防キャンペーン」を８月１９日まで実施中

区は、細菌性の食中毒が増えるこの季節に、8 月 19 日（月）まで「食中毒予防キャンペーン」をスタートしました。このイベントは、厚生労働省が定める 8 月の「食品衛生月間」と合わせて、毎年実施しています。

イベントでは、家庭での食中毒の予防方法を中心に、普段何気なく行っている毎日の調理を、食品衛生の観点から啓発することをめざす食中毒予防パネル展や、区内の小学生が食中毒予防に関するイラストやコメントを描いたうちわの展示に加え、本日 8 月 14 日（水）には、墨田区食品衛生協会の協力のもと、食中毒に関するクイズ（先着 200 名・8/14 のみ実施）に加え、公益社団法人日本食品衛生協会が認定した手洗いマイスターによる手洗い実習（先着 30 名・8/14 のみ実施）も行うなど、家に帰ってからすぐに実践できる内容なども紹介しています。

最近は、加熱が不十分な肉を食べて食中毒となるケースが多く発生しています。新鮮なものでも生肉には細菌やウイルスが付着しており、加熱が不十分な状態で食べると、下痢やおう吐などの症状を引き起こすことがあります。また、鳥刺しなど、鶏肉を生や生に近い状態で食べると、食中毒症状に加え、重篤な神経疾患を引き起こす可能性もあり、子どもや高齢者など、抵抗力の弱い方が食べると非常に危険であるなど、肉を食べる際の加熱には十分な注意が必要です。なお、牛レバー、豚肉（内臓を含む）については生食が食品衛生法で禁止されています。

担当者は「食中毒予防の３原則は『つけない、ふやさない、やっつける』です。お肉は十分に加熱して食べるなど、しっかり食中毒対策をして夏を楽しんでください。」と呼びかけます。

美味しく食べて楽しい夏を過ごすため、食中毒の予防について考えるきっかけにしませんか。

《概要》食中毒予防キャンペーン

日時：令和 6 年 8 月 13 日（火）～8 月 19 日（月）

会場：墨田区役所１階アトリウム（墨田区吾妻橋 1-23-20）

詳細（区 HP）：https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/sumidako/event/2021gaitousoudan.html

《参考》墨田区食品衛生キャラクター「すみだこ」

区の食品衛生の情報発信、普及啓発を行うキャラクター。

区民などに向け、区公式 SNS や HP を活用して「すみだこのつぶやき」を毎月発信している。（右図は８月のつぶやき）

詳細（区 HP）：

https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/sumidako/index.html

《問合せ》福祉保健部 生活衛生課　TEL 03-5608-6943

※ お問い合わせは午後５時までにお願いします。（広報広聴担当　TEL 03-5608-6220）