

しよくちゆうどく おんど
食中毒と温度

おんど かんり た もの くさ しよくちゆうどく
温度をきちんと管理することで、食べ物を腐らせたり、食中毒をおこしてしまっ
たりするちい小さない生き物たちがわる悪さをわるすることがおさえられるんだ。
しよくひん ひと う ひと はこ ひと おんど き つ さぎよう
食品をつくる人も、売る人も、運ぶ人も、みんな温度に気を付けながら作業をし
てるよ。



100°C

ゆ
お湯がふつとうする。
(芽胞形成菌(がほうけいせいきん))は、これでもやっつけられない。

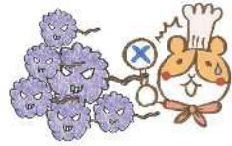


65°C

いじょう しよくちゆうどく きん
以上 食中毒の菌をやっつけられる。
※ただし、やっつけられる温度は、種類によって違います。

20~40°C

しよくちゆうどく きん ふ
食中毒の菌が増えやすい。



10°C

いか しよくちゆうどく きん ふ
以下だと、食中毒の菌が増えにくくなる。

0°C

こおり
氷ができる



-18°C以下

しよくちゆうどく きん ふ
食中毒の菌が増えない。

6 HACCP (ハサップ) ってなにか

アルファベットで「H」「A」「C」「C」「P」

とかいて、「ハサップ」と読むよ。

お客さんがお店の食べ物でおなかをこわさないように、

お店で守らなければいけない「ルールや注意するポイント」のことを言うよ。

記ろくする紙に そのルールが守られたかどうかを記ろくするんだ。

みんなは 体温そくていカードや しゅくだいカードなどを持っているかな。

どちらも毎日 つづけることが大切だね。



Hはハザード

しよくちゆうどく なか
食中毒でお腹をこわすことや
た もの しがい もの くち
食べ物以外の物が口に入ってしまうなど
からだ げんいん
の体をこわす原因となるもの

Aはアナリシス

からだ げんいん
体をこわす原因はなぜおこるのか
よくかんが かんが
よく考えて、書き出すこと

Cはクリティカル

か だ
書き出したことのなかでも
とても危険きけんそうなこと

Cはコントロール

きけん かんり
危険なことをなくすように管理する

Pはポイント

ばしょ
ポイント、場所、ところ





7 表示 (ひょうじ) ってなにか

食べ物 が ふくろなどに 入っていると そこに **文字** がたくさん

書いてあるよね。これを **食品の「表示(ひょうじ)」**

と呼んでるよ。ふくろをあけなくても **それが** どんな 食べ物であるか

分かるようになって 食べ物 の **じこしょうかい** カード みたいかな。

見てみると おもしろいよ。

たとえば・・・

- この食べ物 は 何かな ……………名称 (めいしょう)
- 何を 使って つくっているのかな……………原材料名 (げんざいりょうめい)
- 冷ぞう庫に 入れなければ いけないのかな……………保存方法 (ほぞんほうほう)
- いつまでに 食べないと いけないのかな……………消費期限 (しょうひきげん)
- アレルギー が ある ひとは 食べられるかな…
卵・乳・小麦・そば・えび・かに・落花生・くるみ
(たまご・にゅう・こむぎ・そば・えび・かに・らっかせい・くるみ)



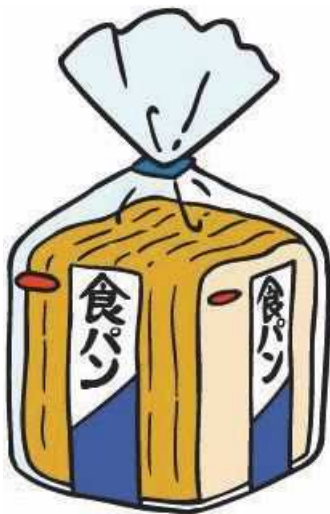
あたらしく、つか
「くるみ」も追加されたよ



表示の問題に挑戦！

しょく ひょうじづく ちょうせん
食パンの表示作りに挑戦しましょう。

かっこ【 】にあてはまるものを、①～⑥から選えらびましょう。



めいししょう
①名称

た もの
どんな食べ物か

ないようりょう
②内容量

はい
どれくらい入って
いるかの重おもさ
なんこ
何個入っているか

ほぞんほうほう
③保存方法

た
食べるまでに
どこに
しまっておくか

げんざいりょうめい
④原材料名

つか ざいりょう
使したった材料
りょう おお じゆん
量りやうが多いものから順じゆんに。
しょくひんでんかぶつ
食品添加物、アレルギー
げんいん ざいりょう かなら
の原因となる材料も必ず
か
書く。

きげんひょうじ
⑤期限表示

いつまでに食たべれば
しょうひきげん
よいか、消費期限か
しょうみきげん
賞味期限のどちらか
を。

せいぞうしゃ はんばいしゃ
⑥製造者・販売者

た もの
この食べ物をつくった
あるいは売うっている会かい社しゃ
しゃ なまえ じゆうしょ
社しゃの名前なまえや住所じゆうしょ

【 】食パン
【 】こむぎこ(国内せいぞう)、糖類、
マーガリン、パン酵母、食塩、
発酵種、バター、粉末油脂、
植物油脂／乳化剤、イーストフー
ド、V. C. (一部に乳成分・小麦
・大豆を含む)

【 】6枚
【 】23. 1. 1
【 】直射日光(にっこう)、高温多湿を
避(さ)けて保存(ほぞん)してください。

【 】川崎食品安全会社
〒210-8577 川崎市川崎区宮本町1番地
けんこうふくし局じむ所

うえ じゆん
答え 上から順に ①、④、②、⑤、③、⑥

ひろ
広がれ！ あんしん ★ たべもの



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



国際連合広報センターサイトから引用可能な画像を使用しています。

ことば
SDGs (エスディージーズ) という言葉をきいたことはあるかな？

せかいじゆう き もくひょう
世界中のみんなで決めた目標のことだよ！

「あんしん・たべもの」をひろめていくお手伝いをしていくことも、

SDGs (エスディージーズ) の

2 飢餓問題 (きがもんだい) **3** 健康と福祉 (けんこうとふくし)

12 つくる責任 (せきにん) とつかう責任

13 気候変動対策 (きこうへんどうたいさく)

14 海の豊かさ (うみのゆたかさ) **15** 陸の豊かさ (りくのゆたかさ)

につながるかもね！

あんしん★たべもの が せかいじゆう 世界中に ひろがると いいね！



おうちの^{ひと}人も お店の^{みせ}人も わたしも

食品^{しょくひん}えいせい^{いん}かんし員も

みんなに ^{あんしん}安心して ^たおいしい ^{もの}食べ物を ^{おも}食べて

ほしいなと ^{おも}思って いるよ。

どんな ^{ほうほう}方法で どんな人が はたらいて

みんなに ^た食べ物が ^{もの}とどいているのか きょうみを

^も持って もらえると うれしいな。



保護者のみなさまへ

川崎市保健所では、食の安全を守り、みなさまが 毎日安心して食事ができるように、食品衛生監視員がさまざまな取組をしています。

この「あんしん★たべもの」は、次世代を担う子どもたちが、安心して食事ができるように 社会の中でどのようなことが行われているかを知り、理解を深めていくきっかけとなることを 目指して作成したものです。

今後も、さまざまな機会を通じて みなさまへ「食の安全と安心」に関する情報を 発信してまいります。

初版 2022. 1 第2版 2023. 1
第2版一部改訂 (2023. 8)
第3版 2024. 1



市ホームページ「食の安全に関するお知らせ」はこちらから

問合せ先 川崎市保健所食品安全担当 (ハサブ担当)

電話 044-200-2452