

食中毒予防を呼びかける標語を募集します！

県では、食中毒予防を呼びかける、わかりやすく親しみやすい標語を募集します。

応募資格	県内在住の方
募集内容	食中毒予防に関するテーマ別に食中毒予防を呼びかける標語（裏面参照） 一人何点でも応募可能
応募方法	次のいずれかの方法とします。 ①応募ちらしの記入欄に必要事項を記載し、FAX 又は郵送する。 ②テーマと作品、氏名（ふりがな）、職業（学校名、学年）、住所、 電話番号を記載（様式自由）して生活衛生課まで FAX 又は郵送する。 ③県ホームページ掲載の応募フォームから、必要事項を入力・送信する。 （郵送先）〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 富山県厚生部生活衛生課食品乳肉係 あて （FAX 送信先：076（444）3497） （HP）「食中毒予防を呼びかける標語」を募集します！⇒⇒⇒ 
応募締切	令和8年9月4日（金）午後5時必着
審査、発表等	○応募いただいた方に粗品を進呈します。 ○優秀作品を約7点選定し、本人に通知するとともに、県のホームページ、新聞等で発表します。 ※優秀作品は、食中毒予防啓発資材（うちわ、ポスター、リーフレット等）に掲載するなど、県の食中毒予防啓発事業に活用させていただきます。
応募上の注意	○自作で未発表の作品とします。 ○応募書類等は返却しません。 ○応募書類等に記載されている個人情報とは正当な理由なく第三者への開示、譲渡及び貸与を行いません。 ※ただし、優秀作品の作者氏名、学校名、学年等は選考結果発表や食中毒予防啓発事業に使用するため公表することがあります。
問い合わせ先	富山県厚生部生活衛生課食品乳肉係 TEL 076（444）3230 ホームページ http://www.pref.toyama.jp 食の安全・安心情報

食中毒菌を

食中毒予防の3原則

①つけない



②ふやさない



③やっつける



 富山県

食中毒予防 標語のテーマと主な予防対策

テーマ		主な予防対策
①	ノロウイルスによる食中毒予防	・調理前、トイレのあとには、ていねいに手洗いする ・体調不良の時は、調理仕事をしない ・二枚貝（カキやアサリ）は、よく加熱して食べる ・外から帰ったとき、食事の前など、手洗いをこまめにする ・感染したかなと思った時は、水分補給し、お医者さんに診てもらう 【昨年度優秀作品】「ノロウイルス 手洗い加熱で おさらばだ！」
②	カンピロバクターによる食中毒予防	・鶏肉は、中心までよく加熱して食べる ・肉を調理した器具（包丁、まな板など）は、ていねいに洗う 【昨年度優秀作品】「とり肉は 生やけケン よく加熱」
③	腸管出血性大腸菌による食中毒予防	・焼肉は、中心までよく加熱して食べる ・焼肉する時は、焼く箸と食べる箸を別にする ・生野菜は、ていねいに良く洗う 【昨年度優秀作品】「ちょっと待て ちゃんと焼けてる？ そのお肉」
④	黄色ブドウ球菌による食中毒予防	・手あれがひどい時は、手袋をつけて調理する ・おにぎりは、ラップや手袋を利用して、握る ・調理場所は、こまめに掃除をする 【昨年度優秀作品】「おにぎりは ラップや手ぶくろ 利用して」
⑤	ウエルシュ菌による食中毒予防	・前日調理をしない ・煮込み料理（カレー、野菜の煮付け等）は室温に放置しない ・調理後は小分け後冷蔵庫に入れる等速やかに冷却する 【昨年度優秀作品】「カレーのルー 放置で増すのは コクより菌！？」
⑥	アニサキスによる食中毒予防	・魚を丸ごと 1 匹購入した場合、または自分で魚を釣った場合は、内臓を速やかに取り除く ・魚の内臓を生で食べない ・目でよく見てアニサキス幼虫を取り除く ・冷凍（－20℃24 時間以上）または加熱する（酢や醤油、わさびをつけてもアニサキスは死なない） 【昨年度優秀作品】「生魚 冷凍・加熱で 寄生虫予防」
⑦	有毒な山菜やきのこによる食中毒予防	・山菜は、食べられる種類かどうか、よく見分ける ・不明な山菜は、食べない ・食べられる種類のキノコかどうか、よく見分ける ・不明なキノコは、採らない、食べない、人にあげない 【昨年度優秀作品】「森の民 採らざる 食わざる わたさざる」

応募用紙 生活衛生課食品乳肉係あて（令和 8 年度食中毒予防標語） **FAX 送信先：076-444-3497**

ふりがな
氏 名：_____ 職 業：_____（_____ 学校 年 組）

住 所：_____ 電話番号：_____（_____）

テーマ	応募作品
<例> ③	焼肉は 生焼けきけん！よく焼こう！