

チェックリスト

あなたは大丈夫ですか? あてはまるものにチェックをつけてみましょう!

<有毒植物編>

- 有毒な植物など、あまり身近にはないと思う
- 昔食べたことがあるものと似ている植物であれば食べてみようと思う
- 食用の野草かわからなくても、家族や知り合いからもらったものは大丈夫だと思う
- 家庭菜園が狭いので、野菜と観賞植物を一緒に栽培している
- 畑にニラに似た植物が生えてきたら、ニラの代わりに料理に使う
- 買ったジャガイモから芽が出てきたら、芽ごと調理する

1つでもチェックがついたあなたは要注意。いずれも食中毒の原因になる可能性があります。11～13ページを読んで、「有毒植物による食中毒」を予防しましょう。

<細菌性食中毒編>

- 鶏肉や鶏レバーが新鮮であれば、刺身や半生で食べても問題がない
- 表面の色が変われば、中心部まで加熱できたかは確認しなくても大丈夫
- 調理に時間がかかる肉料理の下ごしらえをしたあとに、洗わずに同じ包丁やまな板で、そのままの状態食べる野菜を切っている
- 調理前には手を洗うが、調理中には作業がいろいろあるので、いちいち手を洗わない
- 手に切り傷があってもたいしたことはないので、そのまま素手で調理をしている

1つでもチェックがついたあなたは要注意。いずれも食中毒の原因になる可能性があります。14～16ページを読んで、「細菌性の食中毒」を予防しましょう。