



問題です。



このお弁当は 何時間以内に 食べたなら安全ですか？

わたしはお刺身が大好きです。
刺身定食をランチに食べます。
魚屋さんやスーパーでお刺身を買って
家でも食べます。

最近、飲食店で新しくお刺身弁当を売って
いるのを見ると、買いたいと思います。

でも、このお弁当は、何時間以内に食べたなら
安全なのでしょうか？ 画像だけでは
よくわかりません。

温かい炊きたてご飯なのか

粗熱をとった常温のご飯なのか

それとも、炊いてすぐ急冷却したご飯なのか

漬物は自家製の糠漬けなのか

殺菌された浅漬けなのか

お刺身は調理用手袋をして切ったのか

素手で押さえて切ったのか。

お寿司屋さんで、目の前で切ってくれるなら

すぐに食べるから大丈夫、なはず。

世界でも、こんなに不安なく生魚を食べる

ことができる衛生的な国が珍しいのは

本当のことです。

でも、だからこそ、持ち帰って時間が経ったら

お刺身弁当で、万が一にも食中毒が急増

なんてことはあって欲しくありませんよ。

ぜひ、安全性には充分にご注意を。

食中毒菌がどれくらい増えてしまうのかは、
検査機関に調べてもらえばわかります。

お刺身好きの大人や、子どもが、お刺身を
嫌にならぬように。



STOP食中毒
キャンペーン

