



食中毒に注意しましょう



 例年、細菌が繁殖しやすい初夏から秋にかけて、腸管出血性大腸菌やカンピロバクター等の細菌による食中毒が多くみられます。

 感染を防ぐには、生肉（生レバー、ユッケ、鶏肉など）を食べない事はもちろんですが、もう一度、家庭での食中毒の予防方法を確認しましょう。

食中毒の予防方法



★★菌をつけない★★



- 肉・魚・卵を取り扱う前と後に、まな板・包丁等を洗淨・消毒する

★★菌をふやさない★★

- 調理後は、食べ残しをせず、早く食べる

★★菌をやっつける★★

- 肉等の食材は十分に加熱する。
(中心温度75度で、1分間以上)



赤ちゃんは自分で身を守れません。
大人が注意して守ってあげましょう。

嘔吐・下痢が続くときには、
すぐにかかりつけの医療機関を受診しましょう