

平成27年6月

京都市こどもの感染症

食中毒に注意しましょう！！

例年、初夏から秋にかけての蒸し暑い季節は細菌が繁殖しやすく、腸管出血性大腸菌(O157・O26など)やカンピロバクターなどの細菌による食中毒が多くみられます。

次の3つのポイントを確認し、家庭での食中毒を予防しましょう！！

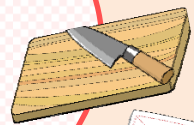
菌をつけない

手洗いを徹底しましょう！

- ・トイレに行った後
- ・調理する前
- ・肉、魚、卵などを扱う前後
- ・盛り付けをする前は特にしっかり手洗いをしましょう。

調理器具は清潔にしましょう！

- ➡ まな板、包丁、ふきんなどは使用の都度、洗浄、消毒し、よく乾燥させましょう！！



菌をふやさない

食材や残り物は冷蔵庫で保存しましょう！

- ➡ 菌を増やさないために、低温で保存しましょう！！

調理後は室温に長時間放置せず早く食べましょう！

菌をやっつける

肉などの食材は中心部まで十分に加熱しましょう！



おあがり

京都市食の安全安心啓発キャラクター

◆「京都市こどもの感染症」に関するお問い合わせ

- お近くの保健センター
- 京都市保健福祉局 保健医療課 (TEL:075-222-3411 FAX:075-222-3416)
- 京都市衛生環境研究所 管理課 (TEL:075-312-4942 FAX:075-311-3232)

京都市印刷物 第272056号
平成27年6月 発行
京都市衛生環境研究所



京都市
CITY OF KYOTO

* 衛生環境研究所のホームページからもご覧になれます *

掲示期間：平成27年6月1日～6月30日