



夏は細菌による 食中毒にご注意

食中毒は、**一年を通して発生**しています。

特に、夏場は**細菌による食中毒が発生しやすくなる**ので、**注意**してください。

Q:細菌による食中毒が夏に多いのはなぜ？

A:夏は気温や湿度が高く、食中毒菌が増えやすい環境のため、注意が必要です。

Q:どんな細菌が食中毒の原因になるの？

A:代表的な食中毒菌は、次の2種類です。

① 腸管出血性大腸菌（O157 など）

お肉や野菜などを原因として、
下痢や腹痛などを起こします。

② 腸炎ビブリオ

魚介類を原因として、激しい下痢を起こします。



食中毒予防 3 原則



細菌による食中毒は**食中毒予防 3 原則**で防ぐことができます。

- ・手洗いの徹底
(調理前、生肉などを触った後、トイレ後)
- ・包丁、まな板などは、しっかり洗浄・消毒

つけない



細菌を

増やさない

- ・買ったものは、すぐ**冷蔵庫**へ。
(10℃以下保存)
- ・作ったらすぐ食べる。



やっつける

中心まで**加熱殺菌**
(75℃・1分以上)

