

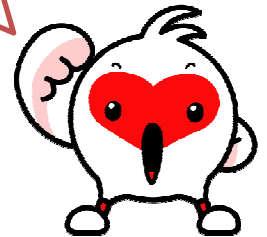


今の時期に 注意すべき食中毒

県では、発生状況などから次の食中毒について、流行時期直前から重点的に注意喚起しています。

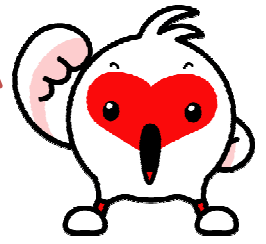
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食中毒予防 強化期間				腸管出血性大腸菌								
	カンピロバクター			毒きのこ								
								ノロウイルス				

今の時期に注意すべき 「腸管出血性大腸菌」 は、こんな菌だよ

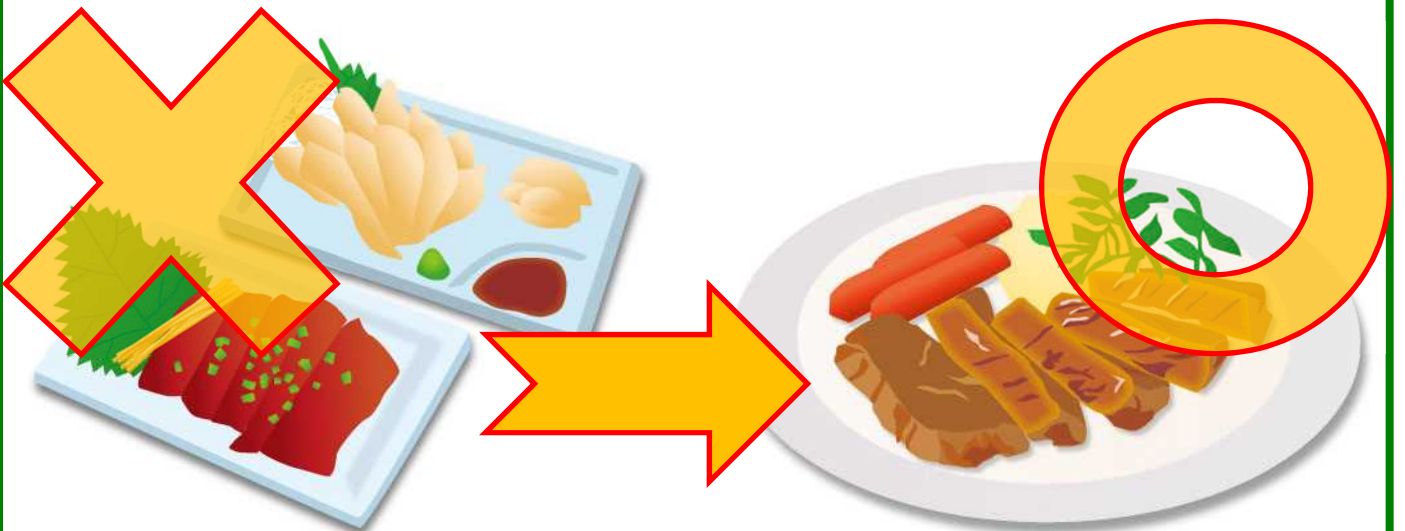


- 感染してから発症までの期間が長い。
原因となる食品を食べ、3～8日後（長いときは2週間後）に水様性の下痢や発熱等を発症
- 生の肉などが原因となる。
生や加熱不足の食肉、洗浄不足の野菜などを原因に発生
- 死亡することもある。
じゅうとくか
重篤化すると、死亡することもある。

「腸管出血性大腸菌」 食中毒予防ポイント！



肉は生で食べず、しっかり**加熱**



手を洗う



野菜を洗う

特に、野菜を生で食べる
ときは、よく洗いましょう



腸管出血性大腸菌について、詳しくはホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」を御覧ください。

にいがた食の安全

検索

