



# 今の時期に 注意すべき食中毒

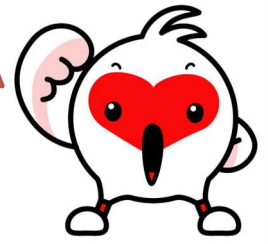
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
食中毒予防 強化期間				腸管出血性 大腸菌								
	カンピロバクター			毒きのこ			ノロウイルス					

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

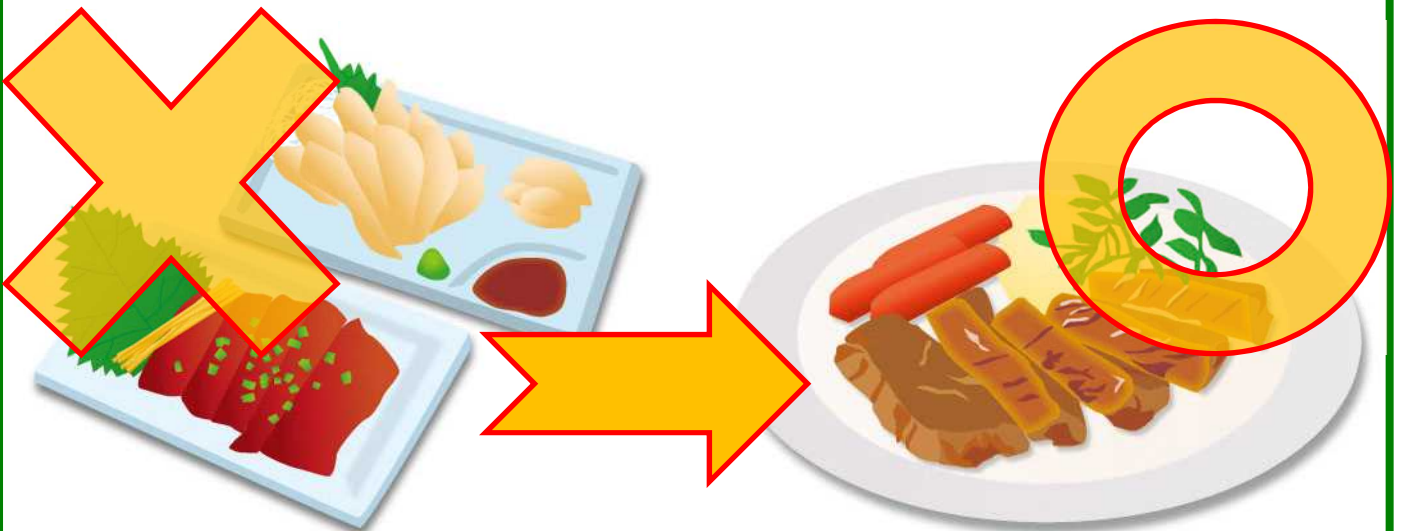


- **生の肉**などが原因となる。  
生や加熱不足の食肉を原因に食中毒が起きています
- **野菜**でも食中毒が起きています。  
生野菜・浅漬などを原因とした食中毒が起きています
- 感染してから**発症までの期間が長い**。  
原因となる食品を食べ、3～8日後（長いときは2週間後）に水様性の下痢や発熱、血便を主に発症することがあります

# 「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

野菜を生で食べる時や、  
浅漬に加工する際は、  
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

