

# 今の時期に**注意が** **必要な食中毒**



	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					

## 「腸管出血性大腸菌」とは



### 生の肉などに付着している。

生や加熱不足の食肉を原因に食中毒が起きています。  
新鮮な肉にも菌が付いていることがあるので注意が必要。

### 野菜に付着することもある。

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



# 予防方法

# 肉 なま 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

