## 食中毒にご注意ください

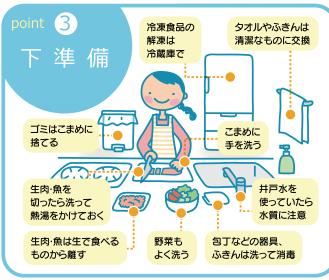
食中毒は、細菌やウイルスなどがはいった食品を食べることで起こり、 7月~9月ごろが発症のピークです。食中毒の大きな要因は、「高温多湿 による菌の繁殖」と、「私たちの抵抗力の低下」が重なるためです。食中 毒を防ぐには、「食べ物」と「調理環境」に注意することが重要となります。

【問合先】健康福祉課健康推進係(総合福祉センター「ひまわりの里」) ☎65・0001











point 5 食事

- ○食事の前に手を洗う
- ○室温で放置せず早く食べる

○温め直すときは十分に加熱 ○臭いがおかしい食品は捨てる point 6 ○開封したものは速やかに使用する 残った食品

食中毒の3原則

「付けない、増やさない、やっつける」 食中毒菌を

厚生労働省