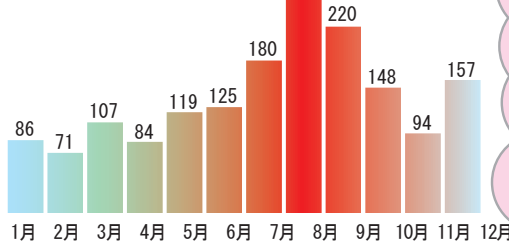


夏の食中毒、3つの決まりで防ごう！

6月から9月の夏場は食中毒が多い季節。それは、その原因の多くがカンピロバクターやサルモネラといった細菌によるもので、これらは暑い季節にいちばん増えやすいからです。時には命にもかかわるこわい食中毒を防ぐために、これからの季節は特に「3つのだいじな決まり（食中毒予防の三原則）」を守りましょう。

■食中毒の月別発生件数
(※厚生労働省「平成16年食中毒発生状況」より)



おれたちばい菌が増えやすいのは30℃～35℃の温度！だから夏は大好きなのさ！



しかも食中毒の20%は、家庭で起きているんだって！



家族みんなであつめるようにしよう！

決まり1 ばい菌をつけない！

- 手や、洗える食べ物は、しっかり洗おう！



- 肉や魚はしっかり包んで、他の食べ物とくっつけない！



決まり2 ばい菌を増やさない！

- 生ものや、料理は早く食べよう！



- 保存するときは冷蔵庫、冷凍庫にすぐしまおう！



決まり3 加熱してばい菌をやっつける！

- 料理するときは、しっかり加熱しよう！



- 食器や調理器具も熱湯などで消毒しよう！



※熱湯を使う場合は、おうちの方ともしっかりしましょう。