

# 家庭に潜む食中毒のキケン！

食中毒は一年を通して起こりますが、特に発生件数が多く重症化しやすいものは「腸管出血性大腸菌（O157）」や「カンピロバクター」によるものです。これらは**少量の菌量でも発症し、高温多湿を好むため、特に5月から9月にかけて注意が必要です。**

## 【家庭でできる食中毒予防3原則】

〜つけない、増やさない、やっつける〜

### ・つけない

調理前や生野菜を取り扱う前には必ず手を洗い、手についている菌を洗い流しましょう。

### ・増やさない

菌の多くは室温が10度以下では活動が遅くなります。加熱したもので室温に放置しないようにしましょう。

### ・やっつける

肉や魚は中心までしっかりと火を通しましょう。

調理前の肉や魚の汁（ドリップ）にも菌はいます。保存するときは他の食品に付かないようにビニール袋に入れま  
す。また、夏はバーベキューをする機会も増えるので、  
しっかりと加熱  
して食中毒を  
予防しましょう。



 **ウオクニ株式会社**  
<http://uokuni.co.jp>

※当社における食品の安全・安心および健康に関する取り組みについてはホームページをご覧ください。