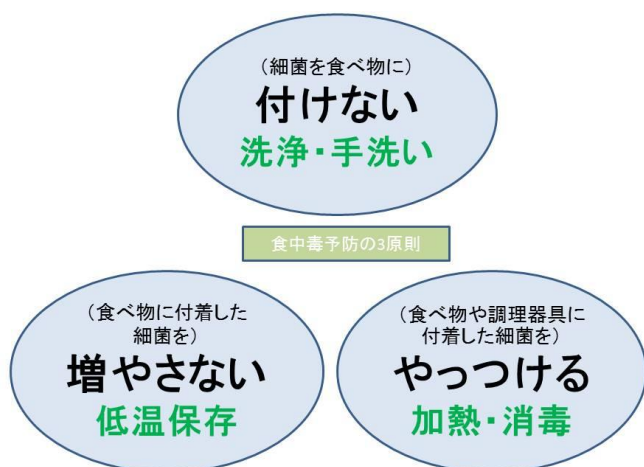


食中毒予防の3原則

食中毒予防の3原則を知っていますか？

食中毒というと、飲食店でのご飯が原因と思われがちですが、毎日食べている家庭のご飯でも発生していますし、発生する危険性がたくさん潜んでいます。家庭での発生では症状が軽かったり、発症する人が1人や2人のことが多いことから風邪や寝冷えなどと思われがちで、食中毒とは気づかれずに重症化することがあります。食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することにより発生します。食中毒を防ぐには、食中毒菌を「付けない」、「増やさない」、「やっつける」という3つのことが原則となります。



家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

暖かく湿度が高くなる梅雨から夏は、特に食中毒菌が活発になります。

食中毒予防の3原則をもとに家庭でできる予防対策として6つのポイントがあります。



[問い合わせ先]

三田市健康増進課

TEL: 079-559-6155