



8月は食品衛生月間です！

夏の暑い時期には、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌などの食中毒菌が増えやすくなり、全国的に食中毒事件が多発し、多くの患者が出ています！

細菌性食中毒を予防しよう

- **しっかり加熱**する(中心部まで 75℃、1分以上)。
- 料理器具(まな板、包丁、バット など)の**使い分け**を徹底する。
・・・生肉と生野菜・調理済み食品が**接触しない**ように。
- 食肉を取り扱った後の**手指の洗浄と消毒**を十分に行う。
- バーベキューなど自らが調理して食べる場合、生肉用の Tongue や箸と焼いた肉を食べる**箸を分ける**。
- 食品は放置しないで冷蔵庫に入れる。

※注意※ 「新鮮な鶏肉＝生食用・安全」ではありません！

令和6年 全国食中毒発生状況（病因物質別）

