

冬こそ気を付けたい食中毒

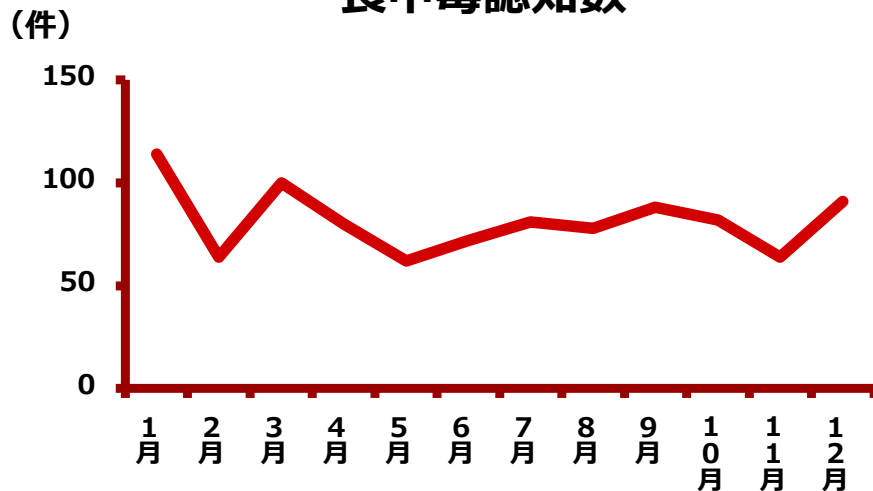
下の表のように、実は**冬は食中毒の季節**です。
食中毒の原因となる細菌・ウイルスの増殖を防ぎましょう。

■食中毒予防の三原則

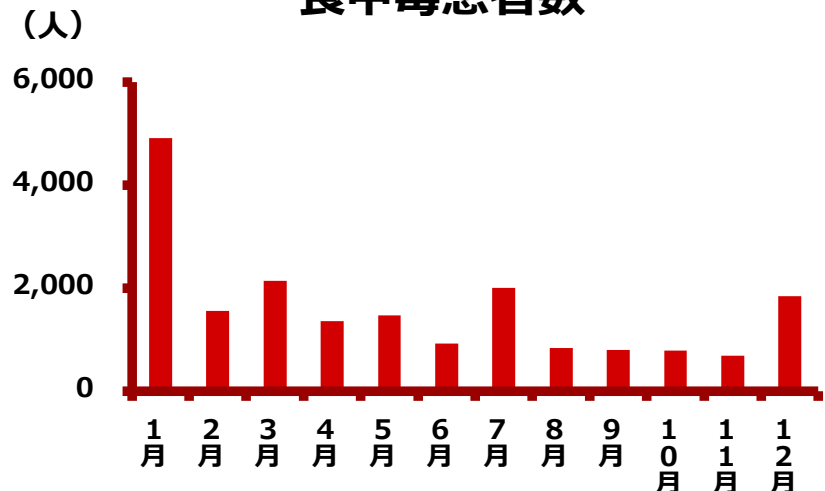
- ・ **付けない!** …調理時の**手**、**調理器具の洗浄**と**食材の取り扱い**に注意
- ・ **増やさない!** …細菌が好む保存環境を避ける。冷蔵・冷凍で菌の増殖を防ぐ。**とくに暖房のきいた部屋は注意**
- ・ **やっつける!** …**食材を十分過熱して**細菌・ウイルスを確実に死滅させる

●平成26年 月別食中毒発生状況

食中毒認知数



食中毒患者数



厚生労働省ホームページ 食中毒 食中毒事件一覧速報

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/index.html