

予防3原則で!



STOP!

食中毒



清潔

菌を

つけない!

腸管出血性大腸菌

少量発症菌の
代表格

強力ペロ毒素で
死に至る場合も

迅速・冷却

菌を

ふやさない!

黄色ブドウ球菌

手荒れや傷には
要注意

毒素を産生してしまったら
食中毒は防げない

加熱

菌を

やっつける!

ウェルシュ菌

大規模食中毒を
引き起こす

煮込み料理だからと
安心するのはキケン

サルモネラ属菌

子供や高齢者は
特に注意

卵や肉類は冷蔵保管、
二次汚染にも要注意

カンピロバクター

細菌性食中毒の
中では最多発

鶏肉の生食はキケン
少量で発症

いのちをつなぐ

SARAYA

食中毒対策に関する
詳しい情報はこちら

