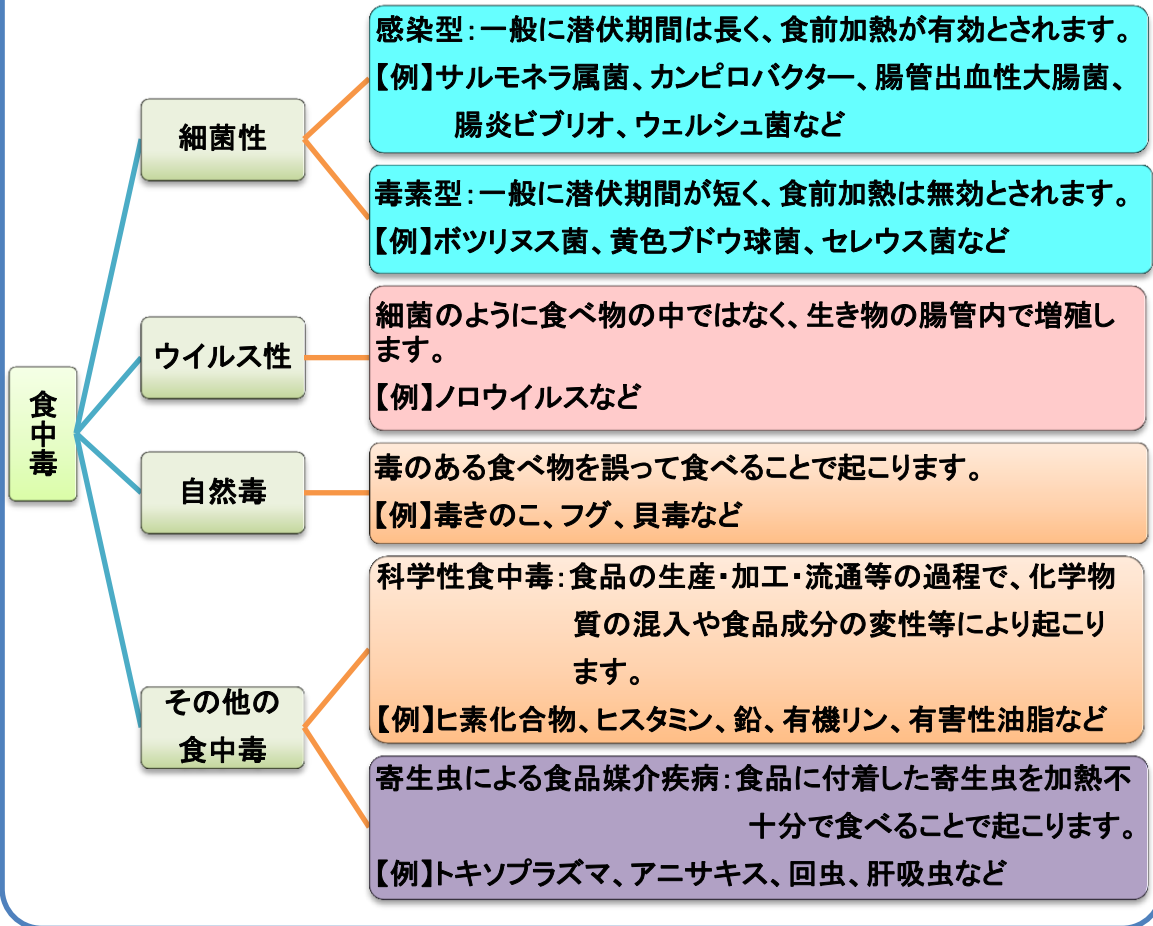


# 食中毒予防について

食中毒は夏場だけでなく、さまざまな原因によって一年中起こります。



## 予防のポイント

### 食中毒予防の三原則



●細菌は人の手を介して食品に付着する機会が多く、さらに付着した細菌が食品内で増殖することにより食中毒が発生します。

予防法としては、①手を洗う、②低温で保存する、③加熱処理です。

●食品内で増殖しないウイルスについては、①食品に付着させない、②器具の殺菌、③十分に加熱するが重要となります。

●寄生虫の食中毒は、よく取り除いたり、しっかり加熱することが重要です。「新鮮だから」は関係ないので、躍り食いや肉の生食などはしないようにしましょう。

自然毒や化学物質食中毒の予防は、安全な食品選びが重要です。

