



き
気をつけよう!

かてい 家庭でも

しょくちゅうどく はっせい
食中毒は発生しています

こうせいろうどうしょう

とうけい

はっせいけんすう

厚生労働省の統計では、家庭での食中毒の発生件数は

ぜんたい

わりていど

全体の1割程度となっています。

にんしき

家庭での食中毒は、食中毒であると認識されないことも

あり、
じっさい

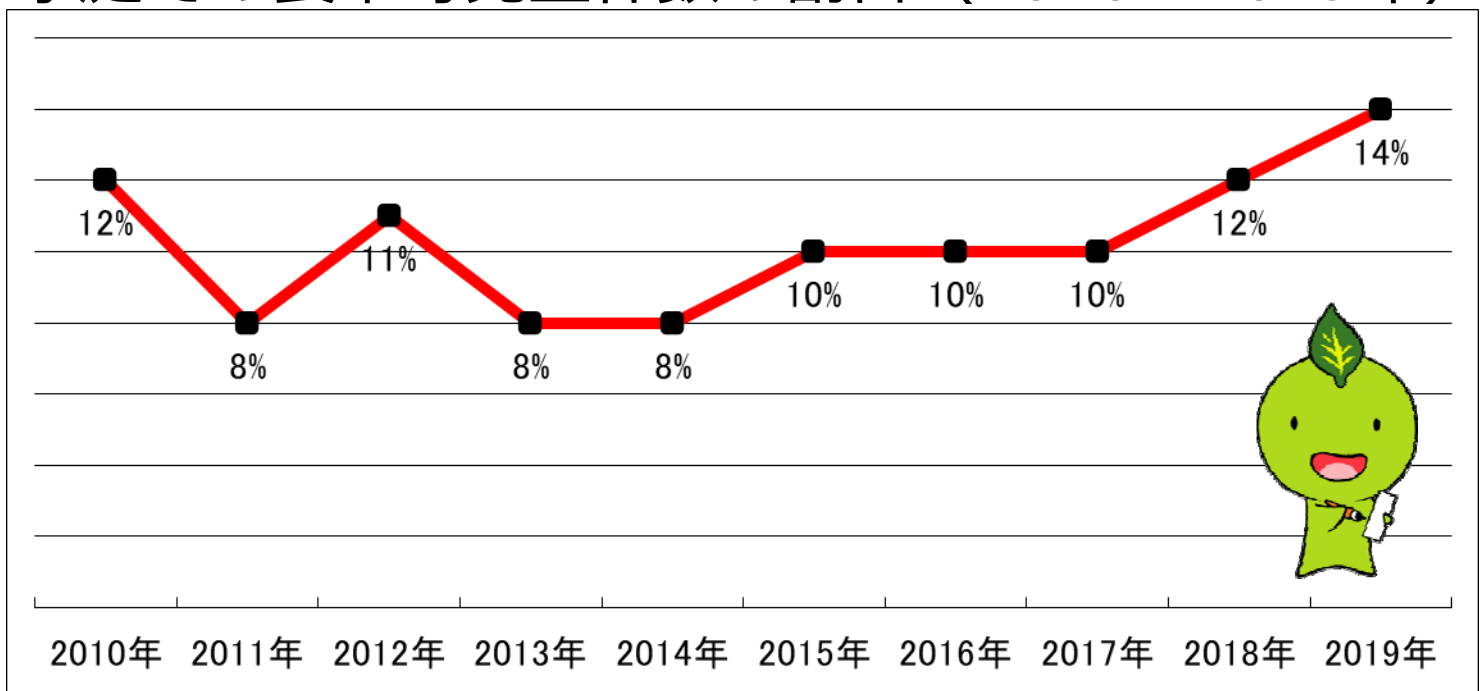
おおくはっせい

かのうせい

実際にはもっと多く発生している可能性もあります。

家庭にも食中毒の危険が潜んでいるのです。

家庭での食中毒発生件数の割合 (2010～2019年)



じっせん 家庭で実践 ふせ 食中毒を防ぐポイント



① ^{あら}つけない⇒洗う！

食中毒の原因となる細菌やウイルスを食べ物に
つけないように、必ず手を洗いましょう。

② ^ふ増やさない⇒^{ていおん}低温で^{ほぞん}保存する！

購入後は、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。

低温でも細菌の増殖が完全にとまるわけではない
ので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切
です。



③ ^{かねつ}やっつける⇒加熱する！

特に肉料理は中心部を75℃で1分以上よく加熱しましょう。

ふきん、まな板、包丁などの調理器具も、洗剤でよく洗って

から、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も

効果的です。また、食中毒の原因となるウイルスは、台所へ

「持ち込まない」、「ひろげない」ことも重要です。

