

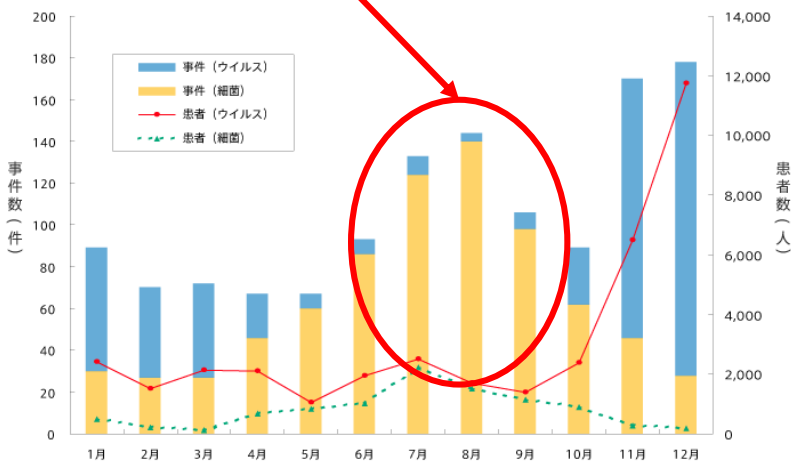
**注意！気温が上昇し、細菌性の食中毒が多発する時期です！**



この時季はレストランや旅館などの飲食店だけでなく、家庭の食事でも食中毒が発生する可能性が高まります！

《食中毒防止のために気を付けたい点》

- ・細菌の多くは10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では停止します。生鮮食品の購入後は寄り道せず、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫へ入れましょう。
  - ・タオルやふきんは清潔なものと交換
  - ・包丁、まな板は野菜・果物用と肉・魚用を分けて使いましょう
  - ・加熱して調理する食品は十分加熱！
- ※細菌性食中毒予防の三原則は「付けない、増やさない、やっつける」です。**



### あわーず福井

訪問看護リハビリステーション  
居宅介護支援ステーション

〒910-0005 福井市大手2-15-11

TEL

**0776-50-2507**

MAIL

fukui@ours-sr.co.jp

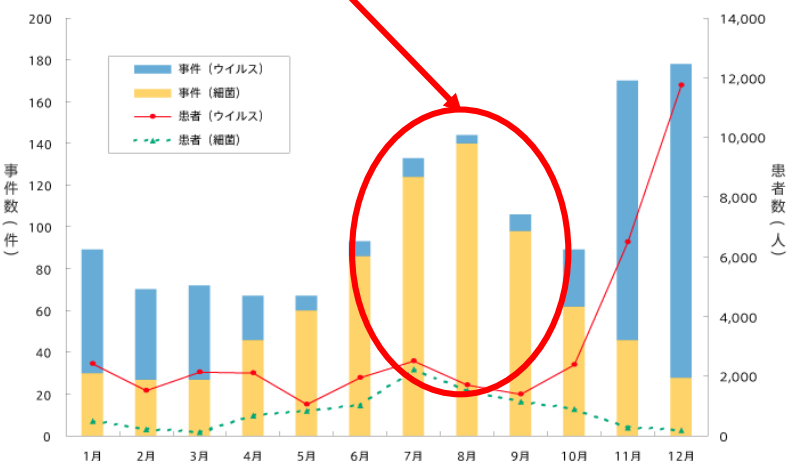
**注意！気温が上昇し、細菌性の食中毒が多発する時期です！**



この時季はレストランや旅館などの飲食店だけでなく、家庭の食事でも食中毒が発生する可能性が高まります！

《食中毒防止のために気を付けたい点》

- ・細菌の多くは10℃では増殖がゆっくりとなり、-15℃では停止します。生鮮食品の購入後は寄り道せず、持ち帰ったら、すぐに冷蔵庫へ入れましょう。
  - ・タオルやふきんは清潔なものと交換
  - ・包丁、まな板は野菜・果物用と肉・魚用を分けて使いましょう
  - ・加熱して調理する食品は十分加熱！
- ※細菌性食中毒予防の三原則は「付けない、増やさない、やっつける」です。**



### あわーず福井

訪問看護リハビリステーション  
居宅介護支援ステーション

〒910-0005 福井市大手2-15-11

TEL

**0776-50-2507**

MAIL

fukui@ours-sr.co.jp