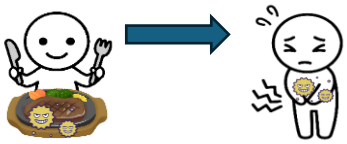
食中毒予防③原則＋１

食中毒は、その原因となる病原体等が食品に付着し、体内に侵入することによって発生します。名寄では７月13日（月）に食中毒警報⚠が発令されており、食中毒が発生しやすい時期となっていますので、十分に注意しましょう。



＜予防方法＞

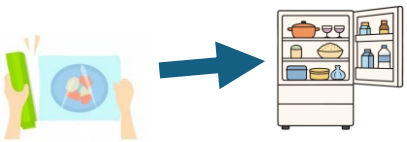
① つけない

・手や調理器具はいつも**清潔に！**
※調理の前後や、別の食材を切る前には、手や調理器具をしっかり洗いましょう。



② 増やさない

・作った料理は長時間放置せず、早めに**冷蔵庫へ！**



③ やっつける

・肉や魚は中まで**しっかり加熱**しましょう！



④ 体調不良時の注意

・下痢やおう吐などの症状があるときは、**できるだけ調理を控えましょう。**



＜引用・参考＞
・家庭での食中毒予防　厚生労働省
⇒家庭での食中毒予防｜厚生労働省
・北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課
⇒食中毒警報発令状況 － 保健福祉部健康安全局食品衛生課