

コロナ禍の食中毒対策

食中毒は、飲食店だけでなく家庭でも発生しています。withコロナで増えた、テイクアウトやデリバリー、家庭での食事、バーベキューにも食中毒の危険があります。改めてコロナ禍の食中毒対策について考えてみましょう。手洗いや消毒はコロナ対策にも有効です！

食中毒を予防する3つのポイント

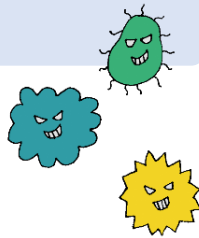
つけない

手にはさまざまな菌が付着しています。石鹸をつけて念入りに洗いましょう。



増やさない

菌を増やさないためには、低温で保存することが大切！冷蔵庫や冷凍庫を活用しましょう。



やっつける

ほとんどの菌はしっかり加熱することで死滅します。また用具の消毒も行いましょう。



食中毒の原因菌と気を付けるポイント

腸管出血性大腸菌

牛や豚などの腸にいる菌。肉を生で食べたり、加熱が不十分な肉を食べることにより食中毒を発症します。

腹痛
下痢
(出血性)



肉はしっかり加熱する！

コロナ対策のため、十分に距離がとれない場合は屋外でもマスクをしましょう！

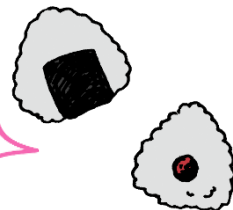
嘔吐
下痢



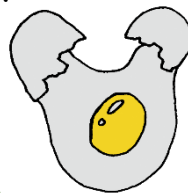
黄色ブドウ球菌

自然界に広く分布し、人の皮膚や喉にもいる菌。手や指に傷があったり、化膿していると食品を汚染しやすくなります。

素手でおにぎりやサンドイッチを作らない



卵をさわった後は、しっかり手を洗う！



胃腸炎
嘔吐
下痢

サルモネラ属菌

動物の腸内にいる菌。食肉や卵が主な原因食品になる他、ペットやねずみによって菌がつく場合もあります。



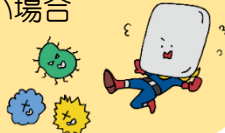
カンピロバクター

動物の腸内にいる菌。この菌が付いた食肉を生で食べたり、加熱不十分で食べるにより食中毒を発症します。



外でも必ず手洗い☆

外で調理する際や食べる際にも手洗いを忘れずに行いましょう。洗えない場合には、アルコールを使って消毒をしましょう。



早めに食べよう☆

デリバリーやテイクアウトで購入した食品は早めに食べるようにしましょう。調理後から2時間以内に食べることをおすすめします。

