

THE  
CARE

PRESS

presented by  
Midwife

Work on Life

はたらくために、大切なことを。



そろそろ注意！

## 食中毒の予防と対策について

今回のテーマは食中毒についてです。この時期は気温と湿度の上昇に伴い、食中毒のリスクが急増します。食中毒と聞くと、飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生しています。家庭での調理や保存方法が原因となることも多いため、本記事では家庭でできる食中毒対策のポイントをご紹介します。安心して夏の食事を楽しむ為に是非参考にして下さい！

## 食中毒って？予防のポイントは？

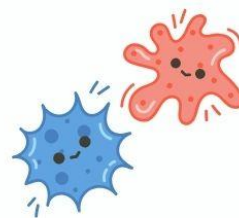
食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

## 細菌の場合

- ・細菌を食べ物に「つけない」
- ・食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ・食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

## ウイルスの場合

- ・ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
- ・食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」
- ・食べ物にウイルスを「つけない」
- ・付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」



ウイルスの場合は、食品中では増えることは無いのですが、ごくわずかなウイルスの量によって食中毒を起こしてしまいます。ウイルスを食品に「つけない」為には、調理者はもちろんのこと、調理場全体がウイルスに汚染されていないことが重要です。

## 家庭で出来る食中毒予防の6つのポイント

普段気を付けていることもあるかと思いますが、改めて確認をしてみましょう！

## point 1

## 食品の購入



## point 2

## 家庭での保存



## point 3

## 下準備



## point 4

## 調理



## point 5

## 食事



## point 6

## 残った食品



自宅でのお食事ですが、お弁当の持ち歩きについて  
なども気になる方はご相談ください！

ご相談は  
こちらから

参考：食中毒、厚生労働省ホームページ



WITH MIDWIFE

本社：大阪府大阪市東淀川区東野田町4丁目15番82号 QUINTBRIDGE 303  
Email: thecare@withmidwife.jp HP: https://thecare-biz.jp/

ミッドワイフ  
赤坂智美



日本新薬グループ共済会様  
LINE 相談 QR コード

