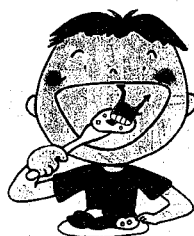
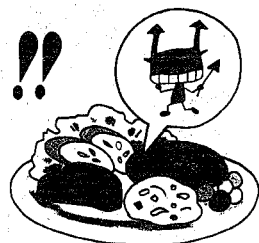


食中毒は1年中 注意しましょう!!

今年になって全国的に猛威を振ったのが、病原性大腸菌「O(オー)157」による食中毒。二次感染の恐れもありまだまだ安心はできません。しかも、腸炎ピブリオやサルモネラ菌、ブドウ球菌といった病原菌が引き起こす食中毒は、夏場がピークですが、残暑厳しい秋にもひんぱんに発生しています。また、暖房や加工食品が普及したことによって、冬での発生率も高くなってきています。食中毒に対しては、季節を問わず、常に予防対策を心がけておきましょう。



怖いのは **O157** だけではない。

□ **とくに10月までは要注意**

＜食中毒統計「食中毒事件数の月次推移」(H6厚生省)＞

毎年起こっている
細菌による食中毒

