



ICTニュース



Infection Control Team News VOL.3 2019年 6月号

発行責任者
米の山病院感染対策委員会

6月～9月は1年で発生する食中毒の7割が集中するといわれています



私たちが 食中毒菌です♪

カンピロバクター

近年多発の食中毒菌
油断大敵！



生肉大好き
特に鶏肉♥

© SARAYA CO.,LTD.

ウェルシュ菌

集団食中毒を引き起こす
寂しがり屋の迷惑菌！

カレーやシチューが大好物



© SARAYA CO.,LTD.

1
つけない

清潔

食品に菌をつけないよう
清潔を心がけましょう。

腸炎ビブリオ

海から襲う食中毒菌！



© SARAYA CO.,LTD.

海にいます

魚介類、海産物が好きです

焼飯・ピラフ・スパゲティー
焼きそば…
食べ残しはないかなあ？



© SARAYA CO.,LTD.

2
増やさない

迅速/冷却

食品についた菌が増えないよう、
迅速な調理・提供と冷却を心掛けましょう。

3
やっつける

加熱

食品は中心部が75℃で
1分間以上加熱。

食中毒の基礎知識/食品衛生のトータルサイト: サラヤより

★読まれた方はサインをして下さい。未読者がががないように声掛けをお願いします★
