

食中毒にご用心!

変なニオイがしなければ…

冷蔵庫に入れておけば…

食べる前に熱を加えれば大丈夫…

と思いませんか?

これだけでは食中毒は防げません!
食中毒の原因の95%以上が細菌やウイルスによるもの。特に高温多湿な夏の季節は、食中毒菌があつという間に増殖します。

食中毒予防は細菌やウイルスを『付けない・増やさない・やっつける』がポイントです。

山菜採りのシーズンですが、例年山菜と間違えて有毒植物を食べたことによる食中毒が発生しています。

～有毒植物による食中毒防止のポイント～

- よくわからない植物は絶対に採らない、食べない。
- 専門家の指導等により、山菜の正しい知識および類似する有毒植物との鑑別法をマスターする。
- 身近な植物でも、スイセン、スズランなど有毒成分を含むものがあります。
- 食べたことのない植物はむやみに食べない。

Kids generation



●10か月健診時に撮影した写真を2か月に分けて紹介しています。

