

# なつ しょくちゅうどく ふせ 夏の食中毒を防ぐ

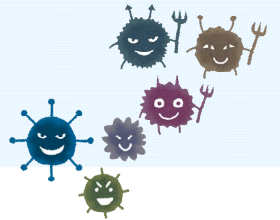


for KIDS

毎日暑い日が続いていますが、元気に夏を楽しみたいです  
ですね。今回は、お子様にも読んでほしい「夏の食中毒」  
から体を守る方法をお知らせします。



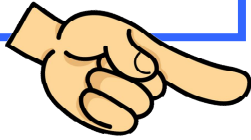
## ばい菌を「つけない」



「トイレのあと」

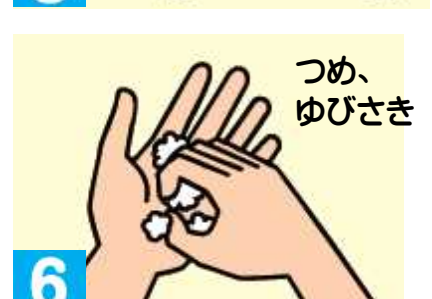
どうぶつ  
「動物をさわったあと」

た まえ  
「食べる前」



- ・ウンチには、ばい菌がいっぱい
- ・元気な動物でもばい菌がついているかも
- ・食べ物とばい菌が一緒に体に入っちゃう

## て 手をしっかりと洗おう





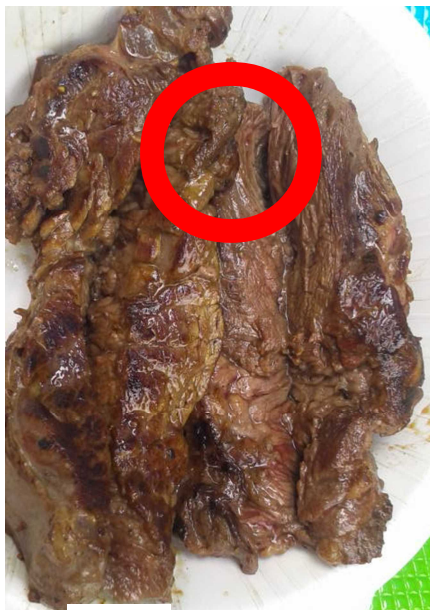
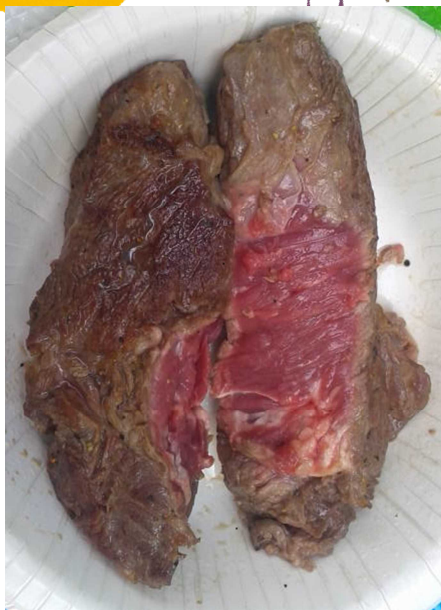
# にく お肉は



# しっかりや焼いてた食べよう

ばい菌 (細菌やウイルス) は、はじめから  
 お肉についていることがあるので、新鮮で  
 あっても、生やよく焼けていないお肉を  
 食べると食中毒を起こすことがあります。

注意



ばい菌 (細菌やウイルス)  
 は熱に弱いので中まで火  
 を通せばやっつけられま  
 す。

