## 外国人の替さんへ For Foreign Residents



高温多湿となる夏崩は、カシピロパクターや胴管出血性大腸菌の157などの細菌を原因とする食管薬が発生しやすい時期です。

食中毒は飲食店だけでなく、家庭でも発生しますので、食品の取り扱い に注意しましょう。

主葉県では、6月から9月までを「主葉県資品衛生夏期対策実施期間」と しています。主葉県のボームページ(2次先コード)では、家庭でできる資電 電予防のポイントを紹介しています。

●聞い合わせ先: 主葉県沿路保健所 電話: 043-483-1137

## = Beware of food poisoning =

During summer, food poisoning caused by bacteria such as campylobacters and O-157 occurs most commonly due to high temperature and humidity.

It happens at home as well as at restaurants. Therefore, be careful of food handling in order to prevent food poisoning.

In Chiba Prefecture, the period from June to September is the

"Countermeasure Period in Summer of Food Hygiene by Chiba Prefecture".

The Chiba Prefecture website (2Dcode) provides tips on how to prevent food poisoning at home.

● Inquiry: Chiba Prefectural Inba Health Center TEL 043-483-1137