

食中毒 ▶ food poisoning

While food poisoning can occur throughout the year, there are many cases caused by bacteria in the summertime when both temperature and humidity are high. It is necessary to take precautions such as cleaning the kitchen, eating cooked food right away, and so on.

食中毒は年間を通じて発生しますが、細菌が原因の食中毒は高温多湿の夏場に多くなります。台所を清潔にし、調理した食材はすぐに食べるなどの注意が必要です。

【豆知識】下痢 (diarrhea) や嘔吐 (vomiting) などの症状があります。



イラスト 沢田彩月

監修 小坂貴志・神田外語大学教授