

8月は「食品衛生月間」です みんなで防ごう!食中毒

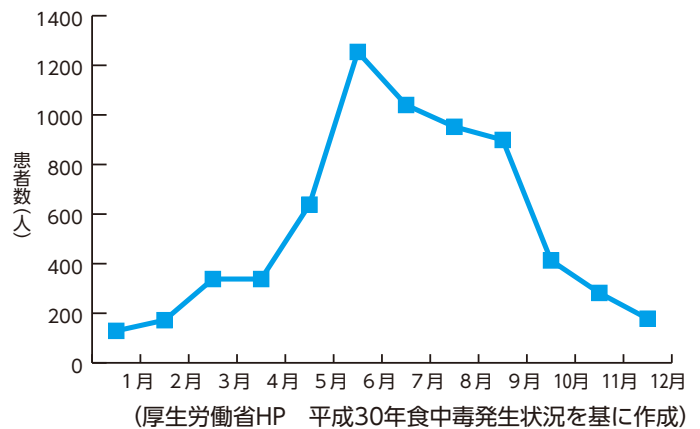
■問/保健所衛生課
☎597-6358



夏は細菌性食中毒に注意!

夏は気温が高くなるため、特に細菌による食中毒が増加します。細菌による食中毒の中には、重症化して命に関わるものもありますので、特にこれからの季節は食品の取り扱いに注意しましょう。食中毒予防3原則(菌をつけない、ふやさない、やっつける)を意識してこまめな手洗いや食品の温度管理を心掛け、夏を元気に乗り切りましょう。

平成30年の月別細菌性食中毒患者数(全国)



生肉・生焼けに要注意!

カンピロバクター

特徴

- 主に動物の腸の中にいる細菌で、加熱前の肉(特に鶏肉)についています。(提供: 国立感染症研究所)
- 少しの菌量でも食中毒を引き起こします。

過去の原因食品

- 生焼けの肉、肉の生食(鶏刺しなど)
- 生肉を扱った後の手指や調理器具により汚染された食品

生焼け注意!



予防方法

- 肉類は中心部までしっかり火を通しましょう。
- 箸やトングは、生肉用と焼きあがった肉用のものを別々に用意し、使い分けましょう。



(出典: 食品安全委員会事務局資料)

煮込み料理の常温放置は×



健康な人からも検出される!

黄色ブドウ球菌

特徴

- 化膿創、のどや鼻の中、皮膚などにいる細菌です。(提供: 国立感染症研究所)
- 食べ物の中で増殖する際に毒素(エンテロトキシン)を作ります。
- 菌自体は熱に弱いですが、この毒素は100℃・20分の加熱でも分解されません。

過去の原因食品

- おにぎり、仕出し弁当など

手洗い

ラップ



予防方法

- 調理前や調理中は、手指をよく洗いましょう。
- おにぎりを握る時は、素手ではなくラップや使い捨て手袋を活用しましょう。
- 調理後は常温で放置せず、速やかに食べましょう。



(提供: 国立感染症研究所)

命に関わることも!

腸管出血性大腸菌

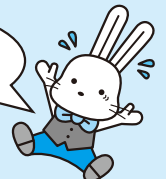
特徴

- 主に動物の腸の中にいる細菌で、加熱前の肉や、野菜についていることもあります。(提供: 国立感染症研究所)
- 溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳障害を引き起こす場合があります、死亡する事例もあります。

過去の原因食品

- 生焼けの肉、牛レバー刺し、漬物(浅漬け)など

発症すると命に関わることも!



予防方法

- 肉の生食を避け、中心部までよく加熱して食べましょう。
- 野菜はよく洗浄しましょう。

カレーで食中毒?

ウェルシュ菌

特徴

- 主に土の中や動物の腸にいる細菌です。
- 熱に強い芽胞^{がほう}を作るため、加熱しても生き残り、食中毒を引き起こします。
- 空気が無い所で増殖します。

過去の原因食品

- 常温放置したカレーなどの煮込み料理

予防方法

- 調理後は常温で放置せず、速やかに食べましょう。
- すぐに食べない場合は、鍋から保存容器に小分けして粗熱を取り、冷蔵または冷凍しましょう。