

# 8月は「食品衛生月間」 みんなで防ごう！食中毒



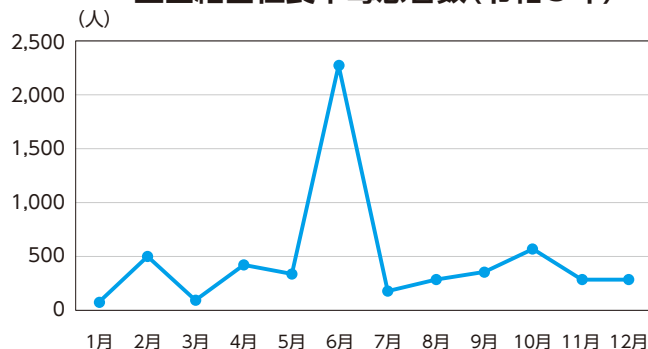
■問／保健所衛生課  
☎597-6358



## 夏は細菌性食中毒に注意！

高温多湿となる夏場は、細菌を原因とする食中毒が最も発生しやすい時期です。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るので、これからの季節は食品の取り扱いに特に注意しましょう。今月は、主な細菌性食中毒の特徴をご紹介します。食中毒予防3原則(菌をつけない、ふやさない、やっつける)を徹底し、夏を元気に乗り切りましょう!!

## 全国細菌性食中毒患者数(令和3年)



(厚生労働省HP 食中毒統計資料を基に作成)

### カンピロバクター

#### 令和3年食中毒件数ワースト1位!!

- ・牛や豚、鶏、猫や犬などの腸の中にいる細菌で、加熱前の肉(特に鶏肉)に付いています。
- ・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污染された食品を食べて発症します。

#### 予防法

- ・肉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)

### 黄色ブドウ球菌

#### おにぎりやお弁当を作る時にはご注意ください!!

- ・化膿創、喉や鼻の中、皮膚などにいる細菌です。
- ・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。
- ・毒素を含む食品を食べることにより発症します。

#### 予防法

- ・食材に触る前、触った後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。



(提供：国立感染症研究所)

### ウェルシュ菌

#### 令和3年食中毒患者数ワースト2位!!

- ・主に土の中や動物の腸(がぼう)にいる細菌で、空気が無い所で増殖します。
- ・熱に強い芽胞を作るため、加熱しても生き残り、食中毒を引き起こします。
- ・カレー、煮魚、麺のつけ汁、野菜の煮付けなどの煮込み料理が原因となることが多いです。

#### 予防法

- ・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。



(提供：食品安全委員会事務局資料)

### 腸管出血性大腸菌

#### 重篤な合併症を発症し、死に至ることも…

- ・主に動物の腸の中にいる細菌で、加熱前の肉や、野菜に付いていることもあります。
- ・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。
- ・生焼けの肉、サラダ、白菜漬けなどによる食中毒事例があります。

#### 予防法

- ・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。



(提供：国立感染症研究所)

調理後は常温で放置せず、速やかに食べましょう!!

#### 防災と災害情報メールマガジンをご利用ください

災害情報などをお知らせするメール配信サービスを行っています。メールアドレスを登録すると、情報を受け取ることができます。

●問／危機管理室☎525-3793

