



夏場の食中毒に注意しましょう

食中毒とは中毒を起こすもととなる細菌やウイルス、有毒な物質がついた食べ物を摂る事によって、下痢や腹痛、発熱、吐き気などの症状の事です。6月から9月は気温・湿度の上昇に伴い細菌が育ちやすい季節です。手洗いや調理法などの適切な方法で予防に努めましょう。

菌別食中毒発生状況、特徴・原因食品(平成29年)

発生順	食中毒菌・ウイルス	好発時期(月)	発生件数(件)	患者数(人)	特徴	主な原因食品
1位	ノロウイルス	11~3	481	14876	腸内で増殖	加熱不十分な牡蠣、浅利、しじみ
2位	カンピロバクター	6~9	318	2089	少量菌数で中毒	加熱不十分な肉類(特に鶏肉)
3位	サルモネラ	6~9	24	1918	乾燥に強く熱に弱い	加熱不十分な卵、魚、肉
4位	黄色ブドウ球菌	6~9	33	619	化膿創、手指に分布	保菌者が触れたおにぎり、巻き寿司
5位	ウェルシュ菌	1年中	21	551	嫌気性菌	酸素が少ない環境で調理されたカレー、シチュー

食中毒の種類

農林水産省ホームページから抜粋

感染型

細菌感染した食品を摂取する事で起きる。主な原因菌は腸炎ビブリオ、サルモネラ、カンピロバクター等



毒素型

食品内で細菌が産生した毒素を摂取する事で起きる。主な原因菌は黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌等



ウイルス型

ウイルスが蓄積されている食品の摂取や人の手を介して感染が起こる。大部分がノロウイルスである



予防対策をする

つけない



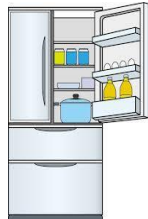
手洗い

増やさない



洗浄

やっつける



低温保存

高温多湿な環境下では増殖が活発になるが、**10℃以下**では増殖がゆっくりになり-15℃以下では増殖が停止する。



十分な加熱

中心部を **75℃60秒以上**加熱する。

ノロウイルスの場合は 85℃90秒の加熱が必要。