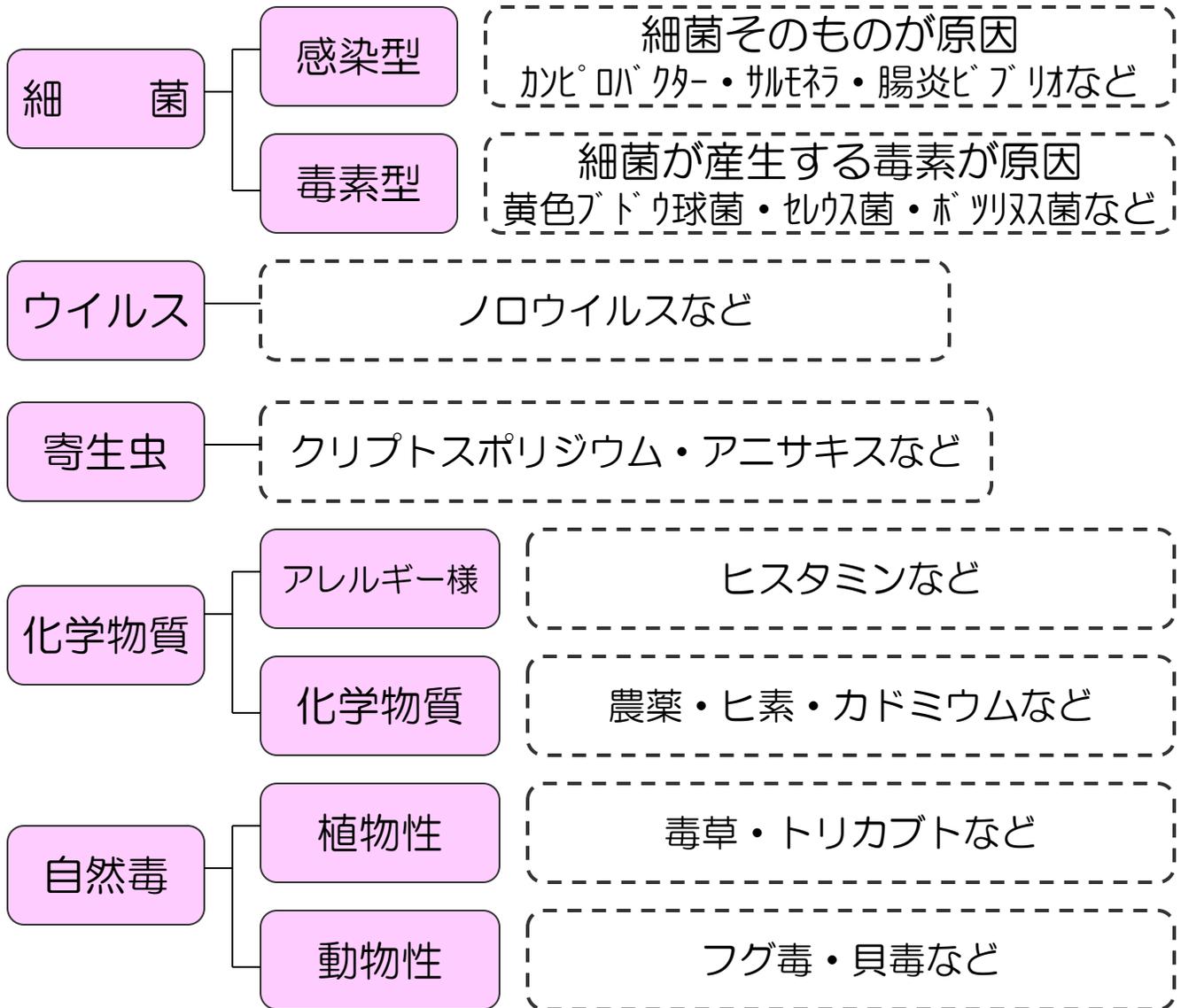


細菌性食中毒について

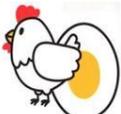
1. 食中毒の分類



これからの季節は、高温多湿で細菌の増殖に適した条件がそろうため、細菌性食中毒に特に注意が必要です

2. 主な食中毒菌の種類と特性

●サルモネラ●

主な原因食品	特徴	予防のポイント
鶏卵・ 食肉(特に鶏肉) 	少ない菌量でも 発症 熱に弱い	・十分な加熱(75℃1分間以上) ・食材は低温で保管

●腸炎ビブリオ●

魚介類・ 浅漬けなど 	塩分を好む (海水2-5%で発育) 真水や酸に弱い	・食材の低温管理(5℃以下) ・魚介類は真水で洗浄 ・十分な加熱(75℃1分間以上)
--	---------------------------------	--

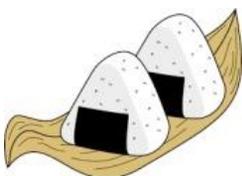
●腸管出血性大腸菌●

加熱不十分な焼 肉・野菜・果物・ 井戸水など	少ない菌量で発症 重症化すると死に 至る場合がある	・十分な加熱(75℃1分間以上) ・生野菜などの十分な洗浄 ・水道水以外の水の場合は 定期的な水質検査実施 ・定期的な検便実施
------------------------------	---------------------------------	---

●カンピロバクター●

食肉(特に鶏肉) ・飲料水・サラダ など 	少ない菌量で発症 まれにギランバレー 症候群を発症	・食材の低温管理(5℃以下) ・魚介類は真水で洗浄 ・十分な加熱(75℃1分間以上)
---	---------------------------------	--

●黄色ブドウ球菌●

おにぎり・お弁 当・菓子など 	化膿創・粘膜に常在 毒素(エンテロキシン)が 食中毒の原因 →100℃30分間加熱 しても分解されない	・手洗いの徹底 マスクと手袋着用徹底 ・食品の低温管理 ・手指に傷などがある人の 調理、盛付禁止
--	---	--