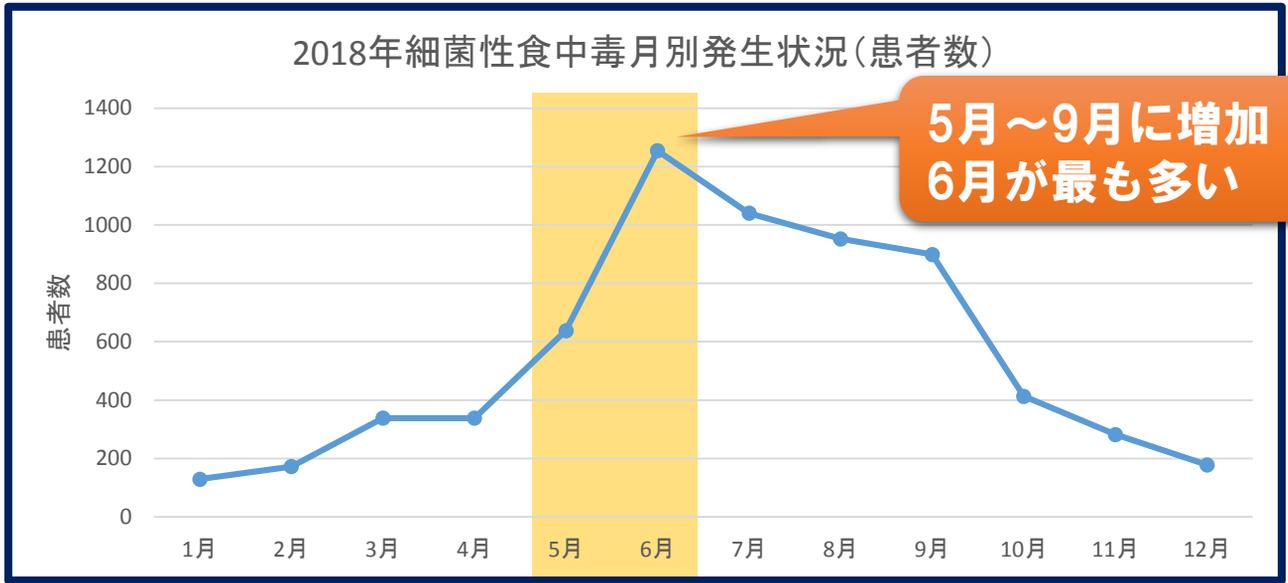


## 細菌性食中毒について

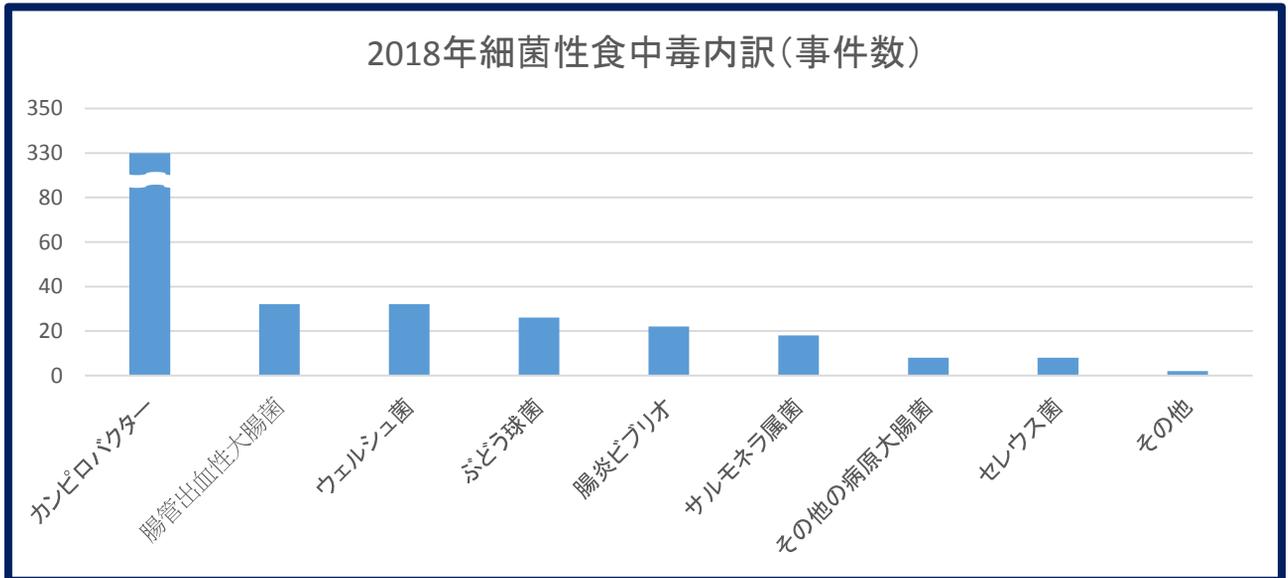


### 1. 2018年度細菌性食中毒発生状況

2018年細菌性食中毒月別発生状況(患者数)



2018年細菌性食中毒内訳(事件数)



増加する時期は...?

【カンピロバクター】 年間を通じて発生し細菌性食中毒の原因として1位

【サルモネラ】 6～9月

【ブドウ球菌・腸管出血性大腸菌】 7～8月

【腸炎ビブリオ】 8～9月

これからの時期、  
特に注意が必要!!

## 2. 食中毒菌の特徴

細菌の種類	潜伏期間	主な症状	主な原因食品
カンピロバクター	1～7日	腹痛・下痢・発熱・頭痛・倦怠感など ギランバレー症候群を発症する場合もある	鶏肉の生食や加熱不十分な肉料理、二次汚染したサラダ等
サルモネラ属菌	6～72時間	腹痛・下痢・嘔吐・発熱	汚染された肉や鶏卵を原料とした食品等
黄色ブドウ球菌	30分～6時間	吐き気・嘔吐・腹痛・下痢	傷等がある手で触れた食品（おにぎり・菓子等）
腸管出血性大腸菌	4～8日	激しい腹痛・水溶性下痢の後血便、 溶結性尿毒症症候群や脳症を起こし死亡することもある	生や加熱不十分な牛肉、生野菜、二次汚染した食品等
腸炎ビブリオ	8～24時間	激しい腹痛・下痢・発熱・吐き気・嘔吐	寿司・刺身・魚介類から二次汚染された食品

## 3. 食中毒予防のポイント

### ①食材由来の汚染を防止

食材毎の食中毒菌を理解し、十分な洗浄・殺菌・加熱で  
『やっつける』



### ②人由来の汚染を防止

健康チェックや検便による個人衛生、手洗いの徹底で  
『つけない』



### ③調理器具・環境からの汚染防止

十分な清掃・洗浄・消毒で  
『つけない』 『やっつける』



### ④調理後の食品の取扱い

調理後は速やかに提供、または冷却、温度・時間管理の徹底で  
『増やさない』

