

2018年秋～食のたより～

食中毒に注意!!

1、食中毒とは？

「食品に起因する胃腸炎・神経障害の症状」と定義されており、多くは急性の胃腸障害(嘔吐・腹痛・下痢など)をおこします。

2、発生状況は？

[厚生労働省ホームページより]

件数では9月が最も多い。



3、食中毒発生の多いもの。

[花王株式会社資料 参照]

食中毒菌	主な原因食品	特徴	予防のポイント
<細菌性食中毒> カンピロバクター 	食肉(特に鶏肉) 飲料水 	食後2～7日 発熱・下痢 吐き気・腹痛	十分な加熱
<細菌性食中毒> ウェルシュ菌 	食肉加熱食品 主にカレー・シチューなど 	食後5～24時間後 腹痛・下痢・嘔吐	十分な加熱処理 加熱食品は 短時間冷却・低温保存
<ウイルス性食中毒> ノロウイルス 	二枚貝・汚染された食品 	食後1～2日 下痢・腹痛 嘔吐	手洗いの励行 食材の加熱 患者の嘔吐物、 便の処理に注意を！
<寄生虫食中毒> アニサキス 	サバ・アジ・サンマなど 	食後数時間後～ 数日後 悪心・嘔吐 みぞおち激痛	新鮮なものを使用 冷凍・加熱をする。

《 平成29年 病因物質別食中毒発生状況

ワースト3 》

< 件数 >

< 患者数 >

第1位 カンピロバクター 320件 第1位 ノロウイルス 8496人

第2位 アニサキス 230件 第2位 カンピロバクター 2315人

第3位 ノロウイルス 214件 第3位 ウェルシュ菌 1220人

4、食中毒を防止するには！

① つけない！

食品に菌をつけないよう清潔に



② 増やさない！

菌が増えないよう、迅速・調理・冷却



③ やっつける！

十分な加熱を。

