

夏場の食中毒を防止しましょう!

お問い合わせ先

生活協同組合連合会コープきんき事業連合

品質保証部 ☎06-6838-4559

—2015年の夏場に発生した食中毒事例より—

裏面もご覧ください

① 「おにぎり」を食べて19人が食中毒

花火大会の会場で屋台のおにぎりを食べた男女19人が、黄色ブドウ球菌による食中毒を発症した。保健所によると、医療機関から嘔吐の症状で複数人が受診したと連絡があった。調査の結果、全員が共通して食べたものが屋台のおにぎり、黄色ブドウ球菌も検出されたことなどから食中毒と断定された。屋台は、市内の食品関係施設で製造されたおにぎりを仕入れ、適切な温度管理をしないまま販売していた。

原因食は
おにぎり
黄色ブドウ球菌が
原因でした。



② 「流しそうめん」で食中毒

沢水を使った流しそうめんを食べて、下痢などの症状を訴えた食中毒が発生した。保健所の調べでは、沢水をポリタンクにくみ、流しそうめんで使用。家族連れの男女80人が夕食として食べたことがわかった。保健所が沢水を採取して検査した結果、病原性大腸菌が検出された。

原因は
沢水の
病原性大腸菌
でした。



③ 「冷やしキュウリ」で450人以上が食中毒

花火大会の露店で「冷やしキュウリ」を食べた見物客450人以上が食中毒症状を訴え、病原性大腸菌O-157が検出された食中毒が発生した。販売者は、花火大会当日、ワゴン車内でキュウリの皮をむき、浅漬け用の液体に漬け、露店で割り箸を刺した。キュウリの加工、販売に関わった従事者1人からO-157を検出した。

原因食は
冷やしキュウリ
病原性大腸菌O-157
が原因でした。



食中毒を防ぐ3つの原則

家庭での食中毒を防止するポイント

1 清潔

バイ菌を付けない

生肉や魚に付着していた細菌が手や調理器具を介して食品につき、細菌が増えることで食中毒を起こすことがあります。

- 手洗いはしっかり
- まな板・包丁は除菌消毒
- タオル・フキンは乾燥・清潔
- キッチンまわりの清掃

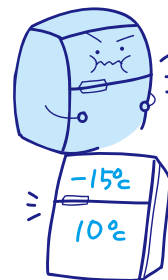


2 迅速

バイ菌を増やさない

食品に付着した細菌は時間経過とともに増えていきます。食品は細菌の増えないうちに早く食べ、保存する場合は冷蔵庫に入れましょう。

- 生ものの作り置きは厳禁
- 必要な分だけ購入・すぐに冷蔵庫などへ
- 冷蔵庫内は10℃以下・冷凍庫内は-15℃以下
- 冷蔵庫内の詰めすぎに注意 (容量の70%程度が目安。開けた時に奥の壁が見えるくらい)



3 加熱

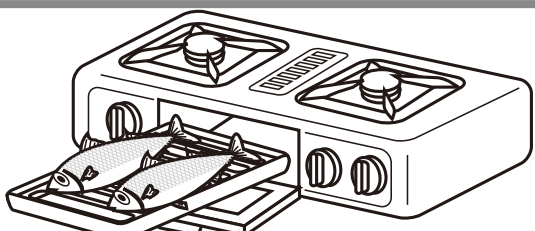
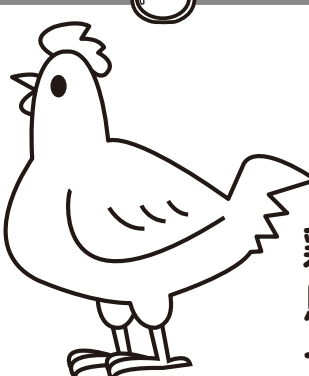
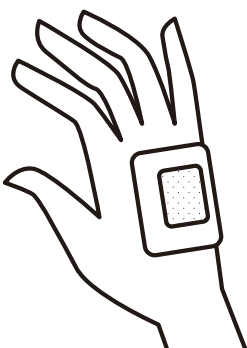
バイ菌をやっつける

食品に付いてしまった細菌は加熱して殺す方法があります。この場合は食品の中心まで十分に加熱が必要です。

- 十分な加熱処理
- 台所用具は使うたびに除菌・消毒
- 生ゴミなどを長時間台所に置かない



食中毒を発生させる主な細菌のお話し

細菌等の名前	原因	細菌の特徴	予防
ビブリオ 腸炎 菌	海産性の魚介類 及びその加工品 	●海水の中にいる ●食塩を好み、真水には弱い ●短時間で増殖する 症状 下痢、激しい腹痛、 嘔吐、発熱 潜伏期間 8～24時間	 ●水道水でよく洗い流す ●食品は低温で[10℃以下]保存する ●加熱調理する[75℃・1分以上]
サルモネラ	鶏肉及び その加工品 たまご その他肉類 	●動物の腸管内に存在する ●低温に対しては抵抗が 強く、乾燥にも強い ●熱には弱い 症状 下痢、腹痛、吐き気、 嘔吐、発熱 潜伏期間 6～72時間	 ●加熱調理する[75℃・1分以上] ●肉類の生食はさける
カンピロ バクター	鶏肉、 鳥肉及び その加工品 	●鳥類などの腸管内に 存在する ●酸素のある環境では 増殖しない 症状 下痢、腹痛、発熱 潜伏期間 2～5日	●加熱調理する [75℃・1分以上] ●調理器具の洗浄、 殺菌 ●肉類の生食は さける 
黄色 ブドウ球菌	手指の 化膿巣、傷 	●増殖の過程で エンテロトキシンという 毒素を出す ●毒素は熱に強い [100℃・60分でも分解しない] 症状 吐き気、嘔吐、下痢 潜伏期間 30分～6時間	●手指に傷、 化膿巣があれば 必ず料理用手袋 を使用する ●手指の洗浄、消毒 
病原性大腸菌 O-157など	肉類、 特に牛肉 	●人の腸管内でベロ毒素を つくる ●少ない菌数で発症する 症状 出血性の下痢と激しい 腹痛、ベロ毒素により 溶血性尿毒症症候群を 併発する場合がある 潜伏期間 3～14日	●加熱調理する [75℃・1分以上] ●手指の洗浄、 消毒 ●調理器具の洗浄、殺菌 ●生食はさける 
ノロ ウイルス	二枚貝の生食、 感染した 人から 	●少量でも発症、人の体内で 増殖 ●熱には弱い ●年間で発生、冬期に多く発生 症状 下痢や風邪に似た症状 吐き気、嘔吐、腹痛、 発熱 潜伏期間 24～48時間	●加熱調理する[85℃・1分以上] ●手指の洗浄・消毒 ●貝類の 生食を さける 

イラストはお子さんといっしょに色をつけて、冷蔵庫に貼っておきましょう。〈裏面もご覧ください〉