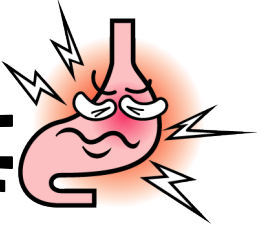


もはや人ごとではない・・・



# 迫りくる食中毒



## WARNING

### いよいよ食中毒の季節が到来!!!



昨今、富山県等で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件において、飲食店で食肉を生食した小児等の

死亡者、多くの重傷者が発生し、日本全土に衝撃が走りました。

特にこれから、梅雨の時期から夏にかけては、食中毒に注意が必要な季節です！食中毒は1年中発

生 いますが、暖かく湿気が多いこの時期は、食中毒の原因となる細菌の増殖が活発になるため、食中毒が発

## 食中毒の原因は？

食中毒というと夏に多いイメージがありますが、実は1年を通じて発生しています。食中毒を引き起こす原因は大きく分けて、「細菌」「ウイルス」「自然毒」などがあります。

### 細菌

【サルモネラ菌、腸炎ビブリオ菌、コレラ菌、病原大腸菌など】  
☆細菌は高温多湿を好み、梅雨から9月ごろにかけて、増殖が活発になるため、5月から9月にかけての夏季に多く発生

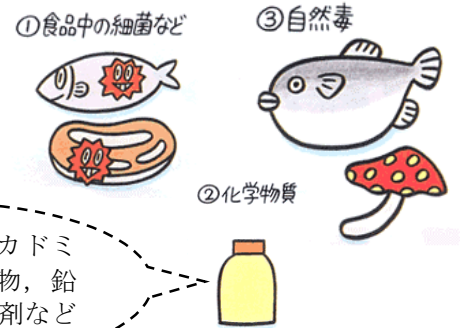
### ウイルス

【ノロウイルス、肝炎ウイルス(A型、E型)など】  
☆食中毒全体の半数近くをノロウイルスが占めている。  
特に冬季、12月から1月にかけてピークに達する。

### 自然毒

キノコや野草、フグなどに自然に含まれている有害物質

### 〈食中毒の原因〉



重金属(スズ、カドミウム、ヒ素化合物、鉛など)、農薬、洗剤など

食中毒発生件数で見ると、半数以上が細菌による食中毒ですが、患者数はウイルス性食中毒が一番多いです。これは、ウイルスの感染力が強いためです。

## 食中毒菌の住むところ



- ☆牛や豚、鶏などの腸管…サルモネラ、カンピロバクター、ウェルシュ菌など
- ☆海水…腸炎ビブリオなど
- ☆土壌や河川、下水…サルモネラ、セレウス菌、ボツリヌス菌など

これらの経路から、肉類や魚介類などに細菌が付着したり体内に含まれます。細菌を含む食品を食べることによって食中毒が発生します。



### 〈二次感染に注意〉

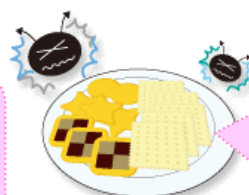
◎調理器具からの感染 細菌 ◎調理をする人からの感染 細菌  
十分に洗わずに使用

## 食中毒菌発育の3要素



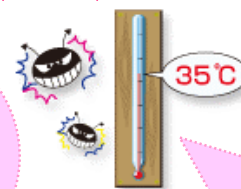
### 《栄養分》

食品や残菜、有機物汚れは細菌の栄養になります。調理器具類についた食品や汚れも細菌の栄養となります。



### 《水分》

細菌は水に溶けている栄養分を分解して摂取するため、水分のない食品では増殖することはできません。



### 《温度》

細菌の増殖には温度が最も大きな要素となります。すべての細菌はそれぞれ増殖に適した温度(至適温度)と、増殖温度範囲があります。一般に15℃~40℃が適温帯で、35℃前後でよく増殖