

1



## 食中毒の原因は？

食中毒は原因(病因)物質によって「細菌」「ウイルス」等の微生物による食中毒と、化学物質・自然毒による食中毒に分けられます。

食中毒は夏季に最も多く発生していますが、冬季にピークを迎える「ウイルス」性のものであるので、四季を問わず注意が必要です。食中毒というと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思われがちですが、家庭の食事でも発生しており、発生する危険性がたくさん潜んでいます。

ただ、家庭での発生は発症する人数が一人や二人の事が多く、症状が軽いと風邪や寝冷え等と思われがちですが、重症になりたり死亡することもあります。

私たちの生活環境には、いたる所に食中毒を起こす細菌やウイルスが潜んでいます。

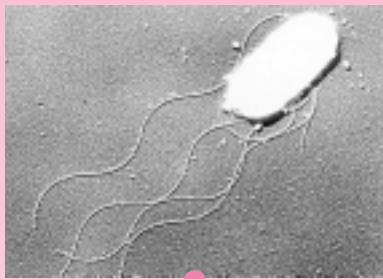
2



## 手洗いするのはどんな時？

手は食中毒を起こす微生物の運び役となります。

- + 調理の前に
- + 生ものにさわったら
- + 盛り付けの前に
- + 鼻や髪の毛にさわったら
- + トイレの後に



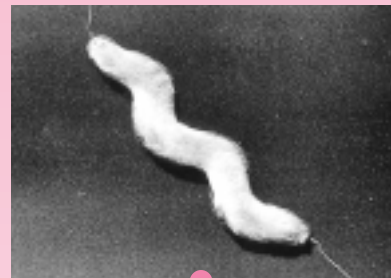
O-157

平成8年5月に、腸管出血性大腸菌O-157が猛威をふるい社会問題となりました。幸いにもその後大発生はありませんが、充分加熱することが必要です。



腸炎ビブリオ

海水温度が20 以上、最低気温が15 以上になると、海水中で大量増殖します。魚介類を調理する前には水でよく洗いましょう。



カンピロバクター

鶏の保菌率が高く、4 以下の低温でもかなり長い間、生存し、菌数が少量でも発症します。充分に加熱することが必要です。



# 食中毒に気をつけよう

気温も湿度も高くなる夏。この時期、食中毒には特に気をつけたいもの。そこで今回は、栄養管理室の伊東副室長に「食中毒」についてお話を伺いました。

