

食中毒

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、当院栄養管理室で
「食中毒」についてお話を伺いました。

カンピロバクター

C SARAYA CO., LTD.

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。十分に加熱することが必要です。



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。食中毒と言いつと、レストランや旅館等の飲食店での食事が原因と思われるがちです

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。

1 食中毒の原因は?

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るのですが、重症になっ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。

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繁殖します。魚介類を調理する前には水でよく洗いましょう。



C SARAYA CO., LTD.

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。



C SARAYA CO., LTD.