

『食中毒』について

食品や飲用水などを介して有害な微生物や化学物質を体内に取り込み、健康被害が起こる食中毒は、近年、発生件数が下げ止まり傾向にあります。食中毒を起こす細菌は、土の中や水、皮膚や腸の中にも存在していて、特別な菌というわけではありません。その為、食品を作る途中で菌がついてしまったり、家庭で料理したものを、あたたかい部屋に長時間置いたままにしておくと、細菌が増え食中毒に繋がってしまうことがあります。今回は、主な食中毒原因菌の種類や、予防方法を紹介します。

主な食中毒原因菌

種類	菌の特徴	症状	予防方法
腸炎ビブリオ菌	<ul style="list-style-type: none"> 塩分2～5%でよく発育 他の菌に比べて発育が速い 生魚、貝類などの魚介類やその加工品、二次汚染された加工食品（主に塩分があるもの）が原因 原因になりやすい食品例：さしみ、すし	激しい下痢や腹痛、吐き気、嘔吐、発熱など	<ul style="list-style-type: none"> 真水でよく洗浄 低温保存 二次汚染防止 加熱処理
サルモネラ属菌	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥に強く、熱に弱い 動物（ネズミ、ハエ、ゴキブリ、ペットなど）や人に広く分布している 肉類とその加工品、ウナギなどの淡水魚などが原因 原因になりやすい食品例：生卵、オムレツ、牛乳、牛肉のたたき、レハ刺し	下痢、腹痛、吐き気、発熱、頭痛など	<ul style="list-style-type: none"> 肉類は、低温保管 生食は避ける 卵は、冷蔵庫に保管 十分な加熱 ネズミ、昆虫などの駆除
腸管出血性大腸菌 (O157、O111 など)	<ul style="list-style-type: none"> 少量の菌数で発症 二次感染を起こしやすい 生肉や生野菜、飲料水などが原因 原因になりやすい食品例：加熱不十分な肉、井戸水、湧水、洗浄不十分な野菜、牛乳	下痢、激しい腹痛、血便、咳、尿毒症、意識障害など、症状が重くなると死に至ることもある	<ul style="list-style-type: none"> 肉類の生食は避ける。（中心温度75度1分以上加熱） 二次汚染防止 定期的な水質検査
カンピロバクター	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥に弱く、加熱すれば菌は死滅 少量の菌数で発症 動物に分布（ペットから感染することもある） 肉類（特に鶏肉）、生野菜、飲料水などが原因 原因になりやすい食品例：加熱不十分な焼鳥、井戸水、湧水、洗浄不十分な野菜	下痢、腹痛、吐き気、発熱、筋肉痛など	<ul style="list-style-type: none"> 肉類は、他の食品と分けて冷蔵庫へ保管 十分な加熱 調理器具を食材によって使い分け、二次汚染の防止
黄色ブドウ球菌	<ul style="list-style-type: none"> この菌が産生する毒素は熱に強い 人の皮膚、鼻や口の中にいる菌（傷やニキビを触った手で触れると菌がつきやすい） 原因になりやすい食品例：おにぎり、お弁当、巻きすし、調理パン	下痢、腹痛、吐き気、嘔吐など	<ul style="list-style-type: none"> 手指の消毒、洗浄の徹底 傷や化膿創のある人の調理取り扱い禁止（個人衛生の徹底）

食中毒を予防するためには、

食中毒菌を「**付けない、増やさない、やっつける**」の3原則を守りましょう！！

～編集後記～ 安全性を確保するためには、食材、食品、水質の定期的なモニタリングが望まれます。

弊社では、食品検査、水質検査も承っております。ご質問等ございましたら、最寄りの営業所までお問い合わせください。

～ 新型コロナウイルス関連情報 ～

弊社にて、2月より「新型コロナウイルスPCR検査」の受託を開始しています。ご要望の方は最寄りの営業所までお問い合わせ下さい。

弊社グループ会社にて、「新型コロナウイルス抗体検査」も受託致しております。お気軽にお問い合わせください。

【抗体検査お問合せ先】 株式会社九州保健ラボラトリー 代表099-218-3636 <http://www.kyuhu.co.jp>



認定番号 84226
ISO/IEC17025:2005認定
認定範囲：福岡事業所



JWWA-GLP122
水道GLP認定
認定範囲：福岡ラボ

◇企画・製作◇
東洋環境分析センター
企画・販促委員会

<http://www.let-toyokankyo.com>

弊社社員ブログ更新中です！
是非ご覧下さい！

