

食中毒警報発令中

6月21日（水）、広島県下全域に
食中毒警報が発令されました。

食中毒警報とは？
食中毒警報は最高気温、最大湿度、不快指数の前3日間の平均値を用い、特に食中毒が起こりやすい気象条件になったとき発令されます。警報発令期間中は、高温多湿の環境で食中毒細菌が増えやすいため、食品の取扱いは注意が必要です。

食中毒の予防の三原則

つけない

- 手洗いを徹底する（調理前、肉や魚などの生鮮食品に触れた後、盛りつけ前、作業が変わる時、トイレ後、ゴミ処理後）。
- まな板、包丁等は、肉用、魚用、野菜用など用途別に用意し、使用後はすぐに洗浄・消毒する。
- 冷蔵庫に肉や魚を保存する時は、他の食品に肉汁などが付かないように、ふた付き容器に入れる。
- 冷蔵庫、調理場等は定期的に清掃し、二次汚染が起こらないようにする。

ふやさない

- 冷蔵庫に食品を詰めすぎないようにする。
（冷蔵庫5℃以下、冷凍庫-15℃以下）
- 新鮮な食材を使用し、食材や調理済の料理を室温に長く放置しない。
- 調理済の料理は、速やかに提供し、お客様には早めに食べるよう伝える。








やっつける

- 中心までしっかり加熱（75℃で1分間以上）する。



特に注意が必要な食中毒菌



| 菌の名前 | 特長 | 原因となりやすい食品 | 主な症状 |
|----------------------|--|--|--|
| カンピロバクター | <ul style="list-style-type: none"> ● 少しの菌でも発症する ● 動物（牛、鶏、豚、ペット等）に広く分布する。  | <ul style="list-style-type: none"> ● 生肉(肉の刺身など) ● 加熱不足の肉  | 発熱、下痢、腹痛等 【発病までの時間】 2～7日間 |
| 腸管出血性大腸菌 O157、O111など | <ul style="list-style-type: none"> ● 毒性の強い毒素をだす。 ● 子どもや高齢者は重症となることがある。  | <ul style="list-style-type: none"> ● 生肉(肉の刺身など) ● 加熱不足の肉 | 下痢、血便、発熱、嘔吐等 (重症の場合は死亡することもある。) 【発病までの時間】 12時間～8日間 |
| サルモネラ | <ul style="list-style-type: none"> ● 動物やヒトなどに広く分布する。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 生卵、加熱が不十分の卵料理 ● 生や加熱不足の肉  | 下痢、腹痛、発熱、嘔吐等 【発病までの時間】 5～72時間 |
| 黄色ブドウ球菌 | <ul style="list-style-type: none"> ● ヒトの傷口や鼻の中などにいる。 ● 食品についた菌が増え、毒素を出す。  | <ul style="list-style-type: none"> ● おにぎり、お菓子、お弁当(手で触って作ったものが多い)  | 吐気、嘔吐、下痢、腹痛等 【発病までの時間】 1～5時間 |
| 腸炎ビブリオ | <ul style="list-style-type: none"> ● 塩分を好み、海水中にいる。 ● 夏に増え、増えるスピードが速い。 | <ul style="list-style-type: none"> ● 海産魚介類（魚、貝の刺身や寿司などの生もの）  | 下痢、腹痛、嘔吐等 【発病までの時間】 8～24時間 |

【参考】

平成28年度 発令状況

○発令期間：7月4日～10月25日（計：113日）

発令期間中の食中毒発生状況

- 事件数：2件
（内訳：セレウス菌 1件、カンピロバクター 1件）
- 患者数：16名
（内訳：セレウス菌 9名、カンピロバクター 7名）