

食中毒警報発令中

6月24日（月）、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30年度 発令状況

○発令期間：6月18日～9月26日（計：100日）

▶発令期間中の食中毒発生状況

○事件数：0件

○患者数：0名