

ほかにもまだまだ… 知ってほしい

食中毒

サルモネラ属菌

卵や肉、野菜にも注意！

症状	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
	12～48時間	○	○	○
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> 肉・卵 ペットにふれた手や動物により汚染された水・食品 			
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> 卵は常温に放置しない（特に割った後はすぐに使う） 食品中心部までの十分な加熱（75℃で1分以上） 調理器具の使い分け、洗浄・消毒 			



食中毒事件簿ミニ

かつ丼で食中毒に…

【原因】

- 割った卵を常温に置いてしまった
- 卵の加熱が不十分だった

黄色ブドウ球菌

炭水化物大好き！毒素の強さはピカイチ！

症状	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
	0.5～6時間	—	○	○
原因食品	傷のある手で直接ふれた食品（おにぎり、弁当など）			
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 傷のある手で食品にさわらない ● 食品は低い温度で保管 <p>黄色ブドウ球菌は、食品の中でふえる際に毒素を作ります。1度作られた毒素は、煮ても焼いても分解できません。（100℃で20分間の加熱でも分解できない）食品は、菌がふえないように低い温度で保管しましょう。</p>			



食中毒事件簿ミニ

おにぎりで食中毒に…

【原因】

- 傷のある手でおにぎりを作ってしまった
- 食べるまでの長い時間、おにぎりを常温に置いてしまった

セレウス菌

環境中のあらゆる場所において、加熱に耐え、毒素も作る！

症状		潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
	おう吐型		0.5～6時間	—	○
下痢型		6～15時間	—	—	○
原因食品	穀類とその加工品（チャーハン、ピラフ、スパゲティなどが多い）				
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 作り置きをしない ● 食品は菌がふえにくい温度（10℃以下、55℃以上）で保管 				



食中毒事件簿ミニ

チャーハンで食中毒に…

【原因】

- 炊飯した米飯を、電源を切った保温ジャーの中に一晩放置してしまった