


食中毒の原因となる細菌 *特徴・原因・対策*

	サルモネラ菌	黄色ブドウ球菌	腸炎ビフィズス菌	ウェルシュ菌	セレウス菌
特徴	<p>鶏卵による食中毒が多く発生</p>  <p>乾燥に強く、熱に弱い。</p>	<p>健康な人の皮膚や鼻に生息。</p>  <p>化膿の原因菌。</p> <p>菌が食品内で増殖し毒素を産生。</p> <p>熱に強く、一度毒素がでると加熱しても防げない。</p>	<p>生の魚介類で発生。</p>  <p>塩分のあるところで増殖(夏季は海水温度上昇のため多く検出)。菌の増殖速度が速い。真水や熱、酸に弱い。</p>	<p>大規模な集団食中毒事例が多い。熱に強く、酸素のないところで増殖。毒素を産生する。</p>  <p>汚染源の多くは食肉。</p>	<p>土壌細菌であり、特に穀類で検出される。</p> <p>菌が増殖し毒素を産生。</p>  <p>熱に強い。</p>
原因	<p>鶏卵を使用する料理</p> <ul style="list-style-type: none"> 加熱工程のない食品(生卵、自家製マヨネーズ) 加熱工程が不十分であった場合(卵焼き、オムレツ、親子丼) <p>菌が食品中に生き残り、長時間の室温放置で菌が増殖し発生。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 食品の長時間室温放置により毒素が産生。原因食品は弁当、おにぎりや和菓子、ケーキで多く発生 手に傷がある人が素手で食品を扱うことで毒素が産生 	<p>生の魚介類の摂取または二次汚染された食品の摂取。</p> <ul style="list-style-type: none"> 刺身や寿司(特に貝類) 二次汚染された卵焼き、漬物 	<p>カレーやシチュー、スープ、煮物の肉を使った調理品が原因。</p> <p>仕出し弁当や前日に大量加熱調理され、大きな器のまま放置した食品。</p>	<p>長時間放置された穀類を使った調理した食品。(チャーハン、ピラフ、おにぎり、パスタ等)</p>
対策	<p>鶏卵、鶏肉の取り扱いに注意</p> <ul style="list-style-type: none"> 新鮮なものを購入する 必ず冷蔵庫に保管後、短期間に消費する 卵の割り置き、ひび割れた卵を食べるのは避ける 加熱は中心部まで十分にする 卵、肉を触った手はその都度洗剤でよく洗う(器具、容器も) 	<p>毒素を作らせない</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理前の手洗いの徹底 手に傷がある場合は食品を直接触らない(手袋の着用) 食品を長時間、室温に放置しない 出来上がった食品はなるべく早く食べる 	<p>菌の増殖を防止する</p> <ul style="list-style-type: none"> 魚介類を調理前に真水の流水でよく洗う 保存は冷蔵庫で行い室温に放置しない 調理後はすみやかに食べる 買い物の際はなるべく最後に購入し、低温に保った状態で早く帰宅し冷蔵庫に入れる 	<p>食品中での菌の増殖防止</p> <ul style="list-style-type: none"> 底の深い鍋や大きい鍋で調理された食品を長時間放置しない 室温放置は避け、調理したものは早く食べる。 保存する場合は、小分けにして急速に冷却と低温保存する。 	<p>食品中での菌の増殖防止</p> <ul style="list-style-type: none"> 一度に大量の米飯や麺類を作り置きせず、必要量だけを調理する。 室温で保存しない 保存する場合は小分けにして急速に放熱し冷蔵保存する。