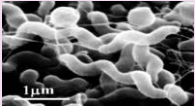


非常にコワイ食中毒

春から夏にかけては、高温多湿を好む細菌の繁殖に適した環境になります。食品・食材だけではなく、調理器具などの使い方を今一度見直して、食中毒予防に努めましょう。



カンピロバクター



特徴: 鳥類、家畜の腸管に広く分布、少量で発症

予防のポイント: 肉類は十分に加熱(中心部75度以上1分以上)、調理人や調理器具の手洗い、消毒の徹底

ノロウイルス



特徴: 食中毒の原因として最も多く、少量で感染

予防のポイント: 二枚貝は十分に加熱(90度以上90秒以上)、調理する人の手洗い、調理器具等の消毒(次亜塩素酸ナトリウム)、食中毒感染者の便や嘔吐物の適切な処理による二次感染の防止

食中毒を防ぐコツ



『つけない』、『ふやさない』、『やっつける』が食中毒防止の三原則といわれております。そのなかでも重要なのが手洗いと殺菌・除菌です。

菌は肉眼では見えないので厄介です。石けんで15秒以上かけて手のひら、指の間、親指、指先、手首をしっかりと洗いましょう。人が触れる事で感染する恐れのある場所は殺菌剤や除菌剤で仕上げ、衛生管理を万全に行いましょう。