

食中毒予防の3原則

食中毒は、食品中に食中毒を起こす細菌がないか、いても食中毒を起こす量まで増えていなければ発生しません。細菌性食中毒を防ぐには、次の3つのことを守りましょう。

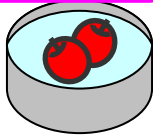
ノロウイルス対策には、「つけない」「やっつける」が有効です。

菌をつけない

食品に菌をつけないようにしましょう。

洗 う

食 材



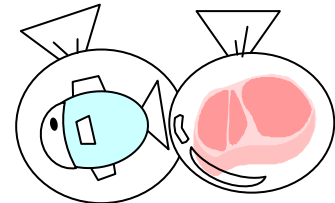
手



調理器具



包 む



菌をふやさない

低温で保存し、早めに食べましょう。

温度管理

サムーイ



【冷蔵庫】

10℃以下

【チルド室】

4℃以下

【冷凍庫】

-1.5℃以下



菌をやっつける

十分に加熱調理しましょう。

まな板やフキンは殺菌・乾燥し、衛生的に保管しましょう。

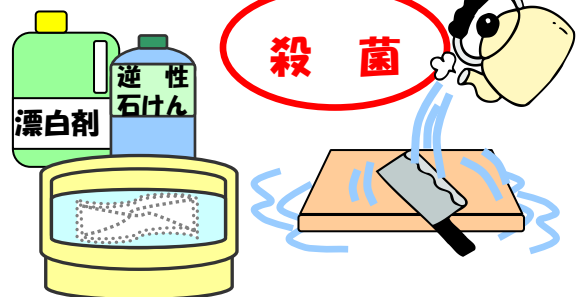
加 熱



加熱の目安は中心温度 75℃で 1 分以上

※ノロウイルスは 85~90℃で90秒以上

殺 菌



平成18年 札幌市の食中毒発生状況（6月23日現在）

総発生件数 4件

総患者数 77名

1月 ノロウイルスで16名が食中毒（飲食店の宴会料理）

2月 ノロウイルスで44名が食中毒（飲食店で提供された食品）

6月 カンピロバクターで3名が食中毒（施設不明）

6月 黄色ブドウ球菌で14名が食中毒（飲食店の弁当）



わかるかな？

食品衛生ミニクイズ

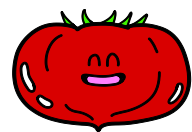
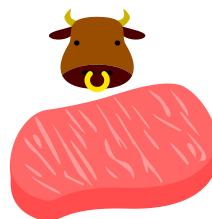
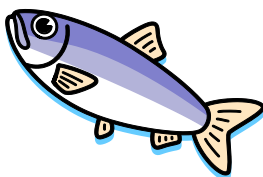
Q カンピロバクター食中毒の原因になることが多い食品は次のうちどれでしょう？

1. 魚

2. 鶏肉

3. 牛肉

4. 野菜



次回は、「カンピロバクター食中毒」についてです。



答え 2. 鶏肉

札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係
札幌市東区北10条東7丁目 Tel711-3213
<http://www.city.sapporo.jp/higashi/>