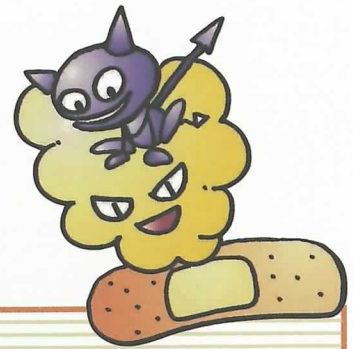


食中毒はこんな時に起こります（食中毒事例）



1. 黄色ブドウ球菌の食中毒事例

<あらまし>

A 旅館を会場に、イベントがあり、参加者に幕の内弁当が配られました。参加者がこの弁当を食べたところ、1~2時間後に、嘔気、嘔吐、下痢などの症状を訴えました。

調査の結果、弁当の残品、患者便、従業員手指などから黄色ブドウ球菌が検出されました。

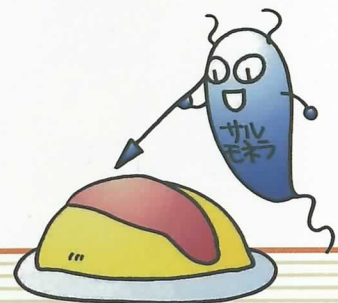
<おこった理由>

この弁当は、おかず全体が黄色ブドウ球菌に汚染されていました。おかずは前の日の朝から調理され、イベント当日の朝に盛り付けられていました。また、従業員の中には手指に傷がある人がいました。

調理後から食べるまで30時間近くも経っており、傷のあった従業員の手指などから付着した黄色ブドウ球菌が増殖し、毒素を作りだしたものでした。

A旅館では、通常100食程度の弁当を調製するだけでしたが、イベント当日は約2倍もの注文を受けており、調理能力を超えたことも、食中毒発生の原因と考えられました。

2. サルモネラの食中毒事例



<あらまし>

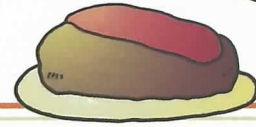
B 弁当屋が、昼食として会社などに配達した五目ちらしを食べた人が、腹痛、下痢、発熱などの症状を訴えて、入院する人も出ました。

調査の結果、五目ちらしの残品、患者便、施設のふきとり検体などからサルモネラ・エンテリテイデイスが検出されました。

<おこった理由>

このちらしは、卵に由来するサルモネラに汚染されていました。B 弁当屋では、五目ちらしに自家製の錦糸卵を使っており、この錦糸卵の加熱不足、あるいは原料の卵から、他の調理済み食品や器具類への二次汚染が起こったことが原因と考えられました。

また、食中毒が発生した日は気温がとても高く、食品に付着したサルモネラが増えやすい状況でした。



3. 0157の食中毒事例

<あらまし>

病院から、腸管出血性大腸菌0157に感染した複数の患者がいるとの届出が保健所に行きました。調査の結果、患者はいずれも同じハンバーグレストランC店を利用していたことが判明しました。C店で使用している食材を検査したところ、ハンバーグの原料から0157が検出され、患者便の菌と一致しました。

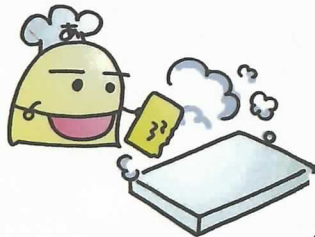
<おこった理由>

C店では、成形された冷凍のハンバーグ半製品（輸入物）を使用し、提供する際、ハンバーグの熱のとおり具合をよく確認していませんでした。このため、原料に付着していた0157が死滅しないで生き残りました。

ハンバーグなどを加熱する場合、表面だけでなく、中心部までよく熱がとおっているか、割ってみて中の肉の色を確認する必要があります。

食品取り扱いの基本（食中毒予防の3原則）

清潔



清潔

食品に細菌をつけないため、容器、器具などの清潔を心がける

迅速

細菌が増える時間を与えないため、食品を長時間放置せず、速やかに調理し、提供する。

迅速



温度管理

殺菌のため十分加熱調理する。また、細菌を増やさないよう、すみやかに冷却し、冷蔵庫に入れるなど、適切な温度で管理する

温度管理 (加熱又は冷却)



GOAL!



このパンフレットに書かれたことを
守って、おいしく安全な食事を提供
してくださいね。

