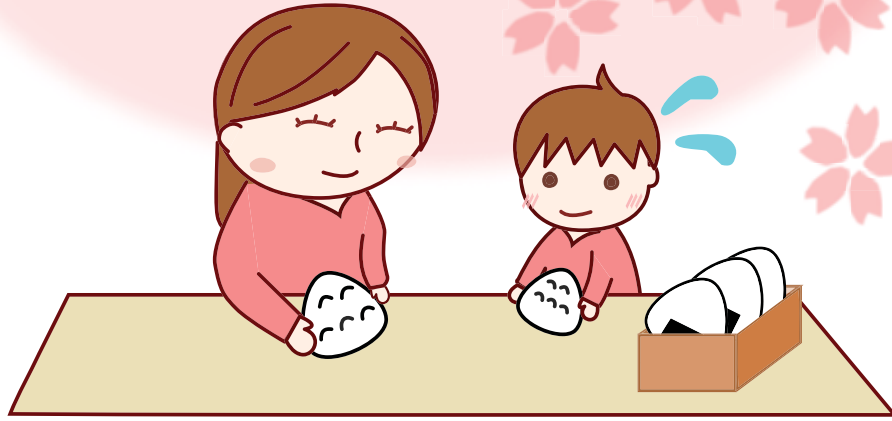


春

運動会に遠足、お母さんはお弁当作りに大忙し。
今日は旭山記念公園にピクニックです。



お弁当作りで注意したい!! 黄色ブドウ球菌



黄色ブドウ球菌は、人の鼻やのど、髪の毛などに生息しており、特に傷口や、やけどをしたところに多く存在します。食べ物の中で増えて、熱に強い毒素を作ります。

主な原因食品

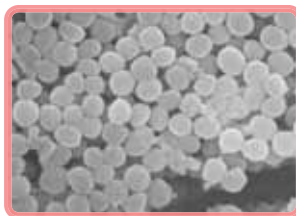
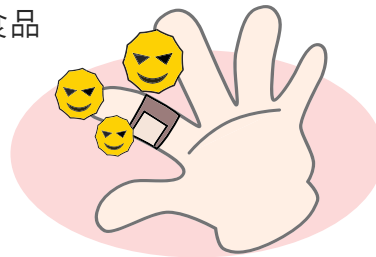
- ・調理した人の手を介して汚染された食品
- ・おにぎり、弁当、調理パンなど

症状

- ・激しいおう吐、腹痛、下痢など
- ・食べてから1～5時間で発症

予防のポイント

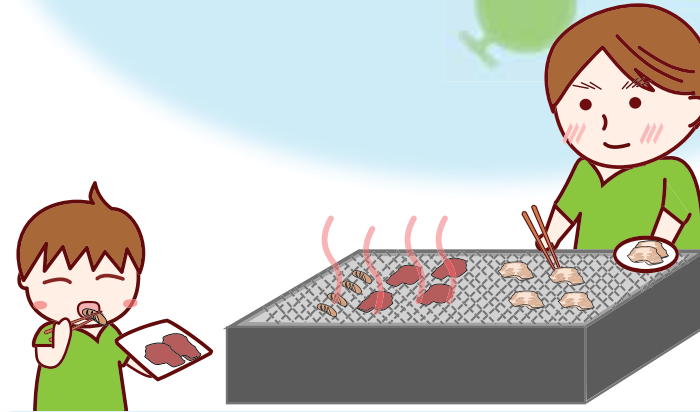
- ・しっかり手洗いをする。
- ・手に傷がある人は調理しない。
(使い捨ての手袋をする。)
- ・調理後は低温で保管して、早く食べる。



黄色ブドウ球菌電子顕微鏡写真
(札幌市衛生研究所)

夏

夏休みの坊やは遊びに大忙し。
今日はさとらんどでバーベキューです。



バーベキューで注意したい!! 腸管出血性大腸菌O157



腸管出血性大腸菌O157は、牛など家畜の腸の中に存在します。とても感染力が強く、わずかな菌数でも感染し、子どもや高齢者では重症化することもあります。

主な原因食品

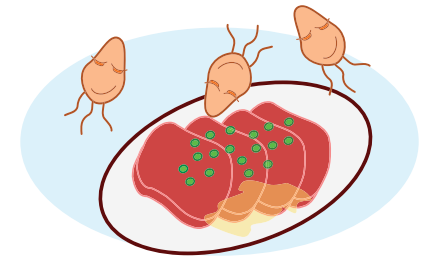
- ・加熱不十分のお肉(生肉)
- ・洗浄不十分の生野菜

症状

- ・腹痛、下痢、発熱など
- ・食べてから3～5日で発症

予防のポイント

- ・お肉は中心部までよく加熱する。
(75℃以上で1分間以上)
- ・調理器具はしっかり洗浄消毒する。
- ・生肉を取る箸と食べる箸を使い分ける。
- ・生野菜はよく洗って食べる。



腸管出血性大腸菌O157
電子顕微鏡写真
(札幌市衛生研究所)