

食中毒を 予防しよう!



細菌性の食中毒は毎年6月から9月の時期に多く発生しています。

また、飲食店、販売店、仕出屋、給食施設における

食中毒の発生件数は、全体の過半数を占めています。

食中毒からあなたのお店とお客様を守るために、

食中毒予防の3原則を確実に行いましょう。

神戸市 / 一般社団法人 神戸市食品衛生協会

食中毒予防の3原則

1. 食中毒菌をつけない

check

手洗いを徹底しよう!

調理前、生肉・生魚・生卵などに触れた後、用便後など、

作業が変わる時には手洗いし、

ペーパータオル等の清潔なもので拭きましょう。



check

調理器具の洗浄・消毒をしよう!

まず汚れを落としてから消毒しましょう。



check

健康管理を心がけよう!

下痢・嘔吐等の症状はありませんか?

手指に傷はありませんか?



check

出前やテイクアウトでは
すみやかに食べるように伝えましょう!

目安は調理後2時間以内!

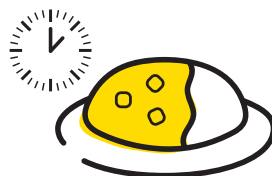
飲食店で提供する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなります。食べるまで時間がかかると、細菌が増えやすい温度で長く置かれることになり、とても危険です。購入者へ、手元に届いた後はすみやかに食べるよう確実に伝えましょう。

2. 食中毒菌をふやさない

check

調理後は速やかに提供しよう!

作り置きはやめましょう。



保存は
10℃以下

または
65℃以上

3. 食中毒菌をやっつける

check

加熱はしっかり中心部まで!

食肉・食鳥肉を、刺身・

たたきなどの生や加熱不足の

状態で提供することはやめましょう。

75℃1分以上が
目安です。



食肉・食鳥肉を生や加熱不足の状態を提供したことにより、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの食中毒が発生しています。なお、牛レバー及び豚肉(レバー等の内臓を含む)については、生食用として販売・提供することが法律で禁止され、牛刺身やユッケ等の生食用牛肉は、定められた方法で加工・調理されたものしか販売・提供できません。

「こうべ食の安全メルマガ」にて
食中毒情報等を配信しています!



神戸市のホームページもご覧ください。

食中毒の原因と予防

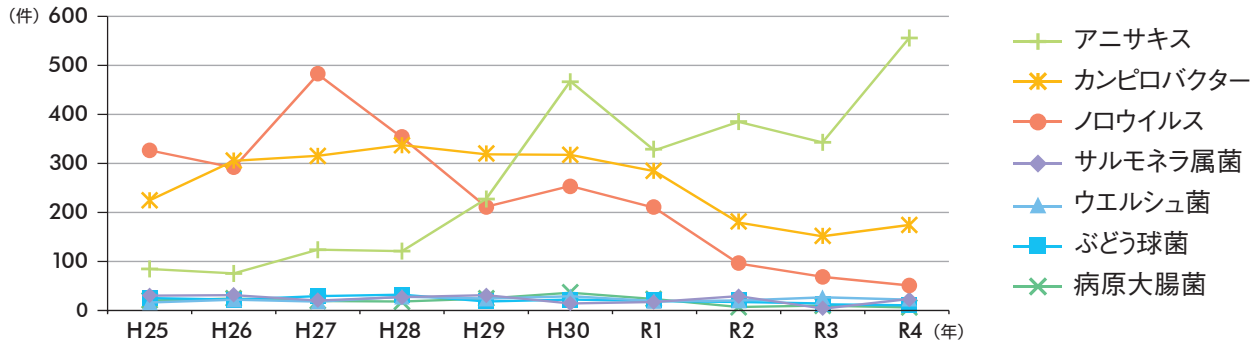


令和5年度改訂

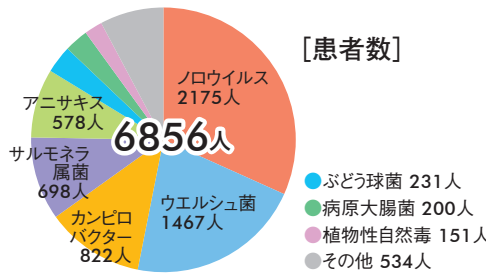
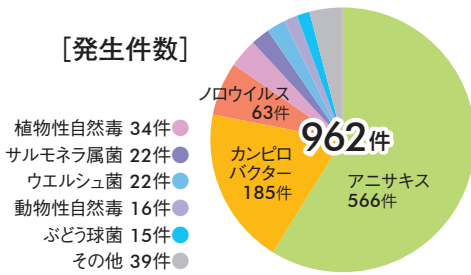


食中毒発生状況統計

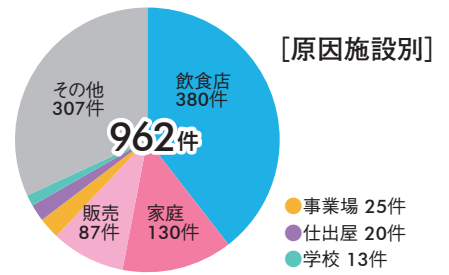
主な原因物質別食中毒発生件数の年次推移(全国)



令和4年 原因物質別発生状況(全国)



令和4年 原因施設別発生件数(全国)



令和4年 神戸市における食中毒発生状況一覧表

発生月	摂食者数	患者数	原因物質	原因食品	原因施設	原因
3月	2	1	アニサキス	シメサバ	飲食店	アニサキスが寄生した食品の死滅・除去処理不十分での喫食
9月	217	154	サルモネラ属菌	店舗で提供された食事	飲食店	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染
10月	78	33	ぶどう球菌 ウエルシュ菌	弁当	飲食店	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染
10月	4	4	カンピロバクター	鶏刺身を含む食事	飲食店	汚染された食品の喫食又は調理器具等を介しての二次汚染

アニサキス、ノロウイルス及びカンピロバクターによる食中毒が、全体の7割以上を占めています。特に、カンピロバクターによる食中毒の多くは鶏肉を生または加熱不十分(刺身やたたきなど)の状態を提供したことにより発生しています。また、平成25年より寄生虫(アニサキス、クドア)による食中毒が新たに統計に加わったことで、アニサキスによる食中毒が全国で最も多い食中毒となっています。

アニサキス

サバやサンマ、イカなどの魚介類に付く寄生虫です。

【潜伏期間】数時間 【症状】激しい腹痛

一般的な料理で使う食酢での処理・塩漬け・醤油やわさびをつけても死滅しません。加熱(70℃以上、または60℃なら1分)もしくは冷凍(-20℃で24時間以上)しましょう。

カンピロバクター・ジェジュニ/コリ

カンピロバクターは、鶏・豚・牛などの腸内に生息しています。

【潜伏期間】1~7日 【症状】下痢、腹痛、発熱など

特に鶏肉の取扱いには注意し、中心まで十分に加熱しましょう。

ノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は冬場に多く発生しています。

【潜伏期間】1~2日 【症状】嘔吐、下痢、腹痛、発熱

二枚貝を調理する際は、中心まで十分に加熱(85~90℃で90秒以上)しましょう。

サルモネラ属菌

サルモネラ属菌は、鶏・豚・牛などの腸内に生息しています。

【潜伏期間】5~72時間 【症状】腹痛、嘔吐、下痢、発熱など

特に卵や肉類の取扱いに注意し、中心まで十分に加熱しましょう。

ウエルシュ菌

人や動物の腸管、土壌など自然界に広く分布し、空気がないところ(大鍋で作った煮物やつゆの中心部など)で菌が増えます。

【潜伏期間】6~12時間 【症状】下痢、腹痛

加熱調理後は速やかに提供しましょう。やむをえず保管するときは、小分けして急速に冷却しましょう。

腸管出血性大腸菌(O157等)

人や動物の腸内に存在する大腸菌のうち、病原性を持つものを病原大腸菌と呼びます。特にO157等腸管出血性大腸菌による食中毒は、重症化し死に至ることがあり、大変危険です。

【潜伏期間】2~7日 【症状】腹痛、下痢(血便を伴うことがあります)

特に肉類を生や加熱不十分な状態で喫食することはやめましょう。

「こうべ食の安全メルマガ」にて食中毒情報等を配信しています!



神戸市のホームページもご覧ください。

食中毒の原因と予防



令和5年度改訂