

# 食中毒に注意！！

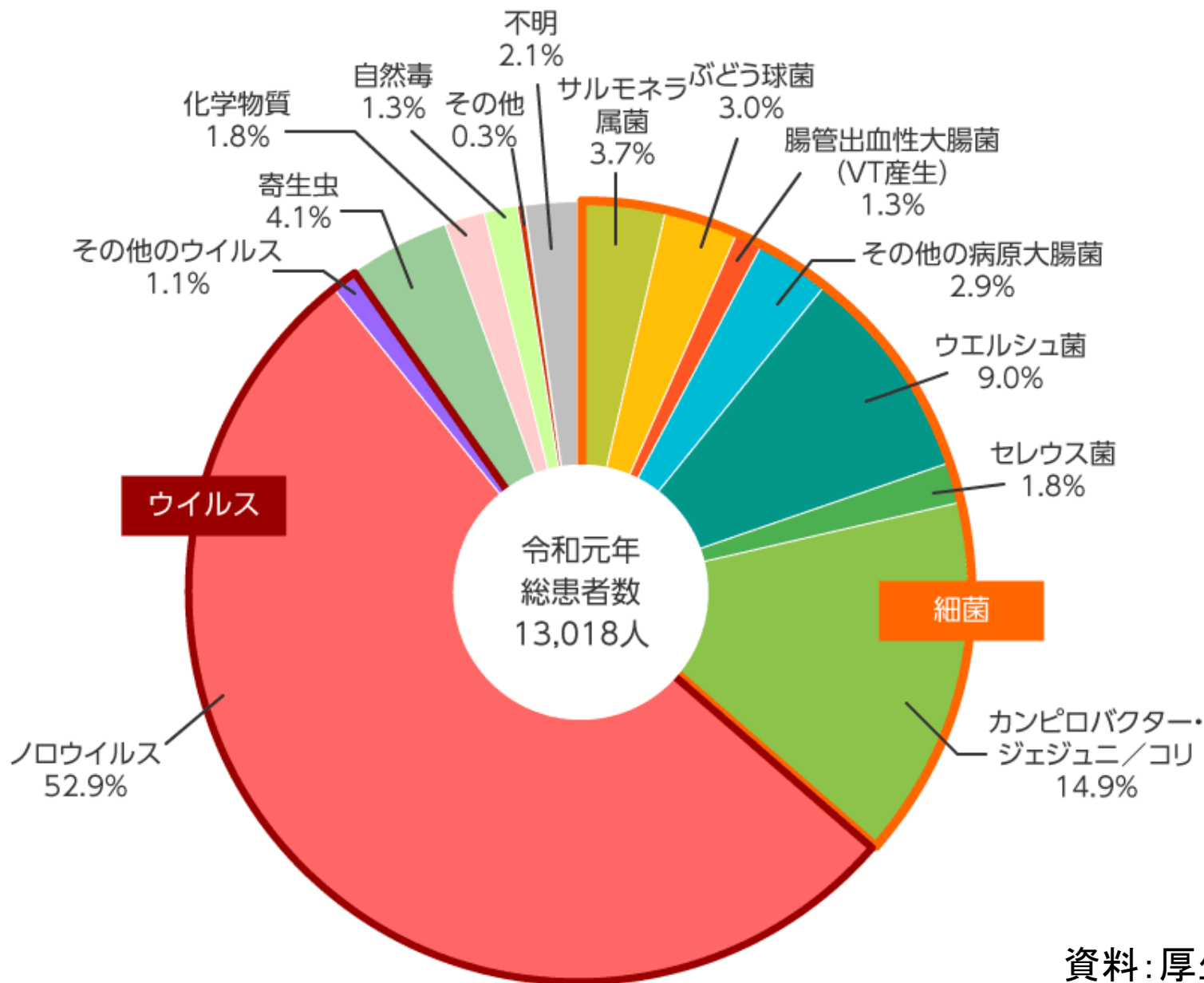


聖ヶ丘病院 管理栄養士 長野 春香

# 食中毒？

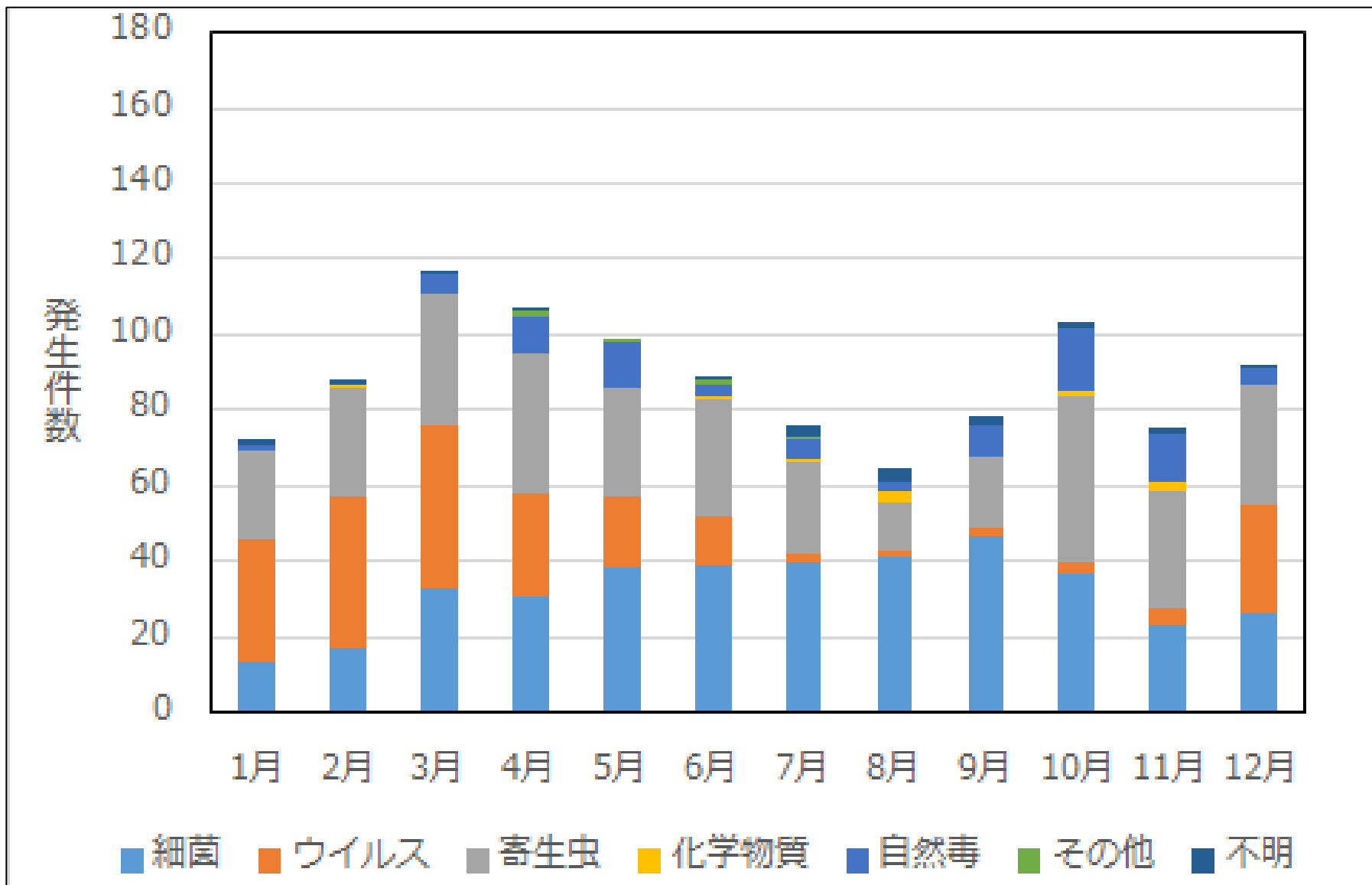


# 病因物質別 患者数発生状況（令和元年）

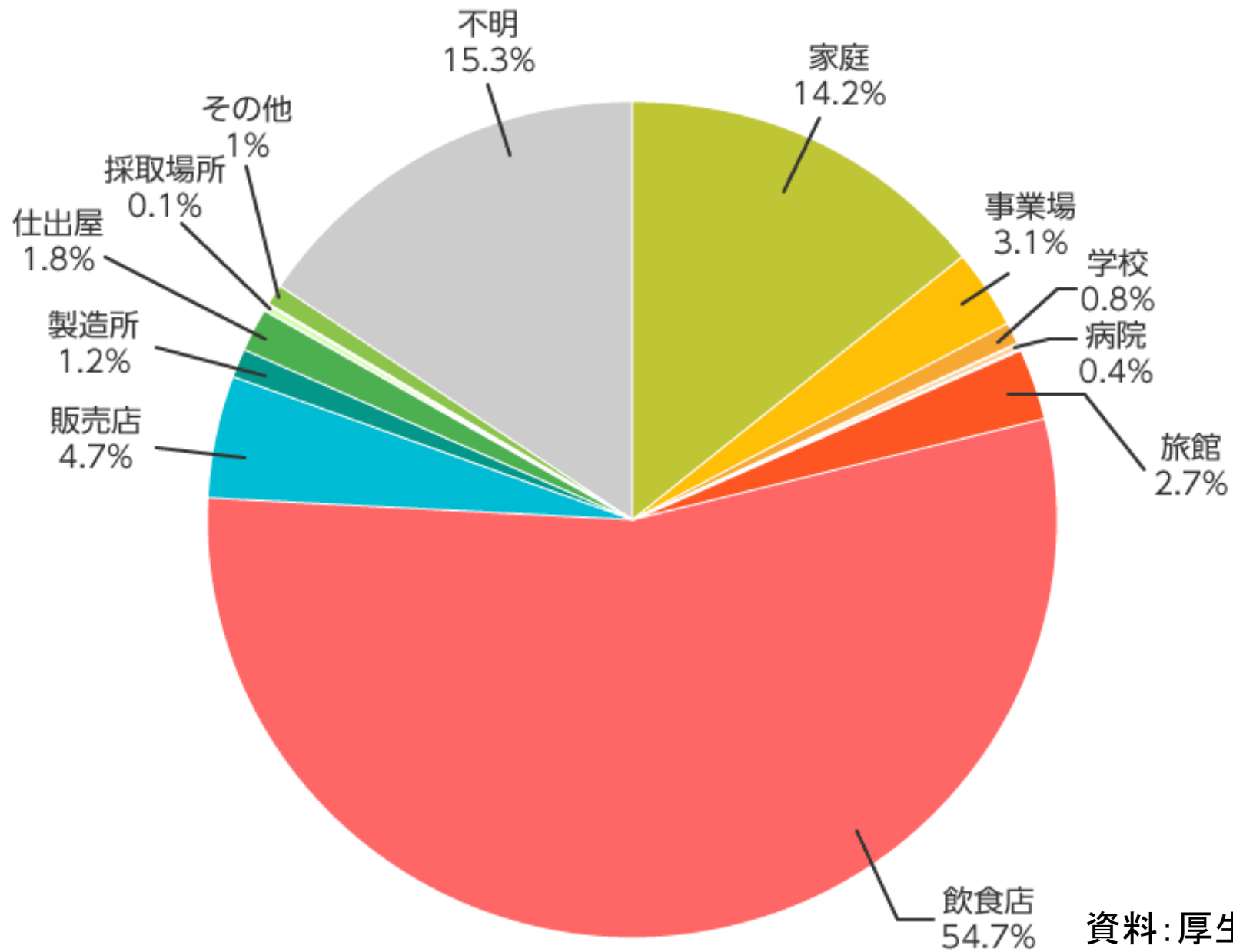


資料:厚生労働省

# 病因物質別 患者数発生状況（令和元年）



# 原因施設別事件数（令和元年）



資料：厚生労働省

# カンピロバクター



**生食**



● 鶏肉の生食はできるだけ控える

特に、小さいお子さん、高齢者、体の弱っている方は要注意!

**加熱不足**



● 鶏肉を加熱調理するときは、中心部まで十分火をとおす

加熱の目安は、肉の色が白くなるまで!

**二次汚染**

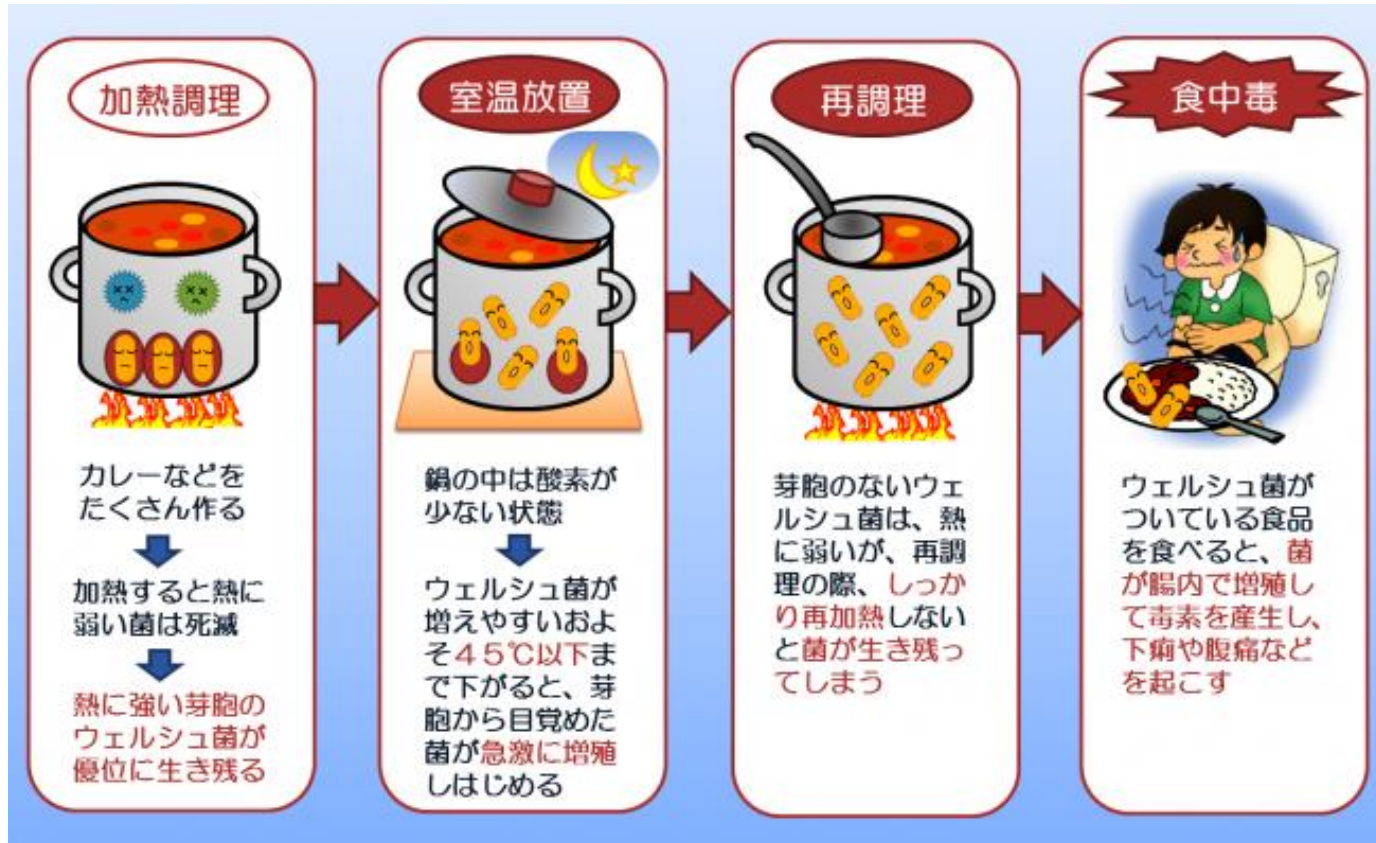


● 調理器具は用途別に使い分ける  
● 調理器具・手指の洗浄消毒を徹底  
● 料理する場所は常に整理整頓



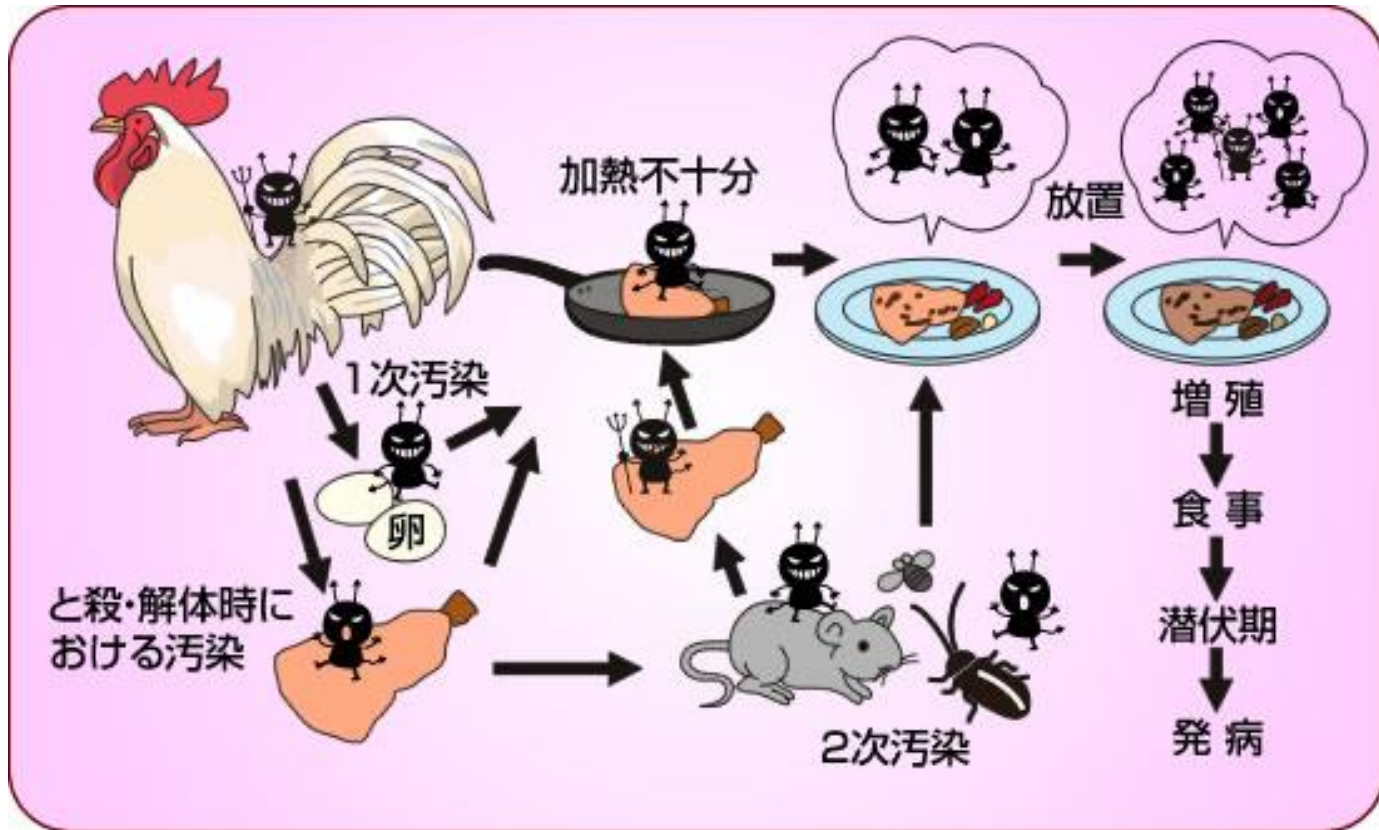
原因	症状	潜伏期間
加熱不足の鶏肉 生のレバー、ユッケ	下痢・腹痛・嘔吐	2~7日

# ウェルシュ菌



原因	症状	潜伏期間
煮物・カレー・シチュー	下痢・腹痛	6～18時間

# サルモネラ菌



原因	症状	潜伏期間
鶏肉・たまご・ペット	嘔吐・下痢・腹痛	12~48時間

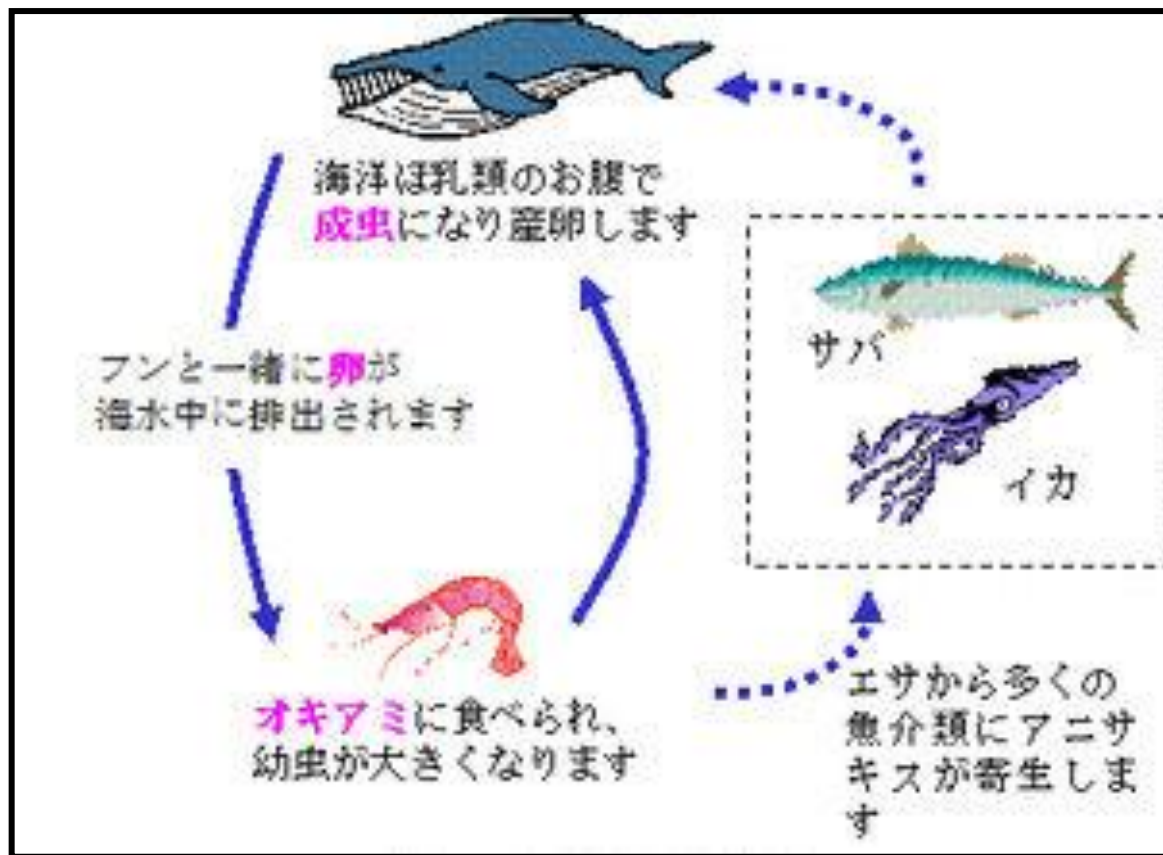


# ブドウ球菌



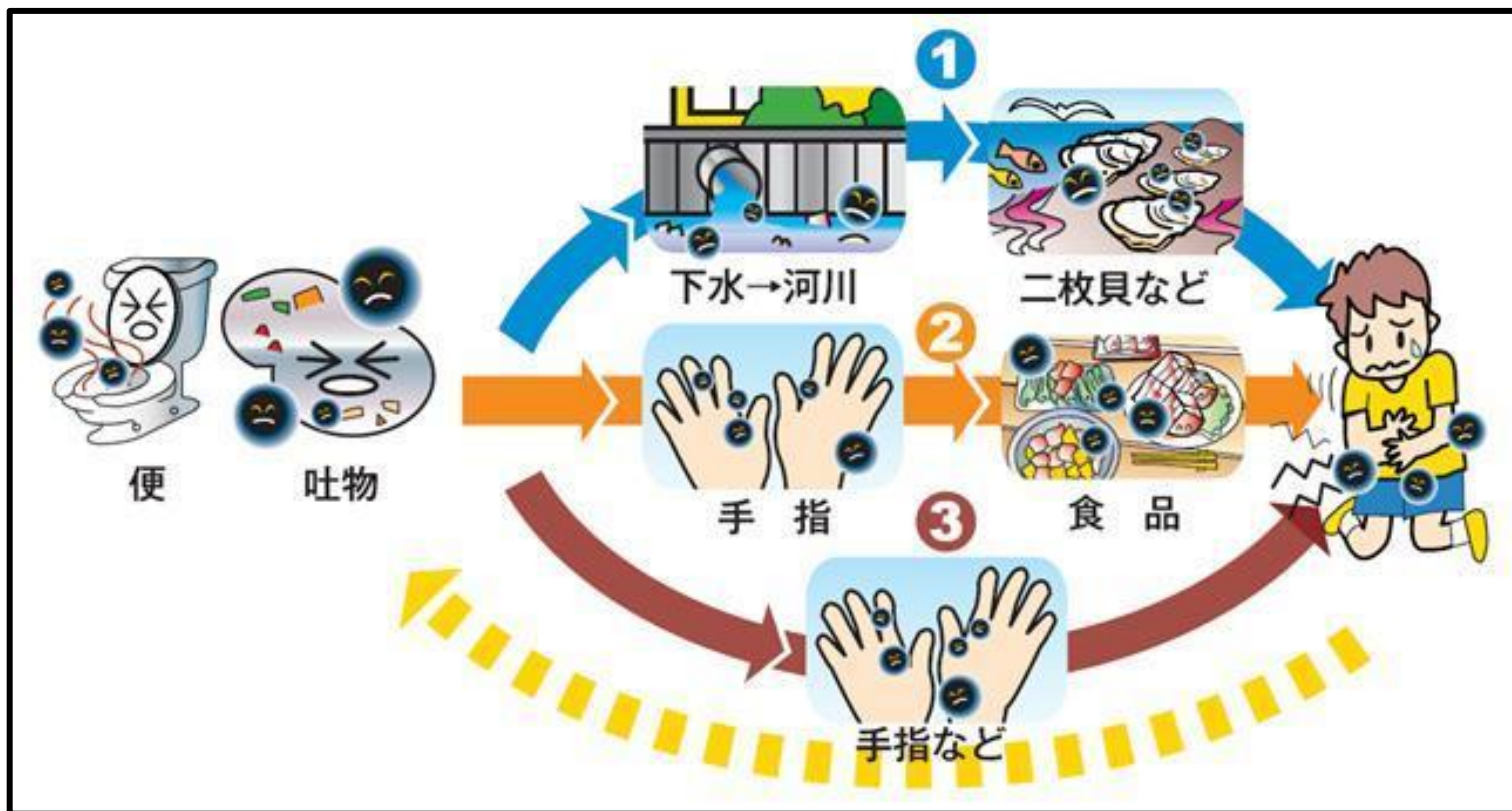
原因	症状	潜伏期間
おにぎり・弁当 人の皮膚・髪の毛・傷口	吐き気・嘔吐 腹痛	6時間以内

# アニサキス



原因食品	症状	潜伏期間
生魚・さば・アジ	激しい嘔吐 激しい腹痛	8時間以内

# ノロウイルス



原因食品	症状	潜伏期間
カキなどの二枚貝 感染者との接触	嘔吐・腹痛 激しい下痢	1~2日

# 食中毒にかかってしまったら

## “病院受診の目安”

- 激しい下痢症状（一日10回以上）
- 激しい腹痛
- 血便がある
- 激しい嘔吐で水も受けつけない
- 呼吸困難や意識障害がある
- グッタリしている



# 家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

