

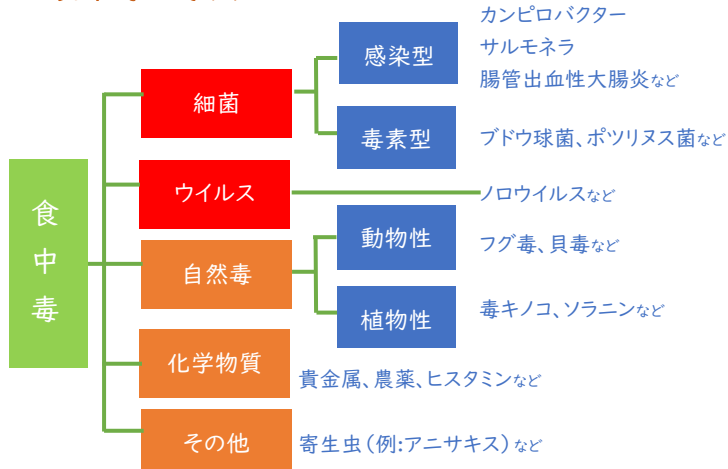


感染対策情報

食中毒について

R5.6月

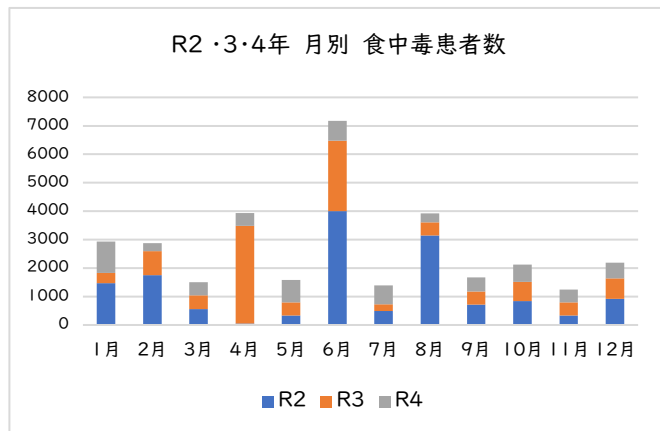
食中毒の原因



食中毒は細菌、ウイルス性が90%を占める

参考資料:厚生労働省 食中毒スライドを参考に作成

過去3年間の月別患者数



年間を通じての食中毒予防が大切

参考資料:厚生労働省 食中毒患者統計を参考に作成

主な食中毒の原因菌・ウイルスの特徴

| 原因菌 | 特徴 | 主な感染源 | 潜伏期間 | 主な症状 |
|----------|--|-----------------------|---------|------------------------|
| サルモネラ | 激しい胃腸炎と高熱 高温 加熱に弱い 家畜やペットから感染することもある | 食肉(特に鶏肉)鶏卵 | 6~72時間 | 激しい胃腸炎(下痢・腹痛・嘔吐)水溶性の下痢 |
| カンピロバクター | ペットを含む様々な動物の腸に潜む 熱や乾燥に弱く、空気にさらされると死滅、10℃以下の低温環境(冷蔵庫)でも生き続ける | 食肉(特に鶏肉)鶏卵、井戸水 | 1~7日 | 発熱、頭痛、筋肉痛、吐き気、腹痛、下痢 |
| ウェルシュ菌 | 酸素に弱く熱に強い 芽胞は高温でも死滅しない 大量に加熱調理した場合、芽胞は生き残り、温度が下がると酸素が少ない食品の中心で増殖 | 大量調理食品(カレー、シチュー等) | 6~18時間 | 激しい腹痛水溶性の下痢血便(潜血) |
| ノロウイルス | ごく少量で感染する非常に強い感染力 人の腸管のみで繁殖する 人から人に感染する、冬季に流行する | 汚染された二枚貝 ノロウイルス感染者 | 24~48時間 | 吐き気、嘔吐、下痢、高熱 |
| O157 | 感染力が強く、少量で感染する 体内で増殖の際に毒性の強い「ペロ毒素」を発生 高温加熱、消毒剤に弱い | レバーなどの内臓肉井戸水 | 4~8日 | 激しい腹痛、水溶性の下痢(血便を含む) |

食中毒予防の3大原則+2次感染予防

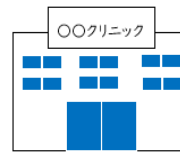
- やっつける**
 - ※ 肉類は十分な加熱
 - ※ 二枚貝は加熱処理
- 増やさない**
 - ※ 食材は室温放置しない
- 付けない**
 - ※ 手指や器具類の洗浄、消毒
 - ※ 魚や野菜、果物は調理前に水洗いする

石鹸と流水による手洗いの徹底

食中毒を疑ったら保健所にご相談下さい

診療所(クリニック・医院)

係・担当



地区の保健所

病院

