



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原則を確実にいきましょう。

食中毒予防の3原則①

食中毒菌を つけない!



✓ 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。

✓ 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。

✓ 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？

食中毒予防の3原則②

食中毒菌を ふやさない!



✓ 調理後は速やかに提供しよう!

食中毒予防の3原則③

食中毒菌を やっつける!



✓ 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を提供することはやめましょう。

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。

✓ 出前やテイクアウトでは速やかに食べるように伝えよう!



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。手元に届いた後は速やかに食べるよう購入者に確実に伝えましょう。

「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。

食中毒予防



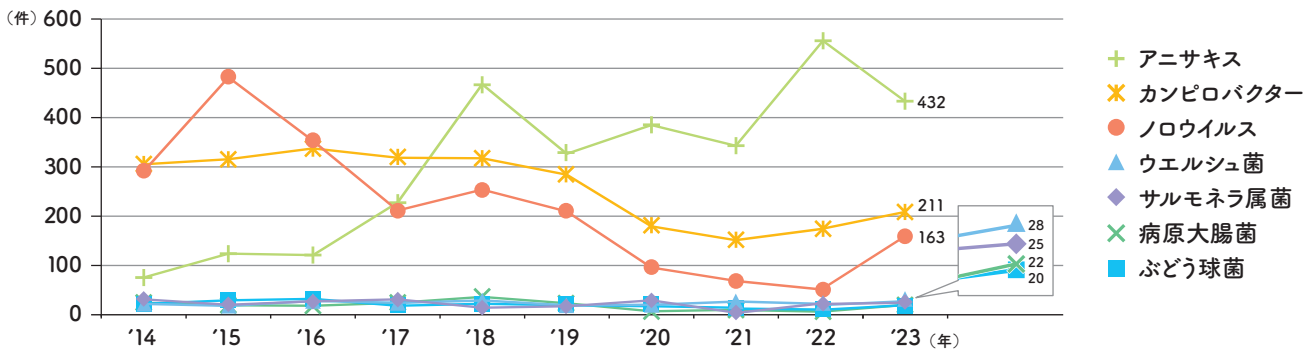
2024年度改訂



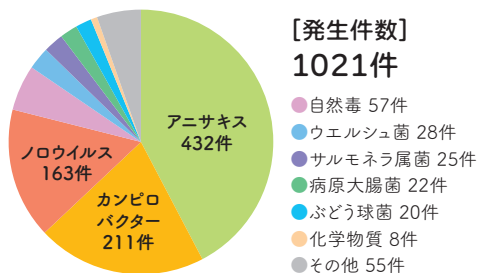


食中毒 発生状況 統計

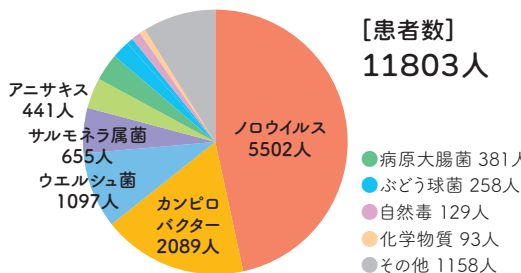
主な原因物質別食中毒発生件数の年次推移(全国)



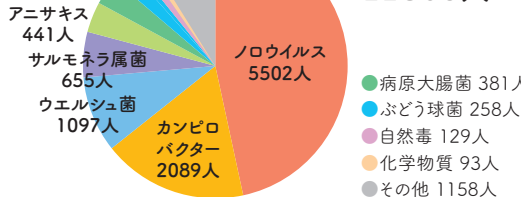
2023年 原因物質別発生状況(全国)



2023年 原因施設別発生件数(全国)



2023年 原因施設別発生件数(全国)



2023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	原因施設	原因食品	原因
4月	69	21	ノロウイルスGⅡ	飲食店	4月1日に調製された弁当	調理従事者を介しての二次汚染
5月	250	98	ウエルシュ菌	高齢者施設	5月7日に提供された食事	汚染された食品の喫食 または調理器具等を介しての二次汚染
8月	25	13	腸管出血性大腸菌O157	飲食店	8月9日、10日、12日に提供された食事	加熱不十分な食材の喫食 または調理器具等を介しての二次汚染
11月	5	1	テトロドトキシン	飲食店	11月25日に提供されたトラフグの肝臓を含む食事	有毒部位であるトラフグの肝臓の喫食

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、2013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

【潜伏期間】数時間 **【症状】**激しい腹痛
サバやサンマ、イカなどの魚介類に付く寄生虫です。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

【潜伏期間】1~7日 **【症状】**下痢、腹痛、発熱など
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。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

【潜伏期間】1~2日 **【症状】**嘔吐、下痢、腹痛、発熱
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。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

【潜伏期間】5~72時間 **【症状】**腹痛、嘔吐、下痢、発熱など
サルモネラ属菌は、鶏・豚・牛などの腸内に生息しています。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

【潜伏期間】6~12時間 **【症状】**下痢、腹痛
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。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)

【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)
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。特に肉類を生や加熱不十分な状態で提供・販売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。

食中毒予防



2024年度改訂