



食中毒の原因菌とウイルスの特徴について

今月の担当

栄養士
大原 菜々美

地域福祉センター健康推進係
(☎52-3333)

ノロウイルスのように冬季に猛威を振るうものもありますが、夏季を迎えるこれからの季節は、特に細菌による食中毒が発生しやすくなります。

下のグラフは食中毒の原因別発生件数を示しています。細菌やウイルス、寄生虫によるものがほとんどで全体の約9割を占めます。そして、それらの多くの病因物質の共通点は「高温多湿で増殖する」「低温では増殖が遅い」「冷凍しても死滅しない」「高熱に弱い」などですが、それぞれに特徴もあります。食材選びや調理、保存の参考のためにご紹介します。

肉類に多い⇒カンピロバクター、病原性大腸菌

熱に弱いので、中までしっかり火を通すようにしましょう。

魚介類に多い⇒腸炎ビブリオ、ノロウイルス

ウイルスは火を通すことで活性を失います。十分に火を通すようにしましょう。また、ノロ

ウイルスの感染源としてよくいわれるのは牡蠣（かき）などの二枚貝です。

卵に多い⇒サルモネラ菌

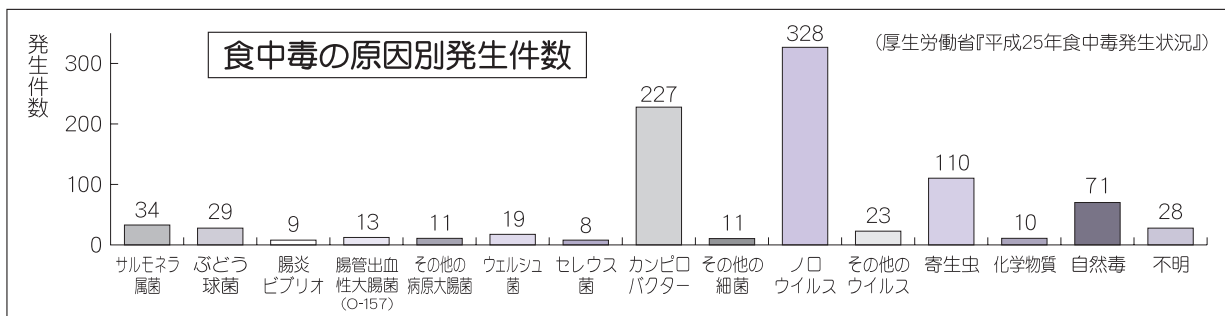
新鮮な卵でも割って黄身と白身が混ざることによってサルモネラ菌が増殖しやすい環境になります。溶き卵はすぐに使いましょう。また、熱に弱い性質なので、賞味期限の近いものなどは十分に加熱してから食べるようにしましょう。

お弁当やおにぎりなどに多い⇒黄色ブドウ球菌

人の皮膚や傷口、できものに多く存在します。熱に強く、加熱では滅菌できません。おにぎりなどを素手で扱う場合には特に手洗いを徹底し、傷などのある手では調理しないようにしましょう。

ビン詰や缶詰などに多い⇒ボツリヌス菌

ビン詰や缶詰、真空パックなどの空気のないところでも生息します。加熱殺菌で死滅しますが、膨張している缶詰や真空パック食品は食べないようにしましょう。



喜びと悲しみ(敬称略)

■ご出生おめでとうございます

- 竹内 正 男児 蓮(れん) 拓実 6/25
- 須藤潤一 女児 れい 豊住第二 6/26
- 福沢祐治 女児 夢天(もあ) 新光 7/3

■お悔やみ申し上げます

- 川崎 紘巳 35歳 若木 6/14
- 川島スミヨ 88歳 常楽園 6/23
- 川田富美子 87歳 常楽園 6/26
- 阿部 鉄雄 91歳 常楽園 6/27
- 高橋はつよ 90歳 西町 6/28
- 田中 静江 83歳 若木 7/5

人の動き

- 世帯数 1,537 世帯 (- 3 世帯)
- 人 □ 3,148 人 (- 10人)
- 男1,465人(- 1人) 女1,683人(- 9人)

平成26年6月30日現在()内は5月末比

編集後記

○『広報おけと』に掲載したあなたの写真を差し上げます。ご希望の方は町民生活課広報広聴係(☎52-3315)へお申し出ください。Ⓞ