

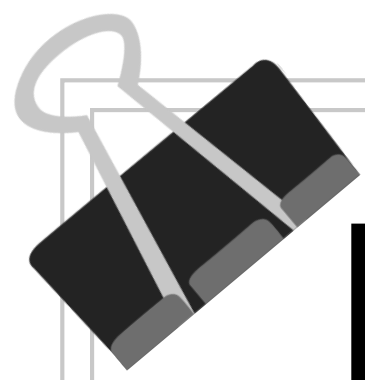
---

# 食中毒について

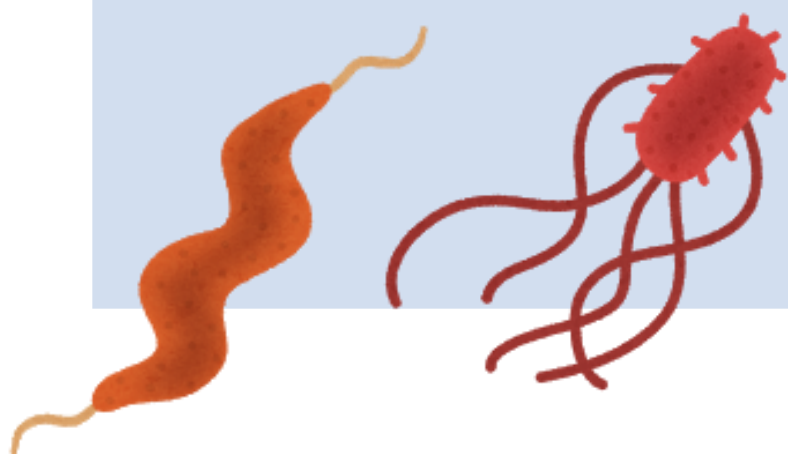
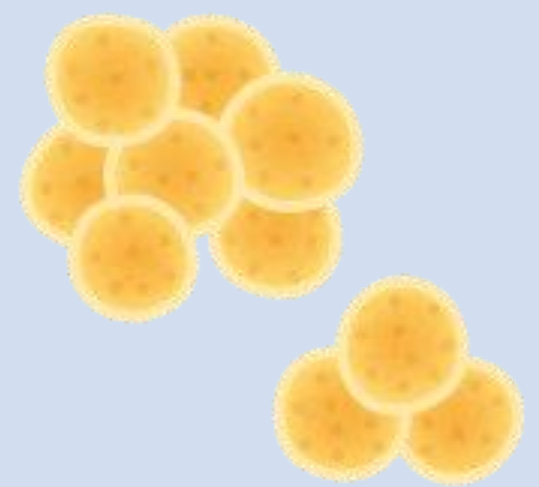
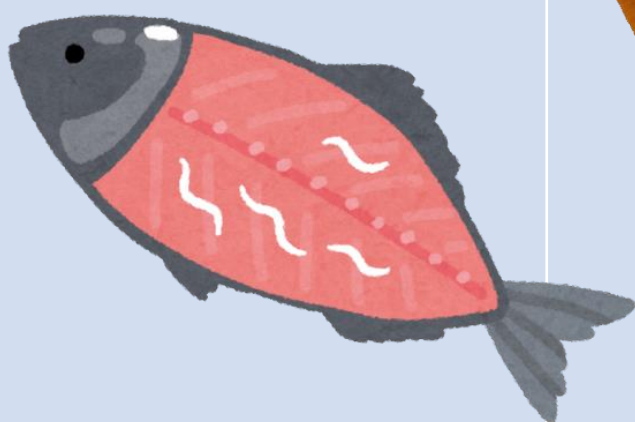


## (主な食中毒と予防)

茅ヶ崎市保健所衛生課 食品衛生担当

---



# 【食中毒の原因】

	細菌	ウイルス	寄生虫	化学物質	自然毒
感染型	<ul style="list-style-type: none"><li>・カンピロバクター</li><li>・サルモネラ</li><li>・腸炎ビブリオ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ノロウイルス</li><li>・サポウイルス</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・アニサキス</li><li>・クドアーセプ</li><li>テンpunkタータ</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・ヒスタミン</li><li>・カビ毒</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>・フグ</li><li>・毒キノコ</li></ul>
毒素型	<ul style="list-style-type: none"><li>・ウエルシュ菌</li><li>・黄色ブドウ球菌</li><li>・セレウス菌</li><li>・ボツリヌス菌</li></ul> 				



## 食中毒患者数 & 発生件数

No. 1!

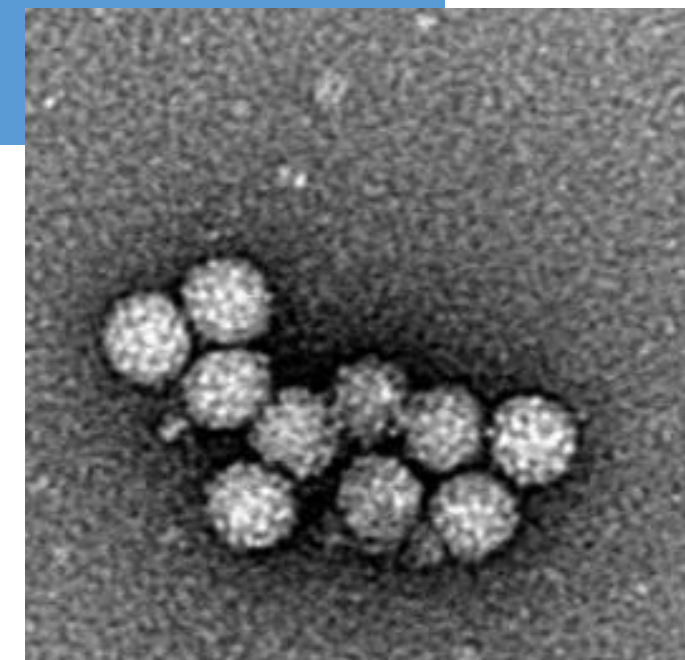
# 【ノロウイルス】

## 特徴

- ・少量で感染し、発症率が高い
- ・ノロウイルスが付着した食品を介して感染

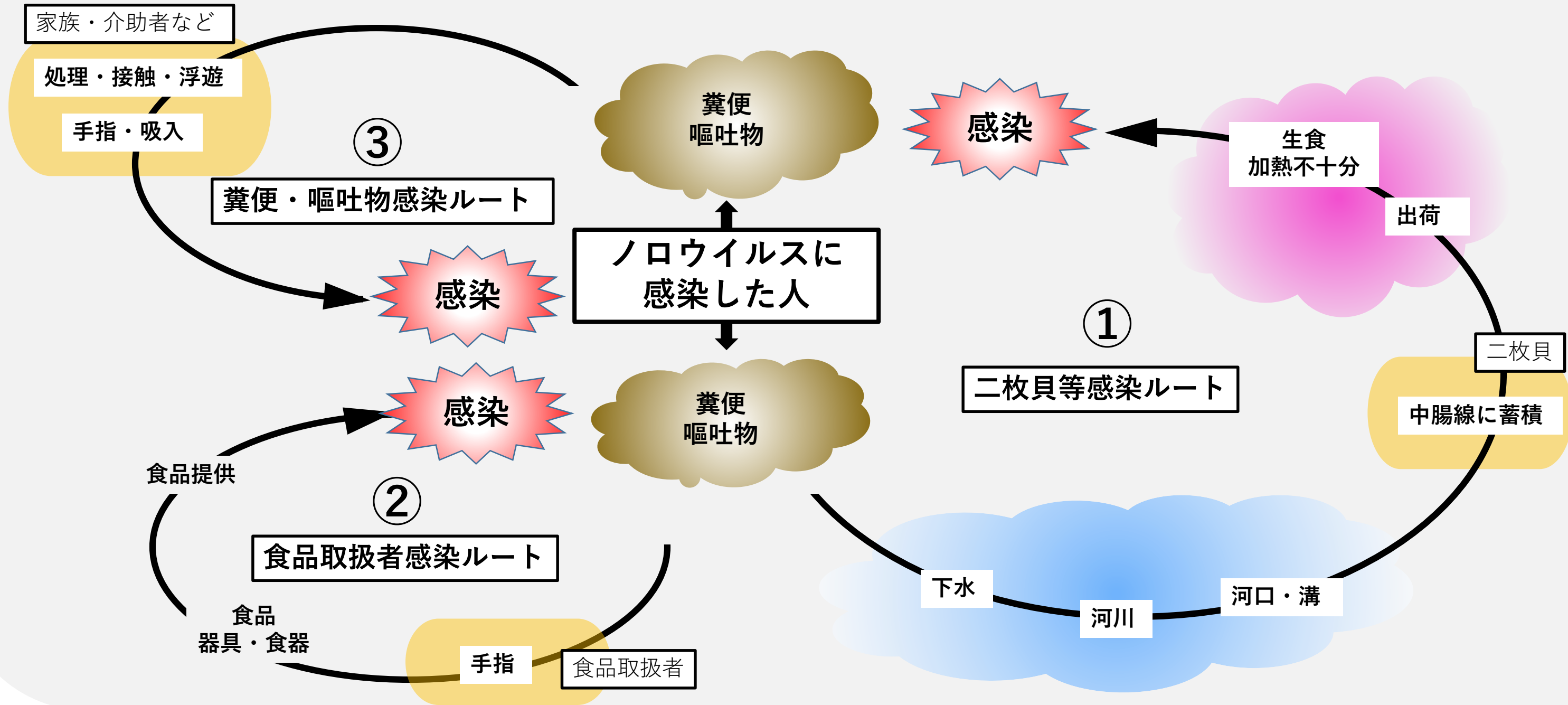
## 症状

- ・潜伏期間 24～48時間
- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱  
(ほとんどは1～3日で回復)



# 【ノロウイルス】

## 感染経路

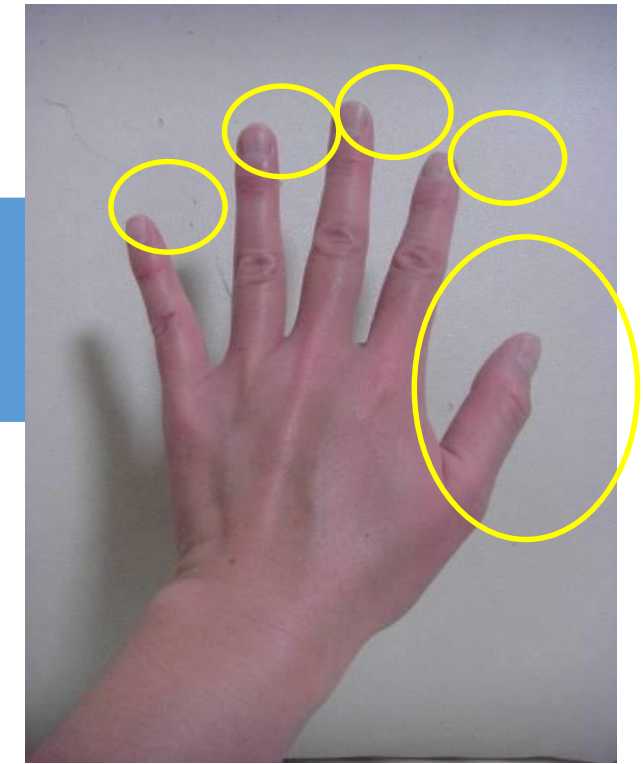




# 【ノロウイルス】

## 対策

- ・ 毎日の健康管理
- ・ 手洗いでウイルスを洗い流す！
- ・ 調理食品は中心部を  
85°C~90°Cで90秒以上加熱
- ・ 熱湯か塩素系消毒液で消毒  
エタノールなどの消毒剤では効きにくい





# 食中毒発生件数No. 2! 【アニサキス】

## 原因

- ・ 2～3 cmの白色の寄生虫（幼虫）
- ・ サバ、サンマ、カツオなどに寄生

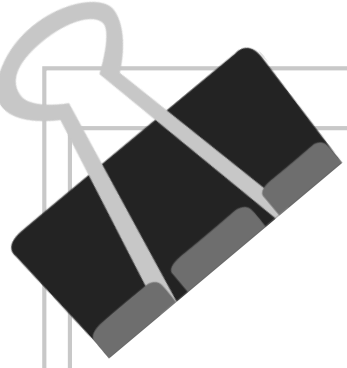


## 症状

- ・ 食後数時間～10時間後
- ・ みぞおちの激しい痛み、悪心、嘔吐

## 対策

- ・ 冷凍（-20℃で24時間以上）や加熱
- ・ 新鮮な魚を選び、速やかに内臓除去  
※酢、塩、わさびなどで死なない



# 食中毒発生件数No. 3! 【カンピロバクター】

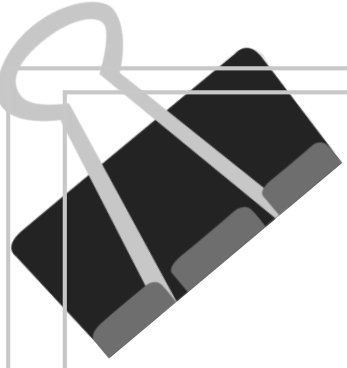
## 特徴

- ・ 鶏や牛などの家畜の腸管に生息している
- ・ 少量の菌量で感染する

## 原因

- ・ 多くは生や加熱不足の鶏肉
- ・ 生の食肉から他の食品への二次汚染  
新鮮な鶏肉＝生食用ではありません。





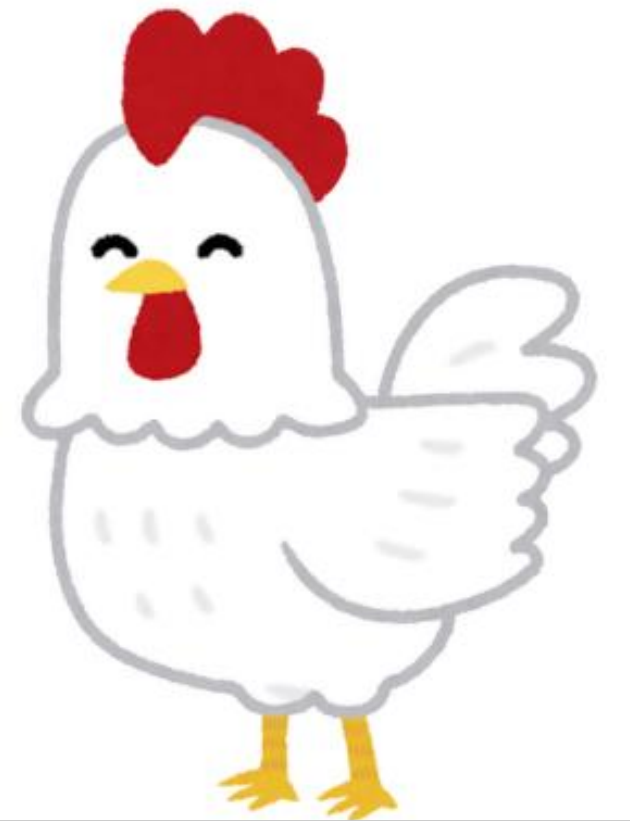
# 【カンピロバクター】

## 症状

- ・ 潜伏期間 食後 1～7日（平均 2～3日）
- ・ 下痢、腹痛、発熱、頭痛
- ・ まれに『ギランバレー症候群』を発症する

## 対策

- ・ 中心部まで 75℃で1分間以上加熱
- ・ 調理器具や容器の使い分け
- ・ 手指や調理器具の洗浄・消毒



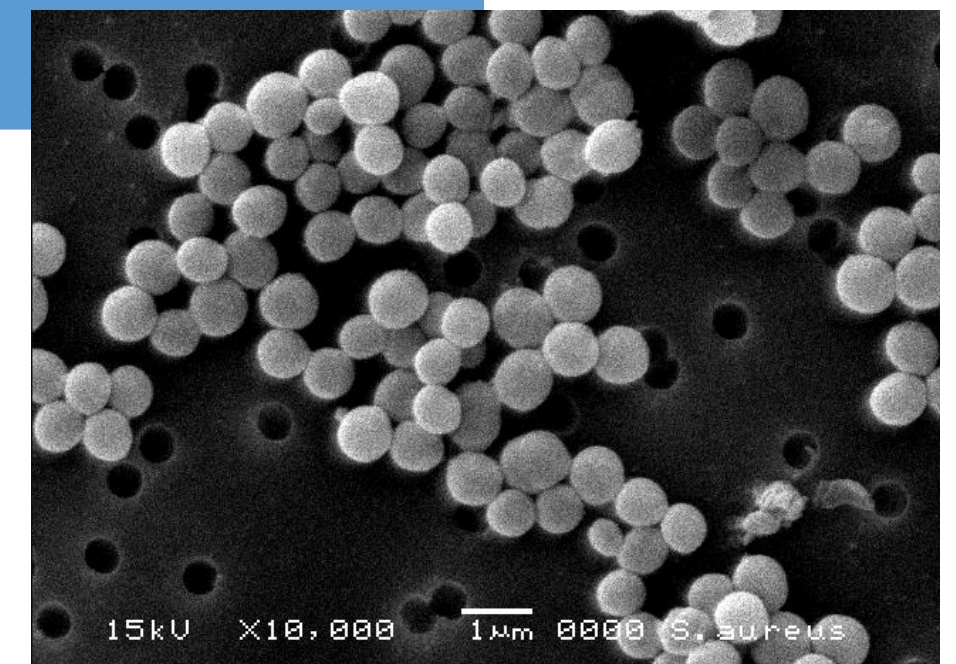
# 【黄色ブドウ球菌】

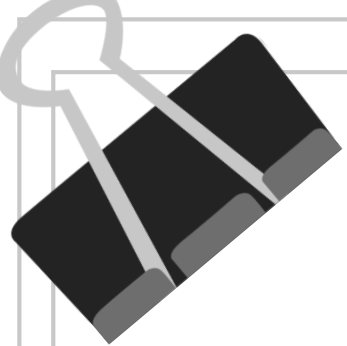
## 特徴

- ・ 人や動物の皮膚や粘膜、傷口等に潜む
- ・ 熱や乾燥に強い『エンテロトキシン』という毒素を産生
- ・ 潜伏期間が約3時間と短く、嘔吐が主症状

## 原因

- ・ 手指を介して、汚染された食品  
(おにぎり、サンドウィッチ、お弁当など)





# 【黄色ブドウ球菌】

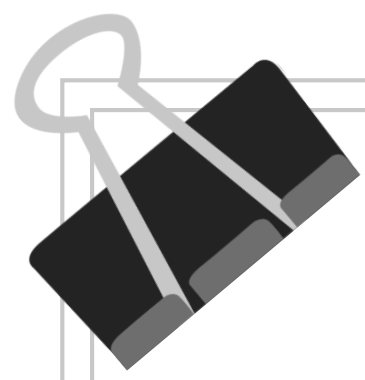
## 症状

- ・吐き気、嘔吐、下痢など（潜伏期間平均3時間）

## 対策

- ・食品を取り扱う前にしっかり手洗いをする
- ・手袋を着用したうえで取り扱う
- ・調理後すぐに喫食する
- ・すぐに喫食しない場合は冷蔵保管する
- ・器具の洗浄や殺菌を念入りにする

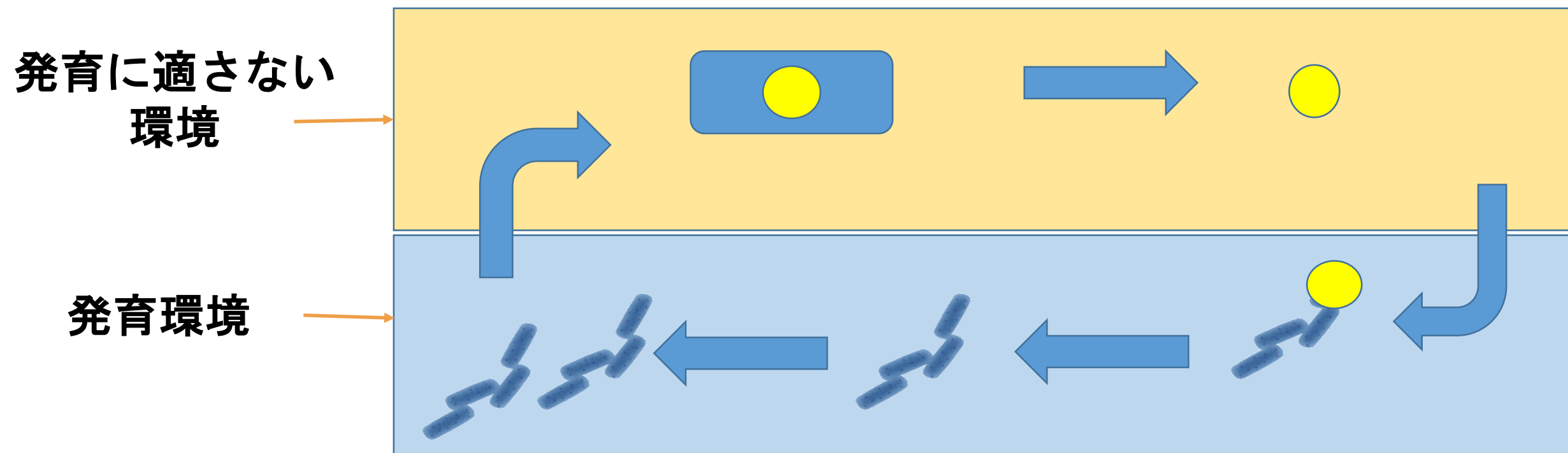


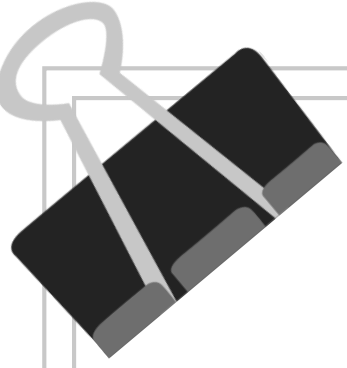


# 【ウエルシュ菌】

## 特徴

- ・ 人や動物の腸管や土壤に広く生息
- ・ 酸素が少ない環境で増える
- ・ 熱に強く、 $100^{\circ}\text{C}$  1時間の加熱でも死なない芽胞をつくる
- ・ 至適温度  $42 \sim 50^{\circ}\text{C}$  ( $12 \sim 50^{\circ}\text{C}$ が増殖域)





# 【ウエルシュ菌】



## 原因

- ・ 大量加熱調理後の常温放置
- ・ カレー、シチュー、煮物に多い

## 症状

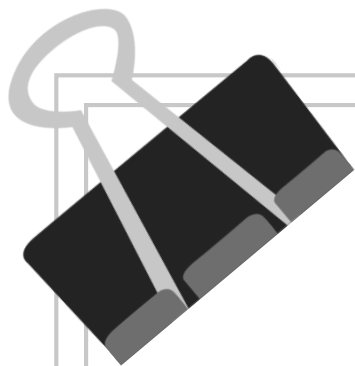
- ・ 6～18時間で発症
- ・ 下痢、腹痛、腹部膨満など

## 対策

- ・ **調理後の速やかな喫食**  
**小分けして急速に冷却**
- ・ **必ず再加熱して提供！**

# 【予防】

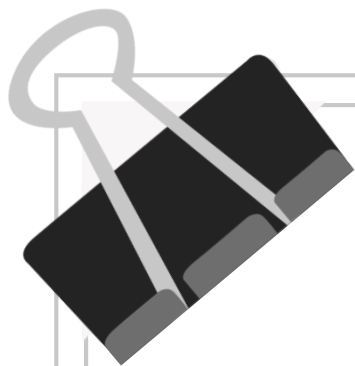




# 「つけない」が重要

食中毒予防の3原則「つけない・増やさない・殺す」





# アンケート回答方法

例

ID① : ho    ID② : ke    ID③ : nj    ID④ : yo

PW① : ya    PW② : sa    PW③ : i



文字サイズ・背景色の変更 >

暮らし Living	施設案内・予約 Facility information/ reservation	観光・イベント Sightseeing/Events	市民参加カレンダー Citizen participation calendar	市政情報 Municipal administration information	事業者の方へ To businesses

現在の位置: [トップページ](#) > 【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

【茅ヶ崎市】令和8年度食品衛生責任者講習会(e-ラーニング)受講者アンケート 認証

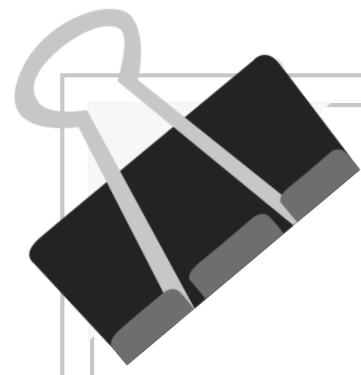
[印刷](#)

ユーザーID

パスワード

[ログイン](#)

[戻る](#)



---

アンケート回答のための

ID④ : ki

---