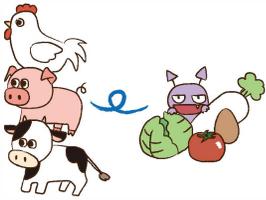
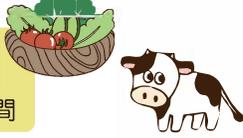
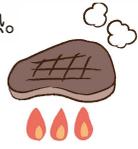
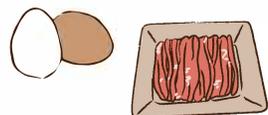
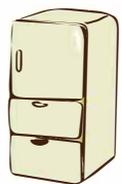
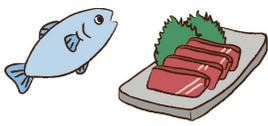
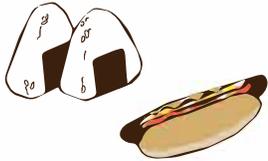
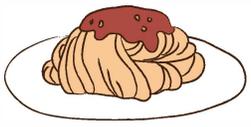
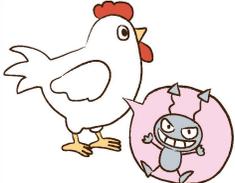
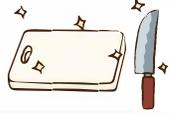


食中毒菌の基礎知識

微生物名	汚染・感染経路	予防のポイント
病原性大腸菌 	<p>ヒト、動物の糞便、とくに腸管出血性大腸菌はウシの糞便。 糞便に直接・間接的に二次汚染されたさまざまな食品。</p> <p>【潜伏期間】 O-157：2～9日間 その他：5～72時間</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 他の細菌性食中毒と同様、調理器具、手指からの二次汚染防止。 ● 低温管理、加熱調理の励行、とくに牛肉は75℃・1分以上の加熱。 <p>肉の中心まで十分加熱しましょう</p> 
サルモネラ 	<p>ヒト、家畜の糞便、そ族昆虫に広く分布。 主として鶏卵、食肉類とその加工品、淡水魚。糞便に直接・間接的に汚染されたさまざまな食品。</p> <p>【潜伏期間】 8～48時間</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 生肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止。 ● 卵や生肉は10℃以下（できるだけ4℃以下）の低温管理。 ● 食肉や生レバーは生食を避け、75℃・1分以上の加熱調理。 
腸炎ビブリオ 	<p>海水中に生息。 夏期に沿岸で獲れた魚介類、さしみ。魚介類により汚染された調理器具。</p> <p>【潜伏期間】 5～24時間</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 魚介類を水道水で洗浄。 ● 魚介類を取り扱った調理器具、手指は十分に洗浄・消毒し、二次汚染を防止。 ● 冷蔵庫から出したら2時間以内に食べる。 ● 65℃・1分以上の加熱処理。 
黄色ブドウ球菌 	<p>ヒト、動物の皮膚、粘膜に広く分布。 おにぎり等の穀物加工品、弁当、調理パン、菓子類。</p> <p>【潜伏期間】 30分～6時間</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 手洗いの励行（個人衛生の徹底）とくに手指に傷や化膿創のある人は調理取り扱いの禁止。 ● 低温管理。低温管理でない食品は早く食べる。 
セレウス菌 	<p>土壌などの自然界に広く分布。 嘔吐型は焼き飯やピラフなどの米飯類、パスタなどの麺類。下痢型は食肉などを原料としたスープ類。</p> <p>【潜伏期間】 嘔吐型：1～5時間 下痢型：8～15時間</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱調理した食品は長時間室温放置せず、なるべく早く食べるか、冷蔵保存する。 ● 一度に大量の米飯や麺類を調理しない。 
カンピロバクター 	<p>家畜、家きん、ペットなどあらゆる動物が保菌。 食肉、とくに鶏肉が関係した食品等が原因。未消毒の井戸水。</p> <p>【潜伏期間】 2～7日</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鶏肉調理後の器具、手指は十分に洗浄・消毒、乾燥し、二次汚染を防止。 ● 生肉と調理済みの食品は別々に保管。 ● 75℃・1分以上の加熱調理。 ● 井戸水は適確に塩素消毒。 

検査受付・お問合せ先

株式会社セントラル医学検査研究所
総合衛生事業部

〒310-0826
茨城県水戸市渋井町682-24
TEL. 029-291-7877
FAX. 029-291-7056
ホームページ：http://www.central-icl.com
E-mail：eisei@central-icl.com