

腸管出血性大腸菌

少量発症菌の
代表格

- 強力ペロ毒素で死に至る場合も



カンピロバクター

細菌性食中毒の
中では最多発

- 鶏肉の生食はキケン
- 少量で発症



サルモネラ属菌

子供や高齢者は
特に注意

- 卵や肉類は十分に加熱、二次汚染にも要注意
- 少量で発症



ウェルシュ菌

集団食中毒を
引き起こす

- 煮込み料理だからという安心はキケン



バイバイ！
食中毒

バイキン軍団

まるわがり

黄色ブドウ球菌

手荒れや
傷には要注意

- 毒素ができてしまったら食中毒は防げない



腸炎ピブリオ

短時間で
急激に増殖

- 魚介類は低温管理、真水で洗浄



セレウス菌

前日調理や
調理後放置で発生

- 調理後はすぐに喫食、室温放置はキケン



ボツリヌス菌

致死率の高い
毒素を作る

- 容器が膨張している缶詰や真空パックは注意



リステリア

冷蔵や塩漬けでも
増殖できる

- 冷蔵庫を過信せず、長期間の低温保存を避ける



ノロウイルス

不動の患者数
ワースト1位

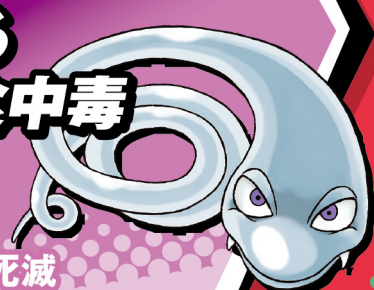
- 不顕性感染者の対策が必要(手洗いや二次汚染対策)
- 少量で発症



アニサキス

多発する
寄生虫食中毒

- 目視確認して魚から除去
- 冷凍・加熱で死滅



ヒスタミン

加熱で分解できない
化学物質

- 赤身魚に注意
- 原材料から喫食まで低温管理

