

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
- ・わずか10個程度でも感染



腸管出血性 大腸菌

少量発症菌の 代表格

- ・強力ベ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

- ・卵や肉類は冷蔵保管、二次汚染にも要注意
- ・少量で発症



ウエルシュ菌

大規模食中毒を 引き起こす

- ・煮込み料理だからという安心はキケン



セレウス菌

前日調理や 調理後放置で発生

- ・製造環境が汚染されないよう日々の管理が大切



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



腸炎ビブリオ

増殖スピードは 最速

- ・魚介類は低温管理、真水で洗浄



エルシニア

冷蔵庫内でも 増殖できる

- ・ペットからの感染にも注意



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



バイバイ!!
バイキン
軍団

食品衛生の基礎まるわかり! な情報サイト

食品衛生まるわかり+ プラス



アニメで学べる! クイズで学べる!

データがあってわかりやすい!