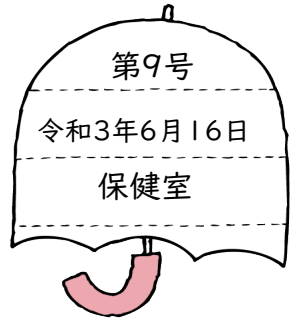


ほけんだより



保護者の皆様へ

ひろしまけん しょくちゅうどくけいほうはつれいちゅう 広島県に食中毒警報発令中

令和3年6月9日(水)午前10時、県内全域に食中毒警報が発令されました。

気温の高い日が続いています。食中毒が発生しやすい時期です。「調理の前に必ず手を洗う」「食品は十分に加熱する」など、食中毒を予防しましょう。

この時期に発生しやすいのは・・・『細菌性食中毒』5月～9月に多い

※細菌がついたままの食品を食べた事で、吐いたり熱が出る食中毒症状です。

細菌名	主な感染源	症状・特徴
サルモネラ菌	牛・豚・鶏などの生肉、鶏卵	<ul style="list-style-type: none"> 6～72時間で発症 発熱、下痢、嘔吐
黄色ブドウ球菌	調理する人の手指(皮膚などにいる菌) 調理器具	<ul style="list-style-type: none"> 30分～6時間で発症 下痢、嘔吐、胃の痛み
腸管出血大腸炎 (O-157, O-111 など)	生肉(牛や豚など) や水	<ul style="list-style-type: none"> 4～8日で発症 激しい腹痛、大量の血便 重症化しやすく、菌の量が少なくても感染しやすい
カンピロバクター	鶏, 牛, 豚の生肉	<ul style="list-style-type: none"> 1～7日で発症 腹痛、下痢、嘔吐 発熱や頭痛

細菌性中毒

細菌によるもの

5月～9月に多い

ウイルス性食中毒

ウイルスによるもの

11月～3月に多い

化学的物質による中毒

防腐剤 殺虫剤 農薬

季節に関係ない

自然毒による中毒

フグ きのこと…など

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入



point 2

家庭での保存



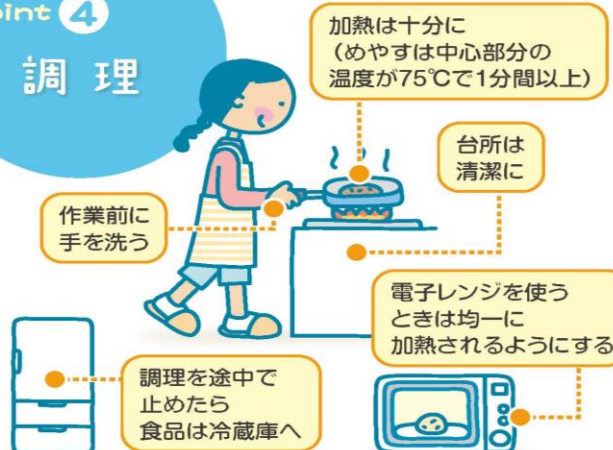
point 3

下準備



point 4

調理



point 5

食事



point 6

残った食品



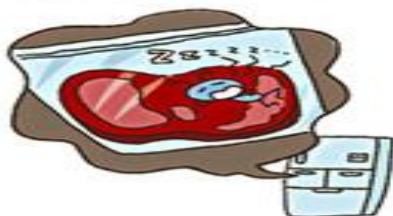
しょくちゅうどくよぼう げんぞく
食中毒予防の3原則

しょくちゅうどくきん しょくちゅうどくきん
食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

つけない



増やさない



やっつける

