

## 安全ニュース

## 傷害事故報告

## 安全+第一

4月は傷害事故「0」件です。この調子で事故「0」を一年間目指しましょう！

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
令和5年度	0	0	0	0	0	0	2	0	1	0	1	0	4
令和6年度	0												0

## 食中毒を予防しよう



## 【食中毒の原因は何？】

・食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です

細菌もウイルスも目には見えない小さなものです。細菌は温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることにより食中毒を引き起こします。一方、ウイルスは、細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。また、ウイルスは低温や乾燥した環境中で長く生存します。

・細菌が原因となる食中毒は夏場(6月から8月)に多く発生しています

その原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌(O157、O111など)やカンピロバクター、サルモネラ属菌などです。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温(約20℃)で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。例えば、O157やO111などの場合は、7℃から8℃ぐらいから増殖し始め、35℃から40℃で最も増殖が活発になります。また、細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増えます。

家庭での食中毒予防は、食品を購入してから、調理して、食べるまでの過程で、どのように、細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」を実践していくかにあります。ここでは、「買い物」「家庭での保存」「下準備」「調理」「食事」「残った食品」の6つのポイントで、具体的な方法を紹介していきます。

～(1)買い物～

買い物時には消費期限を確認する

肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う

肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる

寄り道をしないで、すぐに帰る

賞味期限

消費期限

## ～(2)家庭での保存～

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する  
肉や魚はビニール袋や容器に入れ、他の食品に肉汁などがつかないようにする  
肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う  
冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ  
冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない(詰めすぎると冷気の循環が悪くなる)



## ～(3)下準備～

調理の前に石けんで丁寧に手を洗う  
野菜などの食材を流水できれいに洗う(カット野菜もよく洗う)  
生肉や魚などの汁が、果物やサラダなど生で食べるものや調理の済んだものにつかからないようにする  
生肉や魚、卵を触ったら手を洗う  
包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全  
冷凍食品の解凍は冷蔵庫や電子レンジを利用し、自然解凍は避ける  
冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない



## ～(4)調理～

調理の前に手を洗う  
肉や魚は十分に加熱。中心部を75℃で1分間以上の加熱が目安。  
使用後のふきんやタオルは熱湯で煮沸した後しっかり乾燥させる  
使用後の調理器具は洗った後、熱湯をかけて殺菌する(特に生肉や魚を切ったまな板や包丁)。  
台所用漂白剤の使用も効果的。

## ～(5)食事～

食べる前に石けんで手を洗う  
清潔な食器を使う  
作った料理は、長時間、室温に放置しない



## ～(6)残った食品～

残った食品は、変なにおいがするなどちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる  
残った食品を扱う前にも手を洗い、清潔な容器に保存する  
温め直すときも十分に加熱  
時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる



## 【食中毒かなと思ったら】

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

(政府広報オンラインより抜粋)