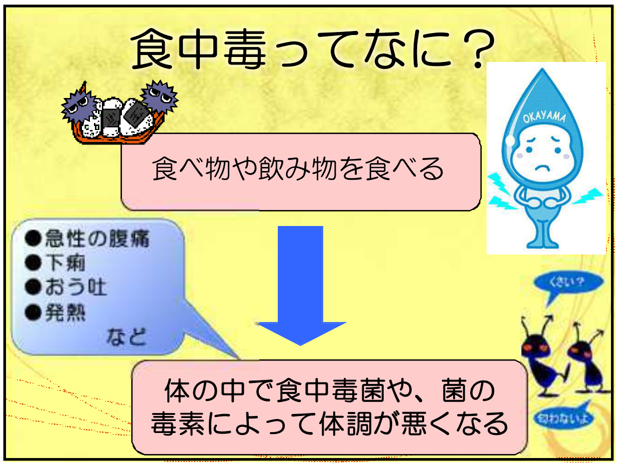
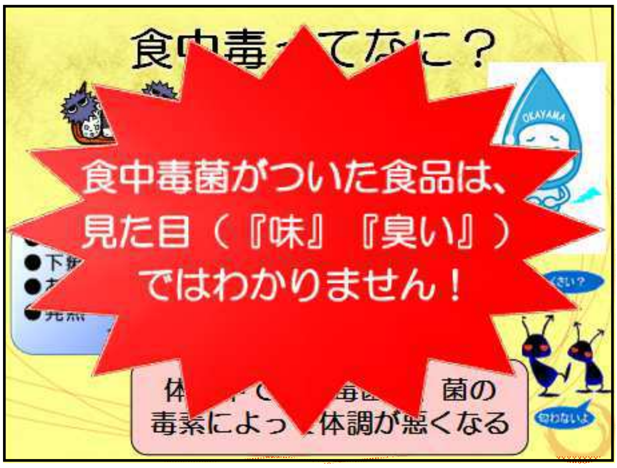
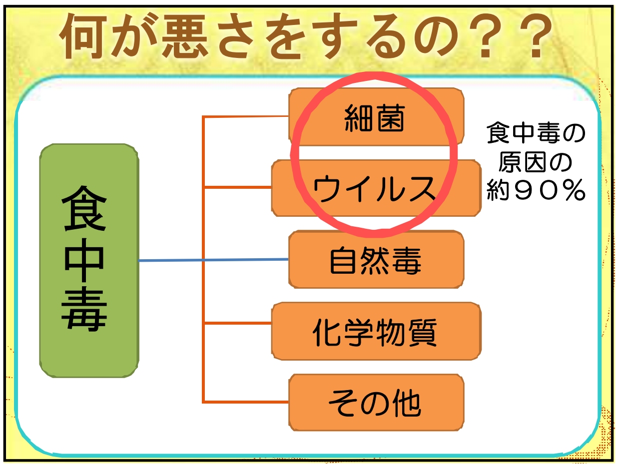
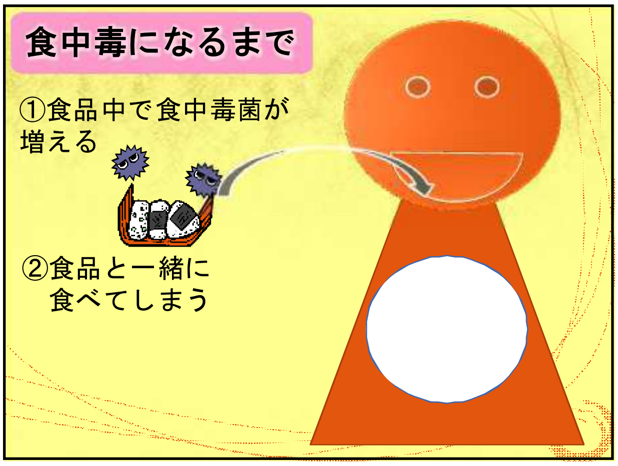
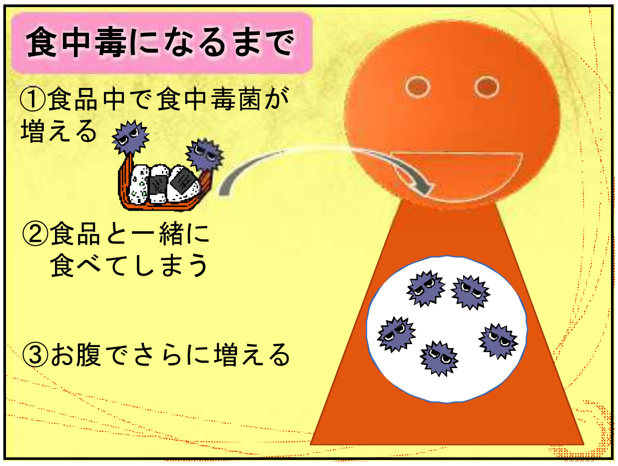
食中毒について知ろう
平成30年8月24日（金）
岡山市保健所衛生課
食品衛生係　多田羅仁


食中毒ってなに？
食べ物や飲み物を食べる
●急性の腹痛
●下痢
●おう吐
●発熱
など
体の中で食中毒菌や、菌の
毒素によって体調が悪くなる
OKAYAMA
くさい？
匂わないよ

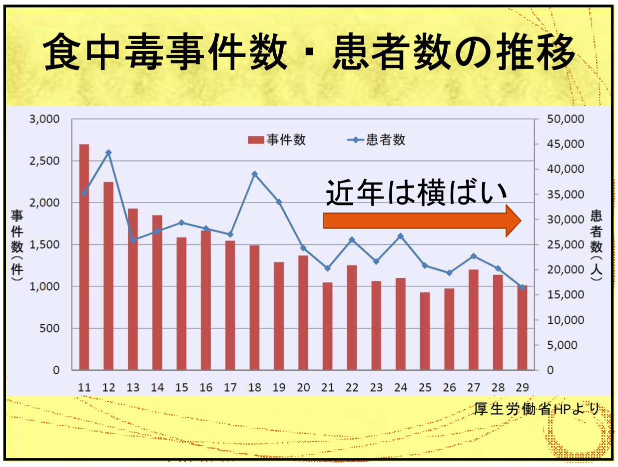

食中毒菌がついた食品は、
見た目（『味』『臭い』）
ではわかりません！

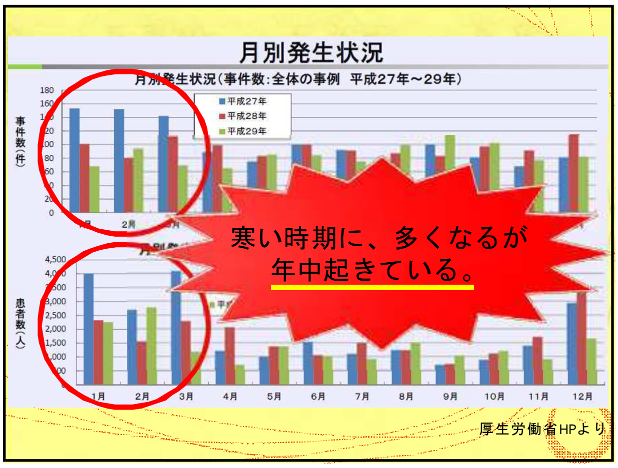

何が悪さをするの？？
食中毒
細菌
ウイルス
自然毒
化学物質
その他
食中毒の
原因の
約９０％

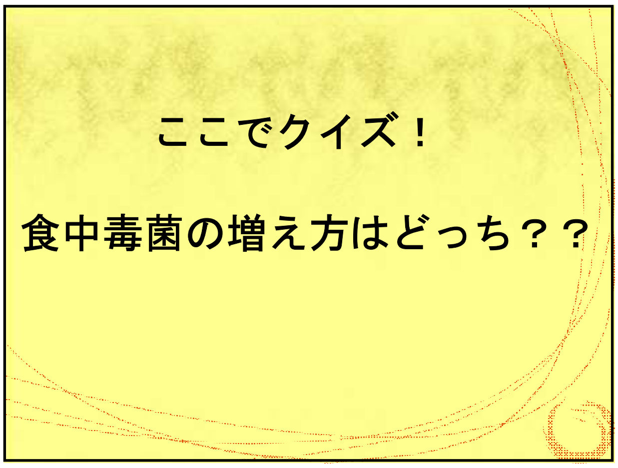

食中毒になるまで
①食品中で食中毒菌が
増える
②食品と一緒に
食べてしまう

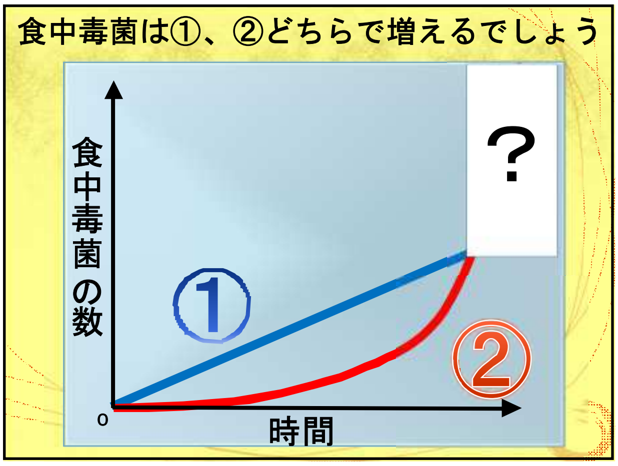

食中毒になるまで
①食品中で食中毒菌が
増える
②食品と一緒に
食べてしまう
③お腹でさらに増える

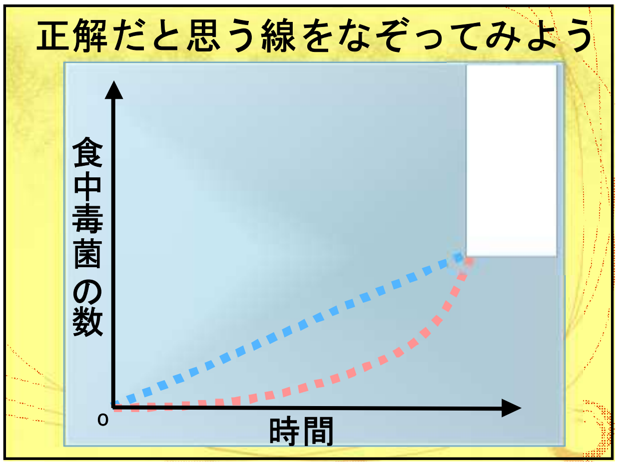
食中毒になるまで
①食品中で食中毒菌が
増える
②食品と一緒に
食べてしまう
③お腹でさらに増える
④食中毒症状（下痢、腹痛）

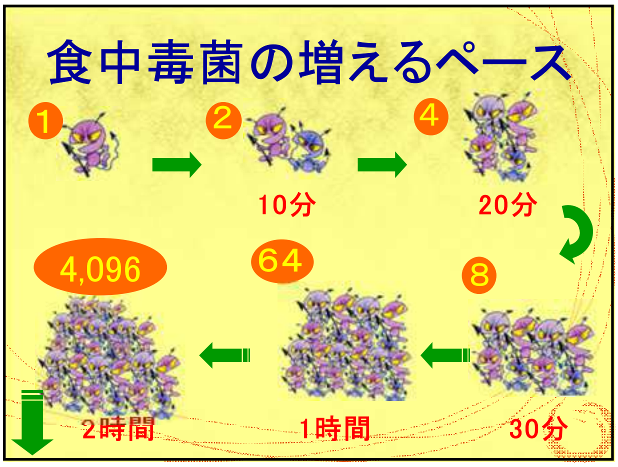

食中毒事件数・患者数の推移
事件数
患者数
近年は横ばい
事件数（件）
患者数（人）
3,000
2,500
2,000
1,500
1,000
500
0
50,000
45,000
40,000
35,000
30,000
25,000
20,000
15,000
10,000
5,000
0
11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29
厚生労働省HPより

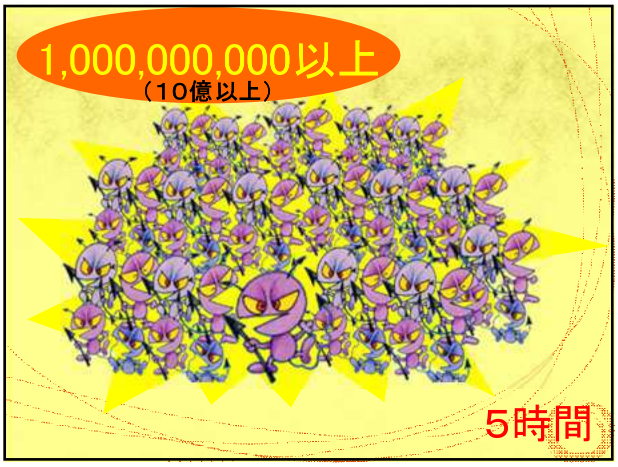

月別発生状況
月別発生状況（事件数：全体の事例　平成27年～29年）
平成27年
平成28年
平成29年
事件数（件）
患者数（人）
寒い時期に、多くなるが
年中起きている。
1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月
厚生労働省HPより

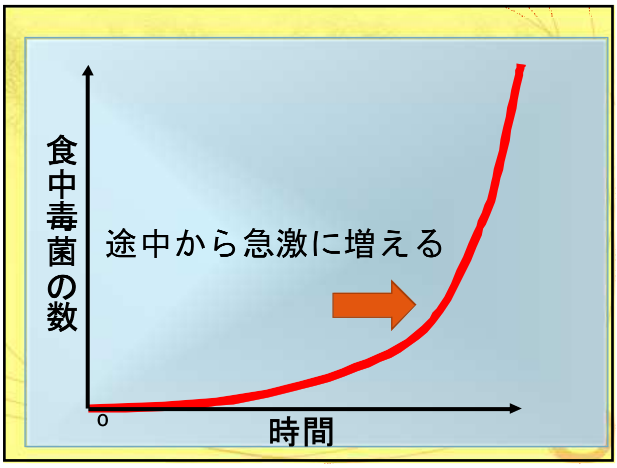

ここでクイズ！
食中毒菌の増え方はどっち？？


食中毒菌は①、②どちらで増えるでしょう
食中毒菌の数
？
①
②
o
時間


正解だと思う線をなぞってみよう
食中毒菌の数
o
時間







食中毒を予防するために

食中毒を予防するために

食中毒予防の３原則

① つけない（清潔）

② 増やさない（迅速・温度）

③ やっつける（加熱）

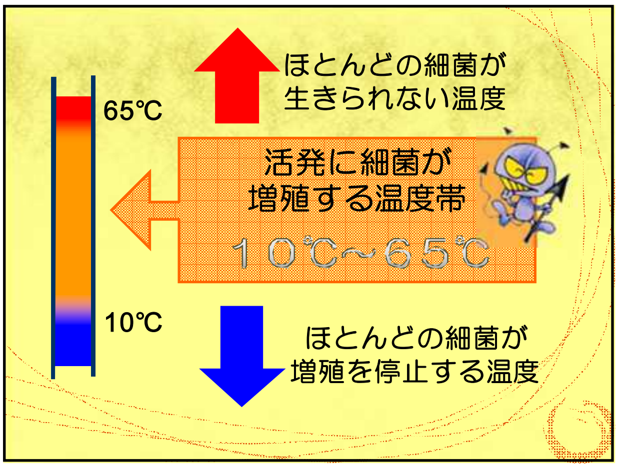
手洗いは食品衛生の基本です

公益社団法人日本食品衛生協会「ノロウイルス食中毒・感染症から守る！！」より

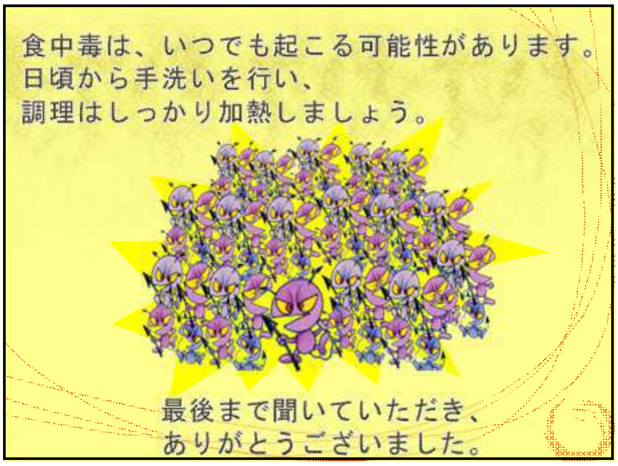
②から⑨までの手順をくり返して２回行うとより効果的です

汚れが残りやすいところはココです！
★指先や爪の間
★手首
★指の間
★手のしわ
★親指の間

手洗いはこまめに行って！
手には見えない細菌が付いています。
調理をするときは手洗いをこまめに行いましょう。
①手洗い前
（普段の手）
②洗浄消毒後
（薬用石鹸＆アルコール）
③お金を触った後


ほとんどの細菌が
生きられない温度
65℃
活発に細菌が
増殖する温度帯
10℃～65℃
10℃
ほとんどの細菌が
増殖を停止する温度

ハンバーグを作る場合
「加熱」して食品の中に含まれている細菌を
確実にやっつけよう！！
●中心部の色が変わるまで、加熱しよう！！
●中心部まで、75℃で1分間以上加熱しよう！！


食中毒は、いつでも起こる可能性があります。
日頃から手洗いを行い、
調理はしっかり加熱しましょう。
最後まで聞いていただき、
ありがとうございました。