

特集

防ごう！食中毒

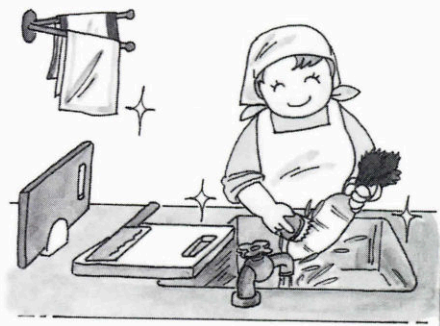
お宅は、細菌が寄り付かない環境ですか？

これからの季節は、食中毒の発生が最も多くなる季節です。食中毒の原因の多くは細菌によるものですが、高温多湿の日本の夏は、それらの細菌が活発に活動するのに最適な環境といえます。

食中毒予防の基本原則は、清潔・迅速・温度管理の三つです。

皆さんのご家庭は、細菌を寄せ付けない環境になっていますか。それとも……。

**怖い食中毒は
O-157だけでは
ない**



食中毒で思い出されるのは、平成八年に日本中を騒がせた腸管出血性大腸菌O-157の集団発生。抵抗力のない子どもやお年寄りには特に重症になりやすく、時として命にもかかわる怖い食中毒です。発生件数別にみると、原因の第一位は、「サルモネラ菌」。ニワトリや家畜の腸の中にいる菌で、鶏卵や食肉などに付きます。第二位は、魚介類に付着している「腸炎ビブリオ菌」。刺身や寿司など、

魚介類を生で食べる私たちにとっては、要注意の食中毒菌です。

その他にも、穀類の加工品や菓子類などに付く「黄色ブドウ球菌」、広範囲の食品に付着しやすい「病原大腸菌」などがあります。

このように、ほとんどの食材に影響があるといってもよい食中毒菌群。しかし、食中毒は簡単な予防をきちんと行えば、必ず防ぐことができるのです。

