

がつけんこう  
7月健康だより



み し  
見よう！知ろう！

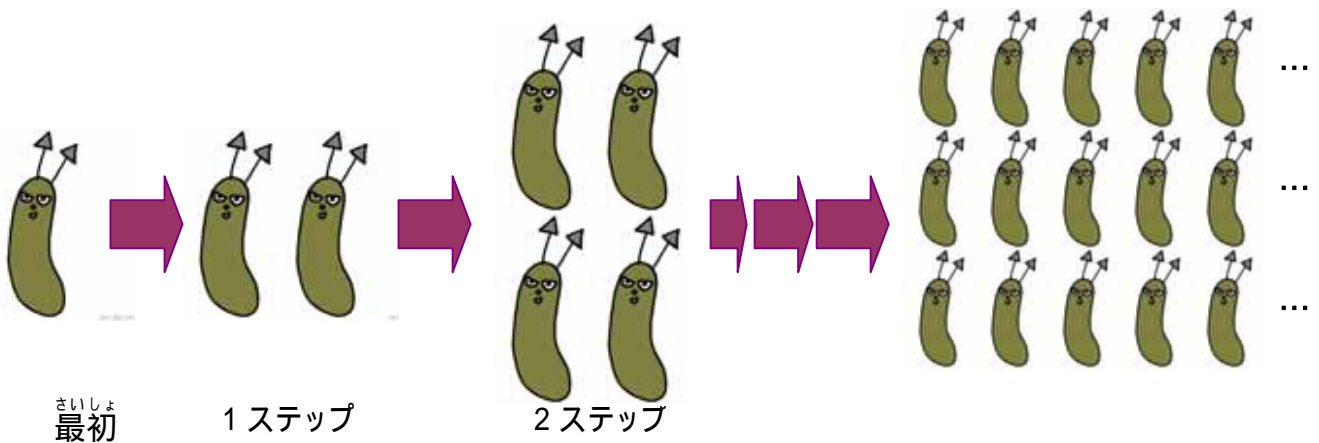
しょくちゅうどくさいきん

食中毒細菌！！

さいきん ちょうかんしゅつけつせいだい オー オー など みみ おお  
最近、腸管出血性大腸菌0157や0111等を耳にすることが多いですが、どのようなものか  
ご存知でしょうか？

み ちか よ ぼう  
細菌は身近にいます。細菌を知り、食中毒を予防しましょう。

ぞうしょく  
細菌はどのように増殖するの？



細菌によって  
スピードは異なりますが、  
どんどんステップを踏んで  
増殖します

どんな食中毒細菌がいるの？

- びょうげん 病原性大腸菌（腸管出血性大腸菌など）
  - カンピロバクター
  - サルモネラ
  - えん 腸炎ピブリオ
  - おうしょく きゅう 黄色ブドウ球菌
- など





# おも 主な食中毒細菌を見てみよう！！



菌名	菌の拡大写真	生息場所	原因食品	特徴
腸管出血性 大腸菌 (O157、O111 など)		・動物の腸管	・食肉 (特にユッケ、 レバ刺し) ・井戸水	・加熱や消毒処理に弱い ・少量でも感染を起こす
カンピロ バクター		・動物の腸管	・食肉 (特に鶏肉) ・井戸水	・加熱や乾燥に弱い ・少量でも感染を起こす
サルモネラ		・動物の腸管 ・河川水	・鶏卵 ・食肉 (特に鶏肉)	・乾燥に強い ・加熱に弱い
腸炎ビブリオ		・海(河口部、 沿岸部) ・海底の泥	・魚介類 (特に刺身、寿 司)	・増殖速度が非常に速い ・塩分を好む ・真水や加熱に弱い
黄色 ブドウ球菌		・ヒトの手の あかぎれ、 膿んだキズ	・乳製品 ・卵製品 ・穀類 (おにぎり等)	・食品中で菌が増える時に 毒素を作るため、この毒素 が食中毒の原因となる(毒 素は加熱でも死滅しない)

(菌の拡大写真: 食品安全委員会事務局 資料)

## 食中毒予防のポイント



冷蔵庫で  
正しく保存

手や調理器具を  
よく洗う



十分に  
加熱



【四日市市保健所 食品衛生検査所】

電話 352-0609