



©山口県

【発行】やまぐち食の安心・安全推進協議会
(事務局)山口県環境生活部生活衛生課
753-8501 山口市滝町1-1
TEL: 083-933-2974/FAX: 083-933-3079
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

梅雨は細菌性食中毒に要注意

食中毒を引き起こす主な原因は、「**細菌**」と「**ウイルス**」です

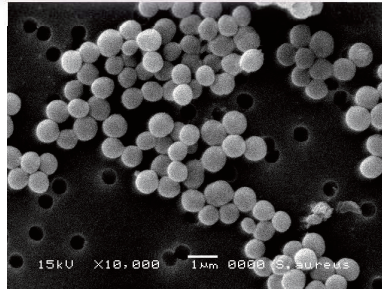
ノロウイルスをはじめとする「**ウイルス性の食中毒**」が冬シーズンに増えるのに対し、
ちょうど6月頃から増えてくるのが「**細菌性の食中毒**」です

6月以降に増える食中毒で多いのは、**カンピロバクター**、**ブドウ球菌**、**ウエルシュ菌**の3種類で、
それぞれの特徴は以下のとおりです

カンピロバクター



ブドウ球菌



ウエルシュ菌



出典:食中毒菌の電子顕微鏡写真(内閣府 食品安全委員会) https://www.fsc.go.jp/sozaishyuu/shokuchuudoku_kenbikyuu.html

特徴	空気中で増殖できないが、 10℃以下でも生き続ける	増殖の際、 毒素を産生する 毒素は 熱や酸・アルカリに強い	酸素のないところで増殖し、 熱に極めて強い芽胞を作る
原因食品	牛レバー、鶏レバー等のさしみ、 鶏たたき、鶏わさ等の半生製品など	手から汚染を受けやすい食品 (おにぎり等)が原因となることが多い	多種多様の煮込み料理 (カレー、煮魚、野菜煮付けなど)
主な症状	下痢、腹痛、発熱、悪心 頭痛、悪寒、おう吐など	吐き気、おう吐、腹痛、下痢など 一般的に一過性、1~3日程度で回復	下痢、腹痛 (まれにおう吐、発熱)
潜伏期間	2~5日間	1~5時間 (平均3時間)	6~18時間 (平均10時間)

食中毒予防の大原則は、細菌を「**つけない**」、「**ふやさない**」、「**やっつける**」です
以下に注意して、梅雨の食中毒をしっかりと防止しましょう!

つけない

●手には、さまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないように、調理前や生の肉や魚、卵などを取り扱う前後などは、必ず手を洗いましょう。

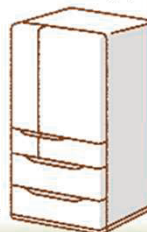


●また、食品の保管の際は、細菌が付着しないよう密封容器に入れたりラップをかけたりしましょう。



ふやさない

●細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付いた菌をふやさないために、生鮮食品や総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫を過信せず、早めに食べることも大事です。



やっつける

●ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。お肉については、中心部を75℃以上で1分以上加熱することが目安です。



●肉や魚などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗い、熱湯をかけて殺菌しましょう。台所用殺菌剤の使用も効果的です。



食品表示ステップアップ制度ってなに？

名称: 焼菓子
 原材料名: ○○
 添加物: ○○
 内容量: 1個
 消費期限: ○.○.○
 製造者: ○○製菓株式会社
 ○○県-○○

食品表示には、消費者が安心して食品を選択するための大切な情報が記載されています
 そんな食品表示の適正化に向け、山口県では事業者の自主的な取組を推進しています

食品表示ステップアップ制度とは

食品表示の適正化に積極的に取り組む事業所を段階的に評価する制度
 ⇒ 6つの管理体制基準への適合状況に応じて、3段階で評価します
 全ての管理体制基準に適合することで「**食品表示適正化推進事業所**」
 として山口県知事が認定します



山口県食品表示適正化推進事業所

事業者



ステップ1

食品表示責任者の設置

ステップ2

不適正表示発生時の対応体制の整備
食品表示に関する問い合わせ等への対応体制の整備
各工程における食品表示担当者の配置
食品表示責任者の設置

定期的な自主点検の実施
各工程における食品表示に係る情報の整備等
不適正表示発生時の対応体制の整備
食品表示に関する問い合わせ等への対応体制の整備
各工程における食品表示担当者の配置
食品表示責任者の設置

県

制度への参加

ステップ1、2

到達段階ごとに、
 県HP等で事業所の名称等を公表

ステップ3 (食品表示適正化推進事業所)

- ・ 県認定事業所として、
 県HP等で事業所の名称等を公表
- ・ 認定証の交付、ステッカーの進呈
- ・ 情報誌やSNS等で、
 事業所における取組等を紹介
- ・ 販売店（例：スーパー、道の駅）等への紹介



情報の公表 PR

公表情報により、
 制度参加事業所の取組状況を確認
 ⇒ 日頃の購買活動において、**安心して食品を選択するための判断基準**として活用



消費者

食品を安心して選択

食の安心
 食に関する信頼性の向上

県認定事業所として、**積極的なPRが可能**です！
 詳細については、**県ホームページ**をご覧ください



「やまぐち食の安心・安全情報誌」

バックナンバーはこちら！



食の安心・安全に関する
 情報を各種SNSで発信中です！



< X >

< Instagram >