

# 食の 安全安心フェア

8/1開催!

令和5年8月1日(火) PM2:00~3:30

ゆめタウン氷上店

ポップアップホール2Fロビー

- 📌 食品衛生に関するパネル展示
- 📌 手洗いチェッカー体験
- 📌 食の安全安心相談コーナー

洗い残しが光る!



なお、ポップアップホール内では、篠山丹波食品衛生協会会員対象の講習会が実施されており、一般の方はご入場いただけませんので、ご了承ください。

日ごろの手洗いはきちんとできていますか？  
手洗いチェッカーを使って見て学ぶことができます♪

# 主な食中毒菌の特徴

## アニサキス



**主な原因食品**  
アニサキス幼虫が寄生している魚介類(サバ、アジ、サンマなど)

**主な症状**  
胃アニサキ証→激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐  
腸アニサキ証→激しい下腹部の痛み

**潜伏時間**  
数～十数時間

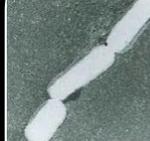
→胃アニサキ証  
十数時間～

→腸アニサキ証

### 予防のポイント

- ・新鮮な魚を選び、速やかに内臓を除去。
- ・魚の内臓を生で食べない。
- ・冷凍する(-20℃で24時間以上)
- ・加熱する(70℃以上、または60℃なら1分)

## ウェルシュ菌



**主な原因食品**  
大量調理された煮物・カレー・スープなど

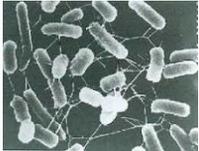
**主な症状**  
下痢、腹痛(通常軽傷で1日程度)

**潜伏時間**  
6～18時間

### 予防のポイント

- ・前日調理は避け、加熱調理後は早く提供。
- ・大量に調理した場合、室温で放置せず、保管する場合は、小分けして短時間で冷却後、冷蔵保存。

## 腸管出血性大腸菌(O157、O111など)



**主な原因食品**  
肉の生食、肉類等からの二次汚染

**主な症状**  
腹痛、下痢(血便)、嘔吐(重篤な場合は急性腎障害)

**潜伏時間**  
1日～7日

### 予防のポイント

- ・肉類は中心部まで十分加熱。
- ・加熱処理済食品が二次汚染を受けないよう、調理器具や手指を十分洗浄、消毒。
- ・特に幼少児には肉の生食をさせない。
- ・調理従事者の検便による保菌者の発見。

## カンピロバクター



**主な原因食品**  
食肉(特に鶏刺し、鶏たたきなどの生・半生食)、汚染された井戸水

**主な症状**  
腹痛、下痢(血便)、発熱(39℃～40℃)、嘔吐

**潜伏時間**  
2日～7日

### 予防のポイント

- ・肉類は中心部まで十分加熱。
- ・加熱処理済食品が二次汚染を受けないよう、調理器具や手指を十分洗浄、消毒。
- ・井戸水は塩素消毒を徹底。

## 黄色ブドウ球菌



**主な原因食品**  
化膿した傷、毛髪、鼻腔など

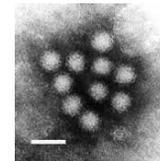
**主な症状**  
激しい嘔吐、腹痛、下痢

**潜伏時間**  
1～5時間 (平均3時間)

### 予防のポイント

- ・手指の洗浄・消毒を十分行う。
- ・手指に切り傷、化膿薬のある人は直接食品に触れたり調理しない(使い捨て手袋を適切に使用)。
- ・調理から食べるまでの時間をなるべく短くする。
- ・保存する場合は、低温(10℃以下)管理。

## ノロウイルス



**主な原因食品**  
ノロウイルスに汚染された食品

**主な症状**  
吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱

**潜伏時間**  
24～48時間

### 予防のポイント

- ・調理前、用便後の手指の洗浄・消毒を十分行う。
- ・下痢や風邪に似た症状がある場合には、調理に従事しない。
- ・カキなどの二枚貝は中心まで加熱(中心温度85～90℃で90秒以上加熱)。