

食品模擬店実施にあたって

私たちの周りにはすべて細菌のすみかといえます。これらの細菌は顕微鏡を使ってやっと存在がわかるほどの小さいもので、肉眼では食品が細菌に汚染されているかどうかはわかりません。しかも、たとえ細菌が増殖していても、よほどのことがない限り、におい、味、形などに変化は起こりません。

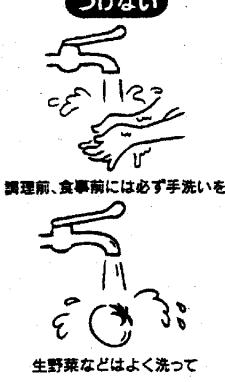


食中毒の発生件数の約90%は細菌性食中毒によるものです。

食品模擬店の実施は、このような見えない敵を相手にすることです。しかも細菌にとっては抜群の環境下で、ましてや大量調理に不慣れな人たちが、「商品」として食品を販売するわけですから、食品の扱いには十分な注意が必要となります。

以上のことを認識し、安全でおいしい食品を提供してください。

食中毒を予防するために

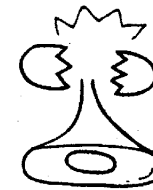
細菌性・ウイルス性の食中毒予防の原則

<p><b>つけない</b></p>  <p>調理前、食事前には必ず手洗いを</p> <p>生野菜などはよく洗って</p> <p>野菜用、肉用、魚用と、まな板を分ける</p>	<p><b>ふやさない</b></p>  <p>消費期限・保存方法を守る</p> <p>少しの間でも冷蔵庫に保管</p> <p>調理したらすぐに食べる</p>	<p><b>やっつける</b></p>  <p>中まで十分に加熱し、蓋を乾す</p> <p>漂白剤などで定期的に調理器具を除菌、消毒</p> <p>細菌性やウイルス性が原因の食中毒を防止するには「食材に菌・ウイルスをつけない」「菌やウイルスをふやさない」「菌やウイルスをやっつける」の3つの原則を守りましょう。</p>
---	---	---

食中毒の主な原因菌と症状

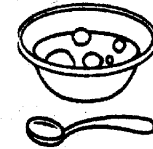
【O-157 (腸管出血性大腸菌感染症)】

特徴：少量の菌でも発症し、感染力も強い  
 主な原因食品：牛肉、水  
 潜伏期間：1～14日  
 主な症状：激しい腹痛、下痢、血尿



【サルモネラ菌】

特徴：動物の腸管、自然界に広く分布  
 生肉、鶏卵に汚染することが多い  
 主な原因食品：肉、卵およびそれらの加工品  
 潜伏期間：4～48時間  
 主な症状：発熱、頭痛、腹痛、下痢、嘔吐



【ウェルシュ菌】

特徴：人や動物の糞便や土壌、下水などの自然環境に広く分布  
 耐熱性の細菌  
 空気の無い所でしか発育できない嫌気性細菌  
 主な原因食品：長時間室温に放置されたカレーライス・シチュー  
 潜伏期間：6～18時間  
 主な症状：下痢、腹痛

【カンピロバクター】

特徴：少ない菌量でも発症  
 通常の加熱調理で死滅する  
 主な原因食品：食肉 (主に鶏肉)、飲料水  
 潜伏期間：1～7日  
 主な症状：腹痛、下痢、頭痛



【黄色ブドウ球菌】

特徴：人や動物に常在する  
 健康な人でも喉や鼻の中、毛髪などからでも検出される  
 主な原因食品：乳・乳製品 (牛乳、クリーム)、卵製品など  
 潜伏期間：30分～6時間  
 主な症状：激しい嘔吐、頭痛、腹痛、下痢

