

【食中毒菌が繁殖する条件】

細菌が増殖する3条件



1. 栄養

人にとって栄養となる食品は、細菌にとっても栄養源となります。調理器具類では、食品の残渣や汚れが細菌にとって栄養源となります。

2. 水分

細菌は食品中の水分を利用して増殖するため、適量の水分の存在が不可欠です。

3. 温度 ほとんどの細菌は、10～60℃で増殖し、36℃前後で最もよく発育します。

ウィルス性の食中毒について

厚生労働省の食中毒統計では、ウィルス性食中毒のうちほとんどが「ノロウイルス」によるものです。

ノロウイルスは食中毒と感染症の両方を引き起こすウィルスです。

食中毒においても、ノロウイルスに汚染された食品だけでなく、感染したヒトの手指などを介して食品に付着する二次感染が増えています。

寄生虫による食中毒について

食品には、いろいろな種類の寄生虫が存在することがあり、中には人が食べると激しい痛みや嘔吐などの症状を起こすものもあります。

近年、寄生虫による食中毒が増加の傾向にあり、特に、アニサキスによる食中毒が著しく増加しています。

【食中毒予防の三原則】

1. つけない

食品に菌をつけないよう清潔を心がけましょう。

2. 増やさない

食品についた菌が増えないよう、迅速な調理・提供と冷却を心掛けましょう。

3. やっつける

食品は中心部が75℃で1分間以上加熱しましょう。



食品取扱現場では、作業に従事する人の手指を介して食中毒原因菌が食品に「ついてしまう」ことがあるため、手洗いが重要な予防手段となります。