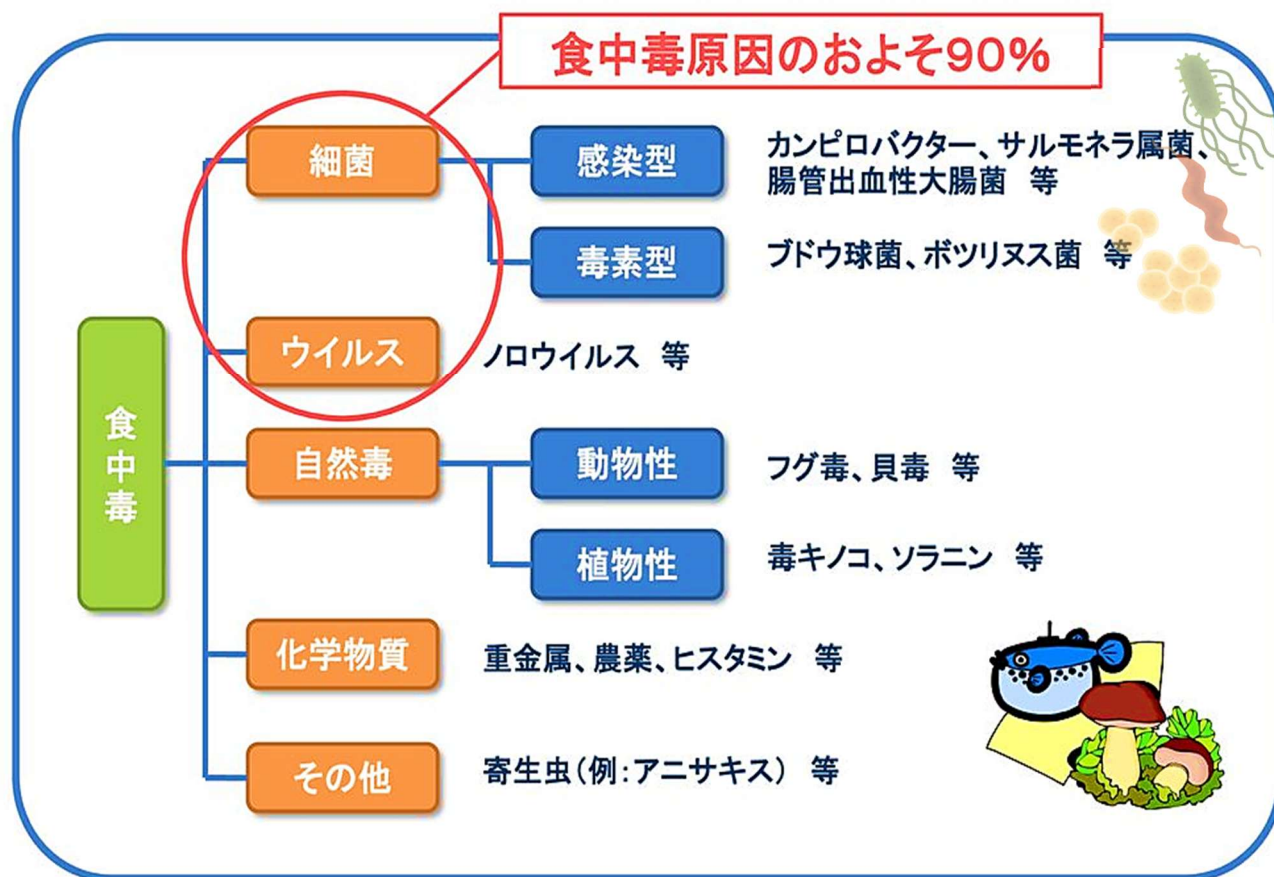


健康支援センターホームページ https://sweb.u-shizuoka-ken.ac.jp/~kenko/index.html	
健康増進室 (一般教育棟一階)	医務室 (はばたき棟一階)
10時～17時(金16時)	9時～16時(金15時)
054-264-5200	054-264-5117
kenko1@u-shizuoka-ken.ac.jp	soudan2@u-shizuoka-ken.ac.jp



これからの季節は、一日を通して食中毒菌の繁殖に適した温度になるので一層の注意が必要です 食中毒菌は20～50℃の温度帯でよく増えます

食中毒の分類



食中毒予防の3原則

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し体内へ侵入することによって発生します。

- ・細菌を食べ物に「**つけない**」
- ・食べ物に付着した細菌を「**増やさない**」
- ・食べ物や調理器具に付着した細菌を「**やっつける**」



バーベキューでの生肉、生レバー、生魚介類食中毒予防のポイント

牛や豚などは、と畜場で解体処理する過程で腸内にいる腸管出血性大腸菌やサルモネラのような病原性の細菌がお肉や内臓に付着したり、E型肝炎ウイルスなど人に害を与えるウイルスや寄生虫に感染している場合があります。このため、新鮮なものかどうかに関わらず、**生や加熱不十分なものは 重篤な食中毒が発生する危険性があります。**

- 1 食肉や生魚を加熱不十分な状態で食べない
生野菜などにはくっつけない
- 2 細菌・ウイルス・寄生虫は加熱により死滅します
食肉や内臓などは、中心部まで十分に加熱する
- 3 生ものを扱った tong、箸などは
焼きあがった肉やサラダなどを
食べる時は使わない。

