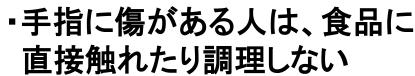
## 炊き出しの食事等で 特に注意すべき食中毒

## 黄色ブドウ球菌

【主な分布】化膿した傷、鼻、皮膚、髪の毛等 【主な食品】おにぎり、お弁当など

【予防方法】・手洗いの徹底





【主な分布】水、土壌、人や動物の腸管、食肉等

【主な食品】カレー、シチュー、煮物など



【予防方法】・大量の食品を加熱調理したときは、 室内で放置せず冷蔵庫等で冷却する

前日調理をしない

## ノロウイルス

【主な分布】二枚貝の内臓や人の腸管内等に分布

【主な食品】ノロウイルスに汚染された食品

【予防方法】・手洗いの徹底、使い捨て手袋の使用

- 食品は中心部までよく加熱をする
- 下痢等の症状がある人は調理に 従事しない