

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

- ・手指に傷がある人は、食品に直接触れたり調理しない



ウェルシュ菌

【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