

## 食中毒にご注意ください！

Q子：ただいま～！おうちの中は涼しいですね。

博士～、おいしそうなお魚を買ってきたので、お刺身にして食べましょう♪

博士：おかえりなさい、Q子さん。

こちら、買ってきた食材は置きっぱなしにしないで、帰ったらすぐ冷蔵庫に入れるんじやよ。

Q子：一緒に買ったアイスは、溶けないようにすぐに冷凍庫に入れましたよ～。

博士：お魚もすぐに冷蔵庫に入れないといけないよ。食中毒の原因になることがあるんじや。

特に、温度・湿度が高いこの時期は、細菌による食中毒に注意が必要じや。

食中毒菌が増殖しても、食べ物の見た目や味は変わらず、臭いもしないからね。

Q子：細菌による食中毒は、バーベキューをしたときにも教えてもらいました！

Q子。助手。  
いつも前向き。



博士。  
マイベース型。

ネコ。  
しゃべれる。



## 食中毒の原因は？

博士：食中毒を引き起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」なんじやよ。

細菌は温度や湿度など条件がそろえば食べ物の中で増殖し、食中毒を引き起こすのじや。一方、ウイルスは食べ物の中では増殖しないが、人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こすのじや。

Q子：へえ～。細菌とウイルスで増殖の仕方が違うんですね。

博士：食中毒を引き起こす細菌の多くは、約20℃で活発に増殖し始め、

人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなるんじやよ。

Q子：なるほど。それで夏は細菌による食中毒に注意しなきゃいけないんですね。

博士：逆に気温が低く、空気が乾燥してくると「ノロウイルス」などのウイルスによる食中毒が発生しやすくなるよ。



このほか、キノコやフグなどによる自然毒、殺菌剤などの化学物質による食中毒もあるのにや。



## 家庭に潜む食中毒の危険

博士：毎日食べている家庭の食事でも食中毒は発生しやすいんじや。

それに、家庭での食中毒は、症状が軽かったり、家族全員に症状が出なかったりすることもあるから、食中毒とは気づかないことが多いんじやよ。

細菌やウイルスは目に見えないけれど、私たちのまわりの至るところに存在しているから、気を付けようね。

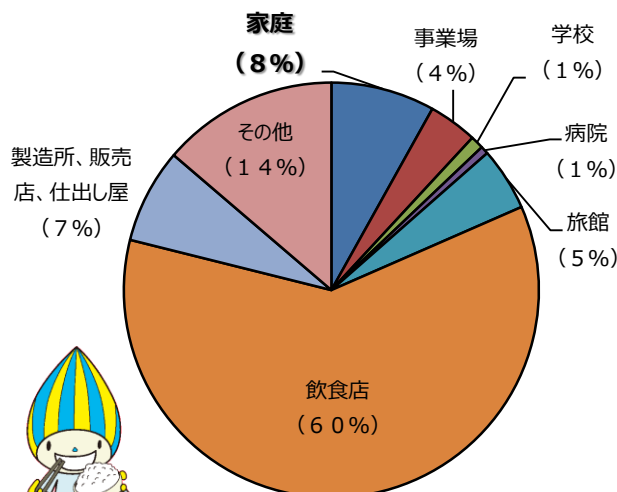
食中毒予防の三原則は覚えているかな？

Q子：細菌などを「つけない、増やさない、やっつける」です！

博士：その三原則に基づいた、家庭での食中毒予防のポイントがあるからぜひ普段の生活の中で実践してみてね。



## H26原因施設別食中毒発生状況



# 家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

## 1. 食材を買うとき

- ・消費期限を確認。
- ・肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
- ・肉や魚などは汁が他の食品につかないようにそれぞれ分けて包む。(できれば保冷剤などと一緒)
- ・寄り道をしないで、すぐに帰る。

## 3. 下準備

- ・調理の前に石けんで丁寧に手を洗う。
- ・野菜などの食材を流水できれいに洗う。
- ・生肉や魚は、生やそのまま食べるものから離す。
- ・生肉や魚、卵を触ったら手を洗う。
- ・生肉や魚を切ったまな板や包丁は必ず洗って熱湯消毒。
- ・ふきんやタオルは清潔なものに交換。



## 2. 家庭での保存

- ・帰ったら生鮮食品はすぐに冷蔵庫へ保管。
- ・肉や魚は汁が漏れないように包んで保存。
- ・冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保ち、詰め込みすぎないようにする。



## 4. 調理

- ・肉や魚は十分に加熱。中心部分の温度が75℃で1分間が目安。
- ・調理を途中でやめたら食品は冷蔵庫へ入れる。
- ・電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする。



## 5. 食事

- ・食べる前に石けんで手を洗う。
- ・清潔な食器を使う。
- ・作った料理は、長時間、室温で放置しない。
- ・温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べる。



## 6. 残った食品

- ・作業前に石けんで手を洗う。
- ・清潔な容器に保存する。
- ・保存して時間が経ち過ぎたものは思い切って捨てる。
- ・温め直すときは十分に加熱。

参考：厚生労働省HP「家庭でできる食中毒予防の6つのポイント」

# 食品中の放射性物質のリスク

## 岐阜県が行った検査の結果

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】(平成27年6月分)

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg)
			放射性セシウム
調製粉乳	東京都	6/8	<5.6
牛乳	群馬県	6/8	<1.2
緑茶	群馬県	6/8	<1.5
乳飲料	東京都	6/8	<1.6
キャベツ	茨城県	6/8	<3.5
ナチュラルミネラルウォーター	静岡県	6/8	<1.5
サニーレタス	静岡県	6/8	<4.3
さくらんぼ	山梨県	6/8	<3.3



「<5.6」とは「検出下限値が5.6Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。「5.6Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。(検出下限値は測定のために多少変動します)」

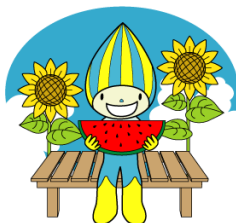
上表の「地域」について、牛乳については製造所所在地、ミネラルウォーター類については採水地を示しています。

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による(H24.3.15)

【県内産肉用牛】(平成27年6月と畜分)

検査した865頭において、いずれも放射性セシウムは基準値(100Bq/kg)以下でした。

最後までお読みいただきありがとうございました。



○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」1kg当たりの放射能の量を表す単位。

放射性セシウムの基準値 (単位：ベクレル/kg)

食品群	一般食品	乳児用食品	牛乳	飲料水
基準値	100	50	50	10

【県内産農畜水産物】(平成27年6月分)

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
えだまめ	岐阜(岐阜市)	6/9	不検出
にんじん	岐阜(各務原市)	6/9	不検出
原乳	飛騨地域	6/16	不検出
原乳	中濃地域	6/16	不検出
小麦	西濃(海津市)	6/23	不検出
えだまめ	西濃(安八町)	6/23	不検出
なす	中濃(関市)	6/23	不検出

- 野菜・果樹・魚類等：簡易検査(検出下限値25Bq/kg)
- 原乳：左記の検査法による。

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。  
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp  
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」