

食中毒予防の かわら版

「食中毒はなくならない」

食中毒とは有害な微生物や化学物質を含む

飲食物を食べたときに生じる健康被害のことです。

直近10年間の食中毒発生件数は、10000件前後を推移しています。2022年では962件(患者6856人)の発生がありました。このうち家庭では130件(患者183人)発生しました。原因施設別発生割合(図)によると、飲食店に次いで、家庭が19%を占めています。

食中毒は家庭でも発生し続けており、決して他人事ではありません。
家庭での食中毒に気を付けて、家族の健康を守りましょう。

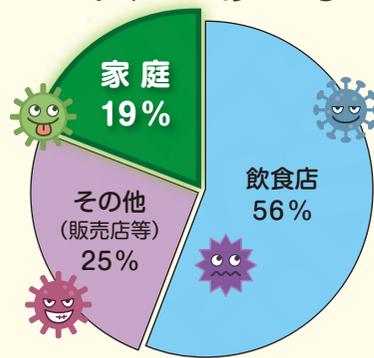


図 原因施設が判明したものの発生割合 (厚生労働省令和4年食中毒発生状況をもとに作成)

「実際に起こった家庭での食中毒事件」

令和3年7月、家族でチーズタッカルビを食べて、ボツリヌス食中毒事件が発生しました。

～事件の概要～

家族5人で夕食を食べ、その翌日から4人(父・母・子ども2人)が脱力感、言語障害、呼吸困難の症状を呈した。

1.原因菌 ボツリヌス菌

この菌は空気を嫌い、熱に強い。作り出す毒素は運動神経を麻痺させ、重症例では呼吸麻痺により死亡することもある。

2.原因食品 チーズタッカルビ

真空パック製品(要冷蔵品)を開封し皿に盛り、電子レンジで加熱調理したもの。(前日、袋は膨張していた)

3.発生原因 保存方法を間違えた

冷蔵保存すべき食品だったが、レトルト食品と勘違いし常温で6日間保存していた。そのため、ボツリヌス菌が増殖し毒素ができたと考えられた。

予防のポイント

◎包装された袋が膨張していたり、開封後に異臭がしたら絶対に食べないようにしましょう。

◎食品表示の保存方法をよく見て、要冷蔵品は冷蔵庫で保管しましょう。

膨らんだものは
食べないで!



要冷蔵品は
冷蔵庫へ!



『台所で気を付けること』

◆ 出来上がった料理はすぐ食べるべし
(余った料理はすぐに冷蔵庫へ)

◆ 冷凍の肉・魚は
流水や冷蔵庫の中で解凍するべし

◆ 肉・魚料理は
中心までしっかりと加熱すべし

◆ 料理中、汚れた手は
布巾で拭かず、きちんと洗うべし

◆ 生の肉や魚とサラダ用の野菜の調理は
器具類を使い分けるべし

◆ 冷蔵庫に入れる食品の
容量は七割程度にすべし



家庭の台所事情

NG集

長時間放置



布巾で拭いて満足



常温解凍



器具を使い分けていない



加熱不足



詰めすぎ冷蔵庫

