



食育だより



平成23年度 5月号
日南市中央共同調理場
(愛称: つわぶき給食センター)

しよくちゆうどく ようじん 食中毒にご用心!



さいきん や、にくくてん なま ぎゅうにく たべ てしよくちゆうどく じけん
最近、焼き肉店で生の牛肉を食べて食中毒になる事件が

おきています。そこで、今月は食中毒の予防についてちょっと一言!

ちようかんしゅつけつせいだいちようきん
腸管出血性大腸菌とは?

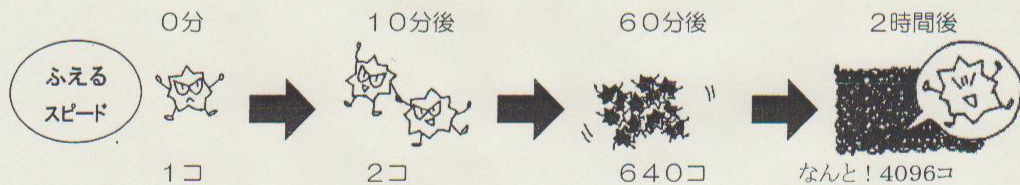
ひと かりくなどの ちようない だいちようきん びようげんせい つよ どくそ つく だいちようきん おー
人や家畜などの腸内にある大腸菌で、病原性の強いペロ毒素を作るものです。大腸菌にはO1
からO181までありますが、この中で111番目が今回問題になっているO111です。

ちようかんしゅつけつせいだいちようきん さん つよ いさん なか せいぞん
腸管出血性大腸菌は、酸に強く胃酸の中でも生存します。さらに、75°C 1分間の加熱で死滅し
ますが、低温では生存します。少量でも感染しやすく、人から人への二次感染を引き起こしやす
いといわれています。

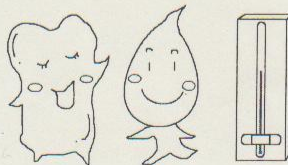
しょうじょう
症状は?

にち せんぷくきかん あと けいど はつねつ らくつう すいようせい げり お のち けつべん
2~9日の潜伏期間の後に、軽度の発熱、腹痛や水溶性の下痢を起こし、後に血便となること
もあります。しかし、むしょうじょうからカゼのような しょうじょう になったり、ようけつせいにょうどくしょうしやうこうぐん
S)、脳症などの重篤な合併症を起こして死に至る場合もあります。

これからの季節は気温や湿度が高くなり、食中毒が起こりやすい時期でもあります。細菌が食べ
もの物につくと、あっという間に数がふえて食中毒の原因になります。



さいきん 細菌のすきなもの



えいよう
栄養

すいぶん
水分

かんど
温度

しよくちゆうどく さいきん め み
へっ、へっ、ぼくたち食中毒の細菌は、目には見えな
いし、味もおいもかえずにひそんでいるんだ...

だいす たもの
大好きなものはとにかく食べ物ならな~んでも!

そしてすいぶんと28~35度くらいの温度!

これらがそろると、ぼくたちはあつ
という間になかまをふやすんだ。

