

WITH YOU

保険情報ペーパー「ウィズ・ユー」

「食中毒」が発生しやすい季節です

**細菌は高温多湿を好む
十分に加熱すれば安全**

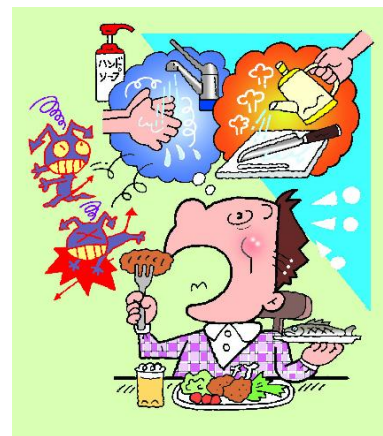
食中毒は1年中発生していますが、梅雨の時期から夏にかけては、とくに注意が必要な季節です。食中毒を引き起こす原因を大きく分けると「細菌」「ウイルス」「自然毒（キノコや野草、フグなどに自然に含まれている有害物質）」などがあります。その中でも、細菌は高温多湿を好むため、夏場に増殖が活発になります。

厚生労働省の資料によると、平成21年に発生した食中毒は1,048件、患者数20,249人でしたが、細菌が原因のものは536件（6,700人）あり、その半数以上の280件（3,319人）が6～9月の4か月間に集中して発生しています。

食中毒の原因となる細菌に

はたくさんの種類がありますが、近年、発生件数が多かったり、幼児の重症化事例が発生したりして問題となっているのが、鶏肉や牛肉などに付着する「カンピロバクター」や「腸管出血性大腸菌O-157」です。これらは、家畜の腸にいる細菌であるため、肉に付着する菌をゼロにすることは困難だといわれています。ただ、こうした細菌は熱に弱いいため、十分加熱して食べれば、食中毒にはなりません。また、生肉や肉を生焼けで食べる料理などはなるべく避けたほうが安全だといえます。

一方、気温が低く、空気が乾燥する冬になると、細菌による食中毒は減りますが、「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ります。



食中毒を予防するためにも、日ごろから、新鮮な物や消費期限を確認するなど食材を買うときから、保存（持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫で保存する）、下準備（きれいな調理器具を使う）、調理（十分に加熱する）、そして、しっかり手を洗うなどの食べるときまで、各段階で、細菌やウイルスを「付けない」「増やさない」「やっつける」ことを実践することが大切です。



保険情報サービス株式会社

〒120-0005 東京都足立区綾瀬3-16-4

TEL 03-5682-7070 FAX 03-5682-7071

<http://www.hoken-joho.co.jp/>

～さあ、保険いいとこ取り～

とうしんビル3F

0120-7109-32(ナツクミツリ)

info@hoken-joho.co.jp