

# 知ろう!防ごう!食中毒

## まず知ろう!

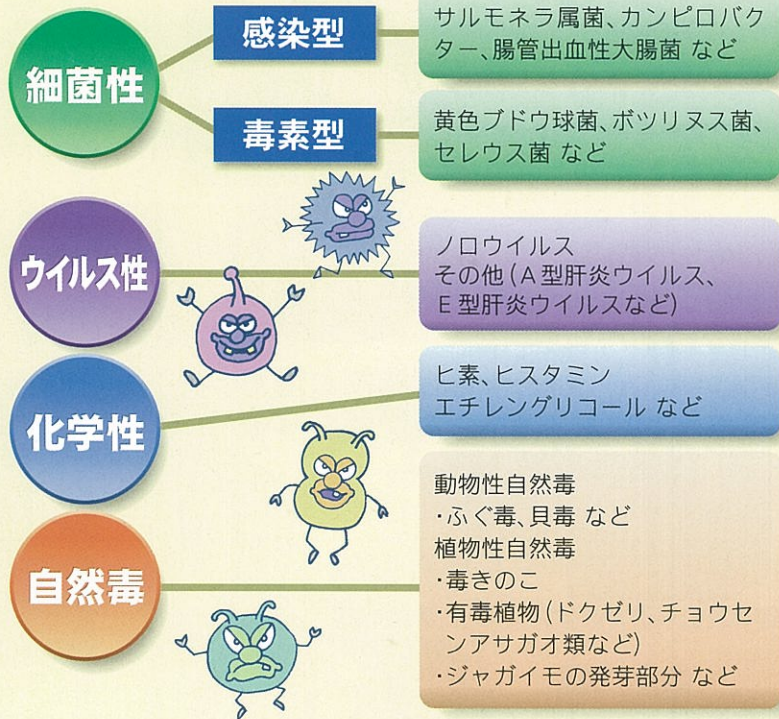
食中毒は、食中毒菌が付着したり、有害・有毒な物質が含まれた食品を食べたり、飲んだりすることによって起こります。

主な症状は、吐き気、おう吐、腹痛、下痢などの急性の胃腸炎症状ですが、ふぐやキノコの毒の場合は、麻痺などの神経症状がでるものもあります。

原因は様々ですが、ほとんどが細菌やノロウイルスによって起こっており、長崎県でもほぼ同様の傾向です。また、毎年、動物性自然毒による食中毒も発生しています。

原因からみた食中毒の種類は、右の表のようなものがあります。

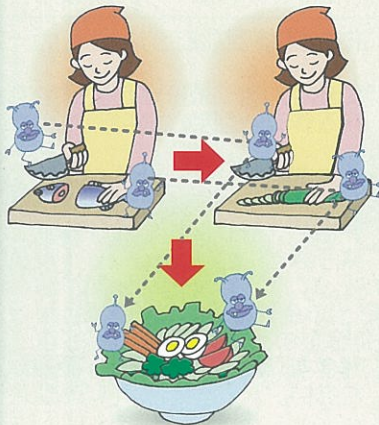
## 食中毒ってどんなもの?



## ..... 食中毒はどんなとき起こるの? .....

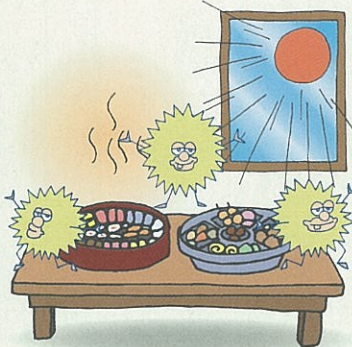
### 不衛生な調理

同じまな板で生魚と野菜を調理したため、魚に付いていた細菌が、まな板、包丁を介して野菜に移り、そのサラダを食べて食中毒に。



### 不適切な温度管理

会食の席等で、すしの盛合せやオードブルを早めに配達してもらい、室温で放置していたため、手指や調理器具から食品に移っていた細菌が増殖して食中毒に。



### 不十分な加熱

ハンバーグを作るとき、中まで十分に火が通っていなかったため、肉に付いていた細菌が死滅せずに食中毒に。

