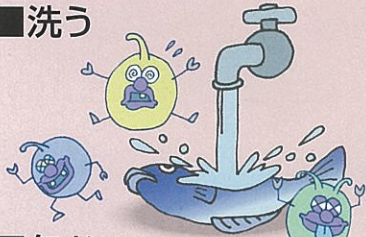


さあ実践! みんなで防ごう食中毒

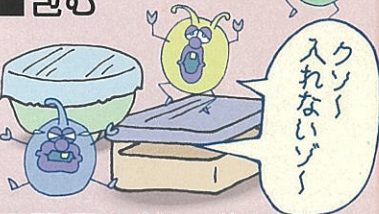
細菌性食中毒は、食品中に食中毒を起こす細菌がいないか、いても食中毒を起こす量まで増えていなければ発生しません。食中毒予防の三原則である食中毒菌を「1. つけない、2. 増やさない、3. 退治する」に基づき、次のような基本的な衛生習慣を守りましょう。(ウイルスが食品中で増えることはありませんが、ウイルスに対しても「1. つけない」「3. 退治する」という食中毒予防の原則が役立ちます。)

1 食中毒菌をつけない

■洗う



■包む



■器具の使い分け



2 食中毒菌を増やさない

■早めに食べる

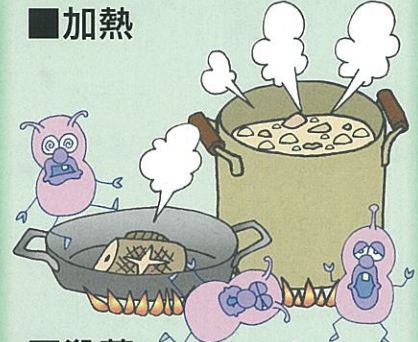


■温度管理



3 食中毒菌を退治する

■加熱



■殺菌



ふぐ毒にもご用心!

ふぐは昔から食用にされ、また、多くの犠牲者を出してきた魚です。県内でも毎年のように発生し、死者も出ています。

その毒は、テトロドトキシンと呼ばれる神経毒で、青酸カリの1,000倍の毒力を持っており、水に不溶で加熱に対しても強いという恐ろしいものです。

ふぐの毒は、主として内臓(卵巣、肝臓に特に多い)に含まれていますが、ふぐの種類、季節、部分などにより違いがあります。

食べて30分から3時間で口唇、舌、手指のしびれ、吐き気、嘔吐、腹痛などの症状が現れ、重症の場合は、歩行起立困難、言語障害、呼吸困難などを起こして死亡します。右記のことを守ってふぐによる食中毒をなくしましょう。

- 1 釣ったり、人からもらったりしたフグを素人調理して食べない。
- 2 フグ処理の講習会を受けた人が適正に調理する信頼できるお店で食べる。
- 3 卵巣、肝臓などの有毒な内臓は絶対に食べない。(種類によっては、他の臓器や皮も有毒です。)



問い合わせ先: 各県内保健所(西彼・県央・県南・県北・五島・新上五島・壱岐・対馬・長崎市・佐世保市)
 発行元: 長崎県県民生活部生活衛生課
 長崎県県民生活部食品安全・消費生活課