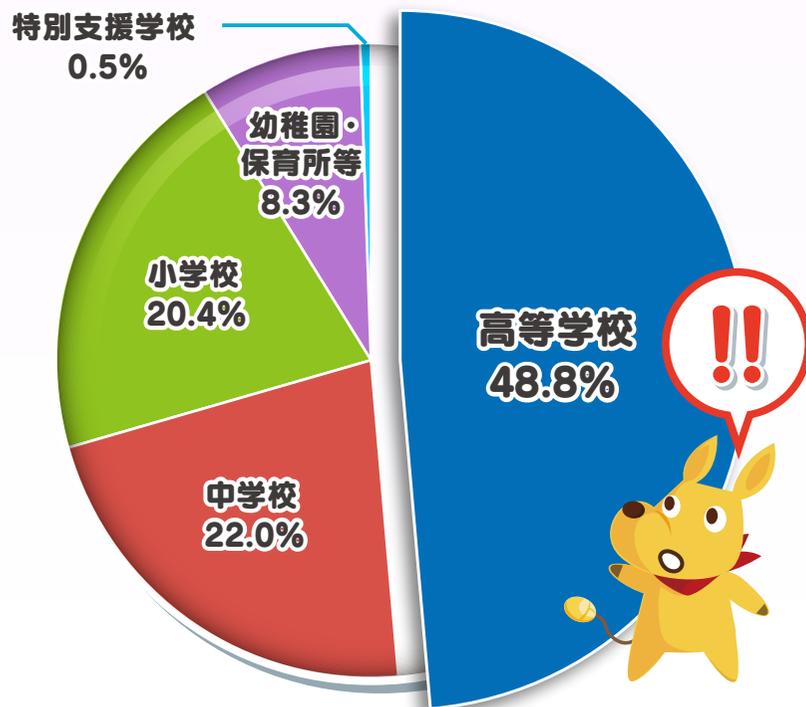


しょくちゅうどく 食中毒を予防しよう!

特に夏場、合宿やキャンプで自炊をしたり、遠征先で出された弁当などを食べたりするときには注意が必要です!

平成27年度に発生した食中毒 学校種別割合



夏休み中に発生した食中毒の事例

野球部員全員で、当日は応援のため、球場に向かうバスの中で、学校が昼食用に用意した弁当を食べる予定だったが、食べる機会を逃したため、17時過ぎに、そのままバスに置いていた弁当を食べた。19時過ぎに寄宿舍に帰り、22時過ぎから数名と23時過ぎから多数の生徒が腹痛や吐き気、下痢、嘔吐の症状を訴えるようになった。

(高1、高2・男子)

夏季休業中、高校図書部の企画する一泊読書会を校内で行っていた。夕食として、生徒たちが前日に用意したバーベキュー(肉類、野菜類、おにぎり)を18時頃から実施した。その後20時過ぎに2名が、21時過ぎに1名が、翌日1時半ごろ、1名が嘔吐した。

(高2・女子)

(数値および事例は災害共済給付データより)

毎年初夏から秋にかけて、カンピロバクター、サルモネラなどの細菌性食中毒が多く発生します。家族や友人、そして自分の健康を守るためにも、食中毒予防の3原則(詳細裏面参照)をしっかり守りましょう。

しょくちゅうどく 食中毒を予防しよう!

毎年初夏から秋にかけて、カンピロバクター、サルモネラなどの細菌性食中毒が多く発生します。家族や友人、そして自分の健康を守るためにも、食中毒予防の3原則をしっかりと守りましょう。

食中毒予防の3原則

食中毒菌を

原則1

付けない

手洗いを徹底しよう。
調理器具やフキンは、
よく洗ってから消毒しよう。



原則2

ふやさない

調理後はできるだけ早く食べよう。
食品を保存する場合は、
冷蔵庫で温度管理しよう。



冷凍庫は
-15℃以下

冷蔵庫は
10℃以下

原則3

やっつける

加熱はしっかり。
食品の中心部まで火を通そう。
75℃で1分以上が目安です。



参考資料 「学校給食衛生管理基準の解説 一学校給食における食中毒防止の手引一」「学校給食における食中毒防止Q&A」