



食中毒に注意!!

～ 飲食店だけでなく家庭でも発生します ～

食中毒を引き起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。どちらも目には見えない小さなものです。

細菌は温度や湿度などの条件がそろって食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることで食中毒を引き起こします。

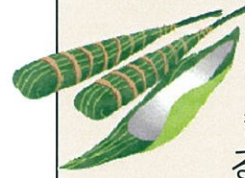
一方ウイルスは自ら増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると、腸管内で増殖して食中毒を引き起こします。

夏場は細菌が原因の食中毒が多く発生しています。代表的なものが腸管出血性大腸菌（O157,O111など）、カンピロバクター、サルモネラ菌などです。

冬場にはノロウイルスが猛威を振ります。1年中食中毒の危険があるので、家庭でも食材を買うときから保存・下準備・調理、そして食べる時まで各段階で細菌やウイルスを「つけない」「増やさない」「やっつける」ことを実践することが大切です。

こどもの日

5月5日「端午(たんご)の節句」は国民の祝日です。子どもたちの元気な成長を願い、菖蒲(しょうぶ)湯に入り、ちまきや柏餅を食べる習慣があります。



ちまきは中国の故事に由来するもので、こいのぼりと一緒に日本に渡ってきました。ちまきをしばる糸は5色だったようで、魔除けの意味があります。そのことからこいのぼりの吹き流しは、ちまきをしばる糸と同じ色で作られました。

柏餅は日本独特のもので、新しい芽が出るまで柏の古い葉が落ちないことから、「後継ぎが絶えない＝繁栄」という意味を込めて、江戸時代に武家社会で広まったものが定着したものです。



引用 食育インストラクター養成講座
服部幸應総合監修

＝ 食中毒予防の3原則 ＝

細菌やウイルスを

つけない・・・手や食材、まな板などはこまめに洗う。

増やさない・・・低温で保存し、早めに食べる。

やっつける・・・食材は中心部まで十分に加熱する。

政府広報 引用

