

食中毒に注意しましょう！

保健安全部より

食中毒とは・・・

食中毒は「食品に起因する胃腸炎・神経障害などの中毒症の総称」と定義されており、多くは、急性の胃腸障害（嘔吐、腹痛、下痢などの症状）をおこします。

食べ過ぎ・飲み過ぎでお腹が痛くなったり、下痢になることもあります。これは食中毒とは言いません。食中毒は、有害な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果生じる健康障害のことを指します。

発生件数

第1位：アニサキス 第2位：カンピロバクター 第3位：ノロウイルス

食中毒の分類

食 中 毒	細菌性食中毒	感染型	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌、エルシニア・エンテロコリチカ、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ など
		毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型) など
	ウイルス性食中毒		ノロウイルス、A型肝炎ウイルス など
	寄生虫食中毒		クドア、サルコシスティス、アニサキス、クリプトスポリジウム、サイクロスポラ など
	化学性食中毒		水銀、ヒ素、ヒスタミン など
	自然毒食中毒	動物性	フグ毒、貝毒 など
植物性		毒キノコ、ジャガイモの芽 など	

最近報告が増えているのが・・・

「古くなった金属製の容器を使用することで起こる食中毒」

アルミニウムや銅、鉄などの金属で作られた容器を傷ついたまま使用すると、金属成分が酸性の飲料中に過剰に溶け出し、食中毒を引き起こすことがあります。

酸性の飲料とは、炭酸飲料や乳酸菌飲料、果汁飲料、スポーツ飲料などが該当します。

食中毒防止のポイント

食品が接触する容器の内部にサビやキズがないか確認しましょう

酸性の飲み物を長時間、金属製容器に保管しないようにしましょう

古くなった容器は定期的に交換しましょう

取り扱う食品の表示及び注意喚起を確認し使用しましょう

