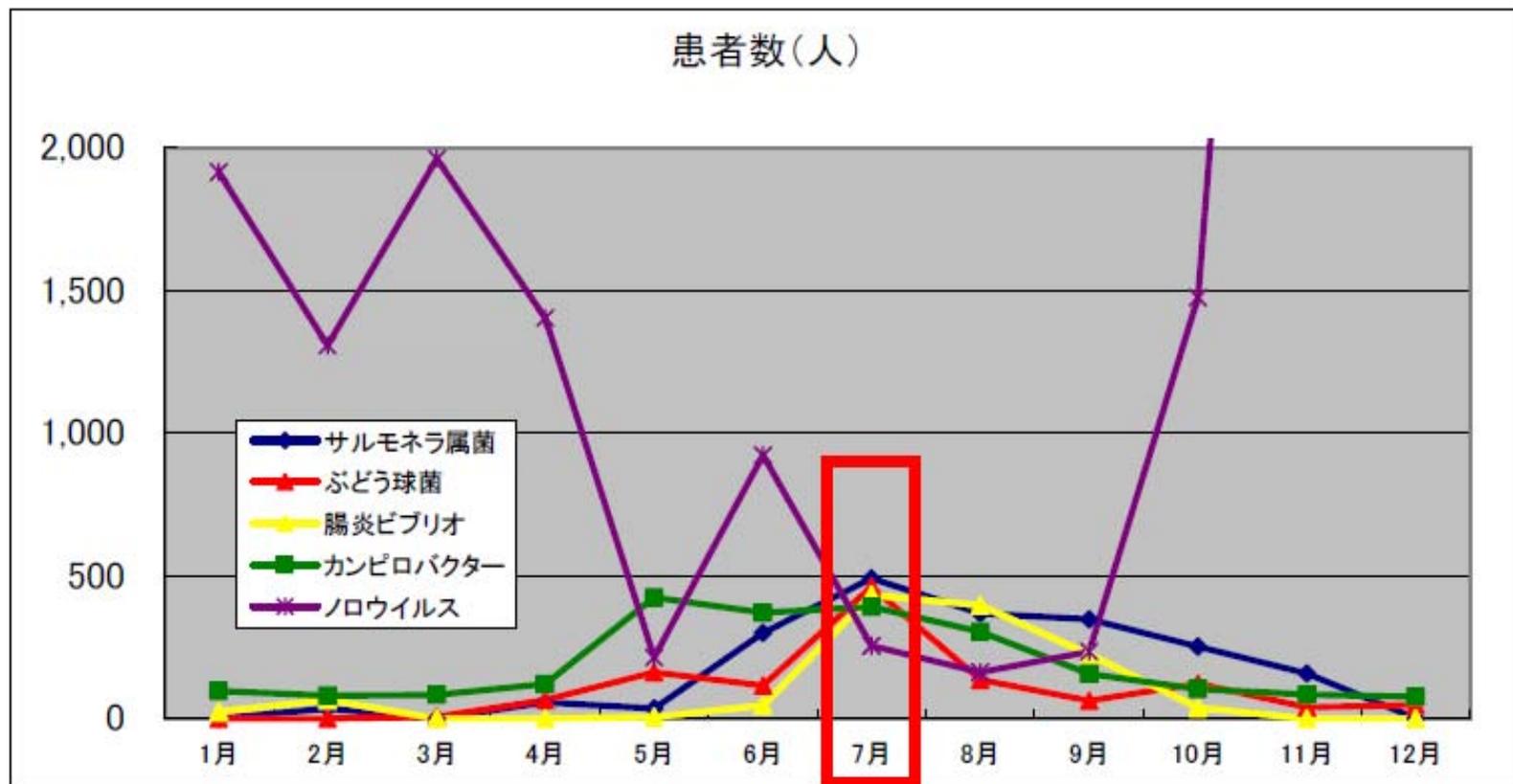


# 『夏本番！細菌性食中毒のシーズン到来です！！』

## ■ 夏場に増加する細菌性食中毒

平成18年月別原因菌別食中毒発生状況



平成18年7月は、ノロウイルスを抜いて、サルモネラ属菌とブドウ球菌の患者数が1位と2位を占めました。

夏場はウイルス性食中毒よりも、細菌性食中毒が多く発生する傾向にあります。

これは、食中毒細菌が①水分、②栄養分、③適度な温度 を増殖の必須条件としていることからわかるように、夏場は気温(温度)と湿度(水分)が上昇するために起こる現象です。

# 食中毒事例 1

## ・ 親子丼による食中毒(サルモネラ属菌)

会社員従業員食堂で食事をした297名中139名が下痢腹痛発熱などの食中毒症状を呈した。

患者の検便検査の結果、サルモネラを検出した。

原材料の卵が食中毒菌で汚染され、製造、調理の過程で汚染が増大した可能性が高かった。親子丼の具は、半熟状態であり、十分な加熱が行なわれていなかった。



# 「カビ糸菌属菌予防」 卵の汚染防止マニュアル

## • 1. 原料の入荷

※ヒビが入っている卵は取り除き、使用しないで下さい。

## • 2. 保管

※常に新鮮な卵を使用することとし、保管する際は、日光の当たらない涼しいところで保管して下さい。

## • 3. 洗浄

※流水で洗浄してください。

## • 4. 殺菌

※ジブノック400倍液（水10Lを入れたボールにジブノックを専用カップに約1/4杯半（25ml）に5分ほど漬ける。

※ 処理済みの卵は、ペーパータオル等で水分をふき取り、衛生的な専用容器で保管してください。

## 5. 乾燥

※殺菌した卵はすぐに調理に使用することとし、保管する場合はすみやかに乾燥して下さい。(当日使用する卵を洗浄殺菌するようにして下さい)

## 6. 割卵

※卵を割るときは、原則として洗浄消毒した清潔な容器に1個ずつ割って、鮮度を確認した上で、別の洗浄殺菌した容器で混ぜて下さい。

※割った卵を入れる容器は使用時毎に洗浄殺菌して下さい。

## 7. 保管

※割卵液は2時間以内に使いきるようにし、水中または冷蔵庫で保管して常温に長く置かないようにして下さい。

## 8. 加熱調理

※70～75℃、1分以上加熱して下さい。(熱が確実に内部まで伝わるように弱火で液状の卵がなくなるまで加熱して下さい)