

肉と関係の深い主な食中毒菌・ウイルス

腸管出血性大腸菌 (O157やO111等)

- 主に原因となる肉 牛肉
- 潜伏期間 1～14日
- 主な症状 激しい腹痛・血便



サルモネラ属菌

- 主に原因となる肉 鶏肉・牛肉・豚肉
- 潜伏期間 8～72時間
- 主な症状 激しい腹痛・下痢・嘔吐・発熱



カンピロバクター

- 主に原因となる肉 鶏肉・牛レバー
- 潜伏期間 2～5日
- 主な症状 腹痛・下痢・発熱



E型肝炎ウイルス

- 主に原因となる肉 豚肉・イノシシ・シカ
- 潜伏期間 2～9週間
- 主な症状 発熱・吐き気・腹痛・黄疸・肝腫大



バーベキューの食中毒予防

生肉は新鮮であっても食中毒菌が付着していることがあります。
安全に楽しむために、食材の管理から食べるまで気を付けましょう。

保管



- 食材は低温（10℃以下）で保存する
 - ・ 保冷剤を入れたクーラーボックスに入れ、直射日光を避けて置きましょう。
- 生肉は他の食材と分ける
 - ・ 生肉は別のビニール袋に入れ、漏れた汁が他の食材につかないようにしましょう。



加熱



- 生肉は中心部までしっかり加熱する
 - ・ 火が通りにくいかたまり肉は、蓋をしてじっくり焼きましょう。
 - ・ 火の通り具合は、切って断面の色を確認しましょう。

器具



- トングや箸は使い分ける
 - ・ 生肉と他の食材で、トングや箸を使い分けましょう。
 - ・ まな板や包丁の使い分けが難しいときは、生肉を最後に取り扱いましょう。

手指



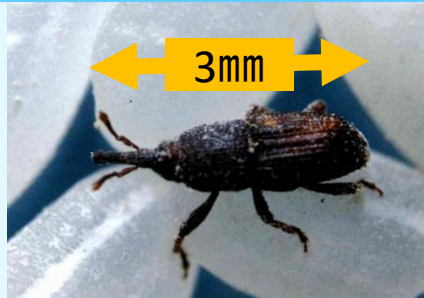
- 手を清潔にして食材を取り扱う
 - ・ 食材を触る前後や食事前は手をよく洗いましょう。
 - ・ 使い捨て手袋の使用も有効です。



食品と関係のある虫

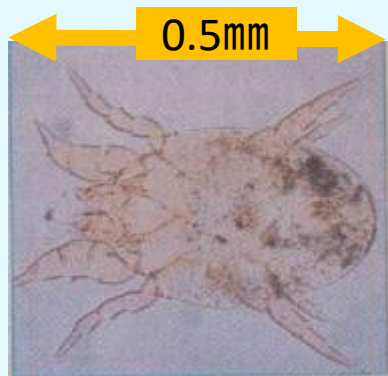
害虫が発生しない環境をつくるために、食品を適切に管理しましょう。

コクゾウムシ



- **見た目** 成虫の体長は3mm程度で、黒褐色の甲虫です。よく見ると、象の鼻のように長い口吻(コウフン)があります。幼虫は白いウジ状です。
- **被害** 成虫・幼虫ともに米や麦に被害を与えます。幼虫は穀粒の内部で成長します。
- **防ぎ方** 米の長期保管を避けて、早めに消費しましょう。保管する場合は容器を密閉し、なるべく低温に保ちましょう。

コナダニ



- **見た目** 体長は0.5mm程度とかなり小さく、半透明～乳白色のため目視での判断は難しいです。
- **被害** 広範囲の食品（小麦粉、砂糖、チョコレート等）を餌としており、食品の異物として混入することがあります。食品にまぎれたコナダニを誤食することによって、アレルギーを発症することもあります。

ホットケーキミックスに繁殖したコナダニが原因で全身にアレルギー反応を引き起こした事例があります。
- **防ぎ方** 湿度を好むため、開封後は冷蔵庫で保管しましょう。

ノシメマダラメイガ

<成虫>

<幼虫>



- **見た目** 幼虫の体長は10mm程度で、淡黄色のイモムシです。成虫は羽を広げたときに15mm程度の蛾で、羽は白と赤茶色をしています。
- **被害** 幼虫は広範囲の食品（穀物、乾燥野菜・果実、ナッツ等）を餌とします。成虫は餌をとらないため、被害はありません。
- **防ぎ方** 発生源を確認し、幼虫のついた食品を処分しましょう。こぼれた少量の粉類が原因になることもあります。

食品害虫の基本的な防ぎ方

プラスチック・金属の容器で保管

多くの食品害虫はビニール袋を簡単に食い破ります。

密閉する

わずかな隙間にも潜り込みます。

定期的な清掃

棚裏等にこぼれた食品が発生源となっている事例が寄せられています。