



# 『食中毒対策は早めの備えが重要！』

梅雨の時期が近づき、暑さが日に日に増しています。

気温や湿度が高く、食品に付着している細菌の繁殖が活発になるため、食中毒が起こりやすくなります。食中毒対策は今から周知徹底するよう取り組みましょう。

発生件数が最も多い食中毒は、『カンピロバクター』です。

鶏肉の加熱不足が大きな原因で、主な症状として下痢・腹痛及び発熱等があります。

時間をかけ十分に加熱し、中心の色を確認してから喫食することが重要です。

その他、生鮮の肉や魚、玉子などの使用を避けるのも一つです。

また、調理前は手洗い消毒を徹底し、二次感染予防のために、包丁やまな板・箸の使い回しに注意するなど、対策に取り組みましょう。

対策の一つとして、E-TABLEの『冷凍パック調理済み惣菜』をご利用いただくことでリスクは大幅に下げられます。導入のご検討をしてみてください。



## 【参考資料】

### 1. 食中毒の予防策

- 食中毒を防ぐ3つの原則・6つのポイント（政府広報オンライン）

[https://www.gov-online.go.jp/featured/201106\\_02/index.html](https://www.gov-online.go.jp/featured/201106_02/index.html)



### 2. 高齢者施設での食中毒件数は少ないものの、1件あたりの患者数が多いのが特徴です。

- 厚生労働省 食中毒統計資料

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/04.html)

\*昨年（2019年）の高齢者施設での食中毒発生件数は10件、総患者数は307名。