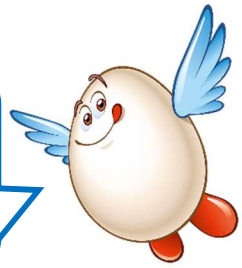
衛生管理の基礎知識⑨

こんにちは！『フクッピー』です。
日ごろの衛生管理について お悩みの方も多いのではないかと思います。
食中毒防止には正しい知識を知っておくことも重要です。
前回に引き続き、危険な微生物についてご紹介してまいります。



▷危険な微生物たち ②

食中毒を引き起こす危険な微生物には、それぞれ好みの環境があります。

酸素が薄い環境が好きな細菌　カンピロバクター

酸素が薄い環境になると増える菌があります。
※ ボウルやバットなどを積み重ねたり、大量に盛りつけた食品の中心部などは酸素が薄い環境となります。

◆ カンピロバクターは通常の加熱調理で死滅しますが、鶏肉のタタキなど表面だけさっと加熱しただけのものは危険です

毒素を出す細菌　ボツリヌス菌、黄色ブドウ球菌

細菌の中には、増える時に毒素を出すものがあります。
ボツリヌス菌の毒素は熱で失活しますが、菌は耐熱性です。
黄色ブドウ球菌は加熱により死滅しますが、毒素は120℃・20分の加熱でも無毒化できません。

◆ 黄色ブドウ球菌はヒトや動物の皮膚・化膿創などに広く分布します。
⇒ **手荒れや傷がある人は食品に直接触れない。**

少量でも発症するウイルス　ノロウイルス

少ない量でも人に害を及ぼすウイルスがあります。
加熱しない食品や調理済みの食品につけてしまうと、それが微量でも食中毒などの症状を引き起こす可能性があります。

◆ ノロウイルスは食品中では増殖せず、ヒトの腸管内で増殖します。
ノロウイルスによる食中毒は調理従事者由来による場合がほとんどです。
ノロウイルスを保有していても症状を発症しないこと（不顕性感染）もあります。
⇒ **適切な手洗い、従業員の健康管理が重要。**
（調理場に入る人は定期的なノロウイルス検査をしましょう。）

◆ ノロウイルスは85～90℃・90秒以上の加熱で失活します。
⇒ **十分な加熱**

食中毒を防止するには温度と時間の管理、適切な手洗い、従業員の健康管理が重要です！

《福島工業株式会社 フーズコンサルタント室》