

2023年

細菌性食中毒の原因トップ2

※厚生労働省 令和5年(2023年)食中毒発生状況より

徐々に気温が高くなり、同時に細菌による食中毒が増える季節。今回はその中でも特に原因として多い2つの細菌の特徴を知って発生を防ぎ、自分自身や家族の健康を守りましょう！



第1位

カンピロバクター

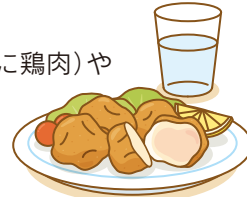
鶏や牛などの家畜、野鳥・野生動物など多くの動物が保菌している

原因となる食品

- 生または加熱不足の肉(特に鶏肉)やレバー(鶏・豚)
- 細菌に汚染された水 など

予防のポイント

- 肉は十分に加熱(中心部を75℃以上で1分以上)
- 調理器具や食器は熱湯消毒後しっかり乾燥させる
- 調理時や保存時に生肉が野菜や果物などに触れないようにする



原因となる食品

- 土などが付着したままの野菜
- カレーや煮物など大量に調理する煮込み料理 など

予防のポイント

- 野菜についた土はよく洗い落とす
- 前日調理を避け、調理後は早めに食べ切る
- 保存する場合は、浅い容器などに小分けして中心部まで素早く冷まし10℃以下で保存



第2位

ウェルシュ菌

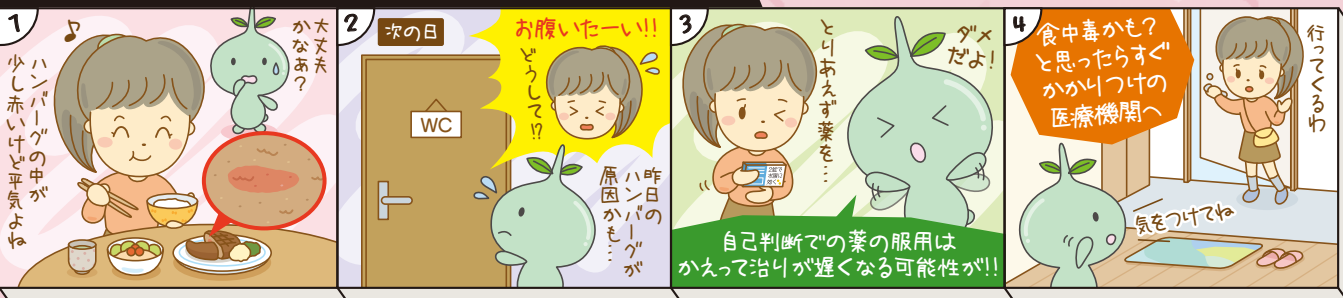
自然界に幅広く生息し酸素がないところでしか増殖できない

(※) 特定の細菌が作る殻のようなもの。細菌にとって悪い環境では芽胞を形成して休眠し、生育に適した環境に戻ると菌が発芽し再び増殖する。

手洗いも忘れずに!

帰宅後や調理・食事の前、トイレの後などこまめに手を洗いましょう。石けんを使って2回繰り返し洗うと効果的です。

あんあんくん 第89話 食中毒かも?と思ったら...



コープ北陸 安全政策部からお知らせ

コープ北陸で公開中の動画をご紹介します!



安全・安心のヒミツ



キッチンのお掃除



STOP! 食中毒

他にも工場点検や商品検査の様子などコープ北陸が行っている食の安全・安心へのとりくみや食中毒防止に役立つ動画を随時公開しています。

動画は右のコードを読み取るか「コープ北陸 動画でお知らせ」で検索!



ぜひ見てね!



答えてポイントをもりおう!!

あんあんクイズ

今回紹介した品質管理強化月間のチェックポイントはいくつでしょう?

① 5つ

② 3つ

③ 2つ

正解者の中から抽選で20名様に500ポイントを進呈します。当選の有無につきましては、ご利用明細の「ポイントのご案内」欄をお確かめください。※ポイントの進呈は、とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協の組合員が対象です。

応募方法

注文用紙もしくはパソコン、携帯電話はがきから応募できます(何回でも応募可能)。

応募締切

2024年5月24日(金) (注文用紙は4月2回~5月5回)

注文用紙でのご応募の場合

6桁注文番号欄に**応募番号【370200】**を、注文数欄にクイズの答え(番号)をご記入ください。

パソコンや携帯電話からのご応募の場合

ホームページの応募フォームから必要事項を入力してご応募ください。

ホームページ

あんあんクイズ

検索

携帯電話からのご応募はこちら▶



はがきでのご応募の場合

①クイズの答え ②郵便番号 ③住所 ④氏名 ⑤電話番号 ⑥ご所属の生協(とやま生協・コープいしかわ・福井県民生協)を明記して下記の宛て先までお送りください(当日消印有効)。

宛て先

〒920-0362 金沢市古府2丁目188番地

コープ北陸事業連合 安全政策部「あんあんクイズ」係

前回(2月号)のクイズ

Q. 法律における食品添加物の分類はいくつでしょう?

① 800(分類) ② 10(分類) ③ 4(分類)

正解は「③ 4(分類)」

※お預かりした組合員個人情報は、あんあんクイズ、その他ご本人への通知で利用させていただきます。

