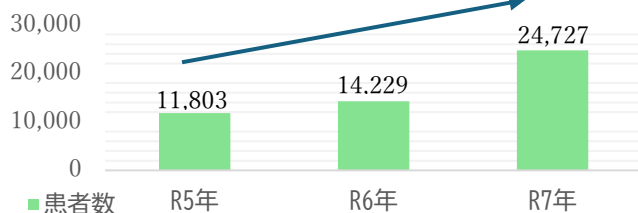




食中毒予防

毎年8月は「食品衛生月間」です！

<患者数の推移>



令和5年以降、食中毒の患者数は急上昇！
令和7年の食中毒患者数は令和6年に比べて約1.7倍に増加しています。
過去10年平均と比較しても例年以上に多いです。

(令和7年食中毒発生状況の概要より作成)

腸管出血性大腸菌(O157、O111 など)やカンピロバクター、サルモネラ属菌などの細菌が原因となる食中毒は夏場(高温多湿な時期)に多く発生しています



食中毒予防の3原則



①つけない

- ・食中毒予防は正しい手洗いから
- ・魚や野菜はしっかり洗う！
- ・保管にはポリ袋を使用して肉・魚のドリップ漏れ防止
- ・調理前の生肉・魚介類に用いる箸や調理器具は他の食材に使わない



②ふやさない

- ・食材に合わせて正しく保存
- ・冷蔵庫内で解凍か、電子レンジや流水で短時間に解凍！
- ・料理は小分けして冷蔵・冷凍保存！
- ・残った料理は常温放置しない！



③やっつける

- ・食材に応じてしっかり加熱
- ・電子レンジは過熱不足に注意
- ・再加熱する際はよく火を通して
- ・調理に使用した包丁、まな板スポンジは都度洗浄の上、熱湯などでこまめに消毒



農林水産省：食と暮らしの「今」が見える Web マガジン aif 2025 年 6 月号 健やかな食生活を送るための食中毒予防を加工して作成

食中毒の一般的な症状として下痢、腹痛、おう吐があり、発熱を伴う場合もあります。

※菌やウイルスによって症状や症状が出るまでの時間はさまざまです。

農林水産省：食中毒かな？と思ったらを加工して作成

症状から自己判断して職場に行ってしまうと感染症だった場合に多くの人に二次感染を広げてしまう恐れがあります。

⇒ **二次感染防止**と**就業判断**が大切！

<会社のルール・取り組み>

例)体調不良時の対応フローを策定

無理して出社しない＝リスク管理 という社風

社内での 予防

- ・正しい手洗いの仕方(厚生労働省 食品安全の動画をご参考下さい)
- ・社内の共用冷蔵庫のルール など



おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。
医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

