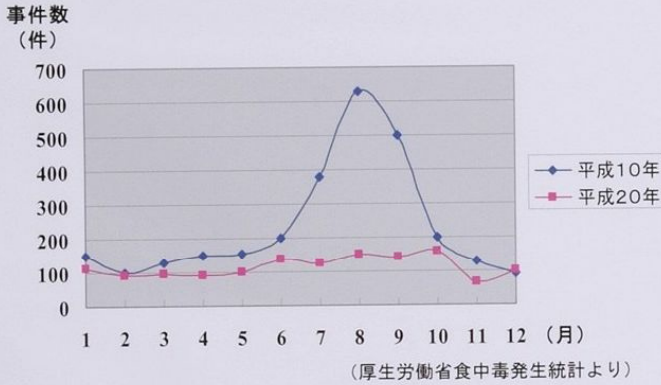


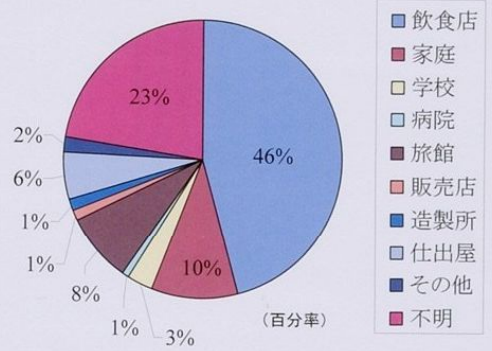
食中毒について

平成10年と平成20年での月別食中毒発生状況



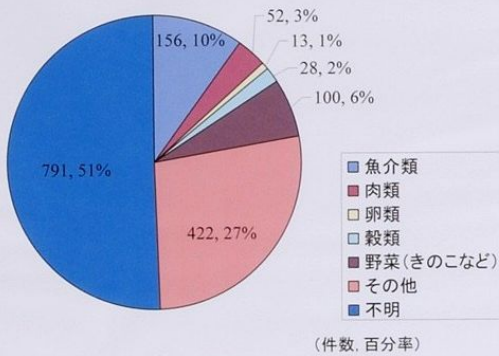
平成10年の食中毒発生件数が多い理由を調べた。
0157の大流行が原因であった。

平成19年食中毒発生場所

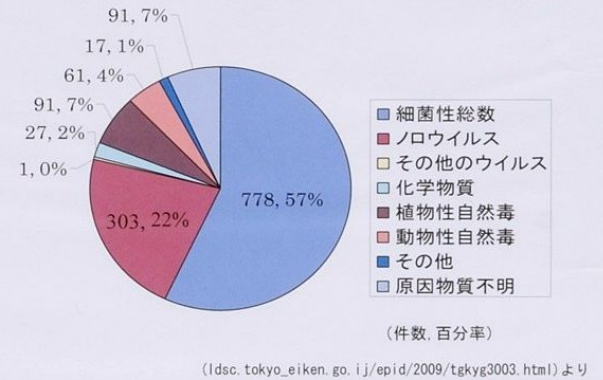


飲食店は食中毒の発生件数が、一番多い理由として、料理を一度に大量に作ることで、衛生面に対する配慮が低いことなどが考えられる。
また、最近では学校の給食により食中毒にかかる生徒が増えている。

平成16年食中毒の原因食品



平成20年食中毒の原因物質



細菌はいろいろな動物、食べ物などで発生するため、汚染されやすい。
また、生ガキなどを原因食品とする、小型形のウイルス性中毒も注目されている。

考察

食中毒は、暑い夏に多いと思っていたが、低温に強い食中毒菌の出現により、一年を通して発生しているため、季節に関係なく注意が必要である。
料理を作るときには、衛生面への注意が最も必要になると思う。特に、次に示す食中毒予防の三原則が大切である。
食中毒予防の三原則
① 菌を増やさない、、、冷蔵、冷凍
② 菌にふれない、、、清潔、清掃
③ 菌を殺す、、、加熱、殺菌
食中毒予防の三原則を実行することにより、効果的に食中毒を防ぐことができると考える。