

## ノロウイルス

不動の患者数  
ワースト1位

- ・不顕性感染者の対策が必要
- ・わずか10個程度  
でも感染



## 腸管出血性 大腸菌

少量発症菌の  
代表格

- ・強力ベロ毒素で  
死に至る場合も



## カンピロバクター

細菌性食中毒の  
中では最多発

- ・鶏肉の生食はキケン
- ・少量で発症



## サルモネラ属菌

子供や  
高齢者は特に注意

- ・卵や肉類は冷蔵保管、  
二次汚染にも要注意
- ・少量で発症



## セレウス菌

前日調理や  
調理後放置で発生

- ・製造環境が  
汚染されないよう  
日々の管理が大切



## 腸炎ビブリオ

増殖スピードは  
最速

- ・魚介類は低温管理、  
真水で洗浄



バイバイ!!

イ  
チ  
シ  
ン  
軍団

## ウエルシュ菌

大規模食中毒を  
引き起こす

- ・煮込み料理だから  
という安心はキケン



## 黄色ブドウ球菌

手荒れや  
傷には要注意

- ・毒素ができてしまったら  
食中毒は防げない



## エルシニア

冷蔵庫内でも  
増殖できる

- ・ペットからの  
感染にも注意



## ボツリヌス菌

致死率の高い  
毒素を作る

- ・容器が膨張している  
缶詰や真空パックは  
注意

