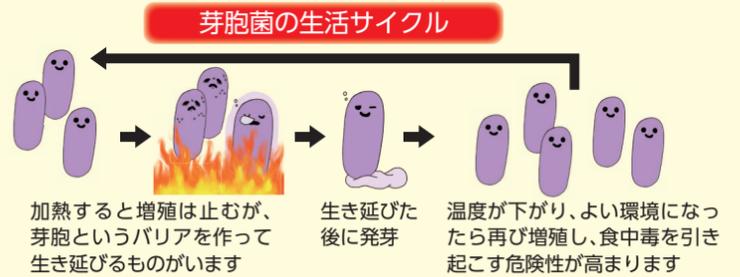


夏は特に注意!! 加熱だけでは防げない食中毒...芽胞菌

食中毒を引き起こす菌の中には、「芽胞菌」と呼ばれる加熱だけでは防げない菌が存在します。今回は代表的な食中毒菌3種の攻略方法をご紹介します。



食中毒徹底攻略 ウエルシュ菌

危険度の高い食べ物
 ●大量に作ったカレー、シチュー、煮物

スピード 早い (人に攻撃するまでに6~18時間)

得意技 おなかへの攻撃(ゲリ、腹痛)

持久力 1~2日間攻撃が続く

食中毒徹底攻略 セレウス菌

危険度の高い食べ物
 おう吐型 ●チャーハン ●やきそば
 ゲリ型 ●おべんとう ●プリン

スピード おう吐型 とても早い (攻撃するまでに30分~6時間)
 ゲリ型 早い (攻撃するまでに6~15時間)

得意技 おう吐型 胃への攻撃(おう吐、吐き気)
 ゲリ型 腸への攻撃(ゲリ、腹痛)

持久力 おう吐型 攻撃は6~24時間続く
 ゲリ型 攻撃は12~24時間続く

食中毒徹底攻略 ボツリヌス菌

危険度の高い食べ物
 ●びんづめ ●かんづめ ●真空パック食品

スピード 早い (人に攻撃するまでに8~36時間かかる)

得意技 毒素を作って人の神経を攻撃 (ものが2重に見える、息ができなくなるなど)

持久力 病院で治療しても完治まで数か月かかる

攻略方法

- 作り置きしない
- 保存する時は鍋から小分けにして冷蔵庫へ!
- 温め直すときは、ぐつぐつするまで火を通しながら、よく混ぜることが大切

攻略方法

- 作り置きしない
- 保存する時は必ず冷蔵庫へ!

攻略方法

- ぱんぱんに膨らんだレトルト・真空パック食品、かんづめは食べない!

特に注意
 1歳未満の乳児がはちみつを食べると「乳児ボツリヌス症」になる場合があります。絶対にはちみつを食べさせないでください。

もっといろいろな食中毒攻略方法はここから [パンフレット](#) [動画](#)

問 区役所食品衛生係 (Tel) 866-8474 (Fax) 866-2513

この虫にピンときたら! 近年、横浜市でもトコジラミについての被害・相談が増えてきています。被害を防ぐためにはトコジラミを持ち込まないことが大切です。

注意!

5~8mm

トコジラミ

特徴

- 羽は持たず、形状は、扁平・楕円形で赤褐色
- 人や動物の血液を吸って生活する
- 主に夜間に活動
- 狭い隙間を好む

Q どこからくるの?

A 荷物などと共に外から持ち込まれます。旅行で使ったかばんや購入した中古家具などは内部にトコジラミがいないか確認しましょう。

Q どんなどころにいるの?

A **和室の場合** 掛け軸の裏、ふすまの隙間、柱の隙間、畳(裏・隙間)

洋室の場合 家具の隙間、カーテン(折り目・縫い目)、本(書棚・隙間)、電化製品、布団・枕、コンセント、マットレス(縫い目・隙間)、ベッドの裏、カーペットやじゅうたんの裏

Q 刺されたらどうするの?

A 繰り返し刺されるとアレルギー反応を起こし、痒みを引き起こす恐れも…。刺された後、痒みがおさまらない場合は、医療機関に相談を。

トコジラミによる炎症

Q 駆除方法を教えて!

A 掃除機で吸い取り、すぐに処分しましょう。殺虫剤を使用する場合、トコジラミに効果があるタイプか確認して使用しましょう。自主的な駆除が困難な場合、環境衛生係で専門駆除業者(団体)をご案内します。

※写真提供:一般財団法人 日本環境センター

問 区役所環境衛生係 (Tel) 866-8476 (Fax) 866-2513