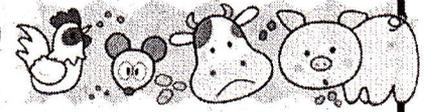


## 食中毒を起こす細菌 (厚生労働省:H20年統計)

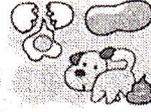
1位 カンピロバクター(32.7%)

鶏肉、牛肉、レバー、生乳など



2位 サルモネラ菌(7.2%)

鶏卵、鶏肉、レバー、ペット(うさぎ、ミドリガメなど)



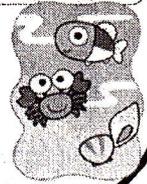
3位 黄色ブドウ球菌(4.2%)

調理人の手の切り傷(おにぎりなど)

腸炎ビブリオ  
生の魚介類が原因

4位 ウェルシュ菌(2.5%)

カレー、シチューなどの肉料理



17ページ

## クッキングの衛生管理 ①

### ～食中毒予防～

- 児童館で調理をする場合、複数の人が食べるため、患者も多数発生する。
- 子どもは大人よりも抵抗力が弱く、症状も重症化しやすい。
- 食中毒は食中毒を起こす菌が付着していても、臭い、味、色は変化がないため、判断できない。

18ページ