外食業技能測定試験対策【衛生管理】テキスト①－２

３．食中毒の原因になる細菌やウイルス

（1）腸管出血性大腸菌(O157、O111 など)

・牛や豚などの腸の中にいる病原大腸菌の１つ

・強い毒があり、腹痛や水のような下痢、出血をともなう下痢を引き起こす

【食中毒の原因】肉を生で食べた、加熱が十分でない

（2）カンピロバクター

・牛や豚、鶏などの腸にいる細菌

【食中毒の原因】この細菌がついた肉を生で食べた、加熱が十分でない

（3）サルモネラ属菌

・牛や豚、鶏などの腸にいる細菌（鶏の卵にもついている場合がある）

【食中毒の原因】細菌がついた肉を生で食べたり、加熱が十分でない

（4）セレウス菌

・河川や土の中など自然界にある細菌

・土がつきやすい穀類(お米を含む)、豆類、香辛料などが主な感染源

【食中毒の原因】きちんと衛生管理をしないと、チャーハンやスパゲティなどで食中毒になる場合がある

（5）黄色ブドウ球菌

・人の皮膚やのど、傷口などにいる細菌

【食中毒の原因】特に調理する人の手や指の傷

（6）ウェルシュ菌

・人や動物の腸管や土壌などに広く生息する細菌

・酸素のないところでふえ、芽胞を作る

【原因となる食品】カレー、煮物料理

☆対策☆加熱調理した食品を速やかに冷やすことが大切

（7）腸炎ビブリオ

・海水や海のドロなどに生息する細菌

・夏場の海水の温度があがると、細菌の活動が活発になって、魚介類につく

【食中毒の原因】この細菌がついた魚を生で食べる

☆対策☆加熱したり、魚介類を真水で洗うことが大切

（8）ノロウイルス

・ノロウイルスに汚染された二枚貝(魚介類)などを十分に加熱しないで食べると食中毒になる

・ふん便、おう吐物にもついているため、トイレのあとの手洗いはとても大切