



給食室だより

大阪市立内代小学校

6月号

食中毒の原因

6月に入りジメジメした季節になりました。

食中毒にかかる人が多く出るのは6月～9月です。

ウイルスによる食中毒は冬に流行します。また、キノコ、魚、フグなどは自然に有毒を含んでいるものがあります。

腸炎ビブリオ菌 刺身、寿司など

カンピロバクター 十分に火の通っていない焼き鳥、十分に
洗っていない野菜、井戸水など

腸管出血性大腸菌 十分に加熱されていない肉、十分に
洗っていない野菜、井戸水など

ノロウイルス 十分に加熱されていないカキ、アサリ、シジミ

E型肝炎ウイルス 十分に火が通っていない豚の肉やレバー

このような様々な原因物質によって食中毒は1年中発生しています。