

# 食中毒に注意してください

細菌が原因となる食中毒は夏場に多く発生しています。しかし、ウイルス、寄生虫及び植物性自然毒による食中毒を含めると、年間を通して発生しています。

予防を徹底して食中毒を防ぎましょう。

## 福島県内の食中毒発生状況（令和2年8月～令和3年7月）

病因物質	原因食品	件数	患者数
アニサキス 	刺身（タチウオ、サンマ、カツオ、イワシ）、寿司、海鮮丼	28	29
カンピロバクター	提供された食事	5	13
ノロウイルス	提供された食事	1	5
毒キノコ （カキシメジ）	キノコ汁	1	3
有毒山野草 （ウルシ）	ウルシ	1	2

## 食中毒予防方法



- \*原則：付けない（手指及び器具を洗う）  
増やさない（冷蔵10℃以下、冷凍-15℃以下）  
やっつける（75℃で1分間以上加熱。ノロウイルスは、85℃で90秒間以上加熱。）
- \*アニサキス：冷凍（-20℃で24時間以上）  
加熱（60℃で1分間以上）