



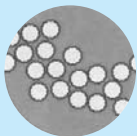


【表2】

微生物名	原因食品	特 徴	症 状	予防のポイント
 <b>腸炎ビブリオ</b>	魚や貝などの海産物	<b>海に潜む食中毒の代表菌</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 塩水は好むが真水は嫌う</li> <li>● 増殖能力が高く短時間で増殖</li> <li>● 熱に弱く、高温・低温で増殖鈍る</li> </ul>	腹痛 激しい下痢 吐き気 嘔吐 発熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 魚介類を真水で洗う</li> <li>● 魚介類はなるべく加熱する</li> <li>● 調理したさしみは出来るだけ早く食べる</li> <li>● まな板・ふきんは魚介類専用</li> <li>● 使用した調理器具は洗浄し熱湯殺菌を</li> </ul>
 <b>サルモネラ菌</b>	食肉・卵・ペットからも	<b>家畜やペットからの感染も</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 2000以上の型があり重症化する物も</li> <li>● 人から人への感染はないが、高齢者乳児は注意</li> <li>● 低温や乾燥に強い性質がある</li> </ul>	吐き気 腹痛 下痢 嘔吐 発熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 食肉や卵は十分加熱</li> <li>● まな板・包丁・ふきんなどは洗浄し漂白</li> <li>● 長期保存は出来るだけ避ける</li> <li>● ペットに触れた後はよく手を洗う</li> <li>● 調理後は早めに食べる</li> </ul>
 <b>カンピロバクター</b>	食肉・牛乳・飲料水	<b>鶏・牛・腸に住む細菌</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 空気にさらされると菌は死滅します</li> <li>● 10℃以下でも生き続けます。</li> <li>● 酸素がまったくないところでは発育しません</li> </ul>	発熱 頭痛 筋肉痛 下痢	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 冷蔵庫に保管するときは他の食品と分ける</li> <li>● 食肉は十分に加熱する</li> <li>● 飲料水などは煮沸して完全に滅菌して</li> <li>● まな板・包丁・ふきんなどは洗浄し漂白</li> </ul>
 <b>病原性大腸菌(0-157)</b>	食品や飲料水など多様な食品	<b>猛毒のペロ毒素</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● ペロ毒素は大腸をただれさせ、血管壁を破壊</li> <li>● 腎臓を犯し、脳や神経に作用し生命を奪うことも</li> </ul>	激しい腹痛 下痢 血便 溶血性尿毒症	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 帰宅時・調理前・食事前には手洗いを</li> <li>● 生肉・生レバーを食べない</li> <li>● 食材はよく洗い、加熱（75℃で1分以上）</li> </ul>
 <b>ノロウイルス</b>	汚染二枚貝二次感染も	<b>ウイルスによって起こる食中毒</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 人から人への二次感染で集団感染がみられる</li> <li>● 汚染された二枚貝に注意が必要</li> </ul>	嘔吐 下痢 発熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● かきなどの貝は生食を避ける</li> <li>● まな板・包丁・ふきんなどは洗浄し漂白</li> <li>● 下痢症状があるときは調理に携わらない</li> </ul>

# おもしろ科学館2005

夢を形にするチカラ  
科学とエネルギーの近未来

IN ほろのべ

最先端ロボットが大集合!!



最先端の科学とエネルギーのひみつを、最先端ロボットのASIMOがご案内します。



■と き / 9月3日(土)・4日(日)9:30~16:00

■と ころ / 幌延町総合体育館

同時開催 キャラクターショー

9月3日 ▶ ふたりはプリキュア マックスハート

9月4日 ▶ 仮面ライダー響鬼

