



文化祭では、3年生が模擬店を行うことができます。飲食に関して大切なのは**食中毒予防**です。下記を参考に安全で楽しい文化祭を過ごせるようにしましょう。

食中毒とは？簡単に解説！

食中毒を起こす原因となる細菌やウイルスが付着した食品や毒キノコやフグなど有害な物質が含まれた食品を食べることによって、腹痛や下痢、嘔吐などの健康被害が起こることです。

食中毒をおこす主な細菌とウイルスの特徴

細菌

サルモネラ菌：十分に加熱していない卵・肉・魚などが原因

黄色ブドウ球菌：ヒトの皮膚、鼻や口の中にいる菌で、おにぎりや弁当などが原因になりやすい。

他には、**O157・ウェルシュ菌・カンピロバクター**など



ウイルス

ノロウイルス：カキなどの二枚貝を生や十分過熱しないで食べた場合や、ウイルスに汚染された水が原因

他には、**ロタウイルス・E型肝炎ウイルス**など

※他にも、自然毒や寄生虫が原因になることもあります。

詳しく知りたい方は、厚生労働省HPをご覧ください。

食中毒の予防法

つけない：調理器具の洗浄、消毒、手洗いの徹底

増やさない：食品を早めに食べる、冷蔵庫で保管する

やっつける：食品を中心部までしっかりと加熱する。

