

気温上昇でリスクも急増！ 春夏の食中毒にご用心！！

アールタン株式会社

気温や湿度が徐々に高まるこの季節。食品の取扱いや保存環境に一層の注意が求められます。本資料では、食中毒事例の多いカンピロバクター、黄色ブドウ球菌、ノロウイルスについて、陥りがちな状況と対策をまとめました。日々の衛生管理に、ぜひご活用ください。



カンピロバクター

主に鶏肉に付着。
手や調理器具を介して他の料理に汚染が広がります。

避けたい状況

鶏肉の生焼け

生肉を扱った手や調理器具で
他の食品に触れる

こうして対策！

中心部まで充分に加熱
(75℃1分間と同等以上)

食材ごとの手洗い

調理器具の使い分け・洗浄・除菌



新鮮な肉なら
半生でも大丈夫？

No!

鮮度にかかわらず
カンピロバクターが付着
している可能性があります！



黄色ブドウ球菌

ヒトの顔や手指などに生息。手を介して食品に付着し、
食品中で増殖する際に毒素を産生します。

避けたい状況

手指に傷がある状態で調理
傷や手荒れがある場合、黄色ブドウ球菌が
特に定着しやすくなります！

料理の作り置き・常温保管
食品中で黄色ブドウ球菌が増殖する際、
毒素を出します！

こうして対策！

充分な手洗い・使い捨て手袋の着用

ハンドクリームによる手荒れ予防

冷蔵・冷凍保管



常温保管した食品も
再加熱すれば大丈夫？

No!

黄色ブドウ球菌が食品中で
出した毒素は、加熱しても
無害化できません！



ノロウイルス

冬季以外にも発生。
無症状感染者が原因の食中毒も起きています。

避けたい状況

体調不良者が調理に従事

入室時・用便後の手洗い不十分

こうして対策！

従業員の健康チェックを行う
消化器症状のある人は調理を控える

充分な手洗い



症状がなければ
手洗いが不十分でも大丈夫？

No!

無症状や軽症でも便から
ノロウイルスを排出している
可能性があります！

アールタン 製品ピックアップ

除菌用エタノール製剤(食品添加物)

アールタン バッファ-65v



1L、4.8L、15kg

まな板などの乾燥しにくい物品
に使用しても効果が低下しにくいよう工夫された
エタノール製剤です。各成分の
効果により低アルコール濃度
でも充分な除菌力があります。
非危険物なので数量を気にせ
ず保管できます。

ハンドクリーム(化粧品)

ナチュラルハニークリーム



35g、7g

保湿や手荒れの予防ができる
ハンドクリームです。全成分が
食品添加物と食品からできて
おり、調理や食品加工の作業
前や作業中にも塗ることがで
きます。個人用の7gサイズも
ご用意しています。

ハンドソープ(化粧品)

アールタンNAハンドソープ
NA HANDSOAP



500mL、5kg、20kg

保湿成分柿タンニン入りの
ハンドソープです。きめ細かな
泡タイプで手の汚れをしっかり
落とします。手にやさしい弱
酸性と匂い残りのないさわ
やかなミントの香りでお使い
の方々にやさしいハンドソープ
です。