

気温上昇で菌が大増殖！

春～夏に気を付けたい細菌性食中毒！

アイトン株式会社

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ています。本資料では、食中毒事例の多い腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌について、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。



## 腸管出血性大腸菌

主に牛肉に付着。  
手や調理器具を介して他の料理に汚染が広がります。

**Bad** 避けたい状況

牛肉の生焼け

生肉を扱った手や調理器具で他の食品に触れる

ドリップを捨てたシンクでそのまま野菜の調理

**Good** こうして対策！

十分な加熱  
(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

ドリップ処理後のシンクの洗浄・除菌

ひき肉でも表面を焼けば大丈夫？

**NO**

ひき肉にしたときに腸管出血性大腸菌が中まで入り込んでいるかも。



## 黄色ブドウ球菌

**Bad** 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

**Good** こうして対策！

十分な手洗い  
・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・冷凍保管する

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。

## アイトン 製品ピックアップ

### アイトンバツファ-65v 除菌用エタノール製剤（食品添加物）



水場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。

- 1L スプレー付き
- 4.8L 詰替え用
- 15kg バッグインボックス

## ナチュラルハニークリーム ハンドクリーム(化粧品)

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出来ます。携帯に便利な7gサイズもご用意しています。



- 35g
- 7g×5入

食品衛生の観点から見た手洗いの矛盾

