

## ✿ 食中毒の変遷

	1997年	2017年
1位	腸炎ビブリオ	ノロウイルス
2位	サルモネラ属菌	カンピロバクター
3位	カンピロバクター	ウェルシュ菌

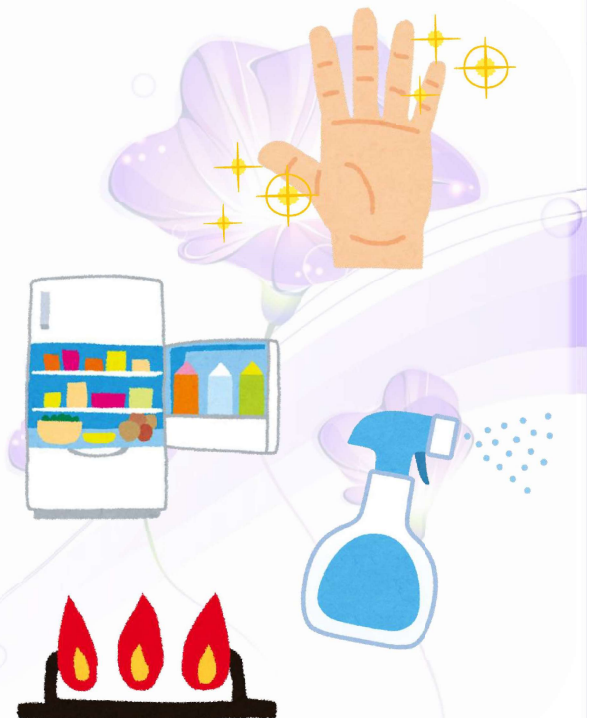
少ない菌数で発症する

IKARI

19

## 食中毒菌対策の基本

- つけない：手洗い
- 増やさない：温度管理
- やっつける：  
75℃、1分間以上の加熱  
アルコール等で殺菌



IKARI

20