


食べ残しを持ち帰った後、再加熱する際には、以下に注意しましょう。

- 電子レンジを使う場合は、電子レンジ用の容器、ふたを使いましょう。
- 熱の伝わりにくい物は、時々かき混ぜることも必要です。
- 食べ物を単に温めるだけでは、菌は死滅しません。食品全体をむらなく加熱しましょう。


食品の中で増えて、通常の加熱では死滅しない熱に強い殻（耐熱性芽胞）や熱に強い毒素を作る菌もいます。

持ち帰ったら速やかに食べるようにしましょう。



○黄色ブドウ球菌

<p>過去に食中毒の原因となった食品</p>	<p>・おにぎり、弁当などの穀類およびその加工品</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・健康な人にも常在し、手指から汚染が起きる ・常温でよく増殖し、増殖するときに食中毒の原因となる毒素を作る ・毒素は加熱によって失活（無毒化）しない ・電子レンジでの再加熱では効果はない
<p>上記の特徴があるので、持ち帰る場合に消費者に求められる対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●つけない（特に移し替えの時）：清潔な手、清潔な器具、清潔な容器で食品を扱う ●増やさない（帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意）：常温で長時間おかない、速やかに喫食する




○セレウス菌

<p>過去に食中毒の原因となった食品</p>	<p>・チャーハン、スパゲッティ、弁当類、調理パン等</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<p>特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・環境に常在する ・常温でよく増殖し、下痢や嘔吐の原因となる毒素を作る ・毒素は加熱によって失活（無毒化）しない ・電子レンジでの再加熱では効果はない
<p>上記の特徴があるので、持ち帰る場合に消費者に求められる対応</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●増やさない（帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意）：常温で長時間おかない、速やかに喫食する


○腸炎ビブリオ

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 刺身、寿司類、貝類等  
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚介類の常在菌で、15度以上の常温で非常によく増える
上記の特徴があるので、消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ● 店内での喫食を原則として持ち帰りは控える

○ウエルシュ菌

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ ローストビーフ、カレー、シチュー   
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 環境中の常在菌 ・ 調理時の高温では芽胞という形態となって生き残る ・ 常温で芽胞から増殖型に戻り、よく増える ・ 増えるときに下痢などの原因となる毒素を作る ・ 毒素はしっかり加熱することで失活（無毒化）する
上記の特徴があるので、持ち帰る場合に消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ● 増やさない（帰宅にかかる時間、帰宅後の食べるまでの時間と温度に注意）：常温で長時間おかない、速やかに喫食する、しっかり再加熱して食べる


○カンピロバクター

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏刺し、鶏わさ等、加熱が不十分な鶏肉料理 
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉の常在菌（新鮮なほど菌も元気） ・ 生の鶏肉を扱った手や器具等から他の食品へ汚染が広がる ・ しっかり加熱すると死滅する
上記の特徴があるので、消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ● 加熱不十分な食品を持ち帰らない。


○サルモネラ属菌

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・オムレツ、弁当等 
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・動物や環境の常在菌 ・卵や肉を扱った手や器具等から他の食品へ汚染が広がる ・しっかり加熱すると死滅する
上記の特徴があるので、消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱不十分な食品の持ち帰りは控える

○腸管出血性大腸菌

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・牛角切りステーキ、ローストビーフ、サラダ、白菜漬 
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・動物の体内（腸内）や土壌などに存在する ・肉や野菜が汚染されていることがある ・しっかり加熱することで死滅する
上記の特徴があるので、消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱不十分な食品の持ち帰りは控える

○ノロウイルス

過去に食中毒の原因となった食品	<ul style="list-style-type: none"> ・調理済みの食品 
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢、嘔吐など胃腸炎の代表的な原因 ・感染者の手指から盛り付け時などに食品に汚染が起きる ・食品中では増えないが、少ない数で感染する ・しっかり加熱すれば死滅する
上記の特徴があるので、持ち帰る場合に消費者に求められる対応	<ul style="list-style-type: none"> ●つけない（特に移し替えのとき）：清潔な手、清潔な器具、清潔な容器を用いる <p>※下痢やおう吐等の症状がある方は、容器への移し替えをしない。</p>