

サルモネラ

どこにいるの？

鶏、ウシ、家畜、ペットなどの動物の腸の中
うなぎ、スッポン、亀など



何からくるの？

卵を使った料理・生菓子
食肉、鶏肉(生)、動物(ペット)のフン
ねずみ・ゴキブリが運んでくる



菌の持ちよう

しっかり加熱すれば死ぬ
少量の菌数でも発病することがある
低温でも生きている
乾燥には強い

(サルモネラ・エンテリティディス)によるものが多く発生

症状は？

潜伏期間 8~48時間
下痢、腹痛、発熱
(高熱になりやすい)



火を通して食べましょう



予防ポイント

- ・食肉やスッポンは生で食べない
(菌がついていることがある)
- ・卵は冷蔵保管し、期限内で早めに使う
(10℃以下の保存条件で、賞味期限を設定してある)
- ・卵を割ったら直ぐに調理して食べる
(割った卵は菌が増えやすくなる)
- ・卵や肉の調理ではしっかり火を通す
(75℃1分間以上の加熱により菌を殺す)
- ・肉類を調理したまな板や包丁を、洗浄・消毒する
(二次汚染を防ぐ)
- ・食肉や卵をさわった手をすぐに石けんで洗う
(手指からの汚染を防ぐ)
- ・トイレの後や調理前には、手を洗い、消毒する
(健康な人でも保菌している場合がある)