

リステリア



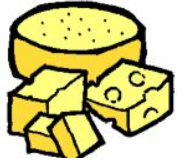
どこにいるの？

- ・土や砂の中、水の中など自然環境に広く分布
- ・家畜、野生動物、魚類
- ・飼料など



何からくるの？

- ・生肉、乳製品(未殺菌チーズ等)、生乳、食肉加工品(ソーセージ等)、野菜サラダ等



菌の持ちよう

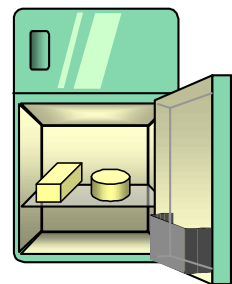
- ・4℃以下でも増殖する(冷蔵庫で保管中も要注意!)
- ・10%程度の塩分濃度でも発育する
- ・熱には弱い(65℃、数分で死滅する)

症状は？

- ・潜伏期間は24時間から数週間(平均3週間)
- ・倦怠感、弱い発熱を伴うインフルエンザ様症状
- ・時に、下痢、腹痛などの胃腸炎症状がみられる
- ・妊婦、乳幼児、高齢者及び基礎疾患を持つ人は、髄膜炎、敗血症など重症になることがある

予防ポイント

- ・生肉は、しっかり火を通す
(加熱により菌を殺す)
- ・生肉は、野菜サラダや調理済み品と接触させない
- ・生肉など加熱していない生の食品を扱った後は、手、器具、食器類を十分に洗浄・消毒する
(二次汚染防止)
- ・未殺菌乳や未殺菌乳の加工品の喫食を避ける
- ・生野菜は食前によく洗う
(菌がついていることがある)
- ・食品を冷蔵庫で、必要以上に長期間保存しない
(冷蔵庫中で増殖することがある)



早く食べましょう!