

サルモネラ食中毒を防止しよう！

サルモネラ属菌は、食中毒を引き起こす細菌です。

動物の腸内に生息しており、肉や卵などの食品の表面や内部に存在する可能性があります。

食品を適切に保管・調理することで、食中毒のリスクを下げることができます。



主な症状（食べてから約6～72時間後に発症します）



腹痛



下痢



発熱



おう吐

こんな食材や食品の取扱いにご注意！



生肉や
加熱不十分な肉



割れた卵や
古くなった卵



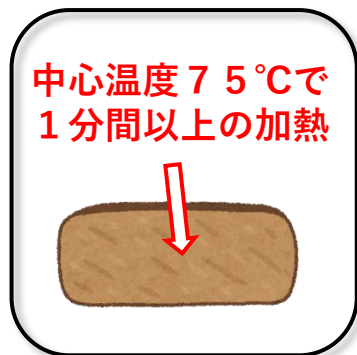
食品を室温で
長時間放置



2次汚染

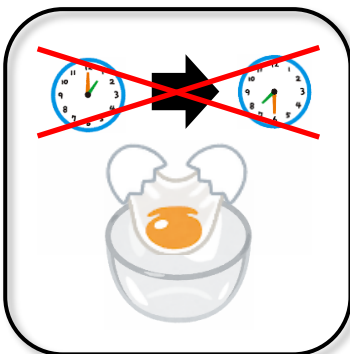
※食材に付着した菌が、調理器具や手指を介して他の食品に付着し、汚染が広がること

サルモネラ食中毒を防ぐポイント



中心部まで確実に焼く

サルモネラ属菌を死滅させるには75℃1分間以上の加熱が必要です。



卵の割り置きはしない

割った後はすぐに使用しましょう。



・肉や生卵を扱う調理器具は専用のものを使用する

・肉や生卵に触れた手や器具はしっかり洗浄、消毒する