

サルモネラ属菌

● どんなところに常在する菌ですか？

家畜、鶏、ペット、野生動物の腸管内に保菌されています。

● どんな症状がでるの？

腹痛、下痢、発熱（38～40℃）、脱力感、倦怠感等の症状がでます。

● 食べてから症状がでるまでの時間は？

5時間～72時間で発症し、平均の発症時間は12時間です。

● どんな食品が原因食品になりますか？

サルモネラ属菌に汚染された卵や食肉を使用して作られた加熱不足又は非加熱の加工食品、たとえばオムレツ、自家製マヨネーズ、レバーの刺身など。保菌者により二次汚染された食品などです。

● どうすれば予防できますか？

- ① 卵は新鮮なものを購入し、直ちに冷蔵庫に入れ、早めに消費してください。
- ② 割れた卵や賞味期限の切れた卵の生食は絶対にしないでください。
- ③ 割卵後は直ちに調理し、割り置きは絶対にしないでください。
- ④ 肉や卵は、十分加熱（中心部が70℃、1分以上）してください。
- ⑤ 肉類を触った時は、十分に手洗いを行ってください。