

＜＜サルモネラ属菌とは＞＞

- ◆鶏、豚、牛、ペット等の腸管内に存在します。
- ◆食品についた菌の量が少なくても発症します。
- ◆サルモネラに汚染された肉や卵、それらの加工品、二次汚染された食品を食べることにより食中毒が起こります。
- ◆主な症状 ： 下痢、腹痛、発熱、嘔吐など
- ◆発症までの時間 ： 12～48時間
- ◆主な原因食品 ： 鶏肉、鶏卵、豚肉、卵を使用した生菓子など

【食中毒予防法】

- ◆食肉や鶏卵は十分に加熱しましょう。
- ◆卵は冷蔵庫で保管し、早めに食べましょう。
- ◆卵の割り置きはせず調理の直前に割りましょう。
- ◆ペットを触った後は、手をよく洗いましょう。
- ◆食肉用と野菜用で調理器具を使い分ける等、二次汚染を防ぎましょう。
- ◆適切な手洗いや調理器具の殺菌などを実施し、清潔な調理を心がけましょう。

