

サルモネラ属菌による食中毒について

【特徴】

- ・動物の腸管、自然界（川、湖など）に広く分布しています。
- ・生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多く、乾燥に強いです。

【食中毒の症状】

- ・原因となる食品を食べてから、6～72時間で症状が現れます。
- ・症状は下痢、腹痛、発熱、おう吐、頭痛などで、脱水症状を伴うこともあります。
- ・幼児や高齢者に感染した場合、症状が重くなる傾向があるので、特に注意が必要です。

【対策】

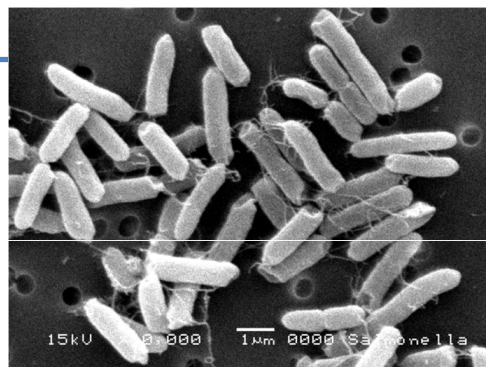
■食中毒予防三原則■

「清潔」、「迅速・冷却」、「加熱」を実施しましょう。
(つけない) (ふやさない) (やっつける)

- ・トイレの後、調理の前の手洗いを確実に実施する。
- ・使用した器具類は、十分に洗浄する。
- ・買って来た食材は、すぐに冷蔵庫で保管する。
- ・肉、卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。
- ・卵の生食は新鮮なものに限る。

問合せ先:

山形県環境エネルギー一部
危機管理・くらし安心局
食品安全衛生課
TEL:023-630-2677



【サルモネラ菌:食品安全委員会提供資料】