

サルモネラ属菌とは？



特徴

- ・家畜（ブタ、ニワトリ、ウシ）の腸管内に生息している。
- ・乾燥に強く環境中での生存率が高いため、二次汚染が起こりやすい。
- ・サルモネラ属菌のほとんどは、60℃15分の加熱で殺菌される。



潜伏期間：12～48 時間

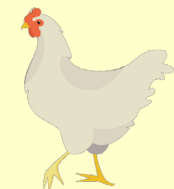


症状：下痢、腹痛、嘔吐などの急性胃腸炎、発熱

<過去の原因食品（推定含む）>



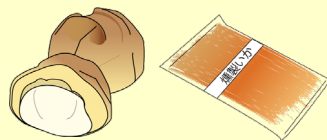
鶏卵・卵加工品



食肉※特に鶏肉



加熱不足の肉

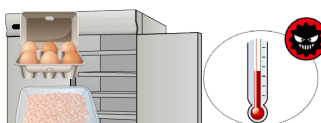


二次汚染した様々な食品

食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉におけるサルモネラ属菌～（改訂版）」2012年1月を基に作成

食中毒対策のポイントは？

適温での保管



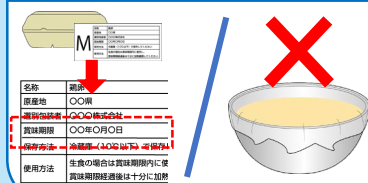
※肉類は10℃以下

十分な加熱



※中心温度
75℃1分間以上

卵は新鮮な物/割置き×



二次汚染の防止



生肉・生魚は密閉して最下段

衛生的な手洗い



器具の洗浄・殺菌

