

サルモネラ食中毒注意報



令和7年7月25日付けでサルモネラ食中毒注意報が発令されました！

サルモネラ食中毒が多発しています！！

卵と食肉の取扱い不良や調理器具の
洗浄・消毒不足による二次汚染に注意しましょう

サルモネラ食中毒とは？

- サルモネラ属菌は動物の腸内にいる菌で、食肉や卵の表面や内部についていることがあります。
- 乾燥に強く、環境中での生存率が高いため、調理場や調理器具に残っていることがあります。
- 食べてから6～72時間後に、腹痛、下痢、発熱、嘔吐等の症状が出ます。
- 長期にわたり保菌者となることもあります。

過去の原因食品

- 卵、またはその加工品
- 食肉（牛レバー、鶏肉）
- うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子
- 二次汚染による各種食品

対策は？

- 生卵や食肉に触れた手や調理器具はしっかり洗浄・消毒しましょう。
- 生卵や食肉を扱う調理器具は専用のものを使用しましょう。
- 卵料理や肉料理は十分に加熱しましょう。（75℃で1分以上）
- 購入後の卵は冷蔵保管し、期限内で早めに使用しましょう。
 - ・卵を割る時は1個ずつ小容器に割卵し、異常がないことを確認しましょう
 - ・卵を割ったら直ぐに調理して食べましょう
（割り置きしない・短時間でも常温に置かない）
 - ・破卵やひび割れがある卵は使用を控える
（使用する場合は加熱を徹底し、生食はしない）