


サルモネラ属菌食中毒を予防しよう

サルモネラ属菌は家畜や鳥類等の腸管に存在し、これらに汚染された食品や水を介して感染します。特に鶏卵や肉が原因食品となる事例が多く発生しています。感染してから発症まで6～48時間で、下痢、発熱、嘔吐、腹痛が主な症状となります。

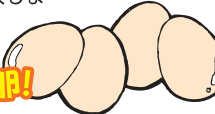
サルモネラ食中毒予防のポイント

1 食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具は、そのつど洗浄消毒しましょう。




2 卵は新鮮なものを購入しましょう。

新鮮卵!




3 卵は、購入後は冷蔵保管し、生食するのであれば、表示されている期限内に消費しましょう。

確認

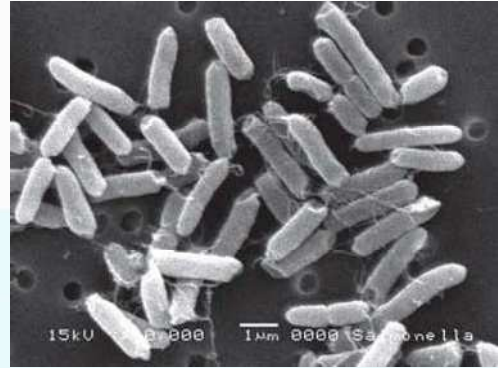



5 食肉は低温で保存しましょう。

低温で!




7 サルモネラ属菌の運搬・媒介となるネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除をしましょう。



サルモネラ属菌
〈食品安全委員会事務局 資料〉

4 割卵後直ちに調理して早めに食べましょう。なお、卵の割り置きは絶対にしないようにしましょう。


割り置き



6 調理の際は、食品の中心部まで火がとおるように十分加熱しましょう。



8 乳幼児や高齢者など抵抗力の弱い人は、生卵や生肉の喫食を避けましょう。



ホテルのバイキング料理で発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

■ あらまし

あるホテルの朝食バイキングで、スクランブルエッグを食べた利用者88名が腹痛、発熱、下痢などの食中毒症状を起こし、患者や調理人の糞便からサルモネラ・エンテリティディスが検出されました。

■ 解説

このホテルでは、提供前日の夕方に卵を割り、冷蔵保管し、提供当日の朝から調味付けした後フライパンで焼き、大皿に盛って提供していました。

■ 予防のポイント

- ・新鮮な卵でもサルモネラを保菌していることがあります。
- ・冷蔵庫内でも菌は増えます。冷蔵庫を過信せず、調理直前に割卵しましょう。
- ・加熱不足だとサルモネラが残存します。十分に加熱しましょう。
- ・追加で提供する場合、継ぎ足せず、器ごと新しいものに取り替えましょう。
- ・症状がない人でもサルモネラを保菌していることがあります。定期的な検便を受けましょう。

