



# サルモネラによる食中毒が頻発！



## 卵(鶏卵・うずら卵)や肉の生食にご注意！

出雲保健所管内では、うずら卵が原因と思われる食中毒が頻発しています。  
食中毒を予防するには、食中毒予防の3原則を守ることが大切です。

～食中毒予防の3原則～

食中毒菌を食品や調理器具類に

① つけない！ ② ふやさない！ ③ やっつける！

## サルモネラ菌

### 【サルモネラ属菌】

プロフィール	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サルモネラは、大腸菌や赤痢菌と同じグループに属する細菌です</li> <li>・1980年頃からヨーロッパ及び南北アメリカでサルモネラ中毒が急増し、1989年(平成元年)以降は日本でも急激に増加しています</li> </ul>
主な分布場所	ヒト、動物、河川水など広く一般環境中に分布
特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>・熱に対して比較的弱い</li> <li>・乾燥に対して抵抗力が強い</li> </ul>
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・主に、食肉や卵(鶏卵・うずら卵)などの畜産食品、ウナギ、スッポンが多い</li> <li>※ 生の卵(うずら卵を含む)を使用した食品(自家製マヨネーズ、洋生菓子など)は特に注意が必要</li> <li>・二次的に汚染された食品</li> </ul>
主な症状	腹痛・下痢・発熱(38～40℃)
潜伏時間	6～72時間(通常12～24時間)
予防方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・卵は使用する直前に割卵し、割置きはしないこと</li> <li>・食肉、卵などを扱った器具、手指は、そのつど洗浄消毒すること</li> <li>・生肉は生食を避け、加熱すること</li> <li>・食品は低温で保存すること</li> <li>・ネズミ・昆虫を駆除すること</li> <li>・ペットを台所内に入れないこと</li> </ul>

(問合わせ) 島根県出雲保健所 電話：0853-21-1185