

食品衛生O×クイズ ～サルモネラ食中毒予防のポイント～



加熱不十分な卵や肉料理が原因で、下痢や腹痛、発熱などを発症するサルモネラ食中毒が全国で多発しています。

卵や肉は十分に加熱し、調理器具はしっかり洗浄するなど、正しい知識を身に付けて食中毒を予防しましょう。



第1問 サルモネラ菌はおもに生カキ等の二枚貝から人にうつる？



第2問 生卵が原因でサルモネラによる食中毒が発生したことがある？



第3問 食品を冷凍すればサルモネラ菌は死滅する？



第4問 食品の中心部まで十分に加熱することで、サルモネラ食中毒を防ぐことができる？



ヒント

(参考)

広島市 HP <https://www.city.hiroshima.lg.jp/site/syokuhin-eisei/8047.html>

三重県 HP <https://www.pref.mie.lg.jp/SHOKUSEI/HP/shokuhinsoudan/35390030811.htm>

サルモネラ菌とは

- 動物の腸内にいる菌で、食肉や卵の表面・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。

サルモネラ食中毒の特徴

潜伏期間：8～48時間

症状：下痢、腹痛、発熱（高熱になりやすい）等

※抵抗力の弱い人は少量の菌でも感染します。

▶ 第1問「×」

生肉、特に鶏肉や鶏卵からの感染がよく知られています



☑ 原因食品

- 加熱不十分な食肉や卵料理など
- 過去の事例では、自家製マヨネーズやティラミス、卵焼き、オムレツなどがあります。

☑ 生かき等の「二枚貝」は、ノロウイルス食中毒の原因として多い食品です。

▶ 第2問「○」

生卵が原因の食中毒の発生が報告されています！



☑ 生卵(卵がけご飯が多い)が原因のサルモネラによる食中毒で子どもが死亡した事例があるため、賞味期限を過ぎた卵は生で食べないようにしましょう！

☑ 鶏がサルモネラ菌をもっていると、まれにサルモネラ菌が卵の内部に取り込まれることがあります。汚染率は0.0029%(35,000個に1個程度)で、その菌数は数十個とされています。

▶ 第3問「×」

冷凍では死滅しません

▶ 第4問「○」

しっかり加熱しましょう



予防のポイント！！

- ☑ 生卵に触れた手や調理器具はしっかり洗浄・消毒を！
- ☑ 生卵を扱う調理器具は専用！
- ☑ 卵の割り置きは最小限にし、使用直前に必要量だけ割卵を！
- ☑ 卵料理はしっかり加熱を！(75℃で1分または60℃で15分以上)
- ☑ 【事業者の方は】卵のロット番号や賞味期限は記録・保存を！



【もっと詳しく知りたいときはコチラ👉】

【食品安全委員会ホームページ】
～鶏肉におけるサルモネラ属菌～
https://www.fsc.go.jp/sonota/risk_profile/risk_salmonella.pdf

【松本市公式チャンネル】
<https://www.youtube.com/watch?v=eqpUrk9Lvss>



●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所)食品衛生相談窓口