



# サルモネラ菌 … 鶏卵や食肉による食中毒が多い

乾燥に強く、熱に弱い 少量の菌でも食中毒になる

## 原因

- 食肉や鶏卵の加熱不十分な料理
- 食肉や鶏卵の加熱加工のない食品
- 感染者が使用した調理器具
- ペットに触れた手で調理

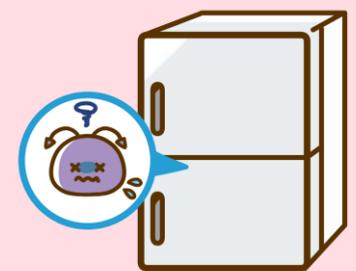
## 対策

注意 ⚠️ 鶏卵、食肉の取り扱い

- 新鮮なものを購入する
- 鶏卵は必ず冷蔵庫保存
- 短期間で消費する
- ひび割れた卵は食べない
- 加熱は中心部まで
- 卵や食肉の室内放置は避ける
- 手の洗浄・消毒の徹底

生卵  
自家製マヨネーズ  
卵かけご飯、鶏レバー  
牛肉のたたき、半熟オムレツ  
洋生菓子

犬や猫など  
動物に触れた  
手を洗わない



中心部を75℃で  
1分以上加熱