

感染性胃腸炎(サルモネラ症)に気をつけましょう!

○サルモネラ属菌とは？

・感染性胃腸炎の主な原因の一つで、サルモネラ属菌は鶏・豚・牛といった動物の腸管、川や下水などの自然界に広く分布していますが、生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多いと言われます。サルモネラ属菌の中には少量の菌数で食中毒の原因となるものや、症状が大変重い種類もあり注意が必要です。

○症状は？

・激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐等の症状がでます。約 1 週間程度で症状はおさまります。抵抗力が弱い高齢者や乳幼児などの場合、重症化したり、下痢によって脱水症状を起こすことがあります。

○感染経路は？

・サルモネラ属菌に汚染された卵や肉が主な感染源であり、調理器具等を介した他の食品からの感染もあります。食品を通してサルモネラ属菌が口に入ったりして感染すると言われています。

予防方法

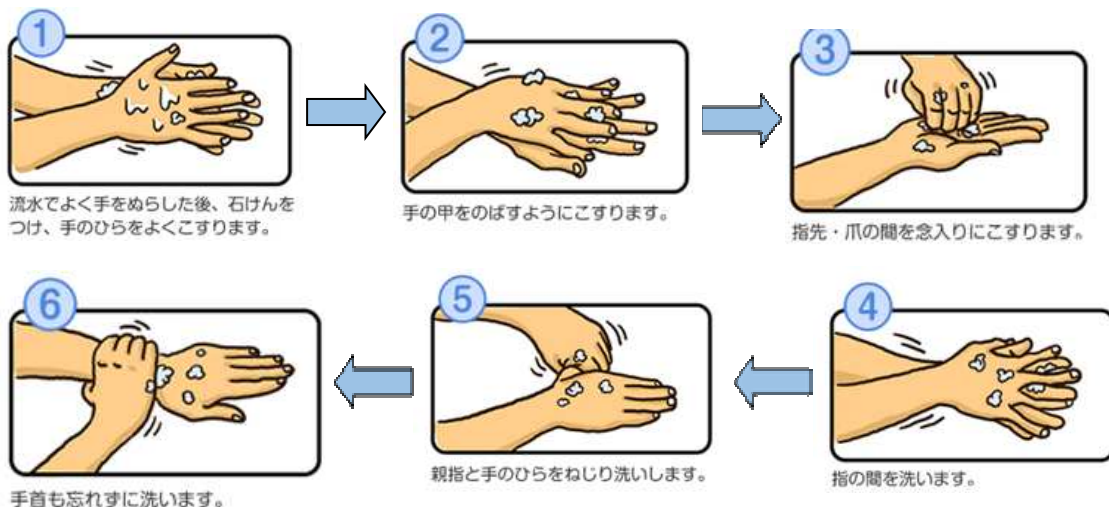
手洗いの前に…

★しっかり手洗いをしましょう！

・爪は短く切っておきましょう
・時計や指輪は外しておきましょう



★排便後やオムツ交換後も手洗いをしましょう。



★食品はしっかり加熱しましょう！

食品(主に卵や肉)は中心までしっかりと(食品の中心温度が75℃以上で、1分以上)加熱しましょう。

まな板・包丁などは熱湯や塩素系漂白剤で消毒しましょう！

