

サルモネラ属菌

実は恐ろしい
時に重症となり死に至る
食中毒菌！



© SARAYA CO., LTD.

▼ 画像出典：東京都健康安全研究センター
ホームページ



潜伏場所

●人や家畜の腸内、河川・下水などに広く生息。
ネズミ・ハエ・ゴキブリや、犬・猫・カメなどの
ペットからの感染に要注意。

原因食品

●牛・豚・鶏などの食肉。卵。二次汚染された
食品。

菌の特徴

●少量の菌でも感染する場合がある。
●乾燥に強い性質がある。

潜伏期間

●12～48時間

症 状

●下痢、腹痛、嘔吐、発熱など。やや高い熱
(38～40℃)が出るのが特徴のひとつ。
●長期にわたり保菌者となることもある。

対抗手段

●肉類や卵は十分に加熱調理する。
(中心部を75℃で1分以上)
●二次汚染の防止。(生肉や生卵を扱った器具、
容器、手指はそのつど洗浄・除菌・消毒する)

