

2003.7.31

≡どこでも食品衛生掲示板≡

サルモネラ菌による食中毒を防ぎましょう

7月に入りサルモネラ菌による食中毒が、長野県内で続けて3件発生しました。サルモネラ菌は、動物の腸管や河川・下水など自然界に広く潜んでいます。この菌の中でもサルモネラ・エンテリティディスという種類の細菌による食中毒が、全国的にも多く発生しています。原因食品としては、食肉や卵の調理品が多い傾向にあります。

県民の皆様は、以下の4つのポイントに注意して、この食中毒を防ぎましょう。

サルモネラ菌による食中毒を防ぐ4つのポイント

生肉や生卵を扱った手指や調理器具は、石けんや洗剤でよく洗い、消毒しましょう。

肉や卵などの料理は、中心部まで十分加熱しましょう。

卵は新鮮なものを購入し、購入後は冷蔵庫で保存しましょう。

卵の割り置きは、絶対にやめましょう。

内容に関するご意見・お問い合わせ先

・長野県庁衛生部食品環境水道課

(電話 026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール syokukan@pref.nagano.jp)

・最寄りの保健所食品衛生相談窓口