

食肉にひそむ食中毒菌

腸管出血性大腸菌 (O157、O111など)



症状

激しい腹痛、下痢(血便)、発熱、
腎機能障害(HUS(溶血性尿毒症症候群))、意識障害

発症までの時間

3~8日

原因食品

生や加熱不十分な食肉(牛レバー、ハンバーグなど)、
井戸水、生肉に使用した調理器具などから汚染された食品

特徴

- ・牛など動物の腸管内に存在する。
- ・体内でベロ毒素を産生し、少量の菌で発症する。
- ・水の汚染による集団発生を起こす場合がある。

カンピロバクター

症状

頭痛、発熱などの風邪様症状、下痢、腹痛、まれにギランバレー症候群を発症(手指の麻痺、呼吸困難など)

発症までの時間

2~7日

原因食品

生や加熱不十分な食肉(鶏の刺身、鶏のタタキなど)、飲料水、生肉に使用した調理器具などから汚染された食品

特徴

- ・動物の腸管内に分布しており、鶏や牛、ペット、野鳥、ネズミなどが汚染源になる。
- ・少量の菌で発症する。
- ・水の中でも生存する。



カンピロバクター

サルモネラ属菌



サルモネラ

症状

下痢、腹痛、高熱(38℃以上)

発症までの時間

6~72時間

原因食品

卵及びその加工品、生や加熱不十分な食肉、生卵・生肉に使用した調理器具などから汚染された食品

特徴

- ・動物の腸管内に分布しており、ネズミやハエ、ゴキブリ、ペット類も汚染源になる。
- ・少量の菌で発症する。

卵の取扱いのポイント(サルモネラ食中毒予防対策)

- ・卵は冷蔵庫で保存しましょう。
- ・使う分だけ、使う直前に割って、すぐに調理しましょう。
- ・卵を溶くのに使用したボウルなど調理器具は、すぐに洗浄・消毒しましょう。
- ・卵を扱った後、しっかり手洗いしましょう。
- ・十分加熱して食べましょう。



いつもあなたのそばにいる
「食の安全 こころがけ隊」

このリーフレットは40,000枚作成し、1枚あたりの単価は4円です。



大阪府

健康医療部食の安全推進課 平成25年3月作成
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目
TEL 06(6941)0351(代表) / FAX 06(6942)3910
ホームページ <http://www.pref.osaka.jp/shokuhin/index.html>