

【 サルモネラ属菌による食中毒について 】

【感染経路】

サルモネラ属菌は食中毒を起こす細菌の一種で、牛、豚、鶏、ペット等あらゆる動物が保菌しており、河川、下水等自然界にも広く分布しています。

サルモネラ属菌による食中毒の原因としては、鶏卵および食肉のほか、魚介類なども原因となっています。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

調理従事者や調理器具を介して、二次汚染された食品が原因となることもあります。また、小児及び高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。

【症状】

潜伏期間は通常、8時間から48時間とされていますが、3日から4日後の発症した事例も報告されています。

主な症状は下痢、嘔吐、腹痛、発熱(38℃～40℃)です。

【予防方法】

(1)菌をつけない

○卵や生肉を扱った後やペットに触れた後はよく手を洗いましょう。

○卵・肉等に使用した調理器具は、速やかに洗浄、消毒を行いましょう。

○調理器具は卵・肉等の生鮮食品と他の食品を扱うものとで使い分けましょう。

○割った卵はすぐに使用しましょう。

(2)菌を増やさない

○卵・肉等の生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存しましょう。

○卵を保存する場合は、10℃以下で保存しましょう。

○食品を扱う際は期限表示を必ずチェックしましょう。

(3)菌をやっつける

○加熱が必要な卵・肉等は、中心温度75℃以上1分間以上の加熱を行いましょう。

○生卵には、生で食べられる期間として、賞味期限が設定されています。その期限を過ぎた場合や卵殻にヒビが入っている場合は、生食を避け、加熱調理をしましょう。