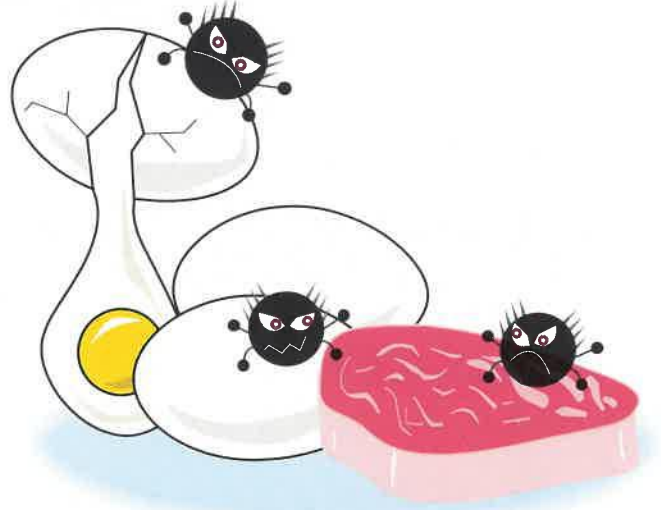


食中毒

サルモネラ属菌とは

サルモネラは鶏や豚、牛などの家畜、ネズミや野鳥などの動物が持っている細菌で、現在までに2500種類ほどが確認されています。その一部が食中毒の原因となり、中でもサルモネラ・エンテリティディス (SE) という種類による食中毒が多く発生しています。



サルモネラ食中毒の特徴

サルモネラ食中毒は、菌に汚染された食品を食べることにより感染し、通常12~48時間の潜伏時間の後に症状が現れます。水様性の下痢、嘔吐、発熱などの症状があらわれ、重症の場合は脱水症状やショック症状を示し、死亡することもあります。回復には通常1~4日かかります。

幼児や高齢者など免疫力の低い方は重症化することがあるので注意が必要です。

原因となりやすい食品

- 肉に関するもの
ステーキ、焼肉、ハンバーグ、焼き鳥、鶏肉の刺身など
- 卵に関するもの
生卵、オムレツ、自家製マヨネーズ、洋生菓子、サンドウィッチなど

生食用卵について

生で食べられる卵には生食用であることが表示されています。自家製マヨネーズや卵納豆を作る場合、丼物や麺類に生卵を入れる場合などは生食用の表示があるものを使用しましょう。またひび割れた卵や、割り置きした卵は菌が増殖しやすくなるので、生食には使用しないようにしましょう。

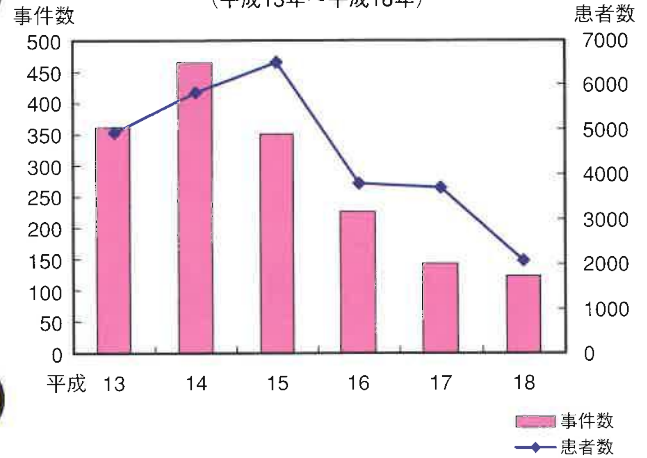
<卵の表示例>

名 称	鶏卵 (生食用)
賞 味 期 限	平成〇〇年〇〇月〇〇日
使 用 方 法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください
保 存 方 法	10℃以下に保存してください。
採 卵 所 採 卵 者	愛知県豊橋市〇〇町〇〇番地 豊橋太郎

サルモネラ食中毒の発生状況

現在、サルモネラ食中毒の発生件数は減少傾向にあります。しかし、いまだ死亡例（平成13年から平成18年までに6名死亡）もみられることから注意が必要です。

サルモネラ食中毒の発生状況の推移
(平成13年～平成18年)



サルモネラ食中毒の予防法

1 新鮮な食品を購入しましょう。

卵はきれいでひび割れのないものを選びましょう。

2 持ち帰った食品はすぐに冷蔵庫に入れましょう。

表示に記載された保存温度を守りましょう。

3 肉や卵に触れた手、容器・器具はよく洗いましょう。

調理中の食品などが、調理する人の手や調理器具を介して細菌などに汚染されることを「二次汚染」といいます。サルモネラ属菌による二次汚染を防止するために、肉や卵に触れた手、容器・器具などをよく洗いましょう。さらに洗浄後に消毒剤などを用いて消毒すると効果的です。

4 肉などの解凍は室温放置をせず、電子レンジや冷蔵庫を使用しましょう。

5 卵は必要な量を、使う直前に割ってすぐに調理しましょう。

6 加熱して調理する食品は中心部までよく加熱しましょう。

サルモネラ属菌は75℃以上1分間以上の加熱で死滅します。

7 卵を生で食べる場合は、割れた卵や古い卵は使用せず、食べる直前に割りましょう。

8 幼児や高齢者など免疫力の低い方は、卵の生食を控えましょう。

