

サルモネラ菌による食中毒

特徴

自然界のさまざまな環境に生息し、家畜や家禽、ペットなどが腸管内に保菌しています。食べ物や水を介してヒトに感染し、低温や乾燥に強い性質をもちます。非常に多くの種類があり、近年では、卵に由来するタイプの菌による食中毒が増加の傾向にあるようです。日本では、食中毒の代表的な原因菌として知られています。

食中毒につながる原因

- ◆ 食肉(牛・豚・鶏肉など)、卵や魚の調理過程での加熱不足。
※肉類の生食は高リスク。
※うなぎやすっぽんなども保菌確率が高く、注意が必要。
- ◆ 衛生害虫(ネズミ・ハエ・ゴキブリなど)により汚染された食品の摂取。
- ◆ ペットなどの動物と触れ合った手指。
- ◆ 食肉、卵や魚などの調理に使用した器具(まな板や包丁、布きんなど)の使いまわし。
- ◆ 冷蔵庫内で、汚染された食品とその他の食品の接触。
- ◆ サルモネラ保菌者の糞便。

症状

- ・ 潜伏期間は約5～72時間。
- ・ 急性胃腸炎(腹痛、水溶性下痢、38～40℃の発熱)のような症状。
- ・ 嘔吐、頭痛、脱力感、倦怠感が伴う場合もある。
- ・ 通常4日ほどで治まる。
※症状がよくなっても、保菌状態が続く場合もある。
※症状が出ない、健康保菌者も存在する。

予防方法

- 食肉、卵や魚は、十分に加熱(75℃以上で1分以上)する。

● 卵の取り扱い

卵の保管温度は10℃以下が目安です。

使う直前に割り、すぐに調理しましょう。

「十分な加熱」の目安は、「卵黄も白身もかたくなるまで」です。

- 調理した後は、なるべく早く食べ、長期間の保存は出来るだけ避ける。
- 生卵や食肉・魚に触った後、喫食前、ペットに触れた後にはよく手を洗う。
- 調理に使用した器具は、洗浄消毒を行う。
- 衛生害虫(ネズミ・ハエ・ゴキブリなど)の駆除を行い、清潔な状態を保つ。

弊社では安心・安全のため、食品・食材の微生物検査を行っております。また、腸内細菌検査は感染の早期発見に繋がります。食中毒予防のため、併せて定期的な検査をお勧めします。

株式
会社

九州保健ラボトリー
Kyushu Hoken Laboratory

<http://www.kyuhoko.co.jp/>