

サルモネラ属菌による食中毒について

サルモネラ属菌の特徴

食中毒を引き起こす細菌のひとつで、動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布しています。

サルモネラ属菌は、菌数が比較的少ない量でも感染することがあり、低温や乾燥状態に強いという特徴があります。

しかし、この細菌は加熱に弱く、低温で発育しにくいという一面もあります。

どんな食品でおこるの？

サルモネラ属菌による食中毒の多くは、食肉、卵またはその加工品などが原因となっています。また、調理する人や調理器具から汚染された食品なども原因となります。

かかるとどうなるの？

原因となる食品を食べてから、約6～72時間で症状があらわれます。

主な症状としては、激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐などがあります。

症状が回復した後も長期にわたって保菌者となることがあります。

予防のポイントは？

- ① 肉の生食は避け、肉・卵をはじめ調理品は十分加熱しましょう。（中心が75℃以上で1分以上）
- ② 調理後は、できるだけ速やかに食べましょう。
- ③ 卵は新鮮な物を購入し、購入後は冷蔵庫に保管して早めに食べましょう。
- ④ 生肉を扱った器具、調理台及び手指は十分に洗浄消毒し、二次汚染に注意しましょう。
- ⑤ ネズミ、衛生害虫を駆除するとともに、動物を調理室に入れないようにしましょう。