



サルモネラ属菌食中毒について

GW 後半から一気に気温が上がり、食中毒シーズンの到来を感じさせます。

日本での食中毒事件は平成 30 年には 1330 件(※1)発生しており、そのうち約 9 割が家庭以外の場所で発生し、18 件がサルモネラ属菌による食中毒であります。幸い死者は出ておりませんが、1 件当たりの患者数は平均約 36 人となっております。サルモネラ属菌食中毒は 7~9 月に集中 (18 件中 12 件) していることより、これからの季節最も警戒しなければならない食中毒の一つと言えます。

※1 厚生省 HP「平成 30 年 (2018 年) 食中毒発生状況」より

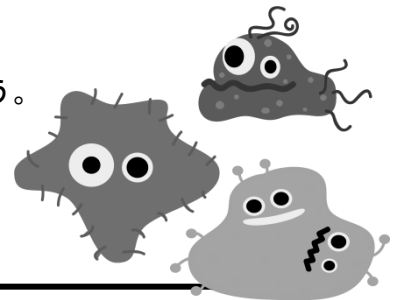
■サルモネラ属菌食中毒について(※2)

サルモネラ属菌は、鶏、豚、牛など動物の腸管や土壌などの自然界にも広く分布する細菌で、鶏肉や卵を汚染することが多いため、卵及びその加工品や鶏肉が食中毒の原因食品となることで知られています。潜伏時間は 6~72 時間。症状は激しい腹痛、下痢、嘔吐により急激に発症し、38℃前後の発熱を伴います。便は主に水様でときに粘血便となります。小児や高齢者では症状がより重症となるため注意が必要です。

※2 食品安全委員会 HP「サルモネラ属菌による食中毒について」より

■対策

- ・肉・卵は中心部まで十分に加熱する (75℃以上、1 分以上)。
- ・低温保存は有効であるが、乾燥や冷凍に強いため過信しない。
- ・卵の生食は新鮮なものヒビのないものに限る。
- ・ネズミや昆虫からの二次汚染対策としてこれらの侵入を防止、駆除を行う。
- ・調理器具はよく洗浄し、熱湯で消毒を行う。
- ・ペットや家畜に触れた後は十分に手洗いを行う。



■検査法

検体 25 g → 前培養 → 選択増菌 → 選択分離培養 (推定判定) → 確定試験 → 血清型別試験

推定判定で陰性となった場合は、最短 3 営業日で報告させていただきますが、推定陽性となった場合はさらに確定試験を行いますので、報告まで 5 営業日程度必要になります。検査の工程上、通常サルモネラ属菌検査の受付は水曜日までとなっておりますが、検体保存後、月曜日からの検査開始でご了承頂ければ、検体の受付・保管は随時行っておりますのでどうぞお気軽にご相談・お問い合わせ下さい。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

● 土曜日・日曜日・祝日

● 年末年始 (12月29日~1月3日)

● お盆休み (8月13日・14日・15日) 窓口業務を休ませていただきます。

〔検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>