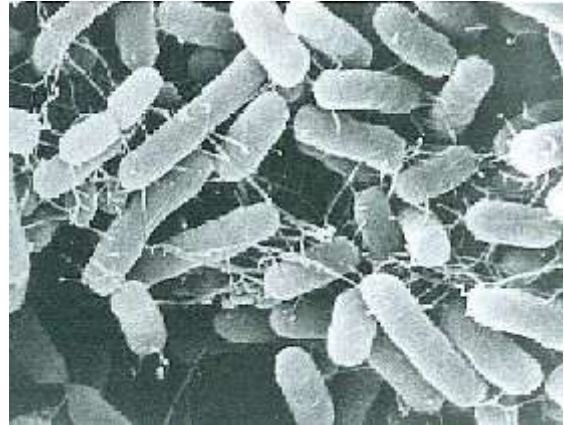


(参考)

【サルモネラとは】

サルモネラは、鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しており、2,500種類以上もの血清型が知られています。特にサルモネラ・エンテリティディスは、1980年代後半から、欧米諸国で流行し、我が国でも平成元（1989）年以降急激に増加しました。



発症には大量の菌が必要と言われていましたが、最近では、少量の菌で感染し発症することが分かってきました。汚染を受けた食品の摂取により起こり、高熱を発するのが特徴です。この菌の発症菌数は一般に10万個程度とされてきましたが、サルモネラ・エンテリティディスは数十個の菌量で発症するとの報告もあります。また、特に幼児や高齢者の方はサルモネラに対する感受性が高いことが認められているので、十分な注意が必要です。

【原因食品】

サルモネラに汚染されている肉や卵を原材料として使用した食品が原因となります。また、ネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

前述のように、サルモネラ・エンテリティディスに汚染された鶏卵による食中毒が発生しており、生たまご入りとろろ汁、オムレツ、玉子焼き、自家製マヨネーズなど、鶏卵を原料とし、十分な加熱工程のない食品が原因となっています。

【症状】

潜伏時間は約5時間から72時間で、腹痛、水様性下痢、発熱（38℃～40℃）が主症状です。おう吐、頭痛、脱力感、けん怠感をおこす人もいます。

【予防方法】

- ・ 食肉や卵などを取り扱った手指や調理器具はそのつど必ず洗浄消毒すること。
- ・ 卵は新鮮なものを購入すること。
- ・ 購入後は冷蔵保管し、生食するのであれば表示されている期限内に消費すること。
- ・ 割卵後は直ちに調理して早めに食べること。なお、卵の割り置きは絶対しないこと。
- ・ 食肉などは低温で扱うこと。
- ・ 調理の際は食品の中心部まで火が通るように十分に加熱すること。
- ・ 検便を励行すること。
- ・ ネズミ、ゴキブリ、ハエなどの駆除を行うこと。