

サルモネラ菌

～ お腹が痛くなくても感染しているかも?! ～

先日、岩見沢市でサルモネラ菌を原因とする食中毒（患者数1000人以上）が発生しました。
サルモネラ菌は感染力が強く、食中毒の原因菌の中でワースト3となるほどです。
 赤枠で囲まれたところがサルモネラ菌が原因となった食中毒件数です。
 ちなみにワースト1はカンピロバクター、ワースト2はノロウイルスです。

食中毒の原因となる食品

鶏卵およびその加工食品、サルモネラ菌に汚染された食肉（特に**鶏肉**）などが原因となります。
 また、熱に弱いので、十分な**加熱工程のない食品**も原因となります。

〈原因食品〉

- ・ 牛肉のたたき、レバ刺し・ウナギ、スッポン・生卵入りとろろ汁、オムレツ、卵焼き など



・ 症状がなくてもサルモネラ菌を持つ人がいる?!

下痢などの症状がなく健康体であっても、サルモネラ菌を体内に持っている人もいます。
 このような人を**健康保菌者**といい、調理に携わると食材や機器を汚染する危険があります。
 また、**レバ刺し**や**牛のたたき**を食べることで健康保菌者になってしまうこともあります。
 健康保菌者であるか違うかは**検便検査**をすることで判断できます。
 このような理由から調理人の方は食べるものに注意する事、**定期的な検便検査**を行う事が大切になります。

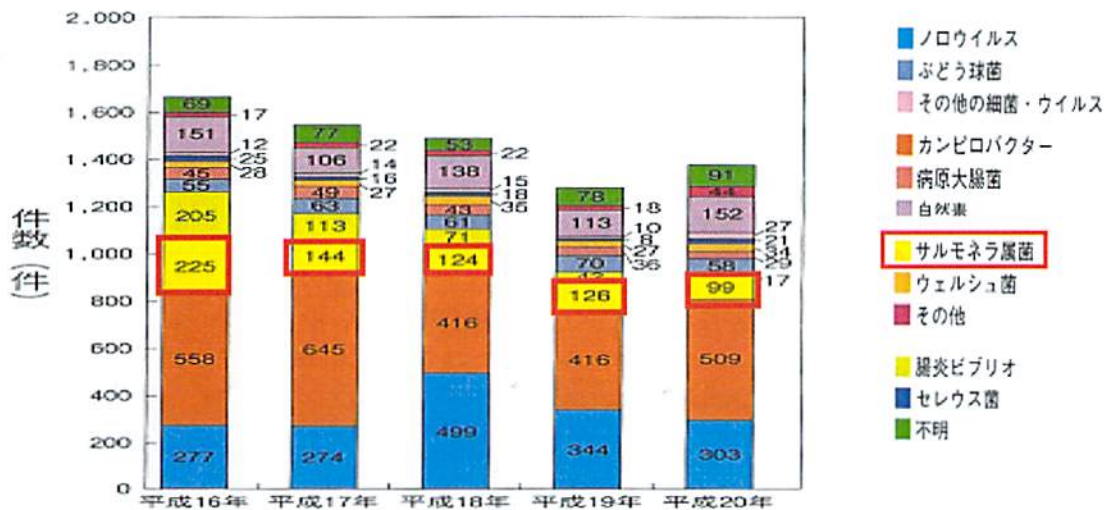
サルモネラ菌の予防方法

〈鶏卵の取り扱い〉

- ・ 卵は清潔で、ひび割れの無い新鮮なものを使用する。
- ・ 冷蔵庫で保管し、殻を割った状態で保管しない。
- ・ 期限切れの卵、ひび割れのある卵は絶対に生食しない。

〈食中毒の予防方法〉

- ・ 乾燥には強いですが、**熱に弱く、75℃以上、1分間以上の加熱**で死滅します。
 また5℃以下では増殖しません。
- ・ 食肉は**低温管理**を徹底し、調理の際は十分に加熱する。
- ・ 食肉調理後の用具は十分に**洗浄・消毒**を行い、他の用具、食材への二次汚染を防ぐ。
- ・ ネズミ、ゴキブリを駆する。
- ・ 調理従事者の検便検査を実施し、**健康保菌者**でないか確認する。



〈平成16年から20年までの食中毒発生件数と原因別発生状況〉



北海道事業所
 〒065-0025 北海道札幌市東区北25条東10丁目2-7
 TEL: 011-733-5622・FAX: 011-733-5623
 本社
 〒276-0022 千葉県八千代市上高野1353-25
 TEL: 047-487-2893・FAX: 047-487-2872