

## 〈サルモネラ食中毒〉

特徴・・・家畜やペットが保有

もともと自然界に広く分布し、牛・豚・鶏などの家畜・家禽、犬や猫などのペットも保有しています。一般に、1g中の菌が10,000個以上に増殖した食品を食べると感染し、急性胃腸炎を起こします。しかし、幼児や高齢者はわずかな菌量でも感染します。また、低温や乾燥に強い性質があります。

一般には、人から人へ感染することはありませんが、幼児や高齢者では二次感染することもあります。

原因食品・・・食肉や卵、ペットからの感染も

牛・豚・鶏などの食肉と、卵などが主な原因食品です。特に近年では鶏卵のサルモネラ汚染率が増加し、卵内にも菌が認められることがあるので注意が必要です。これまでに、卵焼きやオムレツ、手作りケーキやマヨネーズなどでもサルモネラ食中毒が起こっています。また、ペットからの感染も要注意です。

症状・・・へそ周辺の腹痛と数日間の下痢

喫食後、半日から2日後までに吐き気やへそ周辺の腹痛が起こります。この後、水のような便や軟らかい便が出て、38℃前後まで発熱し、下痢を繰り返します。このような症状は1日から4日ほど続きます。

予防法

- \* 食肉や卵は、十分に加熱する。
- \* まな板、包丁、布巾、器具などは良く洗い、熱湯や漂白剤で殺菌する。
- \* 卵の割置きはせず出来るだけ調理の直前に割る。
- \* 調理後は早めに食べる。
- \* ペットに触れたあとは、しっかり手を洗う。

### 卵とサルモネラ

近年、卵を原因としたサルモネラ食中毒が発生しています。原因食品としては、自家製マヨネーズ、卵焼き、卵入りとろろ、卵納豆、ティラミス、ババロアなどが挙げられます。

産卵鶏がサルモネラを保菌していると、産卵のときに卵殻表面がサルモネラに汚染されます。また、まれに卵の内部が汚染されることがあります。

卵殻に触れた手指から他の食品を二次汚染して、食中毒を起こすこともあります。また、営業用の段ボール箱で納入される場合、使い回しの箱は汚染されていることがありますので、保管場所等取扱いには注意が必要です。