

サルモネラ属菌



サルモネラ属菌とは

代表的な食中毒の原因菌のひとつで、毎年細菌による食中毒事件数の上位を占めます。

家畜やペットなど、幅広い動物がこの菌を保有しており、環境中にも広く生息しています。特に家禽(ニワトリやアヒルなど)は、他の家畜よりも保菌率が高く、サルモネラによる食中毒の原因食品には卵や鶏肉(食肉)などがあります。



札幌衛生研究所 提供

特徴

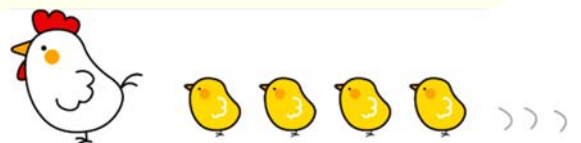
- ・低温に強い。
- ・乾燥に強く、長期間生残する。
- ・熱に弱い。
- ・少ない菌数でも発症することがある。

症状

- ・おおむね 12 時間～48 時間で発症する。
- ・激しい腹痛、下痢、嘔吐、38℃前後の発熱 など
- ・回復後、長期間菌を排出する場合がある。
- ・死亡率は 0.1～0.2% で、死因は内毒素によるショックであることが多い。

予防対策

- ・ 10℃以下の**低温管理**をする。
- ・ 食品の中心部まで十分に**加熱**(75℃ 1 分間以上)する。
(加熱調理した食品でも、加熱不十分や二次汚染が原因で食中毒になる場合も多い。)
- ・ まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム等で**殺菌**する。
- ・ 調理後は早めに食べる。
- ・ ペットに触れたあとは**よく手を洗う**。



(公社)鹿児島県薬剤師会 試験センター

TEL 099-253-8935

E-Mail bisei-ky@po.minc.ne.jp