

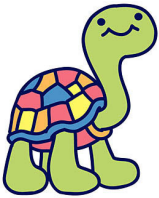
【保健環境研究センター9月だより ～サルモネラ食中毒にご注意～】

サルモネラは食中毒を引き起こす代表的な細菌の一つです。サルモネラ食中毒の事件数は今のような夏の時期に最も多く、奈良県でも同じ傾向が見られます（図）。



サルモネラは、哺乳類や鳥類、八虫類、両生類など多くの動物が持つており、家畜の腸内には常在菌として存在します。そのため、牛、豚、トリなどの食肉にはサルモネラが付着していることがあります。中でもニワトリは保菌率が高く、しばしば卵や肉も汚染され食中毒の原因となっています。また、汚染食材を扱った手や調理器具からの二次汚染によって、仕出し弁当や会席料理などの複合調理品もサルモネラ食中毒を引き起こすことがあります。

サルモネラに感染すると、12～48時間の潜伏期間の後に下痢、腹痛、悪寒、嘔吐などの症状が現れます。子どもや高齢者では、意識障害や菌血症、急性脱水症など重篤となる傾向があるので特に注意が必要です。サルモネラに感染しないためには、①食品は低温保存する（**菌をふやさない**）、②二次汚染を防ぐため調理器具や手指をよく洗う（**菌をつけない**）、③食品を十分加熱する（**殺菌する**）、という「**食品衛生の三原則**」をしっかりと守ることが大切です。



ところで、食品からだけでなくペットなどの動物から直接感染することがあります。特にミドリガメはサルモネラ保菌率が50～90%とも言われているので、水槽等の清掃時には手袋をするなど感染を防ぎましょう。そして、カメに限らず動物を触ったら必ず手洗いするよう心掛けて下さい。

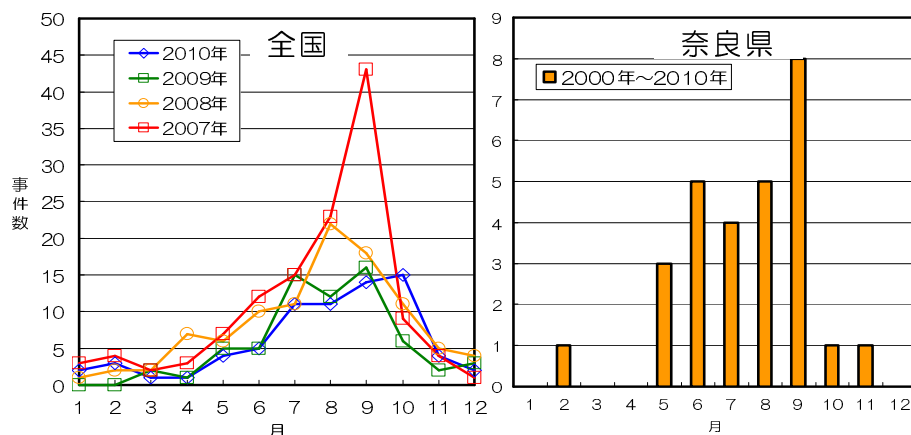


図. サルモネラ食中毒の発生状況
(全国集計は厚生労働省 食中毒統計より引用)

(細菌チーム 琴原 記)