

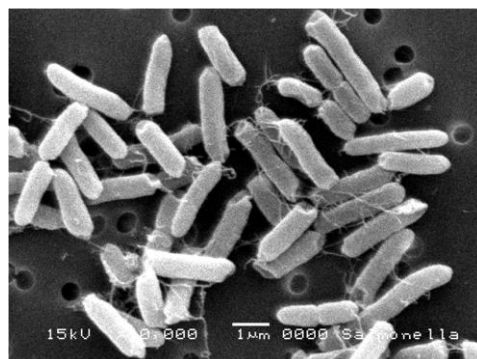
<特徴>

サルモネラ属菌は自然界に広く分布しており、哺乳類、鳥類、爬虫類などが保菌しています。特に家畜の腸管内では、常在菌として保菌していることが知られています。

鶏卵および鶏肉がサルモネラ属菌による食中毒の原因としてもっとも重要な位置を占めていますが、その他の家畜の肉や魚介類なども原因となります。爬虫類等のペットをはじめとした保菌動物を介して食品を汚染する場合があります。

サルモネラ属菌は乾燥に強い菌であり、土壌や冷凍環境中であっても数年間生存すると考えられています。

また、小児および高齢者はサルモネラ属菌の感受性が高く、少量の菌でも発症する可能性があります。



<食品安全委員会事務局資料>

<過去の原因食品>

卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。

また、二次汚染による各種食品も原因となっている。

<症状>

潜伏期間は通常、8時間から48時間とされていますが、3日から4日後の発症も珍しくありません。主な症状は腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、嘔吐ですが、小児では意識障害、痙攣および菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があります。また、死亡例も報告されています。

<対策>

- ・加熱が必要な卵・肉・魚介類などは、中心まで十分に加熱しましょう。
- ・卵・肉・魚介類などの生鮮食品は新鮮なものを購入し、冷蔵庫に入れて保存し、早めに食べましょう。
- ・生の卵・肉・魚介類にさわったら、よく手を洗いましょう。
- ・生の卵・肉・魚介類に使った調理器具は、使い終わったらすぐに洗浄・消毒しましょう。
- ・小児や高齢者には、加熱不足の卵・肉などを出さないようにしましょう。
- ・ペット等の動物が食品や食器にふれないようにしましょう。また、動物に触れた後はよく手を洗いましょう。