

サルモネラによる食中毒発生状況

サルモネラは下痢、腹痛、発熱、嘔吐を主症状とする感染型食中毒菌の一つです。動物の腸管内、環境中に広く分布するため、汚染した肉や鶏卵が感染源となり食中毒を起こします。潜伏時間は8～48時間で、38～40の急な発熱、水様状の下痢が主な症状で、下痢は3～5日続くこともあります。サルモネラの発育至適温度は30～37で、この温度状態で保管される食品中でたやすく増殖しますが、5以下では増殖できません。食中毒の多くは鶏卵や食肉の加熱不足またはその二次汚染が原因であると言われています。サルモネラには多くの血清型がありますが、そのうち *Salmonella* Enteritidis は少ない菌量でも発症し、症状が重症化することも多く死亡事例もあります。

平成21年4月から24年3月までに埼玉県内で発生した事例について下表に示しました。夏の暑い時期はサルモネラ食中毒が毎年発生しています。予防対策のポイントは、

食品を十分に加熱すること（中心温度75 1分間以上）、食品と食材の保管は低温を心がけ、調理後の食品は速やかに食べること、肉や卵を取り扱った器具、調理台及び手指の十分な洗浄を心がけること等です。

埼玉県内のサルモネラ食中毒発生状況(H21.4～H24.3)

発生年月日	喫食者数	患者数	原因菌	原因推定食品	原因施設
H21.7.17	7人	6人	<i>S. serovar</i> 04	会食料理	飲食店
H21.8.23	不明	13人	<i>S. serovar</i> 04	会食料理	飲食店
H21.8.31	4人	4人	<i>S. serovar</i> 09	不明	不明
H22.9.21	12人	9人	<i>S. Mbandaka</i>	当該施設での食事	事業場
H22.10.31	66人	5人	<i>S. Enteritidis</i>	当該施設での食事	事業場
H23.1.22	1人	1人	サルモネラ属菌	不明	不明
H23.7.29	6人	5人	<i>S. Enteritidis</i>	不明	不明
H23.9.27	不明	3人	<i>S. Enteritidis</i>	不明	不明