


2023. 10. 11

サルモネラ食中毒が多発しています！

加熱不十分な卵や肉料理が原因で、下痢や腹痛、発熱などを発症するサルモネラ食中毒が全国で多発しています。

卵や肉は十分に加熱し、調理器具はしっかり洗浄するなど、正しい知識を身に付けて食中毒を防ぎましょう。

【卵が原因と疑われるサルモネラ食中毒事例】

発生 月日	発生 場所	原因 施設	原因 食品	概要
R5/ 8/14	長野県	弁当屋	卵とじ かつ丼	当該施設で調理された「卵とじかつ丼」を食べた3グループ7名が下痢、発熱、腹痛等を発症し、患者からサルモネラ菌が検出。卵の加熱が不十分であった可能性が推察された。
R5/ 7/17	広島県	中華 料理屋	天津飯、 唐揚げ、 担々麺等 	卵や肉を扱った調理器具の洗浄消毒不足や手洗いの不足により、調理場や調理器具にサルモネラが残存し、汚染した調理器具を使って加熱調理後にカットした食品や素手でトッピングした食品が汚染され、被害が拡大したと推察された。

【鶏卵中のサルモネラについて】

- ・鶏がサルモネラ菌をもっていると、まれにサルモネラ菌が卵の内部に取り込まれることがあります。汚染率は0.0029% (35,000個に1個程度)で、その菌数は数十個とされていますが、鶏卵を大量に割り置いたまま室温放置すると一気に汚染が拡大してしまいます。
- ・サルモネラ菌は乾燥に強く、調理器具等に残存した菌は徐々に減るものの、14日後でも生存していたデータがあります。

- ◎使用直前に使う分だけ割卵しましょう！
- ◎卵や肉はしっかり加熱！（75℃で1分以上）
- ◎調理器具はしっかり洗浄・消毒しましょう！



【松本市公式チャンネル】
<https://www.youtube.com/watch?v=eqpUrk9Lvss>

●内容に関するご意見・お問い合わせ先

- ・長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
 (電話:026-235-7155 FAX:026-232-7288 電子メール:shokusei@pref.nagano.lg.jp)
- ・最寄りの保健福祉事務所(保健所) 食品衛生相談窓口