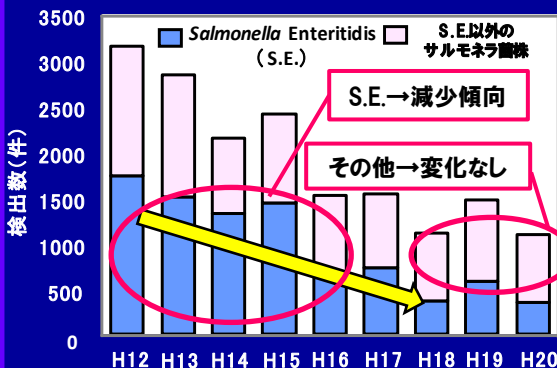


# 事例から読み解く サルモネラ食中毒

2003年、広島市で洋生菓子を原因食とする *Salmonella Enteritidis* (S.E.) による患者数386人の大規模食中毒が発生。残品のシュークリーム及び調理従事者からS.E.を検出。

原因として、原材料の汚染、サルモネラに感染した従事者の手指や使用器具の洗浄・消毒が不十分であったことから、この従事者の手指を介したS.E.汚染の可能性が考えられた。さらに、使い捨てのクリーム絞り袋を口金をつけたまま簡単に洗浄後、再使用していたことや、クリーム類が常温に長時間放置されていたことも大きな要因と考えられた。

サルモネラ属菌検出数(全国)



➤ S.E.は鶏卵に多い血清型で、サルモネラ食中毒の中で第一位を占めています。

(血清型: 細菌の細胞にある抗原の構造の違いに基づいて菌種をさらに細分する場合に、その抗血清に対応した細菌の型を血清型という。)

➤ 近年鶏へのS.E.ワクチン接種率が増加するにつれ、S.E.の検出数は劇的に減少。しかし、S.E.以外の血清型のサルモネラ菌はほとんど減少していません。

ポイント

- 卵の割り置きはしない!
- 器具の洗浄・消毒はしっかり!
- 原材料や製品の冷蔵、冷凍を徹底し、常温放置はしない!



2004年、秋田市でスッポン料理が原因とされるサルモネラ食中毒が発生(患者数10人)。患者便及び残品のスッポンの腸からサルモネラ属菌(*Salmonella Montevideo*, *Salmonella Typhimurium*)を検出。

原因は、施設での食品取扱の不備により、スッポンの腸管内のサルモネラ属菌が生食用に提供された内臓等を汚染したものと考えられた。

## サルモネラは鶏卵だけの菌ではありません!

平成20年 食中毒菌汚染実態調査(厚生労働省HPより)

サルモネラ菌は鶏卵だけでなく、肉類、スッポンなどのカメ類ウナギなどが保菌していることがあります。

ポイント

- 鶏卵・肉のほか、スッポンやウナギなどの食材にもサルモネラ菌がついている可能性があります。取扱いには十分に注意して下さい!
- 食材は十分に加熱しましょう!



食材	サルモネラ属菌陽性率
ミン千肉(鶏)	42.9%
鶏たたき	20.0%
ミン千肉(豚)	4.0%
ミン千肉(牛)	2.2%
馬刺し	1.3%
もやし	0.9%

2003年、熊本市で給食施設の給食を原因とした患者数170人の集団食中毒事件が発生した。提供された料理(「納豆あえ」および「青菜ピーナツあえ」)からS.E.検出。この2種類の和え物調理に共通して使用していたプラスチック製の桶は、普段卵の割り置きにも使用されており、使用後は洗浄のみで消毒は実施されていなかった。調理器具である桶による二次汚染の可能性が高いと考えられた。また、30℃前後の室温下で2時間弱放置されていたため、S.E.が増殖したと考えられた。

## 器具の洗浄・消毒不足や従事者の手指を介した二次汚染に注意!

調理器具や調理従事者の手指を介した集団食中毒事件が毎年多く発生しています。大規模食中毒にもなりやすいため、注意が必要です。

ポイント

- 使用後の器具は洗浄と消毒を行う!
- 卵や肉、魚など食材ごとに器具を使い分ける!
- 調理従事者はこまめに手洗いを行う!

