

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。潜伏時間は約8時間から48時間、発熱は38～40℃と急激で、水様状の下痢が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おります。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19年4月から21年7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、調理台およ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

発生日	喫食者数	患者	原因菌	原因推定食品	原因施設
平成19年 9月15日	5人	5人	<i>S. Enteritidis</i>	自家製弁当 (卵焼き、唐揚げ)	自宅
平成19年 9月24日	4人	3人	<i>S. Enteritidis</i>	出前寿司 (鮪、イカ、卵焼等)	飲食店
平成20年 7月11日	42人	21人	<i>S. serovar 08</i>	研修会の弁当	飲食店
平成21年 7月16日	7人	6人	<i>S. serovar 04</i>	会食料理	飲食店