

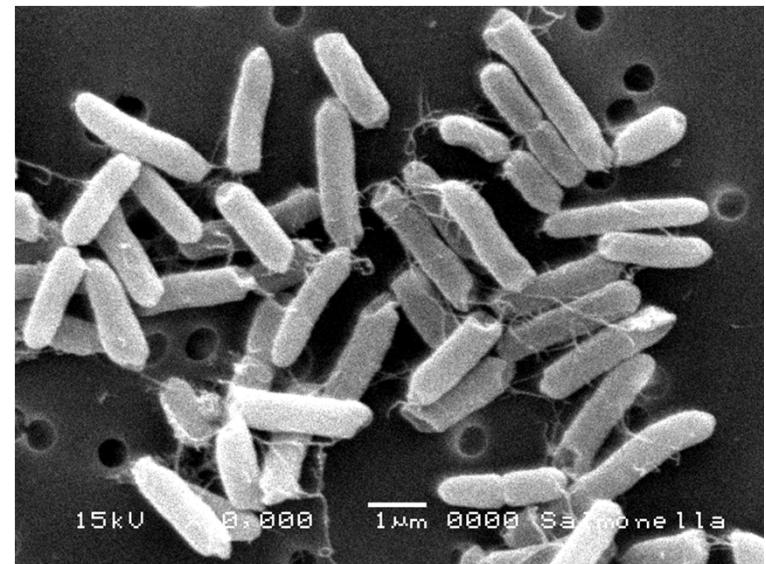
サルモネラ属菌による食中毒について

<特徴>動物の腸管、自然界(川、下水、湖など)に広く分布。生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。

<症状>潜伏期は6~72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

<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。二次汚染による各種食品。

<対策>肉・卵は十分に加熱(75°C以上、1分以上)する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。



電子顕微鏡写真。ほとんどが周毛性鞭毛を形成する桿菌。<食品安全委員会事務局 資料>