



サルモネラ属菌(*Salmonella spp*)による食中毒について

サルモネラ属菌(*Salmonella spp* 以下*S, s*と略)は、腸内細菌科に属する通性嫌気性の桿菌です。血清型別によって2,500種類以上の菌種にもおよび、人に病原性を示すものとして『感染症法』で第三類に分類される。腸チフスやパラチフスともっばら感染型食中毒の病因物質となる起因菌(*Salmonella Typhimurium*=*S, T*、*Salmonella Enteritidis*=*S, E*等)の3つに大別されています。これら*S, T*や*S, E*等の*S, s*が原因となる感染型食中毒は、戦後の1999年に825件、患者数11,888人(死亡者3人)を数えたのが最高です。

この年、国は、身近な食材で特に*S, E*の汚染率が高かった殻付き卵の賞味期限表示等を『食品衛生法』で義務付けました。また同年東京都の例では、『東京都保菌者検索事業』と称し、同じく感染力が強く死亡率の高い腸管出血性大腸菌(1999年は全国で8件の発生で患者数46人)を加えて散发患者の発生動向の調査、食品取扱従事者を対象とする無症状病原体保有者の調査を実施し、食中毒の未然防止、散发型食中毒の早期発見に努めるようになりました。

それ以降、*S, s*による食中毒の発生は減少傾向に転じ、2012年~2021年までの10年間では278件の発生で患者数8,071人(死亡者1人)という結果でした。この死亡者1人は、昨年5月、下記の新聞報道によると沖縄県内で発生したもので、症状によっては死亡にも至る*S, s*について改めて復習しましょう。

沖縄県保健医療部業務課は2021年5月1日、名護市の特別養護老人ホーム「KY」で*S, s*による食中毒が発生し、80代の男性1人が死亡したと発表した。4月13日に同ホームで調理した給食の春雨の和え物を食べた11人が下痢や発熱等の食中毒症状を示し、5人が入院した。県内での食中毒による死亡は*2011年以来。北部保健所は同ホームの調理施設を5月1日~2日の2日間の営業停止とした。『沖縄新報・5/2』

食品衛生ニュース通巻40号(第4巻5号)2022年5月一部掲載

*:『厚生労働省の食中毒統計資料』によると沖縄県内で起きた合計2人の死亡事件の病因物質はいずれも*S, s*で、

- ①1月1日、家庭内で調理した昆布の煮物を11人が喫食、うち88歳の女性1人、病因物質*S. Weltevreden*。
- ②11月23日、家庭内で卵掛けご飯を食べたとされる8歳男児1人、病因物質*S, E*で死亡しています。

*S, s*の生息環境と特徴

家畜やニワトリ等の腸管、河川、下水道等、自然界に広く生息し、比較的熱に弱く75℃60秒以上の加熱で死滅しますが、乾燥に強い特徴があります。

汚染された卵や食肉等を始めとしてウナギやスポン等、多種の食品が食中毒の原因となります。

発症までの潜伏時間は菌種により様々で概ね8~48時間です。症状は悪心、腹痛、下痢、嘔吐、発熱、頭痛等。

一旦腸管内に入り増殖すると健康保菌者として長期間排菌してしまうことがあります。このため特に食品関係に携わる方は一般的にはいずれも『感染症法』で三類感染症に分類される腸管出血性大腸菌、赤痢菌や、どちらも*S, s*に属している腸チフス、パラチフスと一緒にセットされた検便検査を受け、駆逐を確認しておくことが大切です。

以上『食品衛生の窓』(東京都食品保健局刊)を主に引用
また、食品衛生ニュース2021年3月第25号(第3巻3号)『検便検査でサルモネラが陽性となったんですが』も参照下さい。

予防方法

- 1)卵や食肉等に触れた手指や調理器具は、都度洗浄消毒する。
- 2)卵や食肉は新鮮なもの(期限内)を購入し、購入後は冷蔵保管(10℃以下または4℃以下)する。
- 3)卵を生食する場合は、期限内に使用する。
- 4)割卵後は直ちに調理する。**卵の割置きは絶対しないこと!**
- 5)調理時は食品の中心部まで熱が通るように十分加熱する。
- 6)検便(細菌検査)を励行する。
- 7)ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の駆除を行う。

