

・予防接種専用0時間
毎週水曜日を除く午後1:30~2:00
今月は特別な予定は入っていません。

袋詰め業者さんに
販売された
各会社で
カット加工
工を納め
様々な商
品名を納
けて販売
されるた

Table with 4 columns: 対象品名, 販売者, 対象品名, 販売者. Lists various food products and their distributors.

サルモネラ菌の特徴
サルモネラは、熱に弱く、60度15分
で死滅します。また酸にも弱く、生存の限界
はpH4.5です。一方、乾燥や低温には強
く、冷蔵庫内でも長期間生存します。さら
に、ペットや家畜(特に鶏)が保菌してい
る場合があります。どのくらいの菌で発症す
るかはまだまちまちですが、小児ではより少
量の菌で発症することがわかっています。
潜伏期は10~30時間(平均17時間です)。

サルモネラ食中毒
サルモネラ菌は、腸炎
ピブリオと並んで、代
表的な食中毒の原因菌
で、平成元年から毎年
増加傾向を示していま
す。サルモネラには、約
2000種の仲間があ
り、そのうち約100種
が食中毒の原因とな
ります。中でもサルモネ
ラエンテリディスは、
その代表菌種で、サル
モネラ食中毒の60%
70%を占めています。
食中毒の原因菌種は、これとは別の型でし
た。

Table showing food poisoning statistics for 8th and 9th years. Columns include rank, item name, and number of cases.

サルモネラ食中毒の原因食
原因食としては、鶏卵、食肉、牛乳など
が上げられますが、中でも日本では生で
食べる習慣がある卵が注目されています。
鶏卵がサルモネラ菌に汚染される経路に
は、産卵時にすでに卵内にサルモネラ菌が
認められる場合と、表面に糞便等と共に
付着した菌が、卵殻を通過して卵内に侵
入する場合とがあります。前者の場合
は卵が卵巣内にある間に感染するよう
ですが、その頻度は低く、菌数も少ない様
です。新鮮な卵には菌の増殖を抑制する
因子が含まれているそうです。一方、卵殻
通過による汚染ですが、卵殻を水洗いす
ると菌は卵内に入りやすくなり、また
空気の入っている頭の方を上にして保管
すると菌が増殖しやすくなり、卵内への移行も
早いそうです(北里大学・由口文章先生の
HPより引用)。

サルモネラ食中毒の症状
基本的には急性胃腸炎で、主な症状は、
嘔吐、激しい腹痛、下痢、38度前後の発熱
が主なものです。小児では、血便が見られ
ることもあります。通常1~4日で軽快し
ますが、希に菌血症、骨髄炎、関節炎など
が見られ、死亡率は0.1~0.2%と言わ
れています。

サルモネラ食中毒対策
今回のイカ菓子の場合別として、サル
モネラ菌による食中毒対策は、一般的に
注意として、左記の清潔・迅速・温度管理
をきちんと守ることが出発点となります。
生の肉、卵などを扱った後や用便後な
どは特に手をよく洗う。
調理の時は、食品を十分加熱する。ま
た、食肉の生食は避ける。
食品中で菌が増殖するのを抑えるた
め、10度以下の低温で食品を保存する。
生の肉を扱ったまな板、包丁などは、
使用後によく洗い、他の食品に菌を移さな
いようにする。
更にサルモネラ食中毒の原因として最も

多い卵の扱いについて、次の点にご留意下
さい。
卵の扱い方について
卵は、きれいでひび割
れない新鮮なもの(期限
表示のあるものは日付を
確認して)を購入してくだ
さい。卵を割って平らな皿
の上に乗身を置いたとき、古い卵ほど黄身
は平らに白身は薄くなります。
購入後はすぐに冷蔵庫に入れ、期限表
示内で、できるだけ早く消費して下さい。
生卵を扱ったボールや器具は1回毎に
洗い、熱湯消毒後に使うようにして下さい。
できるだけ生で食べずに、充分に加熱
したものを食べるようにして下さい。
生で使う場合には、殻の割れてい
たりひびの入った卵を避け、できるだけ新
鮮なものを、食べる直前に殻を割って使う
ようにして下さい。

自家製マヨネーズではいくつかの事故
例が報告されています。生食と同様の注意
を払い、1回で使い切るようにして下さい。
老人、乳幼児、妊娠中の女性、免疫機
能が低下している人などは、生卵は避ける
方が無難です。
食べ残した卵料理は、時間がたつてし
まった時には、思い切って捨てましょう。

今回は、サルモネラによる食中毒を取り
上げてみました。今年ももう5月、来月は
梅雨入り、食中毒の季節です。基本的な
対処方はどの食中毒でもほぼ同じですの
で、上述した事を是非参考にして下さい。
なお、今回はインターネットに公開され
ている情報を参考にまとめてみました。紙
面の関係で、参照サイトは省略します。詳
しくはHPで公開しております。院内報をこ
覧下さい。また、イカ菓子に関する情報を
提供している厚生省のサイトも現在第8報
と新しい情報が入る度に頻りに更新され
ていきます。こちらにも参照ください。

新聞報道などです。これに存じの事と思
います。乾燥イカ菓子によるサルモネラ食
中毒は、全国で500名以上、福島県でも
200名以上の患者さんが報告され、原因と
なっている製品の回収が順調に進まない事
もあり、被害が更に拡大する事が懸念さ
れています。そこで
今月はこの問題と
サルモネラ菌によ
る食中毒を取り上
げてみました。
イカ菓子による食
中毒について
川崎市における
「パリパリイカ」を
原因としたサルモ
ネラ食中毒に端を
発し、全国的な広
がりを見せた事件
は、青森県の某水
産加工会社が出
荷している乾燥イ
カが原因であるこ
とがわかりました
問題は、この会社
は、乾燥イカは、
複数の業者から
袋詰め業者さん
に販売され、各
会社でカット加
工を経て、様々
な商品名で販売
されています。

サルモネラ食中毒の原因食
原因食としては、鶏卵、食肉、牛乳など
が上げられますが、中でも日本では生で
食べる習慣がある卵が注目されています。
鶏卵がサルモネラ菌に汚染される経路に
は、産卵時にすでに卵内にサルモネラ菌が
認められる場合と、表面に糞便等と共に
付着した菌が、卵殻を通過して卵内に侵
入する場合とがあります。前者の場合
は卵が卵巣内にある間に感染するよう
ですが、その頻度は低く、菌数も少ない様
です。新鮮な卵には菌の増殖を抑制する
因子が含まれているそうです。一方、卵殻
通過による汚染ですが、卵殻を水洗いす
ると菌は卵内に入りやすくなり、また
空気の入っている頭の方を上にして保管
すると菌が増殖しやすくなり、卵内への移行も
早いそうです(北里大学・由口文章先生の
HPより引用)。

サルモネラ食中毒
サルモネラ菌は、腸炎
ピブリオと並んで、代
表的な食中毒の原因菌
で、平成元年から毎年
増加傾向を示していま
す。サルモネラには、約
2000種の仲間があ
り、そのうち約100種
が食中毒の原因とな
ります。中でもサルモネ
ラエンテリディスは、
その代表菌種で、サル
モネラ食中毒の60%
70%を占めています。
食中毒の原因菌種は、これとは別の型でし
た。

サルモネラ食中毒
サルモネラ菌は、腸炎
ピブリオと並んで、代
表的な食中毒の原因菌
で、平成元年から毎年
増加傾向を示していま
す。サルモネラには、約
2000種の仲間があ
り、そのうち約100種
が食中毒の原因とな
ります。中でもサルモネ
ラエンテリディスは、
その代表菌種で、サル
モネラ食中毒の60%
70%を占めています。
食中毒の原因菌種は、これとは別の型でし
た。

サルモネラ食中毒の原因食
原因食としては、鶏卵、食肉、牛乳など
が上げられますが、中でも日本では生で
食べる習慣がある卵が注目されています。
鶏卵がサルモネラ菌に汚染される経路に
は、産卵時にすでに卵内にサルモネラ菌が
認められる場合と、表面に糞便等と共に
付着した菌が、卵殻を通過して卵内に侵
入する場合とがあります。前者の場合
は卵が卵巣内にある間に感染するよう
ですが、その頻度は低く、菌数も少ない様
です。新鮮な卵には菌の増殖を抑制する
因子が含まれているそうです。一方、卵殻
通過による汚染ですが、卵殻を水洗いす
ると菌は卵内に入りやすくなり、また
空気の入っている頭の方を上にして保管
すると菌が増殖しやすくなり、卵内への移行も
早いそうです(北里大学・由口文章先生の
HPより引用)。

サルモネラ食中毒の症状
基本的には急性胃腸炎で、主な症状は、
嘔吐、激しい腹痛、下痢、38度前後の発熱
が主なものです。小児では、血便が見られ
ることもあります。通常1~4日で軽快し
ますが、希に菌血症、骨髄炎、関節炎など
が見られ、死亡率は0.1~0.2%と言わ
れています。

サルモネラ食中毒対策
今回のイカ菓子の場合別として、サル
モネラ菌による食中毒対策は、一般的に
注意として、左記の清潔・迅速・温度管理
をきちんと守ることが出発点となります。
生の肉、卵などを扱った後や用便後な
どは特に手をよく洗う。
調理の時は、食品を十分加熱する。ま
た、食肉の生食は避ける。
食品中で菌が増殖するのを抑えるた
め、10度以下の低温で食品を保存する。
生の肉を扱ったまな板、包丁などは、
使用後によく洗い、他の食品に菌を移さな
いようにする。
更にサルモネラ食中毒の原因として最も

多い卵の扱いについて、次の点にご留意下
さい。
卵の扱い方について
卵は、きれいでひび割
れない新鮮なもの(期限
表示のあるものは日付を
確認して)を購入してくだ
さい。卵を割って平らな皿
の上に乗身を置いたとき、古い卵ほど黄身
は平らに白身は薄くなります。
購入後はすぐに冷蔵庫に入れ、期限表
示内で、できるだけ早く消費して下さい。
生卵を扱ったボールや器具は1回毎に
洗い、熱湯消毒後に使うようにして下さい。
できるだけ生で食べずに、充分に加熱
したものを食べるようにして下さい。
生で使う場合には、殻の割れてい
たりひびの入った卵を避け、できるだけ新
鮮なものを、食べる直前に殻を割って使う
ようにして下さい。

Logo with a cross and text: 吉内科小児科ニュース

今月のテーマ
サルモネラ
TEL: 0243-22-6666

サルモネラ食中毒の原因食
原因食としては、鶏卵、食肉、牛乳など
が上げられますが、中でも日本では生で
食べる習慣がある卵が注目されています。
鶏卵がサルモネラ菌に汚染される経路に
は、産卵時にすでに卵内にサルモネラ菌が
認められる場合と、表面に糞便等と共に
付着した菌が、卵殻を通過して卵内に侵
入する場合とがあります。前者の場合
は卵が卵巣内にある間に感染するよう
ですが、その頻度は低く、菌数も少ない様
です。新鮮な卵には菌の増殖を抑制する
因子が含まれているそうです。一方、卵殻
通過による汚染ですが、卵殻を水洗いす
ると菌は卵内に入りやすくなり、また
空気の入っている頭の方を上にして保管
すると菌が増殖しやすくなり、卵内への移行も
早いそうです(北里大学・由口文章先生の
HPより引用)。

卵の扱い方について
卵は、きれいでひび割
れない新鮮なもの(期限
表示のあるものは日付を
確認して)を購入してくだ
さい。卵を割って平らな皿
の上に乗身を置いたとき、古い卵ほど黄身
は平らに白身は薄くなります。
購入後はすぐに冷蔵庫に入れ、期限表
示内で、できるだけ早く消費して下さい。
生卵を扱ったボールや器具は1回毎に
洗い、熱湯消毒後に使うようにして下さい。
できるだけ生で食べずに、充分に加熱
したものを食べるようにして下さい。
生で使う場合には、殻の割れてい
たりひびの入った卵を避け、できるだけ新
鮮なものを、食べる直前に殻を割って使う
ようにして下さい。

自家製マヨネーズではいくつかの事故
例が報告されています。生食と同様の注意
を払い、1回で使い切るようにして下さい。
老人、乳幼児、妊娠中の女性、免疫機
能が低下している人などは、生卵は避ける
方が無難です。
食べ残した卵料理は、時間がたつてし
まった時には、思い切って捨てましょう。

今回は、サルモネラによる食中毒を取り
上げてみました。今年ももう5月、来月は
梅雨入り、食中毒の季節です。基本的な
対処方はどの食中毒でもほぼ同じですの
で、上述した事を是非参考にして下さい。
なお、今回はインターネットに公開され
ている情報を参考にまとめてみました。紙
面の関係で、参照サイトは省略します。詳
しくはHPで公開しております。院内報をこ
覧下さい。また、イカ菓子に関する情報を
提供している厚生省のサイトも現在第8報
と新しい情報が入る度に頻りに更新され
ていきます。こちらにも参照ください。

多い卵の扱いについて、次の点にご留意下
さい。
卵の扱い方について
卵は、きれいでひび割
れない新鮮なもの(期限
表示のあるものは日付を
確認して)を購入してくだ
さい。卵を割って平らな皿
の上に乗身を置いたとき、古い卵ほど黄身
は平らに白身は薄くなります。
購入後はすぐに冷蔵庫に入れ、期限表
示内で、できるだけ早く消費して下さい。
生卵を扱ったボールや器具は1回毎に
洗い、熱湯消毒後に使うようにして下さい。
できるだけ生で食べずに、充分に加熱
したものを食べるようにして下さい。
生で使う場合には、殻の割れてい
たりひびの入った卵を避け、できるだけ新
鮮なものを、食べる直前に殻を割って使う
ようにして下さい。