

サルモネラ属菌食中毒について

1. サルモネラ属菌による食中毒発生状況(過去5年間)

令和7年8月22日現在

	R3		R4		R5		R6		R7(速報値)	
	事件数	患者数	事件数	事件数	患者数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
全国	8	318	22	698	25	655	21	384	—	—
松山市	0	0	0	0	0	0	1	54	2	51
※	(1)	(34)	(6)	(53)	(4)	(43)	(9)	(171)	(5)	(76)
愛媛県	0	0	1	16	0	0	1	11	2	108
※	(5)	(109)	(6)	(62)	(6)	(48)	(4)	(36)	(7)	(192)

※()内は各年における食中毒全体の件数

2. サルモネラ属菌の特徴

サルモネラは家畜及び野生動物の腸管、自然界(河川、湖、下水)に広く分布しています。生肉、特に鶏肉と鶏卵を汚染することが多く、さらに乾燥に強いのが特徴です。

3. サルモネラ属菌食中毒の症状

潜伏期間は通常6～72時間で、主な症状は激しい下痢、腹痛、発熱です。下痢については、軟便及び水様便が多いですが、重症の場合には粘血便が見られることもあります。また、症状が治まってもしばらくの間、保菌者となる場合もあります。

4. 原因食品

卵やその加工品、食肉、うなぎ、いか乾製品などの他、これらの食品・食材の不適切な取扱いにより、二次汚染された食品が原因となる事例が多く見られます。

また、食品とは別に、ペットとして飼われている犬や猫、カメなどの爬虫類も感染の原因とることがあります。

5. サルモネラ属菌食中毒対策

- (1) 調理をする前、食材を取り扱った後など、必ず手を洗う。
- (2) 卵を生食するときは、新鮮なものを選んで期限内に食べる。
- (3) 中心部まで十分な加熱(75℃以上1分間以上)を行う。
- (4) 調理器具や容器を使い終わった後は、速やかに洗浄と消毒を行う。
- (5) 害虫駆除対策を実施する。