

サルモネラ脳症で9歳児死亡（生卵が疑われる）

今年、7月10日東大阪市は、市内の小学4年生女児（9歳）がサルモネラによる食中毒で死亡したと発表しました。女児は4月8日朝に下痢や腹痛を起こし入院。意識不明が続きましたが、7月9日脳症で死亡しました。女児の家庭では4月7日朝に卵を購入、女児はその日の夜に生で食べた。4月9日昼に卵1つを生で食べた妹も発症し、サルモネラを検出しましたが入院せずに治癒しました。

また、7月初旬、大分県の保育園で園児39名が発熱・下痢などのサルモネラによる食中毒を起こしました。原因食品は給食で提供されたメロンで、調理器具等からの二次汚染が疑われています。

8月9月はサルモネラ食中毒が多発する季節です。食中毒の発生防止に努めましょう。

サルモネラ食中毒の特徴



【卵の中にサルモネラ】

サルモネラは家畜や家禽などの腸管に存在しています。鶏の腸管に存在して生まれてくる卵の表面を汚染していたサルモネラが、80年代の半ばから卵の中に入り込むようになりました。その結果、生卵や卵を使った料理、ケーキなどで食中毒が多く発生しています。

【調理には鮮度の良い卵の使用】

卵の中にサルモネラが入る割合は、3000個に1個程度と言われています。たとえ卵に菌が入っていても、鮮度の良いものは食中毒を起す菌数になっていません。古くなったり、割れた卵は急速にサルモネラが増殖します。卵に表示してある消費期限は、生食できる期間です、期限の切れたものは十分加熱して使用するようにしてください。ただし、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は、鮮度の良いものであっても、卵の生食を避けるようにしましょう。

【原因となった食品】

生卵入りとろろ汁、オムレツ、玉子焼き、自家製マヨネーズ、ティラミスなどの鶏卵を原料として、十分な加熱工程のない食品。うなぎやすっぽん、レバ刺、牛肉のたたきなど。

食中毒を予防するために

サルモネラ食中毒の症状は、5時間から72時間の潜伏期間の後、38℃以上の発熱、腹痛、下痢(まれに血便あり)等を起こします。食中毒予防には下記の項目に注意してください。

- ① 食肉、卵などを取り扱う専用の容器を用意し、取り扱った手指や調理器具は、十分洗浄・消毒すること。(二次汚染防止)
- ② 卵は新鮮なものを購入し、使用する。購入後は冷蔵保管し、生食の場合は消費期限内に消費する。(増やさない)
- ③ 割卵後は直ちに調理して早めに食べる。卵の割置きは絶対にしない。(増やさない)。
- ④ 肉や卵などの食品は、十分に加熱する。(殺菌する)

