



～ サルモネラ属菌による食中毒 ～

サルモネラ属菌による食中毒は令和5年度に25件の報告が厚生労働省から発表されています。

原因食品としては、仕出し弁当や配達弁当等が報告されています。

サルモネラ属菌による食中毒は、卵・肉（鶏・豚・牛）などの食品の加熱不足や、食品取扱者や調理器具等を介しての食品の二次汚染により発生します。

またカメ・ウナギなども保菌し、ペットとしてカメを飼っている人が感染して、サルモネラ症になった事例もあります。



【サルモネラ属菌等の食中毒を予防するには】

- ・ 十分な加熱を行う（中心温度 75℃ 1分間）
- ・ 食肉用の調理器具を使用し、他の食材用調理器具と分ける
- ・ 食肉処理後の調理器具、容器の洗浄・消毒を行う
- ・ 食肉を扱った後は必ず手を洗う
- ・ ペットと触れ合った後は必ず手を洗う

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理に取り組まなければいけません。HACCPに沿った衛生管理は、食中毒を起こさない為の管理方法や管理項目があります。

また定期的に検便検査を行うことで、サルモネラ属菌等食中毒菌の感染を発見することができます。定期的に受けるようにしましょう。

おいしい食事を楽しんでもらうためにも正しく予防して

「安全な食」を提供しましょう

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター

北九州本所

〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4F

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002