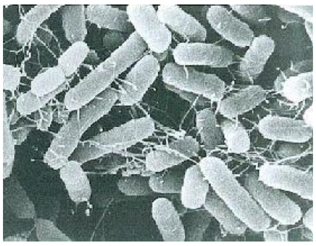
町田市保健所

食べものミミより情報

2024
夏号
Vol. 52

過去の問題？？
サルモネラ食中毒



サルモネラ属菌
東京都保健医療局「食品衛生の窓」
ホームページから引用

サルモネラ属菌による食中毒は、1980年代から1990年代にかけて多く発生しました。その後、法令の改正などにより大幅に食中毒事件数は減少しました。

しかし、コロナ禍が明けた2023年。町田市ではサルモネラ属菌による食中毒が発生してしまいました。今回は、サルモネラ属菌について理解して対策をしましょう。

【サルモネラ属菌とは】

特徴	鶏、豚、牛などの動物の腸管や河川、下水など自然界に広く分布しており、2500種類以上もの血清型が知られています。
原因	主に卵、食肉（特に鶏肉）が原因となります。スッポン、ウナギなども原因となることがあり、また、汚染された食品取扱者や器具などから汚染された食品（二次汚染）によることがあります。その他、保菌しているネズミやペット動物を介して食品を汚染する場合があります。

1999年と2023年の細菌性食中毒病因物質上位（全国）

１９９９年	病因物質（細菌）	２０２３年	病因物質（細菌）
１位	サルモネラ属菌（８２５件）	１位	カンピロバクター（２１１件）
２位	腸炎ビブリオ（６６７件）	２位	ウエルシュ菌（２８件）
３位	カンピロバクター（４９３件）	３位	サルモネラ属菌（２５件）

食品の取扱いで注意すべきポイントはウラ面で確認しましょう！！

【コラム】卵に表示されている賞味期限とは？

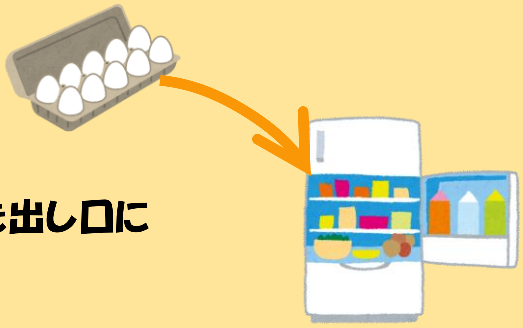
生食用のものは、生食しても食品衛生上の問題が生じることがなく、卵の品質の保持が十分に可能である期間が書かれています。

賞味期限が過ぎた卵は十分に加熱調理して食べてください。

食品の取扱い注意ポイント

サルモネラ食中毒対策を確認しましょう！

購入・保存するとき



卵はヒビ割れなどがない新鮮なものを購入し、
すぐに冷蔵（10℃以下）で保管しましょう。
凍結するとヒビ割れしてしまうため、冷気の吹き出し口に
卵を置かないようにしましょう。

調理するとき

ヒビ割れしている卵は、加熱調理して食べましょう。
卵を割った後は、すぐに調理しましょう。

卵の割り置きをしないこと！！

食肉や卵など調理するときは、中心部までじゅうぶんに加熱しましょう。
（目安：中心部が75℃以上で1分以上）
食肉や卵などを取り扱ったあとは、じゅうぶんに手を洗い、調理器具等は洗浄、
消毒しましょう。

食べるとき

できあがった料理はすぐに食べましょう。
卵を生食するときは、ヒビ割れしていない期限内のものを食べましょう。

食中毒予防の３原則

手洗い　二次汚染防止　温度管理　すぐ食べる　十分な加熱　洗浄・消毒

食中毒原因菌等を「つけない！」「ふやさない！」「やっつける！」

■発行：町田市　■編集：町田市保健所 生活衛生課 食品衛生係
東京都町田市中町2-13-3 保健所中町庁舎　電話：042-722-7254（直通）　FAX：042-722-3249