



今年の夏は災害級の酷暑に始まり、豪雨被害、台風被害、地震被害と沢山の困難に見舞われました。被害にあわれた全ての皆様に心よりお見舞い申し上げます。ここ最近、すっかりと涼しく毎日が過ごしやすくなりました。これ以上自然災害が起こらず、穏やかな秋になるよう祈らずにはられません。

☆☆サルモネラ菌 注意報！☆☆

お隣の国、韓国で給食に出されたチョコレートケーキが原因のサルモネラ食中毒で2千人を超える患者さんが発症したと、大きなニュースになっていましたね。厚生労働省の資料によると、2018年度の日本で届けられている年間サルモネラ食中毒の患者数は1183名なので、どれほど大きな食中毒事件かがわかります。死亡者などが出ていないようなのが、不幸中の幸いかと思います。そこで、今回は改めて、サルモネラ食中毒について調べてみました！！

■特徴は??

サルモネラはもともと、牛や鶏、豚などの動物の腸内に存在する細菌で、肉に加工する際、肉に付いてしまうことがあります。また、鶏卵の表面や内部に菌が付いていることもあります。若齢者や高齢者等の抵抗力の弱い方は、少数の菌量でも症状がでることがあり、特に注意が必要です。乾燥に強い菌です。

■症状は??

潜伏期は6~72時間ほどです。嘔吐、腹痛で始まり、その後38℃前後まで発熱し、下痢を繰り返します。これらの症状は3~4日続きますが、1週間以上に及ぶこともあります。小児や高齢者では、菌血症を起こすなど重症化しやすく、回復も遅れる傾向があるので注意が必要です。長期にわたり保菌者となることもあります。

■対策は??

- ・卵は冷蔵保存し、割ったら早めに食べましょう。
- ・調理器具は良く洗い、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム(0.02%)、消毒用エタノールなどで消毒しましょう。
- ・肉類や卵を生で食べることは控え、よく加熱しましょう(75℃、1分以上)。
- ・生肉を扱ったあとは、手洗い・手指消毒をしてから他の食品を扱うようにしましょう。
- ・肉と他の食品は調理器具や容器を分けて処理や保存をしましょう。
- ・調理の前や排便の後は、きちんと手洗い・手指消毒をしましょう
- ・トイレ内、特に水洗レバーや便座、ドアノブなどは、消毒用エタノールなどでこまめに消毒しましょう。



—— 出典：厚生労働省HP ——

ふけんせいかんせん

不顕性感染にご注意!!

不顕性感染とは、食中毒菌に感染しているのに本人に症状がなく、排便しつづけることです。食中毒が発生するきっかけになる可能性があります。本人に症状がまったくないため検査によってしか発見できません。健康な人が働く大量調理施設で、検便検査を行う目的のひとつはこの不顕性感染を見つけ出すことです。サルモネラ菌でも不顕性感染の例が多数報告されています。

大量調理施設衛生管理マニュアルでは月1回以上の腸内細菌検査を推奨しておりますが、この不顕性感染を見つけ出すためには月2回行うほうが安心です。

アーテックでは毎月の腸内細菌検査の取扱いもありますので、

ご心配な方はアーテックフリーダイヤル『0120-842581』までお気軽にお問い合わせください。