

## 鶏肉とサルモネラ属菌について

平成21年2月3日付け朝日新聞並びに読売新聞に、国産鶏肉のサルモネラ属菌に関する記事が掲載されましたが、サルモネラ属菌は、熱に弱く、75℃以上で1分以上加熱すれば、死滅するので、調理の際、十分加熱していただければ安全です。

また、行政サイドからも次のとおりお知らせされているところです。

### サルモネラ属の細菌とは

サルモネラ属の細菌は、食中毒を起こすものとそうでないものを含め、多数の血清型があり、広く自然界に生息しているものです。この細菌は、鶏、豚、牛、犬、猫などの多くの動物の腸管に保有している個体もあります。食材としては、色々な食品に付着し、食肉（鶏肉）等も汚染されていることがあると広く言われております。

### 食品安全委員会から国民の皆様へ

#### サルモネラ属菌による食中毒について

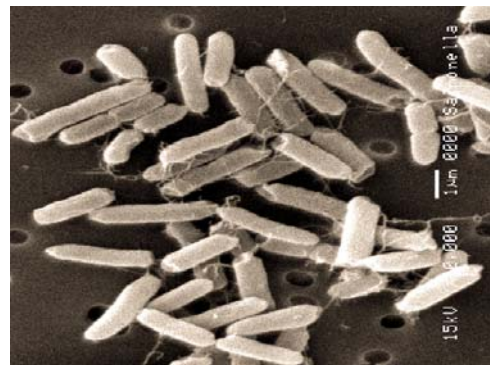
＜特徴＞動物の腸管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布。

生肉、特に鶏肉と卵を汚染することが多い。乾燥に強い。

＜症状＞潜伏期は6～72時間。激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。長期にわたり保菌者となることもある。

＜過去の原因食品＞卵、またはその加工品、食肉（牛レバー刺し、鶏肉）、うなぎ、すっぽん、乾燥イカ菓子など。二次汚染による各種食品。

＜対策＞肉・卵は十分に加熱（75℃以上、1分以上）する。卵の生食は新鮮なものに限る。低温保存は有効。しかし過信は禁物。二次汚染にも注意。



電子顕微鏡写真。ほとんどが周毛性鞭毛を形成する桿菌。

＜食品安全委員会事務局 資料＞

### 農林水産省から国民の皆様へ

農林水産省からも従来からウェブサイト「十分に加熱して食べていただくよう」に呼びかけています。

農林水産省 HP（食中毒予防のポイント等）

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/foodpoisoning.html>