

## 特集：サルモネラ属菌について

## 巻頭言

あまり批判はしたくはありませんが、如何に既存のマスコミが政権寄りで国民とピントがずれているかを物語る意見が日経新聞に掲載されていたので、紹介したいと思います。7月26日のDeep Insight という欄のものです。

まず今回の参議院選挙の結果を「参政党」「国民民主党」の躍進含め、すべて「ポピュリズム」と決めつけて論評をスタートするところです。確かに一部にはそうした傾向の人も入っていることは確かです。しかし参政党と国民民主の比例得票数は約1500万票で、この数字は得票数の約25%で選挙に行った人の4人に1人が投票していることになります。これを「民意」ではなく「ポピュリズム」と言ってしまうことに逆に恐ろしさを感じます。次に、これは全く意味不明ですが、日本での排外主義の発現がドイツと比べて相当早いと云っているのです。「ドイツは人口の10%が移民を越えた段階で排外主義が現れ、日本はまだ3%に過ぎない」と云ってるのですが、先ずなぜドイツと比べる必要があるのか？国民性も文化も歴史も何もかも違う国となぜ比べる必要があるのか？さらにこの10%って何か世界の標準基準の様な数字なのか？なぜ3%が早いのか？さも正し気なことを言っているようですが、本当に全く理解できません。そして、外国人が増えているのは「特定技能1号」と呼ばれる介護、建設、農業の分野で、人手不足の分野に限られて問題は無いかのようなことを言っていますが、そんなことは百も承知で、問題はその後です。「技能実習制度」と共に日本に居られるのは5年と決まっているのですが、実際にはその先に別の資格に変わり長期滞在に成ったり、中には失踪して居場所が分からないまま永住のような状態になったりと、「短期受入れ」が本来の制度であるはずが、なし崩し的に長期滞在、不法滞在の様な事に成っているのです。このことは国もマスコミも当然知っているはずなのに、真正面から取り上げず、問題にしてこなかったのです。最後にこの「ポピュリズム」の原因は、日本人が貧困となり、その不満のはげぐちが外国人に向いていると結論付けています。この人は、ほんとにこれが主の原因とっているのでしょうか。だとしたら、あまりにも国民を馬鹿にしていると思います。

今回の選挙の結果は「ポピュリズム」ではなく、「国民のこの国の将来に対する漠然とした不安」の表れだと思えます。この不安を引き起こしている原因が今までの政治であるにも関わらず、既成政治はその不安を全く理解しようとしないうし全く解決できないし、さらにこの政治をこれからも続けるのかと言う国民の不満の表れだと感じます。

ちょっと長くなってしまったので、まだ書き足りないのですが終わります。繰り返しますが私は参政党支持者ではありません。しかしこの記事はあまりに左寄りで自民党と立憲民主党の大連立でもさせたいかの様な偏向した記事だと思えます。是非、読んでみてください。

(雅)

## サルモネラ属菌について

連日うだるような暑さが続き、各地で 40℃に迫る猛暑日が観測されています。熱中症だけでなくこの時期に気を付けたいのが細菌を原因とする食中毒です。高温多湿な環境は、細菌にとっては格好の増殖条件になるため、細菌性食中毒は夏場に特に多く発生する傾向があります。今回の M-TEC インフォメーションでは細菌性食中毒を引き起こす原因菌の 1 つであるサルモネラ属菌について、事例や対策を交えてご紹介します。

### サルモネラ属菌とは

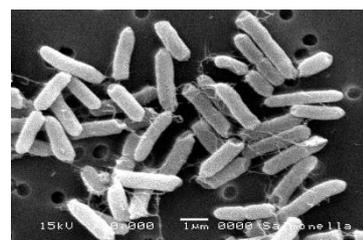
**特徴：**哺乳類、鳥類等に広く分布していて、土壌や河川などの自然環境にも存在します。凍結や乾燥に強く、室温でも比較的短時間で増殖します。

**潜伏期間：**5～72 時間（平均 12～24 時間程度）

**症状：**腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛、吐き気、倦怠感など

通常は数日から 1 週間程度で回復しますが、乳幼児や高齢者では重症化するケースもあります。

**主な感染経路：**① 汚染された食品の摂取 ②調理器具や手指を介した二次汚染 ③保菌者からの感染



サルモネラ属菌の電子顕微鏡写真  
(内閣府ホームページより転載)



### サルモネラ属菌による事例

#### <仕出し弁当による食中毒事例> 令和 4 年 8 月

患者数 : 該当食品を喫食した 473 名中 110 名

原因食品 : 仕出し弁当のメニューとして提供された卵調理品

- 症状を訴えた患者便と調理従事者の便からサルモネラ属菌(*Salmonella Enteritidis*)が検出された
- 検食の検査を実施したところ、玉子エビチリから同様のサルモネラ属菌が検出された
- 玉子エビチリの調理工程において、卵を炒める際の温度確認が行われておらず、加熱が不十分な状態で提供されていた可能性があった

#### <非加熱食肉製品の自主回収事例> 令和 7 年 5 月

患者数 : 健康被害の報告なし（行政機関の調査において食中毒発生は確認されず）

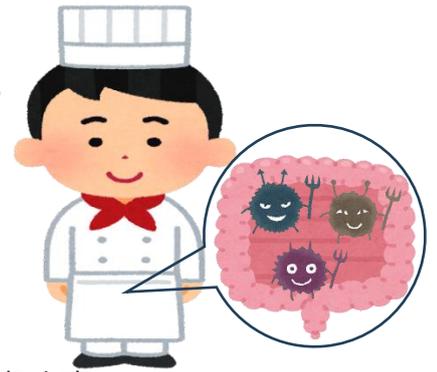
該当食品 : 全国の小売店で販売されていた生ハム切り落とし

- 行政による抜取検査で、製品の一部からサルモネラ属菌が検出された
- 対象商品は全国で約 7 万個以上流通しており、販売者および製造者が自主回収を実施
- 製品は加熱工程を経ていない非加熱加工食品であったことから、製造段階での原料または環境由来の汚染の可能性が指摘された

## 検便検査・食品検査の重要性

### 検便検査 ～調理従事者がリスク源にならないために～

サルモネラ属菌をはじめとした食中毒菌に感染していても下痢や腹痛などの自覚症状が出ないケースがあり、そのような方を**健康保菌者**と言います。健康保菌者の方は、症状が無いため自分が食中毒菌に感染していることに気付かないまま、食品や調理器具などを通じて菌を他人に拡げてしまう可能性があり、それが原因となって食中毒事故に繋がる危険もあります。健康保菌者の方を早期に発見するために定期的な検便検査を実施する必要があります。



### 食品検査 ～食品に潜む見えない菌を見える化する手段として～

食品検査は、食材や調理済み食品そのものにサルモネラ属菌が混入していないかどうかをチェックする検査です。加熱不十分な食品や鶏肉・卵などの動物性食品はサルモネラ属菌の汚染リスクが高く、以下の表に示すように食品衛生法で規格基準が設けられているものもあるため、重点的な管理が必要です。

| 食品の種類             | 例  | 微生物基準  |
|-------------------|--|--|
| 殺菌卵液              | 鶏の液卵を殺菌したもの                                      | <b>サルモネラ属菌：陰性</b>  |
| 非加熱食肉製品           | 生ハム、ラックスハム、パルマハム、生サラミ など                         | 大腸菌：100/g 以下<br>黄色ブドウ球菌：1,000/g 以下<br><b>サルモネラ属菌：陰性</b><br>リステリア・モノサイトゲネス：100/g 以下 |
| 特定加熱食肉製品          | ローストビーフ など                                       | 大腸菌：100/g 以下<br>クロストリジウム属菌：1,000/g 以下<br>黄色ブドウ球菌：1,000/g 以下<br><b>サルモネラ属菌：陰性</b>   |
| 加熱食肉製品<br>(加熱後包装) | ボンレスハム、ロースハム、ウインナーソーセージ など<br>(加熱殺菌後、容器包装に入れたもの) | 大腸菌：陰性<br>黄色ブドウ球菌：1,000/g 以下<br><b>サルモネラ属菌：陰性</b>                                  |

### サルモネラ食中毒の予防方法

1. **十分な加熱**：肉類や卵などは中心までしっかりと加熱しましょう。
2. **生肉・卵の取り扱い**：生肉や卵に触れた後や調理前後は必ず手洗いを行い、他の食材と分けて調理を。
3. **調理器具の使い分け**：包丁、まな板、容器は、生肉・野菜・加熱後食品などで使い分ける。
4. **調理後は速やかに冷却・保存**：常温放置を避け、冷蔵庫（10℃以下）で保存しましょう。
5. **衛生手洗いの徹底**：手に付着した微生物を除去することができ、汚染リスクの減少に繋がります。
6. **検査での安全確認**：定期的な検便検査と食品検査で「人」「食品」両方のリスク管理を。

**検便検査、食品検査は弊社までお問い合わせください。**

## 害虫獣紹介

### ワモンゴキブリ

ワモンゴキブリはアフリカが原産といわれており、本来は熱帯や亜熱帯地域に分布する種類です。しかし近年、暖房設備の普及や地球温暖化の影響で日本国内で生息域を広げつつある本種をご紹介します。

#### 生態

ワモンゴキブリは熱帯、亜熱帯地域に分布し、日本では沖縄、九州地方、兵庫、大阪、和歌山、愛知、東京などの暖房設備のあるビルや地下街、病院などの建物や下水道のマンホール内に生息します。体長は3~4cmで日本の屋内に生息するゴキブリの中で最大となり、体色は赤みがかった褐色光沢があり、背中に淡黄色の輪状の紋を有します。成虫の寿命は約半年~2年で、その間に60個以上の卵鞘を産卵します。産卵場所は湿っていて隠れた場所、砂や柔らかい土の中、木材や段ボールなどです。卵鞘内には約16個の卵が入っており、27℃の環境化だと約40日で孵化し、幼虫期間は3~5ヶ月です。雄のいない環境下だと単為生殖することが知られています。



図 ワモンゴキブリ

*Periplaneta americana* (LINNE)

(出典：ペストコントロール協会)

#### 被害

他のゴキブリと同様に、不快感を与えるだけでなく、食品を扱う施設では、異物混入の原因となる可能性があります。食品を加害するといった直接的な被害だけでなく、病原菌を運搬することで食中毒の間接的な原因になる可能性があります。また、糞、死骸などがアレルギーとなりアレルギー性喘息の原因になります。

#### 対策

他のゴキブリと同様に、予防としてエサとなる残飯や食品残渣などを清掃することが最重要です。侵入経路のひとつとして、荷物に付着して搬入される場合があるため、ダンボールなどを室内へ持ち込むことは極力避けましょう。対策として、粘着式のトラップによる生息調査や食毒剤（ベイト剤）による駆除の他、短期間で駆除する場合は、液剤による処理や燻煙剤の使用が効果的です。駆除が難しい場合は、専門業者に依頼する事を推奨します。マルマではゴキブリ類の駆除を行っており、迅速に対応いたします。

## 食中毒情報

今月は、件数、患者数ともにカンピロバクターを原因とした食中毒が最も多く発生していました。

気温が高くなり、各地で細菌性食中毒に対する注意報が出ています。実際、カンピロバクター、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌など、細菌性食中毒の発生が増加しているため注意が必要です。例えば、今月の黄色ブドウ球菌を原因とした事件では、宿泊施設で提供された朝食のおにぎりを食べて食中毒が発生した事例がありました。このおにぎりは前日の夕方に調理されていました。調理中に従事者の手指からおにぎりに黄色ブドウ球菌が付着し、翌日までの保管中の低温管理が不十分で黄色ブドウ球菌が増殖して毒素が作られてしまったと推測されます。

細菌性食中毒の予防のために、手指や調理器具を介した二次汚染の防止、食材・食品の低温管理、十分な加熱調理などの徹底をお願いします。

### 全国食中毒発生状況

(7/15~8/14 新聞発表分等)

| 原因物質     | 件数 | 患者数 |
|----------|----|-----|
| カンピロバクター | 14 | 85  |
| 寄生虫      | 7  | 7   |
| ノロウイルス   | 6  | 68  |
| 黄色ブドウ球菌  | 4  | 84  |
| 不明・その他   | 7  | 89  |

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

**MARUMA MITEC**  
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所  
メールアドレス：info@maruma-ec.co.jp

本社 / 〒430-0807 静岡県浜松市中央区佐藤 2-5-11

東京支店 / 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14

静岡支店 / 〒422-8046 静岡県静岡市駿河区中島 960-1

宇都宮支店 / 〒321-0139 栃木県宇都宮市若松原 2-2-8

岡崎支店 / 〒444-0802 愛知県岡崎市美合町字北屋敷 59-3-101

名古屋支店 / 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開 234-2

大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6

福岡支店 / 〒816-0922 福岡県大野城市山田 2-18-53-B103