

サルモネラ菌による食中毒を発生させないために！

平成23年8月に、宮崎県で、家族4人がサルモネラ菌による食中毒にかかり、70代の女性が死亡しました。4人が食べた卵と死亡した女性の血液からサルモネラ菌が検出され、この卵が原因とされています。

このため、国は、鶏卵生産団体等に、サルモネラ対策の強化を呼びかけています。

それぞれの農場では、サルモネラ菌による食中毒を防止するため、次の対策を徹底してください。

1 農場にサルモネラ菌などの原因菌を侵入させない対策

- (1) 鶏舎に入るときは、専用の作業着・長靴に取り替える。
- (2) 踏込消毒槽等で、長靴を消毒する。
- (3) 消毒した手袋を着用して作業する。
- (4) ネズミや野鳥等の侵入を防止する。
- (5) ネズミを駆除する。
- (6) 鶏舎消毒を行う。
- (7) ネズミや野鳥などによる飼料の汚染を防止する。



2 卵の取扱い

- (1) 消毒した手袋を着用して卵を集める。
- (2) 殻の汚れた卵、ひび割れた卵は出荷しない。
- (3) 飲用できる清潔な水を流しながら洗卵する。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム溶液(150ppm以上)で消毒する。
- (5) 洗卵・消毒後は、早く乾燥させる。
- (6) 直射日光の当たらない涼しい場所で、ほこりがかからないように保管する。
- (7) 新鮮卵で出荷する。



サルモネラ対策等については
岩手県中央家畜保健衛生所
(TEL 019-688-4111)
にご相談ください。