

食肉衛生検査所だより

令和3年度
◆第2号◆



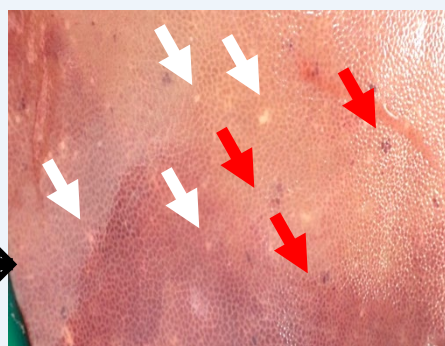
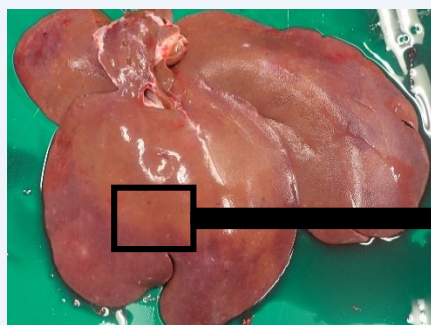
1. サルモネラ症ってどんな病気？

サルモネラ菌にはたくさんの種類がありますが、家畜に重い病気を引き起こす4つの菌がサルモネラ症として届出伝染病に指定されています。このうち、サルモネラ ティフィムリウムとサルモネラ コレラシスの2つが豚に対して強い病原性を持っています。サルモネラ症には下痢を起こすものや、突然死を起こすものなどがあり、毎年日本全国で、100戸以上の養豚場からの発生が報告されています。

福岡市食肉衛生検査所では、今年度、と畜検査でサルモネラ コレラシスが7件見つかっています。牛にもサルモネラ症という病気はありますが、当検査所では近年発見されていません。

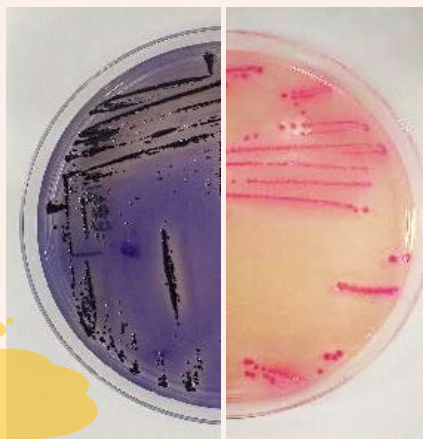
2. と畜場で発見されるサルモネラ症

と畜場では、特徴的な肝臓の病変から発見されることが多いです。肝臓に白い壊死巣（白矢印）と出血斑（赤矢印）がたくさん出現します。

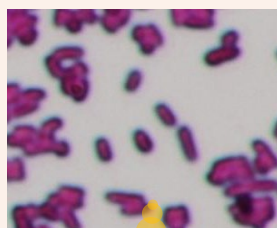


3. サルモネラ症の検査

サルモネラ菌は、専用の培地で特徴的な色（黒やピンク）のコロニーを作ります。コロニーが生えたら、染色をして顕微鏡で観察します。グラム染色という染色方法で、サルモネラ菌は赤く染まります。顕微鏡で右の写真のような赤くて細長い菌が見えたら、PCR検査でサルモネラ菌の遺伝子を確認します。



サルモネラ菌は専用の培地で黒やピンクのコロニーを作ります。



顕微鏡で見たサルモネラ菌。グラム染色をすると、赤く細長い菌が見えます。

4. サルモネラ症と診断されたら…

検査によって、届出伝染病に指定されている4つの菌のどれかであることが確認された場合は、サルモネラ症と診断され、全部廃棄となります。

サルモネラ症は人獣共通感染症～お肉はしっかり焼いて食べましょう～

サルモネラ菌は牛や豚の腸内に存在しており、サルモネラ菌に汚染された肉や食品を食べることで人にも感染します。サルモネラ菌による食中毒では、発熱を伴う腹痛や下痢といった症状がみられます。重症化すると、けいれんや脱水症状が起こることもあるため、注意が必要です。