

エルシニアによる食中毒について

＜特徴＞家畜（特に豚）、ネズミなどの野性小動物が保菌し、糞尿を介して食肉や飲料水を汚染する。低温域（4℃以下）でも増殖することができる。

＜症状＞潜伏期は0.5～6日（*Y.enterocolitica*）。主症状は発熱、腹痛、下痢。

＜過去の原因食品＞主に食肉。サンドイッチ，野菜ジュース，井戸水も報告されている。

＜対策＞食肉は十分に加熱（75℃以上、数分）する。低温でも増殖する。冷蔵保存（10℃以下）する場合でも短時間に留め、長く保存する場合は、冷凍保存する。



電子顕微鏡写真。
＜食品安全委員会事務局 資料＞