

お知らせ

社団法人 日本養鶏協会
事務局

サルモネラ食中毒の発生について

(注意喚起)

前略

昨日10日、宮崎県延岡市において別添の通り、サルモネラ菌による食中毒及び死亡例が報道されております。

サルモネラ菌は腸内細菌であり介卵感染病となります。

感染拡大には糞便・敷料等が重要な役割を果たすため、衛生管理の徹底が必要です。(本件は平飼い27千羽)

なお、サルモネラ菌については10℃以下では増殖しない(8℃以下では、代謝が停止)ので、鶏卵の低温管理に十分ご留意願います。

【サルモネラ対策の方法】

1. サルモネラワクチンの使用・徹底
2. 鶏卵の洗卵・消毒(特にオン・エッグ)
3. 飼養鶏及び糞便等の定期的サルモネラ検査
4. 鶏卵の低温管理(10℃以下)
5. 生食にあっては新鮮卵の使用

賞味期限は産卵日から21日以内の厳守。

特に卵黄膜が破れた鶏卵は生食に使用しない。

草々

※別添の記事は省略