

卵には気をつけて！— 卵とサルモネラについて—

我々日本人は世界で最も多く卵を食べる民族で、1人年間に約340個を食べ、また、生で食べる食習慣があります。今この卵が問題となっています！本県では年間平均20数件、200名の食中毒が発生し、中でも鶏卵を原因とするサルモネラエンテリティディス（SE）による食中毒が年々増加、多発傾向が続いています。

サルモネラによる食中毒事例

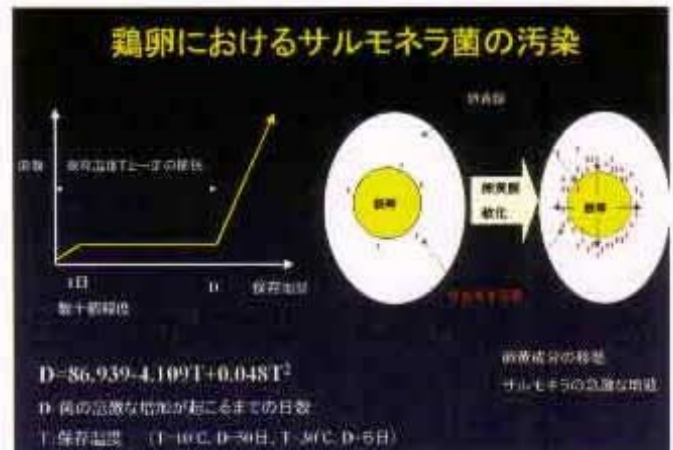
平成11年11月、名護市内のホテルにおいて和食を喫食した122名のツアー客のうち94名の下痢、発熱、腹痛等を主訴とした食中毒が発生し、患者便からは原因物質のSEが検出された。原因食品は「ミーバイの油卵焼き」の卵ソースと推定された。この料理は、魚を遠火で焼き卵ソースをかけ、再びオープンにて300℃5分間加熱調理したものの、卵ソースは前日に調整したため、卵に付着していたSEが室温放置により増殖。当日は300℃5分のオープン加熱調理したにもかかわらず菌は死滅しなかったのが原因。添加実験では同ソース中のSEは室温8時間で460倍に増殖。300℃5分の加熱では表面温度96℃、中心温度77℃まで上昇したが、菌は死滅することなく検出された。同様の食中毒が平成12年6月に平良市においても発生している。

どうして卵が危ないのか

—サルモネラ鶏卵汚染のメカニズム—

鶏卵へのSEの汚染は主に2つの経路があると考えられています。1つは親鶏の卵巣に保菌されていたサルモネラが卵黄に付着したまま排卵され、産卵した時点ですでにサルモネラが卵内に存在する場合と、もう一つは産卵後、親鶏の便に汚染され、卵殻を通じて外部から卵内へサルモネラが侵入する場合です。

鶏卵におけるサルモネラの汚染率は0.03%程度といわれており極めて低いものです。産卵時のサ



ルモネラは仮にあっても卵白中に数個程度、その後の1日で数十個程度に増殖しますが、卵白中のリゾチームにより増殖は止まり、食中毒の心配はありません。しかし、卵黄膜は保存温度と保存期間と一定の関係で軟化し、一定レベルまで軟化が進むと卵黄成分が卵白へ移動します。するとサルモネラ菌がいる場合、急激な増殖を起こすことになります。

このように卵内にはサルモネラが存在する可能性を念頭において、購入した卵は冷蔵庫で保管する、卵の割置きは絶対にしない等、卵の取り扱いには以下のことについて十分気をつける必要があります。

予防のポイント

1. 鶏卵は新鮮なものを購入すること。購入後は必ず冷蔵庫に保管し、短期間に消費すること。
2. 卵の割置きは絶対にしないこと。
3. 加熱調理する場合は中心部まで火が通るように十分加熱すること（目安は卵黄も卵白も固くなるまで）。
4. 鶏卵などを扱った器具、容器、手指はその都度必ず洗浄消毒すること。
5. 卵を生や半熟で食べる場合は、必ず新鮮な生食用卵を使い、速やかに食べる。
6. 乳幼児や高齢者には、加熱の不十分な卵料理は提供しないようにすること。

(微生物室)