

ぐんま食の安全情報

Vol.109

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2014年9月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

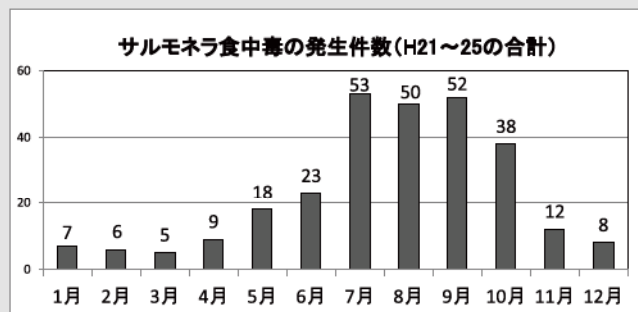
情報No. 109 卵を安全においしく食べるために

8月に入り、県内でサルモネラによる食中毒が2件続いて発生しました。これまでに発生したサルモネラ食中毒では、卵が原因になったケースが目立ちます。そこで、今回はサルモネラ食中毒と卵をテーマにお伝えします。

サルモネラ食中毒について

サルモネラは、鶏や牛などの体内や河川・土壌などに広く存在する細菌で、2,500以上の種類に分けられることが知られています。

その中でも、サルモネラ食中毒の60～70%がサルモネラ・エンテリティディス（SE）という菌で発生しており、特に卵を原因食品とする食中毒が増加しています。



※厚生労働省の食中毒統計資料によれば、H21～25の5年間に全国で発生したサルモネラ食中毒は281件で、そのうちの約8割近くが気温の高くなる6～10月に集中しています。

<どのような症状がでるの？>

潜伏時間は通常8～48時間で、主な症状は、下痢、腹痛、嘔吐、発熱（38～40℃）です。

<どんな食品が原因になるの？>

SEによる食中毒の主な原因食品は、卵かけごはん、オムレツ、自家製マヨネーズ、生洋菓子などです。また、卵から調理器具や手指を介して、他の食品が汚染され、原因になることもあります。

<なぜ、卵が原因になるの？>

鶏から卵が産まれる過程で、卵の殻がSEに汚染されるケースのほか、確率は非常に低いのですが、卵の中にSEが存在している可能性があります。

卵そのものは、選別施設で洗浄や検査などの作業を経て、保存性の優れた安全な食品として私たちに届けられていますが、不適切な取扱いが原因で食中毒が起こっています。

家庭における卵の衛生的な取扱いのポイント

卵は、良質のたんぱく質が多く栄養価の高い食品であり、毎日の献立に欠かすことのできない食品です。安全に卵を食べるために、家庭における卵の正しい扱い方を確認しておきましょう。

- ◎ 卵はきれいで、ひび割れのない、新鮮なものを購入しましょう
- ◎ 買い物から帰ったら、すぐに冷蔵庫に入れましょう
- ◎ 卵の割り置きは絶対にやめましょう
- ◎ 賞味期限を過ぎたものや殻にひびが入っているものは、よく加熱して食べましょう
- ◎ 卵を扱った調理器具や手指は、その都度、しっかり洗いましょう



冷蔵保存！

【事例1】割り置き卵が原因？

ホテルで夕方に卵を割って冷蔵庫で一晩保管し、翌朝調理。患者のほとんどは朝食のスクランブルエッグを食べていました。調理の際の加熱不足、使用器具の洗浄不足が原因と考えられました。

割り置きは
ダメ！

使用後はよく洗浄！



【事例2】卵を使った食器が原因？

集団給食施設のポテトサラダからSEを検出。卵を割ったボウルを洗浄せずに使用したことが原因と考えられました。

卵の表示を確認してみましょう！

パック詰めされている卵（生食用）は、JAS法及び食品衛生法に基づき、表示する項目が定められています。卵を選ぶときには、次の点に注意してチェックしてみましょう。

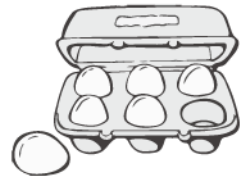
★印は表示義務のある項目

【表示例】

農林水産省規格 (卵量) M 58g～64g未満 卵量計量責任者 ○○○○	賞味期限(★)	○年○月○日
	パック日	○年○月○日
	保存方法(★)	お買い上げ後は、冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。
	使用方法(★)	生食の場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限後及び殻にヒビが入った卵は、なるべく早めに、充分加熱調理してお召し上がりください。
	名称(★)：鶏卵 原産地(★)：国産	採卵又は選別包装を行った者の氏名及び施設の所在地(★)

【表示のポイント】

- ◎原産地：「国産」又は「都道府県名」等を記載。養鶏場の名称・住所の表示でもOK。
 - ◎賞味期限：生食しても食品衛生上問題が生じることはなく、品質の保持が十分に可能である期限。
 - ◎保存方法：生食用は「10℃以下で保存することが望ましい」旨を記載。
 - ◎使用方法：「生食用」と記入するか、「生食の場合は、賞味期限内に使用し、賞味期限後は充分に加熱する必要がある」等の表示でもよい。
- ※鶏卵の取引規格（L、M）やパック日の記載は、任意表示です。



★きのこ狩りのシーズン到来！きのこについて学ぶ講座が開催されます★

講座名	楽しく学ぼう きのこ塾	よくわかる食品衛生講座 きのこ教室
日 時	9月21日（日）13時～16時	10月29日（水）9時30分～14時30分
会 場	県生涯学習センター（前橋市文京町）	県立伊香保森林公園（渋川市伊香保町）
内 容	①毒きのこ食中毒予防講習会（14時～15時） 「群馬県で経験したキノコ中毒」 ②毒きのこの実物や写真の展示	公園内を散策しながら、きのこを採取し、講師に鑑定してもらいます。
参 加 費	無料	無料
事前申し込み	不要（直接会場にお越しください）	9月30日までに、下記へ電話申し込みが必要です。（先着40名）
問 い 合 せ	前橋市保健所衛生検査課 ☎027-220-5778	渋川地域食品衛生協会（渋川保健福祉事務所内） ☎0279-24-8805



★ 輸入農産物の安全・安心講座 参加者募集！ ★

日時：11月5日（水）13時～15時30分
 会場：イオン高崎店（高崎市棟高町／現地集合・現地解散）
 内容：輸入農産物とイオン(株)の取り組みの説明を受けた後、店舗やバックヤードを見学します
 募集人員：30名程度（申込者多数の場合は抽選）
 募集期間：10月21日（火）まで
 ※参加費無料。申し込み・問い合わせは、食品安全課農林水産物安全係まで（☎027-226-2431）



～食品表示や食の安全性に関する疑問や相談にお答えします～

食の安心ほっとダイヤル 027-226-2424

お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、10月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
 TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
 電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp