

有害微生物のリスク管理について

～鶏卵のサルモネラ～

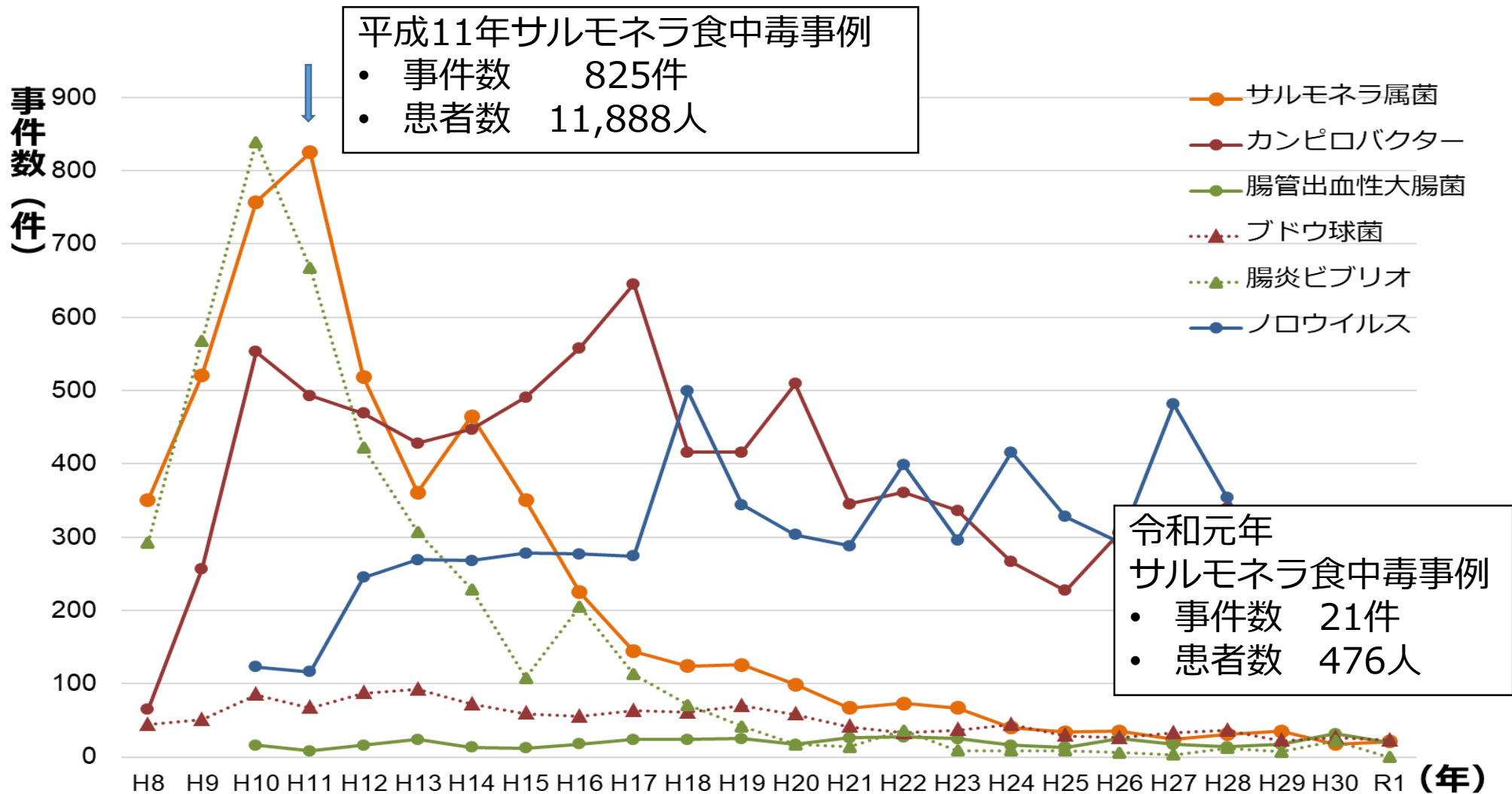
消費・安全局食品安全政策課

農林水産省

サルモネラ食中毒とは

- 主な原因食品は、鶏卵や食肉。
- 症状は、嘔吐や下痢、発熱など。幼児や高齢者では死に至ることもある。
- サルモネラは、牛、豚や鶏などの腸の中にいる細菌で、低温や乾燥に強く、環境中で長く生きることができる。
- サルモネラのうち、**サルモネラ・エンテリティディス (SE)** は、鶏の生殖器官を上行して卵内に侵入する特徴があり、卵殻を洗浄しても菌を完全に除去することができないことから、衛生管理上、重要な菌となっている。
- 日本では生卵を食べる習慣があり、鶏卵のサルモネラの管理が重要。

サルモネラ食中毒事件数の推移



国内のサルモネラ食中毒対策（H11年頃）

生産

- 輸入初生ひなの検疫の実施
- 農場の衛生管理の強化
例：ワクチン接種、ネズミの駆除、オールインオールアウトの徹底

加工・流通

- 卵選別包装施設の衛生管理要領
例：原料卵の受入れ、保管、洗卵、検卵等について規定
- 殻付き卵や液卵の規格基準
例：食品の製造等に使用する鶏の殻付き卵は、食用不適卵であってはならない
- 生食用殻付き卵の表示基準
例：生食用を表示、賞味期限の経過後は加熱殺菌を要する旨

消費

- 家庭での予防策
例：生で使う場合はひび割れ卵を避けるか、十分加熱する

サルモネラ食中毒の発生件数が減少（近年100件以下）

市販されている鶏卵の調査①

- 目的：我が国で市販されている鶏卵のサルモネラ汚染率を確認する。
- 採材：令和2年8月下旬～12月下旬までの4か月間。全国52の県庁所在地・政令指定都市の小売店で購入。店頭での採材はランダムサンプリング。同一店舗からの採材は1か月以上の期間を空ける。
- 試料：同一ロットのパック詰鶏卵20個を1試料とし、全部で1,870試料を調査
- 検査方法：PCRによるスクリーニング検査後、陰性が否定できないものについて菌分離し、陽性のものについて血清型を同定

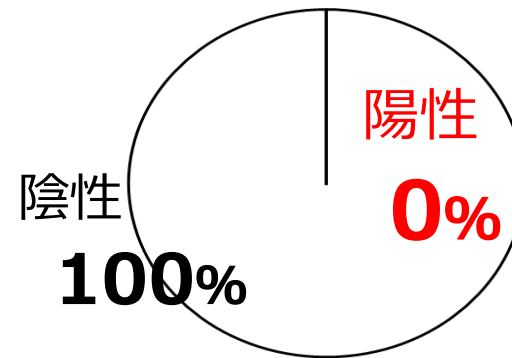
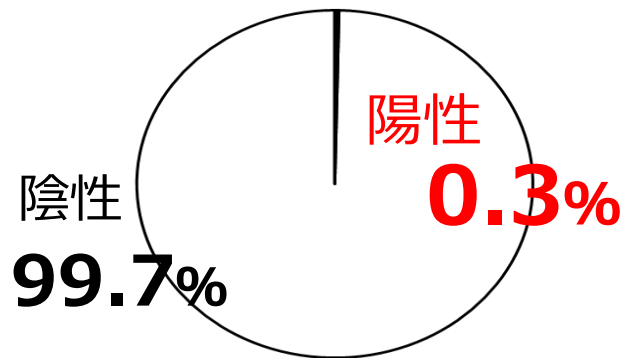
市販されている鶏卵の調査②

● 結果（速報値）

➤ 卵殻表面 陽性率 0.3%※
(4/1,429)

※血清型：同定作業中

➤ 卵内容 陽性率 0%
(0/1,429)



R2.12.1現在

- 卵殻表面の陽性率は、H19年度調査（※）と同程度
- 今後も引き続き、検査および血清型の同定を進める

（参考）H19年度調査結果

・サルモネラ属菌	卵殻表面	0.3% (5/2,030)	、	卵内容	0% (0/2,030)
うち SE	卵殻表面	0.1% (2/2,030)	、	卵内容	0% (0/2,030)