

卵及び卵加工品によるサルモネラ食中毒の発生防止のための対策

平成10年11月に規格基準、表示基準を策定(平成11年11月施行)すると共に、卵選別包装施設におけるガイドライン、家庭における注意事項を策定し、食中毒の発生防止に努めている。

また、農林水産省においても農場における総合的な対策指針などを定め、生産段階での衛生管理を指導している。

主な内容

○ 規格基準

- ・食品の製造、加工又は調理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こととしている。

※ 腐敗している殻付き卵、カビの生えた殻付き卵、異物が混入している殻付き卵、血液が混入している殻付き卵、液漏れをしている殻付き卵、卵黄が潰れている殻付き卵(物理的な理由によるものを除く。)及びふ化させるために加温し、途中で加温を中止した殻付き卵。

- ・鶏の殻付き卵を加熱殺菌せずに飲食に提供する場合は、賞味期限内の生食用の正常卵(食用不適卵、汚卵、軟卵及び破卵以外の鶏の殻付き卵)を使用しなければならないこととしている。
- ・液卵に成分規格(サルモネラ属菌、細菌数)、製造基準等を規定している。

○ 表示基準

- ・鶏の殻付き卵の表示(品質保持期限、生食用である旨の表示、品質保持期限経過後は加熱殺菌を要する旨等)について定めている。

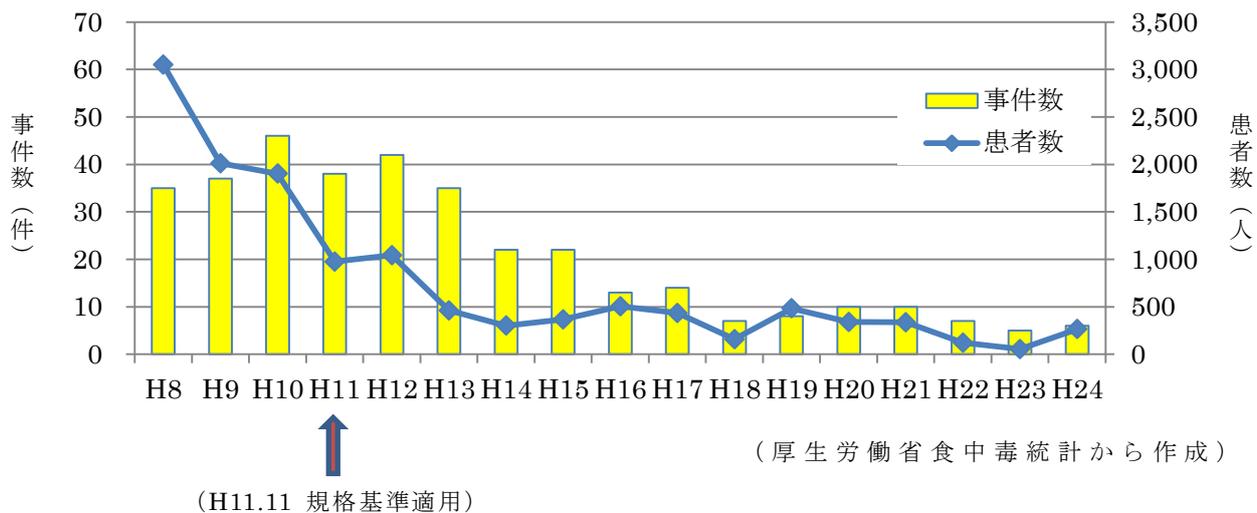
○ 卵選別包装施設におけるガイドライン(「卵選別包装施設の衛生管理要領」)

- ・卵選別包装施設はGPセンターとも呼ばれ、生産農場からの卵が収集され、洗浄殺菌し、重量ごとにサイズ格付けし、包装する施設。
- ・本要領では、GPセンターにおける原料卵の受入れ(腐敗卵等が搬入されないよう点検等)から、保管(涼しい場所に保管等)、洗卵(洗浄水、洗浄方法等)、検卵(責任者の設置、検卵の区分等)、表示等について規定している。

○ 家庭における注意事項(「家庭における卵の衛生的な取扱について」)

- ・サルモネラ菌等による食中毒の防止は、家庭における卵の適切な取扱いが重要であることから、家庭での購入(きれいで新鮮なものを購入)から、保存(冷蔵庫で保存し、期限表示内に消費)、調理(十分加熱すること、生で使う場合はひび割れ卵を使用しないこと)、食事(調理後はなるべく早く消費、老人や乳幼児などは生卵を避ける)等についての注意事項を明記している。

＜卵類及びその加工品の食中毒発生状況＞



	事件数	患者数	死者数
H8	35	3,049	0
H9	37	2,012	2
H10	46	1,902	1
H11	38	976	0
H12	42	1,043	0
H13	35	460	0
H14	22	300	0
H15	22	366	0
H16	13	504	0
H17	14	433	0
H18	7	158	0
H19	8	482	0
H20	10	339	0
H21	10	336	0
H22	7	120	0
H23	5	54	1
H24	6	263	0