

食中毒事件発生情報 第6号

鶏卵が原因と疑われるサルモネラ食中毒が発生しました

■ 広島県内で発生した鶏卵が原因と疑われるサルモネラ食中毒事件

事例1 食堂での食中毒

発生日 令和3年11月10日

発生場所 広島県東広島市

原因施設 飲食店（食堂）

原因食品 かつ丼、竜田丼

概要

当該施設で食事をした128名中、76人が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者3人からサルモネラ菌が検出された。

発生原因（推定）

大量の生卵の割り置き行為や割卵に使用した器具の洗浄消毒不足により、液卵全体がサルモネラ菌に汚染された。また、調理時の液卵の加熱が不十分であったため、被害が拡大したと推察された。

事例2 中華料理店での食中毒

発生日 令和5年7月17日

発生場所 広島県広島市

原因施設 飲食店（中華料理店）

原因食品 唐揚げ、油淋鶏、麻婆豆腐、坦々冷麺、天津飯等

概要 当該施設が調理した食事等を食べた10グループ79名中、33人が下痢、発熱、腹痛等を発症。患者18人と調理場や調理器具の拭き取りからサルモネラ菌が検出された。

発生原因（推定）

卵や肉を扱った調理器具の洗浄消毒不足や手洗いの不足により、調理場や調理器具にサルモネラ菌が残存し、加熱調理後にカットした食品や素手でトッピングをした食品が汚染され、被害が拡大したと推察された。

鶏卵中のサルモネラ

- ・鶏がサルモネラ菌をもっていると、まれにサルモネラ菌が卵の内部に取り込まれることがあります。汚染率は0.028%（3,600個に1個程度）で、その菌数は数十個とされていますが、鶏卵を大量に割り置いたまま室温放置すると一気に汚染が拡大してしまいます。
- ・サルモネラ菌は乾燥に強く、調理器具等に残存した菌は徐々に減るものの、14日後でも生存していたデータがあります。

【出典：食品安全委員会 鶏卵中のサルモネラ・エンテリティディスに関するリスクプロファイル】



◎ 大量の割り置きはやめましょう

- ・たった1個の汚染卵が全ての卵を汚染する可能性があります。小分けして割卵しましょう
- ・卵を割るときは破卵でないか確認し、1個ずつ小ボールに割り入れながら専用の保管容器に移しましょう

◎ 調理器具はしっかり洗浄・消毒しましょう

- ・割卵した卵は専用容器で保管し、卵が付着した器具は、乾燥する前に洗浄・消毒しましょう
- ・卵を割卵した場所や、器具を洗浄した場所（シンク・カラン等）も洗浄・消毒しましょう

◎広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

卵の取り扱い不良や調理器具の洗浄・消毒不足による二次汚染が原因に！



サルモネラ食中毒に注意

サルモネラ菌とは

- 動物の腸内にいる菌で、食肉や卵の表面・内部についていることがあります
- 乾燥に強く、環境中での生存率が高いため、調理場や調理器具に残っていることがあります

サルモネラ食中毒の特徴

- 潜伏期間：8～48時間
症状：下痢、腹痛、発熱（高熱になりやすい）等
※抵抗力の弱い人は少量の菌でも感染します。

原因食品

- 加熱不十分の食肉や卵料理など
- 過去の事例では自家製マヨネーズやティラミス、卵焼き、オムレツなどが原因に

予防のポイント

！ 生卵に触れた手や調理器具はしっかり洗浄・消毒を！

- ・菌がついた手や調理器具を介した二次汚染を防ぎましょう
- ・シンクを介した二次汚染にも注意しましょう



！ 生卵を扱う調理器具は専用！

- ・生卵を扱うボールや泡だて器等は卵専用とし、使用後はすぐに洗浄しましょう

！ 卵の割り置きは最小限に！

- ・直前に使う分量だけ割卵し、冷蔵保管しておきましょう
- ・卵を割るときは、1個ずつ小ボールに割卵し、異常がないことを確認して保管容器に移しましょう。破卵やひび割れがある卵は使用を控えましょう



！ 卵料理はしっかり加熱を！（75℃で1分または60℃で15分以上）

- ・半熟状態で加熱をやめた場合、菌が残存する場合があります

！ 卵のロット番号や賞味期限は記録・保存を！

- ・廻り調査で必要になります。仕入伝票に卵のロット番号や賞味期限を転記しておきましょう