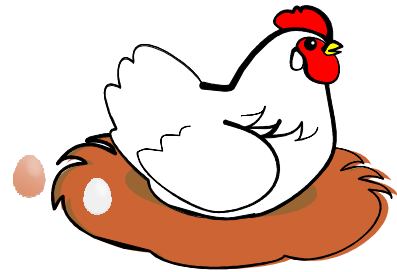




■ 保健環境研究センター8月だより ～鶏卵によるサルモネラ食中毒～



サルモネラは、動物の消化管、自然界（川、下水、湖など）に広く分布している細菌です。このサルモネラによる食中毒は、細菌による食中毒の中でも代表的なものであり、しばしば患者数500人以上の大規模食中毒事例も報告されています。サルモネラには様々な種類があり、主に血清型（抗原性）で分類されますが、国内のサルモネラ食中毒は、1989年頃から血清型エンテリティディス（サルモネラ・エンテリティディス）が急増し、現在最も多い血清型となっています。特に、大規模なサルモネラ食中毒のほとんどは血清型エンテリティディスによるものです。



ヨーロッパで品種改良された産卵鶏の種雛が1980年代から多く輸入されましたが、この種雛に血清型エンテリティディスの汚染があったため、主に鶏卵や鶏卵加工品を原因としたサルモネラ食中毒が多発するようになったといわれています。卵黄内がサルモネラで汚染された鶏卵は、流通の過程で長時間高温に放置されることがあると、内部でサルモネラが増殖して、食中毒の原因となる可能性が高いといえます。

鶏卵のサルモネラ汚染対策は、液卵の加熱殺菌、動物検疫所におけるサルモネラ汚染原種鶏の輸入阻止、養鶏場などにおける衛生対策や産卵鶏へのワクチン接種など、あらゆる方面から行われました。その結果、サルモネラ食中毒の事件数・患者数は2000年以降に減少し、特に血清型エンテリティディスでは顕著にその傾向がみられます。

臨床症状として急性胃腸炎が多く見られ、まず悪心・嘔吐で始まり、数時間後に腹痛および下痢を起こし、38℃以上の発熱も珍しくありません。小児では意識障害、痙攣および菌血症、高齢者では急性脱水症および菌血症など、重篤となることがあります。注意が必要です。

鶏卵のサルモネラ汚染は減少傾向にあるとはいえ、完全に無くすことは難しく、まだまだ油断ができません。買って来た鶏卵は冷蔵庫で保存する、ひび割れた卵は必ず加熱調理するなど、家庭における心掛けが大切です。

【参考】

国立感染症研究所ホームページ「感染症の話 ◆サルモネラ感染症」

(http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k04/k04_05/k04_05.html)

食品衛生研究 vol.60 P7-12「サルモネラ食中毒の発生状況とその分析」

同 P13-18「サルモネラ菌株の最近の傾向と特色」

（細菌チーム 榮井 記）