

半熟オムライス?で33人、サルモネラ食中毒

2008年7月11日奈良県食品・生活安全課は大和郡山市内の工業専門学校の食堂で、昼食をとった生徒31人と教員2人が、発熱や下痢を訴えたと発表しました。全員軽症ですが、うち2人からサルモネラ菌が検出され、同課は食中毒と断定しました。原因は判明していませんが、患者33人のうち29人が食べた半熟オムライスの可能性が高いとの認識が示されました。

調査によると、オムライスの卵は本来、調理ごとに必要数割ることになっていましたが、昼食時は60個分を割り置きしていたことが判明しました。

例年、8月9月はサルモネラ食中毒が多発する季節です。食中毒の発生防止に努めましょう。

サルモネラ食中毒の特徴

【卵の中にサルモネラ】

サルモネラは家畜や家禽などの腸管に存在しています。卵の表面を汚染していたサルモネラが、80年代の半ばから卵の中に入り込むようになりました。その結果、生卵や卵を使った料理、ケーキなどで食中毒が多く発生しました。99年に卵の賞味期限（生食できる期間）が義務付けられるようになってから、食中毒は急激に減少しましたが、ここ数年は3000人程度の患者が発生しています。

卵の中にサルモネラが入る割合は、3000個に1個程度とされています。たとえ卵に菌が入っていても、鮮度の良いもの（賞味期限内のもの）は食中毒を起す菌数になっていません。賞味期限切れや、割れた卵は急速にサルモネラが増殖します。賞味期限内には冷蔵庫で保管することを前提にしていますので、期限内であっても37℃以上の場所に放置すると1日で期限切れとなります。

【原因となった食品】

生卵入りとろろ汁、オムライス、オムレツ、玉子焼き、自家製マヨネーズ、ティラミスなどの鶏卵を原料として、十分な加熱工程のない食品。うなぎやすっぽん、レバ刺、牛肉のたたきなど。

食中毒を予防するために

サルモネラ食中毒の症状は、5時間から72時間の潜伏期間の後、38℃以上の発熱、腹痛、下痢(まれに血便あり)等を起こします。食中毒予防には下記の項目に注意してください。

- ① 食肉、卵などを取り扱う専用の容器を用意し（区分使用）、取り扱った手指や調理器具は、十分洗浄・消毒すること。（汚染を広げない、二次汚染防止）
- ② 卵は新鮮なものを購入し、使用する。購入後は冷蔵保管し、消費期限内に消費する。（増やさない）
- ③ 割卵後は直ちに（30分以内）調理して、早めに提供する。（増やさない）
- ④ 肉や卵などの食品は、十分に加熱する。（殺菌する）
- ⑤ マニュアルの禁止食品を確認し、禁止食品は提供しない。

