

鶏卵の割り置きに注意を！！

2009年9月、東京都港区内の秋田県のアテナショップで8、9日に販売した比内地鶏を使った親子丼・他人丼を食べた42人が食中毒を起こしました。原因は、親子丼・他人丼の人気が高く、その日の仕込みでは間に合わず、前日の作業終了後翌日使う100人分もの卵をあらかじめ割り、3℃以下に設定された冷蔵庫で保管していました。また、不足分は当日に継ぎ足していたため、サルモネラが増殖し、加熱不足などで、菌が残っていたことが考えられました。

鮮度のよい鶏卵でも割り置きで菌を増やしてしまう

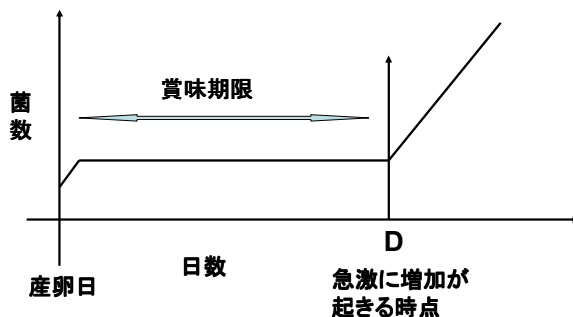
鶏卵の中には、1万分の1（3000個に1個）程度、サルモネラ菌の入ったものがあります。しかし、その場合でも、卵の中の菌数は10数個程度です。

卵の賞味期限の考え方

ハンフリー博士の数式

$$D = 86.939 - 4.109T + 0.048T^2$$

(D: 菌の急激増加がおこるまでの日数) (T: 温度)



卵の中のサルモネラは、卵白の部分に存在していて、鉄分などの卵黄成分がないと増えることができません。鮮度が良く卵黄膜がしっかりしているものであれば、そのままの菌数で推移するため食中毒を起こしませんが、一定の保存期間を過ぎると、卵黄膜が弱って卵黄の成分が卵白に移行するため、急激に増えます（図：ハンフリー博士の数式参照）。この、菌数が一

定に抑えられている期間を賞味期限としています。

賞味期限はサルモネラフリー（サルモネラに汚染されていないもの）を証明しているものではなく、中に菌があったとしても、食中毒起こすほどの菌数でないことを表示しているのです。

サルモネラ食中毒の症状

高熱が出るのが特徴です。

5時間～72時間の潜伏期の後、腹痛、下痢、発熱（38℃～40℃）、けん怠感等の症状が出ます。重症になると死亡することもあります。

鶏卵によるサルモネラ食中毒を予防するには

鮮度のよい卵であっても、割ることによって卵黄と卵白が混ざり、菌が一挙に増えるので、加熱調理に使用するものであっても「割り置き」をしないことです。具体的には①卵はきれいでひび割れのない新鮮なものを使用する。②玉子を保管する場合は必ず冷蔵庫に保管する。③生の卵を食べる場合は、「生食用」の表示ある、温度管理が徹底しているものを期限内に使う。そして、食べる直前に殻を割り、すぐに食べる。④加熱調理する卵は割り置きせず、十分加熱し、調理後すぐに提供する。⑤卵料理に使用した容器や器具類は、十分洗浄し、殺菌することです。