

公衆衛生関係 (全 国)

島根県内に流通するウズラ卵のサルモネラによる汚染状況について

川上優太

中国地区食品衛生監視員研究発表会 (平成 25 年 9 月 5 日～6 日 : 下関市)
第 34 回日本食品微生物学会学術総会 (平成 25 年 10 月 2 日～4 日 : 東京都)
全国食品衛生監視員研究発表会 (平成 25 年 10 月 24 日～25 日 : 東京都)

ウズラ卵を原因とする食中毒予防に資することを目的とし、県内に流通するウズラ卵のサルモネラ属菌汚染状況を調査した。またウズラ卵殻におけるヒビの有無、サルモネラのウズラ卵殻への侵入と消長についても調査を実施した。

サルモネラ属菌汚染状況は、ウズラ卵 10 個入り 1 パックを 1 検体とし、計 142 検体について調査した。ウズラ卵殻におけるヒビの有無については、ウズラ卵に暗所で LED ライトの光を照射する方法により、ウズラ卵 1 個を 1 検体とし、計 1,420 検体について調査した。

サルモネラのウズラ卵殻への侵入と消長については、ウズラ卵殻のヒビの有無を確認し、ヒビの認められたウズラ卵、認められなかったウズラ卵それぞれを 10^7 個/mL オーダーの GFP 発現能を有するサルモネラ菌液に浸漬後、乾燥させ、一定期間保管後、3つの試料(表面、カラ、中身)に分けてサルモネラの検査を実施した。

今回の調査で 30% 近くのウズラ卵殻にヒビが確認され、LED ライトで確認できない微小なヒビがある場合、サルモネラは卵殻、更に卵内部にまで侵入し、一度ヒビに侵入すると次亜塩素酸 Na での殺菌は困難であることが分かった。またウズラ卵はサルモネラを始め、数種の細菌に汚染されており、ウズラ卵を 8 度程度の冷蔵保管をしても、サルモネラは生残することから、ウズラ卵にはサルモネラ食中毒となるリスクが一定程度あると考えられる。