

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県署名 _____

報告者 _____

連絡先 _____

表1-6

食中毒事件に関する情報	発生年月日 (西暦)	2002年8月28日		
	都道府県等事件番号	8		
	詳細による報告	① 報告済 2 未報告		
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名 (具体的に)	卵焼き		
	加工方法	1 加熱温度 (°C) ② 加熱時間 (30分) 3 冷却温度 (°C)		
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	① SEのみ分離 2 SE以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	/		
原因食品に使用された 液卵に関する情報	サルモネラの血清型	O9:g,m:-		
	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 ② 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し		
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) ② ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他 ()		
	菌の分離状況	① SEのみ分離 2 SE以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	/		
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	サルモネラの血清型	O9:g,m:-		
	殺菌の有無	1 殺菌 2 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り 2 無し		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他 ()		
	菌の分離状況	1 SEのみ分離 2 SE以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等			
	サルモネラ菌数			
卵を加工に用いるまでの情報	サルモネラの血清型			
	関係食品として調査を行った理由			
	入荷日	① 2002年8月26日 2 不明		
	入荷から使用までの時間	① (19)時間 2 不明		
卵に使用した卵に関する情報	輸送方法	① 冷蔵輸送 2 常温輸送 3 不明		
	保管中の温度管理	① 冷蔵 () (/ °C) 2 常温 (°C) 3 不明		
	農場の特定	1 特定した ② 不明		
卵に使用した卵に関する情報	産卵後の日数	1 ()日 ② 不明		
	液卵の製造に使用する卵の状態	1 正常卵 2 破卵 3 汚卵 4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みたれ卵 ⑧ 不明		

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県等名 _____

報告者 _____

担当 _____

連絡先TEL _____

E-mail _____

表1-7

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	2002 年 8 月 25 日			
	都道府県等事件番号	3			
	詳細による報告	1 報告済	② 未報告		
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名(具体的に)	ニュークリーム			
	加工方法	1 加熱温度(°C) 2 加熱時間(分) 3 冷却温度(°C) X別添			
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない			
	一般生菌数等	X不明			
	サルモネラ菌数	X不明			
	サルモネラの血清型	X不明			
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	① 殺菌	2 未殺菌		
	凍結の有無	① 凍結液卵	2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	① 有り	2 無し		
	液卵の種類	1 全卵(ミックス)	2 ホール卵	3 卵白	
		④ 卵黄	5 その他()		
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報 X液卵については検査して いません。	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない			
	一般性菌数等				
	サルモネラ菌数				
	サルモネラの血清型				
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報 X該当なし	殺菌の有無	1 殺菌	2 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵	2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り	2 無し		
	液卵の種類	1 全卵(ミックス)	2 ホール卵	3 卵白	
		4 卵黄	5 その他()		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報 X不明	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない			
	一般性菌数等				
	サルモネラ菌数				
	サルモネラの血清型				
	関係食品として 調査を行った理由				
液卵を加工に用いるまでの情 報 X不明	入荷日	1 年 年 日	2 不明		
	入荷から使用までの時間	1 () 時間	2 不明		
	輸送方法	1 冷蔵輸送	2 常温輸送	3 不明	
	保管中の温度管理	1 冷蔵(凍) (°C)	2 常温 (°C)	3 不明	
液卵に使用した卵に関する情 報 X不明	農場の特定	1 特定した	2 不明		
	産卵後の日数	1 () 日	2 不明		
	液卵の製造に使用する 卵の状態	1 正常卵	2 破卵	3 汚卵	
		4 軟卵	5 異物混入卵	6 血玉卵	
		7 みたれ卵	8 不明		

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県等名 _____

報告者 _____

連絡先 _____

E-mail _____

表1-8

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	2002年 4月 14日	
	都道府県等事件番号	8	
	詳細による報告	① 報告済	2 未報告
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名(具体的に)	板付きかまぼこ(飾文字付祝賀用特別注食品 詳細は別添資料のとおり)	
	加工方法	1 加熱温度(70℃) 3 冷却温度(5℃)	2 加熱時間(20分)
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 3 分離できていない	2 S E 以外も分離(菌名)
	一般性菌数等	1 $3 \times 10^6/g \sim 2.5 \times 10^6/g$	
	サルモネラ菌数	未実施	
	サルモネラの血清型	O9	
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	② 未殺菌
	凍結の有無	① 凍結液卵	2 凍結液卵ではない
	加糖 加塩の有無	1 有り	② 無し
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 4 卵黄	2 ホール卵 5 その他() ③ 卵白
食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 3 分離できていない	2 S E 以外も分離(菌名)
	一般性菌数等	未実施	
	サルモネラ菌数	3未満から24 000/g	
	サルモネラの血清型	O9	
食品として調査を行った に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	② 未殺菌
	凍結の有無	① 凍結液卵	2 凍結液卵ではない
	加糖 加塩の有無	1 有り	② 無し
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 4 卵黄	2 ホール卵 5 その他() ③ 卵白
食品として調査を行った に使用された液卵の微生物学的 情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 3 分離できていない	2 S E 以外も分離(菌名)
	一般性菌数等	未実施	
	サルモネラ菌数	3未満から24 000/g	
	サルモネラの血清型	O9	
液卵を加工に用いるまでの情報	関係食品として 調査を行った理由	同一液卵を使用して製造しているため	
	入荷日	① 2002年4月9日	2 不明
	入荷から使用までの時間	① (48) 時間	2 不明
	輸送方法	1 冷蔵輸送	2 常温輸送 ③ 不明
液卵に使用した卵に関する情報	保管中の温度管理	1 冷蔵(凍) (°C)	2 常温(°C) ③ 不明
	農場の特定	① 特定した	2 不明
	産卵後の日数	1 () 日	② 不明
	液卵の製造に使用する 卵の状態	1 正常卵 4 軟卵 7 みたれ卵	2 破卵 5 異物混入卵 ⑧ 不明

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県等名 _____

報告者 _____

連絡先 TEL _____

E-mail _____

表1-9

食中毒事件に関する情報	発生年月日 (西暦)	13 年 12 月 15 日		
	都道府県等事件番号	19		
	詳細による報告	① 報告済 2 未報告		
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名 (具体的に)	自家製 マヨネーズ (エビの素焼き子に付いたもの)		
	加工方法	1 加熱温度 (°C) 2 加熱時間 (分) 3 冷却温度 (°C) 加熱等なし		
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般生菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	未実施		
原因食品に使用された 液卵に関する情報	サルモネラの血清型	O9		
	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 ② 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し		
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 ④ 卵黄 5 その他 ()		
	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般性菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	未実施		
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	サルモネラの血清型	O9		
	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌		
	凍結の有無	① 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り 2 無し 不明		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 ④ 卵黄 5 その他 ()		
	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離 (菌名) 3 分離できていない		
	一般性菌数等			
	サルモネラ菌数			
液卵を加工に用いるまでの情報	サルモネラの血清型	O9		
	関係食品として調査を行った理由	原因食品の主要原料であるため		
	入荷日	① 13 年 12 年 / 日 2 不明		
	入荷から使用までの時間	① (240) 時間 2 不明		
液卵に使用した卵に関する情報	輸送方法	① 冷蔵輸送 2 常温輸送 3 不明		
	保管中の温度管理	① 冷蔵 (凍) (-15 °C) 2 常温 (°C) 3 不明		
	農場の特定	1 特定した ② 不明		
液卵に使用した卵に関する情報	産卵後の日数	1 () 日 ② 不明		
	液卵の製造に使用する卵の状態	① 正常卵 2 破卵 3 汚卵		
		4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵		
7 みたれ卵 8 不明				

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

表1-10

都道府県等名

報告者

連絡先

E-mail

目を若干訂正させていただきました

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	平成13年 10月 4日		
	都道府県等事件番号	2332		
	詳細による報告	① 報告済 2 未報告		
液卵を使用して加工した食品 ら二次汚染を受けて原因食となっ と考えられた食品 (食中毒の 原因食品)	食品名(具体的に)	月見まんじゅう(生和菓子 直接液卵は使用していません)		
	加工方法	1 加熱温度(93℃) 2 加熱時間(5分) 3 冷却温度(-40℃以下) *たし加圧加熱釜の老朽化で加熱不備の疑い有り		
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	検出を試みたが検体量不足のため検出限界以下であった。		
	サルモネラの血清型	サルモネラ09群、ファーン型1型		
欠汚染源と考えられた食品に使用 された液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 ② 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し		
	液卵の種類	① 全卵(ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他()		
欠汚染源と考えられた食品に使用 された液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) ③ 分離できていない		
	一般細菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	未実施		
	サルモネラの血清型	未実施		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	① 殺菌 2 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 ② 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し		
	液卵の種類	① 全卵(ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他()		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	菌の分離状況	① S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等	未実施		
	サルモネラ菌数	未実施		
	サルモネラの血清型	サルモネラ09群 ファーン型47型		
液卵を加工に用いるまでの情報	関係食品として 調査を行った理由	液卵が原因と推定されたので市内 液卵使用製造所を調査		
	入荷日	1 平成13年9月18日 2 不明		
	入荷から使用までの時間	1 ()時間 ② 不明		
	輸送方法	1 冷蔵輸送 ② 常温輸送 3 不明		
液卵に使用した卵に関する情報	保管中の温度管理	① 冷蔵(凍)(10℃以下) 2 常温(℃) 3 不明		
	農場の特定	1 特定した ② 不明		
	産卵後の日数	1 ()日 ② 不明		
液卵の製造に使用する卵の 状態	液卵の製造に使用する卵の状態	① 正常卵 2 破卵 ③ 汚卵 4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みたれ卵 8 不明		

液卵を使用した試作品を作った後で原因食品を作成し、包絡器や調理器具が共通であった。器具等は製造後に洗浄消毒を行っていたがバターを多用していたため容易には洗浄できない状況で 洗浄不足も考えられた。

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

表1-11

都道府県等名 _____
 報告者 _____
 連絡先 _____ E-mail _____

食中毒事件に関する情報	発生年月日（西暦）	2001年9月29日		
	都道府県等事件番号	25		
	詳細による報告	1 未報告 2 未報告		
液卵を使用して加工した食品 （食中毒の原因食品）	食品名（具体的に）	薄焼き卵		
	加工方法	1 加熱温度（不明） 2 加熱時間（不明） 3 冷却温度（不明）		
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離（菌名 _____） 3 分離できていない		
	一般性菌数等	実施なし		
	サルモネラ菌数	実施なし		
	サルモネラの血清型			
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 2 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖 加塩の有無	1 有り 2 無し		
	液卵の種類	1 全卵（ミノクス） 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他（ _____ ）		
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離（菌名 S. Gallinarum, O. Cholerae, S. _____） 3 分離できていない		
	一般性菌数等	実施なし		
	サルモネラ菌数	実施なし		
	サルモネラの血清型			
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 2 未殺菌		
	凍結の有無	1 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖 加塩の有無	1 有り 2 無し		
	液卵の種類	1 全卵（ミノクス） 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他（ _____ ）		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離（菌名 _____） 3 分離できていない		
	一般性菌数等			
	サルモネラ菌数			
	サルモネラの血清型			
	関係食品として 調査を行った理由			
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷日	1 2002年9月25日 2 不明		
	入荷から使用までの時間	1 (_____) 時間 2 _____		
	輸送方法	1 _____ 2 常温輸送 3 不明		
	保管中の温度管理	1 _____ 2 常温 (_____ °C) 3 不明		
液卵に使用した卵に関する情報	農場の特定	1 特定した 2 _____		
	産卵後の日数	1 (_____) 日 2 _____		
	液卵の製造に使用する 卵の状態	1 _____ 2 破卵 3 汚卵 4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みたれ卵 8 不明		

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県等名 _____

報告者 _____

連絡先 TEL _____

E-mail _____

表1-12

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	1999 年 8 月 2 日		
	都道府県等事件番号	14		
	詳細による報告	① 報告済 2 未報告		
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名(具体的に)	だし巻玉卵		
	加工方法	① 加熱温度(℃) 2 加熱時間(分) 3 冷却温度(℃)		
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) ③ 分離できていない		
	一般細菌数等			
	サルモネラ菌数			
	サルモネラの血清型			
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 2 未殺菌		不明
	凍結の有無	1 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り 2 無し		
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他()		
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S, E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない 未定		
	一般細菌数等			
	サルモネラ菌数			
	サルモネラの血清型			
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 2 未殺菌		不明
	凍結の有無	1 凍結液卵 2 凍結液卵ではない		
	加糖、加塩の有無	1 有り 2 無し		
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 2 ホール卵 3 卵白 4 卵黄 5 その他()		
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない		
	一般細菌数等			
	サルモネラ菌数			
	サルモネラの血清型			
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷日	1 1999 年 8 月 2 日 2 不明		
	入荷から使用までの時間	1 (2) 時間 2 不明		
	輸送方法	① 冷蔵輸送 2 常温輸送 3 不明		
	保管中の温度管理	① 冷蔵(凍) (凍結)℃ 2 常温(℃) 3 不明		
液卵に使用した卵に関する情報	農場の特定	1 特定した ② 不明		
	産卵後の日数	1 () 日 ② 不明		
	液卵の製造に使用する卵の状態	1 正常卵 2 破卵 3 汚卵 4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みだれ卵 ⑧ 不明		

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

表1-13

都道府県等名 _____

報告者 _____

連絡先 TEL _____

E-mail _____

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	1999年 6月 27日	
	都道府県等事件番号	3	
	詳細による報告	1 報告済	② 未報告
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名(具体的に)	ウェディングケーキ (同ケーキに使用されたバタークリーム(推定))	
	加工方法	1 加熱温度(- °C) 3 冷却温度(4 °C)	2 加熱時間(- 分)
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 SEのみ分離 3 分離できていない	② SE以外も分離(菌名 Salmonella Thompson)
	一般細菌数等	不明	
	サルモネラ菌数	不明	
	サルモネラの血清型	O7HK15	
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	② 未殺菌
	凍結の有無	① 凍結液卵	2 凍結液卵ではない
	加糖 加塩の有無	1 有り	② 無し
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 4 卵黄	2 ホール卵 5 その他() ③ 卵白
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 SEのみ分離 3 分離できていない	2 SE以外も分離(菌名)
	一般細菌数等		
	サルモネラ菌数		
	サルモネラの血清型		
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	2 未殺菌
	凍結の有無	1 凍結液卵	2 凍結液卵ではない
	加糖 加塩の有無	1 有り	2 無し
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 4 卵黄	2 ホール卵 5 その他() 3 卵白
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	菌の分離状況	1 SEのみ分離 3 分離できていない	2 SE以外も分離(菌名)
	一般細菌数等		
	サルモネラ菌数		
	サルモネラの血清型		
	関係食品として 調査を行った理由		
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷日	1 年 年 日	2 不明
	入荷から使用までの時間	1 ()時間	2 不明
	輸送方法	1 冷蔵輸送	2 常温輸送 3 不明
	保管中の温度管理	1 冷蔵(凍)(°C)	2 常温(°C) 3 不明
液卵に使用した卵に関する情報	農場の特定	1 特定した	② 不明
	産卵後の日数	1 ()日	② 不明
	液卵の製造に使用する卵の 状態	1 正常卵 4 軟卵 7 みたれ卵	2 破卵 5 異物混入卵 ⑥ 不明 3 汚卵 6 血玉卵

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

都道府県等名

報告者

連絡先

表1-14

食中毒事件に関する情報	発生年月日(西暦)	1998年9月26日	
	都道府県等事件番号	平成10年 第12号	
	詳細による報告	2 未報告	
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名(具体的に)	洋生菜子(冷凍ニュークリーム)	
	加工方法	1 加熱温度(不明) 2 加熱時間(不明) 液卵 生クリーム 糖が調合され ニュー皮に充填された後 直ちに冷凍 保管される(その間約1時間)	
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S Eのみ分離 3 分離できていない 2 S E 以外も分離(菌名)	
	一般性菌数等	180 000~810 000 cfu/g	
	サルモネラ菌数	8 000~ 26 000 cfu/g	
	サルモネラの血清型	O9	
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	
	凍結の有無	1 凍結液卵	
	加糖 加塩の有無	1 有り	
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 2 卵黄 3 卵白 4 卵黄 5 その他()	
食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S Eのみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない	
	一般性菌数等	6 800 cfu/g	
	サルモネラ菌数	-	
	サルモネラの血清型	-	
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌	
	凍結の有無	1 凍結液卵	
	加糖 加塩の有無	1 有り	
	液卵の種類	1 全卵(ミックス) 2 卵黄 3 卵白 4 卵黄 5 その他()	
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S Eのみ分離 2 S E 以外も分離(菌名) 3 分離できていない	
	一般性菌数等	5 400~6 300 000 cfu/g	
	サルモネラ菌数	不明 S saintpaul (O4)を増菌により検出	
	サルモネラの血清型	O4	
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷日	1 年 年 日 2 不明	
	入荷から使用までの時間	1 ()時間 2 不明 3 不明	
	輸送方法	2 常温輸送 3 不明	
	保管中の温度管理	2 常温(°C) 3 不明 但し 冷蔵庫は時折 動作不良を起こしていたことが判明している。	
液卵に使用した卵に関する情報	農場の特定	1 特定した	
	産卵後の日数	1 ()日	
	液卵の製造に使用する 卵の状態	1 新鮮卵 2 破卵 3 汚卵 4 軟卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みたれ卵 8 不明	

液卵あるいは液卵を使用した食品による食中毒に関する調査票

表1-15

都道府県署名 _____

報告者 _____

連絡先 TEL _____ E-mail _____

食中毒事件に関する情報	発生年月日 (西暦)	1998年 4月 29日	
	都道府県等事件番号	10	
	詳細による報告	① 報告済 2 未報告	
液卵を使用して加工した食品 (食中毒の原因食品)	食品名 (具体的に)	チーズケーキ, ティラミス	
	加工方法	1 加熱温度 (110 °C) 2 加熱時間 (不明分) 3 冷却温度 (15 °C)	
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離 (菌名) 3 分離できていない	
	一般生菌数等		
	サルモネラ菌数		
	サルモネラの血清型		
原因食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌	
	凍結の有無	① 凍結液卵 2 凍結液卵ではない	
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し	
	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) 2 ホール卵 ③ 卵白 4 卵黄 5 その他 ()	
原因食品に使用された 液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	1 S E のみ分離 2 S E 以外も分離 (菌名) 3 分離できていない	
	一般性菌数等		
	サルモネラ菌数		
	サルモネラの血清型		
関係食品として調査を行った 食品に使用された 液卵に関する情報	殺菌の有無	1 殺菌 ② 未殺菌	
	凍結の有無	① 凍結液卵 2 凍結液卵ではない	
	加糖、加塩の有無	1 有り ② 無し	
	液卵の種類	1 全卵 (ミックス) 2 ホール卵 ③ 卵白 4 卵黄 5 その他 ()	
関係食品として調査を行った 食品に使用された液卵の 微生物学的な情報 ロットの異なる2検体を 検査	菌の分離状況	① S E のみ分離 ② S E 以外も分離 (菌名 S. Schwarzengrund) 3 分離できていない	
	一般性菌数等		
	サルモネラ菌数	① SE 24×10 ⁴ c/100ml ② SE, 2.0×10 ⁴ c/100ml, S.S.菌数不明	
	サルモネラの血清型		
液卵を加工に用いるまでの情 報	入荷日	1 年 年 日 ② 不明 (汚染ロットが限定されていた)	
	入荷から使用までの時間	1 (48~72) 時間 2 不明	
	輸送方法	① 冷蔵輸送 (冷凍) 2 常温輸送 3 不明	
	保管中の温度管理	① 冷蔵 (凍) (-20 °C) 2 常温 (°C) 3 不明	
液卵に使用した卵に関する情 報	農場の特定	1 特定した ② 不明 (契約農家 160戸)	
	産卵後の日数	1 () 日 ② 不明	
	液卵の製造に使用する 卵の状況	① 正常卵 ② 破卵 (A級破卵以上) 3 汚卵 4 散卵 5 異物混入卵 6 血玉卵 7 みだれ卵 8 不明 ↓ 透過光線ではじか わかるもの	

表2 液卵に関連した食中毒における詳細

		事例1	事例2	事例3	事例4	事例5	事例6	事例7	事例8
食中毒事件に関する情報	発生年月日	2000 9 24	2002 9 23	2002 9 22	2002 9 22	2002 9 5	2002 8 28	2002 8 25	2002 4 14
	食品名	カニ入りオムライス	不明(カノ井弁当)	やわらかカノ井のカノ	やわらかカノ井の卵とし	不明(幕の内弁当)	卵焼き	ニュークリーム	板付きかまぼこ
液卵を使用して加工した食品(食中毒の原因食品)	加工方法	1分加熱	200℃4分加熱	150℃3.5分加熱	200℃4分加熱		30分加熱		70℃20分加熱 5℃冷却
	菌の分離状況	S E のみ	分離できていない	分離できていない	分離できていない	分離できていない	S E のみ	S E のみ	S E のみ
原因食品の微生物学的な情報	一般細菌数等	未実施	未実施	未実施	未実施	未実施	未実施	不明	1.3×10 ⁵ ~ 2.5×10 ⁶ /g
	サルモネラ菌数	未実施	未実施	未実施	未実施		未実施	不明	未実施
	サルモネラの血清型		未実施	未実施	未実施		09 g m -	不明	09
	殺菌の有無	未殺菌	未殺菌	殺菌	未殺菌	未殺菌	未殺菌	殺菌	未殺菌
原因食品に使用された液卵に関する情報	凍結の有無	凍結	凍結ではない	凍結	凍結ではない	不明	凍結ではない	凍結	凍結
	加糖 加塩の有無	無し	無し	無し	無し	不明	無し	有り	無し
	液卵の種類	全卵	ホール卵	全卵	ホール卵	不明	ホール卵	卵黄	卵白
	菌の分離状況	S E のみ	分離できていない	分離できていない	分離できていない	不明	S E のみ	未実施	S E のみ
原因食品に使用された液卵の微生物学的な情報	一般細菌数等	未実施	未実施	未実施		不明	未実施	未実施	未実施
	サルモネラ菌数	1.3×10 ⁵ /g	未実施	未実施		不明	未実施	未実施	3未滴~ 24000/g
	サルモネラの血清型		未実施	未実施		不明	09 g m -	未実施	09
	殺菌の有無	未殺菌	殺菌						未殺菌
関係食品として調査を行った食品に使用された液卵に関する情報	凍結の有無	凍結							凍結
	加糖 加塩の有無	無し	無し						無し
	液卵の種類	全卵	全卵						卵白
	菌の分離状況	分離できていない	分離できていない						S E のみ
関係食品として調査を行った食品に使用された液卵の微生物学的な情報	一般細菌数等	<10 ³ /g 1.1×10 ⁴ /g	未実施						未実施
	サルモネラ菌数		未実施						3未滴~ 24000/g
	サルモネラの血清型		未実施						09
	関係食品として調査を行った理由	原因食品と同様の液卵の使用があったため	原因食品と推定されるカノ井弁当のカノの調理に使用された原材料であるため						同一液卵を使用して製造しているため
	入荷日	2000 9 22	不明	2002 9 22	2002 9 22	2002 9 4	2002 8 26	不明	2002 4 9
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷から使用までの時間	31時間	不明	不明	不明	13時間	19時間	不明	48時間
	輸送方法	冷蔵	冷蔵	冷凍	冷蔵	冷蔵	冷蔵	不明	不明
	保管中の温度管理	冷蔵	不明	0℃以下	10℃以下	8℃	1℃	不明	不明
	農場の特定	特定	特定	不明	特定	不明	不明	不明	特定
液卵に使用した卵に関する情報	産卵後の日数	不明	不明	不明	不明(D+2日以内)	不明	不明	不明	不明
	液卵の製造に使用する卵の仕様	不明	正常卵	不明	正常卵	不明	不明	不明	不明

		事例 9	事例 10	事例 11	事例 12	事例 13	事例 14	事例 15
食中毒事件に関する情報	発生日月	2001 12 15	2001 10 4	2001 9 29	1999 8 2	1999 6 27	1998 9 26	1998 4 29
液卵を使用して加工した食品(食中毒の原因食品)	食品名	自家製マヨネーズ	月見まんじゅう	薄焼き卵	だし巻き卵	ウェディンクケーキ	冷凍ニューヨークリウム	チーズケーキ ティラミス
	加工方法	加熱等なし	93℃5分加熱 -40℃以下冷却	不明	不明	4℃冷却	不明	110℃加熱 15℃冷却
原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	S E のみ	S E のみ	S E のみ	分離できていない	S E 以外も分離 (S Thompson)	S E のみ	
	一般生菌数等	未実施	未実施	未実施		不明	180000~ 810000cf/g	
	サルモネラ菌数	未実施	検体量不足のため 検出限界以下	未実施		不明	8000~ 26000cfu/g	
	サルモネラの血清型	09	09群 ファーノ 1型			07HK 15	09	
原因食品に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	未殺菌	未殺菌	未殺菌	不明	未殺菌	未殺菌	未殺菌
	凍結の有無	凍結ではない	凍結ではない	凍結	不明	凍結	凍結ではない	凍結
	加糖 加塩の有無	無し	無し	無し	不明	無し	無し	無し
	液卵の種類	卵黄	全卵	ホール卵	不明	卵白	ホール卵	卵白
原因食品に使用された液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	S E のみ	分離できていない	S E 以外も分離 (S Oraniennbu rg S Chester S Mandaka)	未実施		分離できていない	
	一般性菌数等	未実施	未実施	未実施			6800cfu/g	
	サルモネラ菌数	未実施	未実施	未実施				
	サルモネラの血清型	09	未実施					
関係食品として調査を行った食品に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	未殺菌	殺菌				未殺菌	未殺菌
	凍結の有無	凍結	凍結ではない				凍結ではない	凍結
	加糖 加塩の有無	不明	無し				無し	無し
	液卵の種類	卵黄	全卵				ホール卵	卵白
関係食品として調査を行った食品に使用された液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	S E のみ	S E のみ				S E 以外も分離 (S Saintpaul)	S E 以外も分離 (S Schwarzengrund)
	一般性菌数等		未実施				5.4×10 ³ ~6.3 ×10 ⁶ cfu/g	
	サルモネラ菌数		未実施				不明	S E 2.4× 10 ⁴ /100ml
	サルモネラの血清型	09	09群 ファーノ 47型				04	
	関係食品として調査を行った理由	原因食品の主要原料であったため	液卵か原因と推定されたので市内液卵使用製造所を調査				原因となったロント製品とそれ以外のロント製品との細菌検査結果を比較するため	患者発生時の残品や同一ロント品がなかったため、施設調査時に製造された製品および原材料を参考として検査
液卵を加工に用いるまでの情報	入荷日	2001 12 1	2001 9 18	2002 9 25	1999 8 2		1999 8 19以前	不明
	入荷から使用までの時間	240時間	不明	不明	2時間		3日以上	48~72時間
	輸送方法	冷蔵	常温	冷蔵	冷蔵		冷蔵	冷凍
	保管中の温度管理	-15℃	10℃以下	冷蔵	冷蔵		10℃以下(動作不良)	-20℃
液卵に使用した卵に関する情報	農場の特定	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
	産卵後の日数	不明	不明	不明	不明	不明	不明	不明
	液卵の製造に使用する卵の状態	正常卵	正常卵	正常卵	不明	不明	正常卵	A級破卵以上

表3 液卵に関連した15件の食中毒情報（表2）の集計

原因食品の微生物学的な情報	菌の分離状況	S E +	9
		S E -	5
		不明	1
原因食品に使用された液卵に関する情報	殺菌の有無	殺菌	2
		未殺菌	12
		不明	1
	凍結の有無	凍結	7
		凍結ではない	6
		不明	2
	加糖、加塩の有無	有り	1
		無し	12
		不明	2
	液卵の種類	全卵（ミックス）	3
		ホール卵	5
		卵黄	2
卵白		3	
不明		2	
原因食品に使用された液卵の微生物学的な情報	菌の分離状況	S E +	5
		S E -	5
		不明	5
液卵を加工に用いるまでの情報	輸送方法	常温	1
		冷蔵	9
		冷凍	2
		不明	3
	保管中の温度管理	常温	0
		冷蔵	8
		冷凍	3
		不明	4

平成15年度厚生科学研究費補助金

(食品安全確保研究事業)

分担研究報告書

3 液卵製造の高度衛生管理に関する研究

分担研究者 高鳥浩介 国立医薬品食品衛生研究所

2) 液卵・鶏卵に関連する食中毒発生や液卵の生産の現状について

(2) 流通液卵の細菌学的解析

国内の液卵 1327 検体についての調査データから細菌学的解析を行った。調査液卵の種類は、未殺菌液卵 (68.3%)、殺菌液卵 (22.5%) および殺菌の有無不明 (9.2%) であった。供試検体のうち 8.1% からサルモネラが検出され、このうちの半数以上が血清型 Enteritidis であった。一般生菌数は、未殺菌液卵では多くが 1 g あたり約 10~10,000 と幅広く分布していたが、殺菌液卵では 4 割近くが約 100 に分布した。サルモネラ汚染のあった液卵のみに着目して解析すると未殺菌液卵では 3 割以上が 1 g あたり一般生菌数は約 10,000 であった。このようにサルモネラが汚染された液卵は一般生菌数が高いことが示された。また、年度による比較を行ったところ、サルモネラ検出率は 1998 年以前には 10.6% であったが、1999 年以降 2002 年まで 4.7~9.4 (7.4) % であり若干の減少が明らかになった。

研究協力者

工藤由起子

(国立医薬品食品衛生研究所)

青森県健康福祉部

秋田県生活環境文化部

宮城県環境生活部

栃木県保健福祉部

東京都立衛生研究所

埼玉県衛生研究所

神奈川県衛生部

長野県衛生部

静岡県健康福祉部

大阪府健康福祉部

兵庫県県民生活部

広島県福祉保健部

山口県環境生活部

(次頁に続く)

(研究協力者続き)	大阪市環境科学研究所
徳島県保健福祉部	神戸市保健福祉局
長崎県生活衛生課	広島市保健所
福岡県保健福祉部	倉敷市保健所
仙台市健康福祉局	福岡市環境局

A 目的

昨年度は液卵の国内流通に関して実態を把握するために、生産されている液卵の種類やその流通量について調査した。また一部国内の液卵について細菌学的汚染状況を知るためにデータを解析した。この結果から、さらに多くの地域も含めた国内の広域について調査することが必要であることが判明したため、今年度は大規模に調査を行った。液卵の種類や生産年による細かな解析を行い、問題点を明らかにする事を目的とした。

B 方法

地方自治体の行政機関および研究試験機関の協力を得て、1992年から2002年における流通液卵における細菌数測定データについて解析し、液卵の実態検討を1,327検体について行った。液卵の種類は、加熱殺菌等見地から未殺菌・殺菌・不明の3種類に、卵の利用部分や加工の違いか

ら全卵・卵黄・卵白・ホール・不明5種類に分けられた。細菌の検出結果は特に一般生菌数の測定およびサルモネラの検出を対象とした。サルモネラの検出結果は25gあたりの陽性・陰性で表された。一般生菌数は1gあたりの菌数で表された。サルモネラ分離株については、卵による食中毒の主な原因血清型であるEnteritidisの可能性が高いかどうかO9血清を中心に凝集反応を確認した。一部の株については、さらに詳細な血清凝集を行い血清型による分類を行った。

C 結果と考察

合計1,327検体の調査結果を表1に示した。このうち907検体(68.3%)が未殺菌液卵、298検体(22.5%)が殺菌液卵、不明122検体(9.2%)であり、7割近くが未殺菌液卵であった(表2)。さらに、未殺菌液卵のうち全卵が最も多く430検体であった。殺菌液卵においても全卵が最も多く

173 検体であった。

液卵の種類ごとに一般細菌数を解析した結果を表 3 に示した。未殺菌液卵では細菌数が液卵 1 g あたり 100 ~ 1,000 個以上のものが多く半分近くを占めた。殺菌液卵では液卵 1 g あたり 100 個以上のものが最も多く 4 割近かった。しかし、殺菌されているということから測定を行っていないものが多かった。殺菌の有無が不明の液卵においても細菌数が液卵 1 g あたり 100 ~ 1,000 個以上のものが最も多く半分以上を占めた。

これを年代別に解析した (表 4, 表 5, 図 1)。いずれの年も細菌数計測検体は全体の 70% 以上であり (図 1)、最小でも 189 検体について解析した (表 4)。1998 年以前の 508 検体については $10^4/g$ まで各オーターについて 20% 前後の値を示した (図 1)。しかし、1999 年から 2002 年までの各年についてはいずれも $10^2/g$ か 40% 前後で最も多く、次いで $10^3/g$ 、 $10^4/g$ の順であった (図 1)。

さらに、サルモネラの分離された液卵 102 検体 (表 6) について解析を行った。それら検体のうち 75 検体以上は未殺菌液卵であったか、殺菌液卵 5 検体からもサルモネラが分離された (表 7)。この理由として、卵の殺菌が比較的低温でしか可能でないことから原料の未殺菌液卵中のサ

ルモネラ菌数が高い場合完全には死滅しなかったこと、殺菌後に 2 次汚染があったこと等が考えられる。特に $10^4/g$ 以上の汚染のあった 1 検体については 2 次汚染があったものと考えられる。また、サルモネラは細菌数が高い液卵から分離されることと比較的多い傾向であったか、一般細菌数が $10/g$ である未殺菌液卵からも分離された (表 7)。

サルモネラの検出された 102 検体についてサルモネラ株の血清型別をしたところ 60 検体から血清型 Enteritidis が分離されたことが明らかになった (表 8)。てありか、他の血清型 (Agona、Bareilly、Braenderup、Cerro) も分離された (表 8)。

また、サルモネラの検出を年代別に解析したところ (表 9)、サルモネラ検出率は 1998 年以前には 10.6% であったか、2000 年には 4.7% となり以降 7 ~ 8% 台で推移した。また、血清型はいずれの年も Enteritidis または Enteritidis が属する血清型 09 が約半数を占めた。1998 年に食品衛生法施行規則および食品等の規格基準の改正が行われ、殻付き卵の消費期限や品質保持期限の表示義務や未殺菌液卵における加熱加工義務が示された。このことに関連して液卵の衛生管理の向上が認められたのかもしれない。しかし、一般細菌数など

においては明らかな改善が認められないため、今後も引き続き液卵製造の衛生管理の徹底が必要と考えられる。また、今後さらに、主にここ2、3年のデータを集計し最新の情報を把握する必要があると考えられる。

10.6%であったが、1999年以降2002年まで4.7~9.4(7.4)%であり若干の減少が明らかになった。

D 結論

1992年から2002年における流通液卵の細菌学的解析の結果、液卵1327検体の種類は、未殺菌液卵(68.3%)、殺菌液卵(22.5%)および殺菌の有無不明(9.2%)であった。供試検体のうち8.1%からサルモネラが検出され、このうちの半数が血清型Enteritidisであった。一般生菌数は、未殺菌液卵では多くか1gあたり約10~10,000と幅広く分布していたが、殺菌液卵では4割近くか約100に分布した。サルモネラ汚染のあった液卵のみに着目して解析すると、未殺菌液卵では3割以上が1gあたり一般生菌数は約10,000であった。このようにサルモネラが汚染された液卵は一般生菌数が高いことが示された。また、サルモネラ汚染は多くか未殺菌液卵であったことから、未殺菌液卵はサルモネラ汚染の可能性があることを考えて十分に慎重に取り扱う必要があると考えられる。さらに、年度による比較を行ったところ、サルモネラ検出率は1998年以前には

表1 液卵のサルモネラ汚染と一般細菌数

検体番号	細菌数		分離株 (血清型等)	液卵の種類	
	サルモネラ	一般細菌 (cfu/g)		未殺菌液卵	
1	陰性 (25g)	1,800,000		未殺菌液卵	(凍結)
2	陰性 (25g)	8,500		未殺菌液卵	(凍結)
3	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	(冷凍)
4	陰性 (25g)	1,500,000		未殺菌液卵	全卵
5	陽性 (25g)	85,000	S Corvallis	未殺菌液卵	全卵
6	陽性 (25g)	3,000	S Enteritidis	未殺菌液卵	全卵
7	陽性 (25g)	34,000	S Montevideo	未殺菌液卵	全卵 (凍結)
8	陰性 (25g)	31,000		未殺菌液卵	全卵 (凍結)
9	陰性 (25g)	3,400		未殺菌液卵	全卵 (凍結)
10	陰性 (25g)	3,500		未殺菌液卵	全卵 (凍結)
11	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	全卵 (ろ過)
12	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	ホール
13	陰性 (25g)	43,000	S Enteritidis	未殺菌液卵	卵黄
14	陽性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	卵黄
15	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	卵黄
16	陽性 (25g)	3,000未満	S Enteritidis	未殺菌液卵	卵黄
17	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	卵白
18	陰性 (25g)	6,000		未殺菌液卵	卵白
19	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	卵白
20	陽性 (25g)	4,900	S Enteritidis	未殺菌液卵	卵白
21	陰性 (25g)	210,000		未殺菌液卵	
22	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
23	陰性 (25g)	200,000		未殺菌液卵	
24	陰性 (25g)	130		未殺菌液卵	
25	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
26	陰性 (25g)	15,000		未殺菌液卵	
27	陰性 (25g)	8,000		未殺菌液卵	
28	陽性 (25g)	9,500	S Enteritidis	未殺菌液卵	
29	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
30	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
31	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
32	陰性 (25g)	3,000未満		未殺菌液卵	
33	陰性 (25g)	9,100		未殺菌液卵	
34	陰性 (25g)	7,700		未殺菌液卵	
35	陽性 (25g)	11,000	S Enteritidis	未殺菌液卵	卵黄
36	陽性 (25g)	28,000	S Enteritidis	未殺菌液卵	
37		6,200		未殺菌液卵	
38		45,000		未殺菌液卵	
39	陰性	2,900		未殺菌	ホール
40	-	620		未殺菌	(調整済)
41	-	1,100		未殺菌	(調整済)
42	-	1,100		未殺菌	(調整済)
43	陰性	未計測		未殺菌	殻付き卵
44	陰性 (25g)	830		未殺菌	全卵
45	陰性 (25g)	450		未殺菌	全卵
46	陰性 (25g)	<300		未殺菌	全卵
47	陰性 (25g)	810		未殺菌	全卵
48	陰性 (25g)	150		未殺菌	全卵
49	陰性 (25g)	350		未殺菌	全卵
50	陰性 (25g)	880		未殺菌	全卵
51	陰性 (25g)	10,000		未殺菌	全卵
52	陰性	≤3000		未殺菌	全卵
53	陰性	≤3000		未殺菌	全卵
54	陰性	≤3000		未殺菌	全卵
55	陰性	≤3000		未殺菌	全卵
56	陽性	28000000		未殺菌	全卵
57	陽性	66000000		未殺菌	全卵
58	陽性	100000000		未殺菌	全卵
59	陽性	28000000		未殺菌	全卵
60	陽性	75000000		未殺菌	全卵
61	陰性	820		未殺菌	全卵

62	陰性	9900		未殺菌	全卵
63	陰性	2600		未殺菌	全卵
64	陰性	1200		未殺菌	全卵
65	陰性	2200		未殺菌	全卵
66	陽性	860		未殺菌	全卵
67	陰性	1200		未殺菌	全卵
68	陰性	560		未殺菌	全卵
69	陰性	1600		未殺菌	全卵
70	陰性	1900		未殺菌	全卵
71	陰性	920		未殺菌	全卵
72	陰性	1400		未殺菌	全卵
73	陰性	2100		未殺菌	全卵
74	陰性	2100		未殺菌	全卵
75	陰性	13000		未殺菌	全卵
76	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
77	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
78	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
79	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
80	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
81	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
82	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
83	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
84	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
85	陰性	≦30000		未殺菌	全卵
86	陰性	1700		未殺菌	全卵
87	陰性	3600		未殺菌	全卵
88	陰性	8900		未殺菌	全卵
89	陰性	11000		未殺菌	全卵
90	陰性	1700		未殺菌	全卵
91	陰性	900		未殺菌	全卵
92	陰性	1500		未殺菌	全卵
93	陰性	5200		未殺菌	全卵
94	陰性	620		未殺菌	全卵
95	陰性	3400		未殺菌	全卵
96	陰性 (25 g)	150,000		未殺菌	全卵
97	陰性 (25 g)	260,000		未殺菌	全卵
98	陰性 (25 g)	80,000		未殺菌	全卵
99	陰性 (25 g)	230,000		未殺菌	全卵
100	陰性 (25 g)	300,000		未殺菌	全卵
101	陰性 (25 g)	1,000		未殺菌	全卵
102	陰性 (25 g)	1,300		未殺菌	全卵
103	陰性 (25 g)	920		未殺菌	全卵
104	陰性 (25 g)	720		未殺菌	全卵
105	陰性 (25 g)	4,500		未殺菌	全卵
106	陽性 (25 g)	48,000	S Enteritidis(9 g,m -)	未殺菌	全卵
107	陰性 (25 g)	36,000		未殺菌	全卵
108	陽性 (25 g)	200,000	S Enteritidis(9 g,m -)	未殺菌	全卵
109	陽性 (25 g)	33,000	S Enteritidis(9 g,m -)	未殺菌	全卵
110	陰性 (25 g)	33,000		未殺菌	全卵
111	陰性 (25 g)	5,500		未殺菌	全卵
112	陽性 (25 g)	33,000	S Cerro(18 z4,z23 -)	未殺菌	全卵
113	陰性 (25 g)	1,600		未殺菌	全卵
114	陰性 (25 g)	4,700		未殺菌	全卵
115	陰性 (25 g)	3,800		未殺菌	全卵
116	陰性 (25 g)	12,000		未殺菌	全卵
117	陽性 (25 g)	13,000	S Cerro(18 z4,z23 -)	未殺菌	全卵
118	陰性 (25 g)	11,000		未殺菌	全卵
119	陰性 (25 g)	13,000		未殺菌	全卵
120	陰性 (25 g)	12,000		未殺菌	全卵
121	陰性 (25 g)	3,500		未殺菌	全卵
122	陰性 (25 g)	370		未殺菌	全卵
123	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
124	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
125	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
126	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵

127	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
128	陰性 (25 g)	21,000		未殺菌	全卵
129	陰性 (25 g)	360,000		未殺菌	全卵
130	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
131	陰性 (25 g)	1,400,000		未殺菌	全卵
132	陰性 (25 g)	300,000		未殺菌	全卵
133	陰性 (25 g)	320		未殺菌	全卵
134	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
135	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
136	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
137	陰性 (25 g)	190,000		未殺菌	全卵
138	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
139	陰性 (25 g)	300以下		未殺菌	全卵
140	陰性 (25 g)	310以下		未殺菌	全卵
141	陰性 (25 g)	330,000		未殺菌	全卵
142	陰性 (25 g)	53,000		未殺菌	全卵
143	陽性 (25 g)	3,000以下	S Schwarzengrand(4 d 1,7)	未殺菌	全卵
144	陰性 (25 g)	3,000以下		未殺菌	全卵
145	陽性 (25 g)	3,000以下	S Corvallis(8 z4, z23 -)	未殺菌	全卵
146	陰性 (25 g)	1,600		未殺菌	全卵
147	陰性 (25 g)	4,700		未殺菌	全卵
148	陰性 (25 g)	3,800		未殺菌	全卵
149	陰性 (25 g)	3,000以下		未殺菌	全卵
150	陰性 (25 g)	10,000		未殺菌	全卵
151	陰性 (25 g)	3,000以下		未殺菌	全卵
152	陽性 (25 g)	31,000	S Enteritidis(9 g,m -)	未殺菌	全卵
153	陰性 (25 g)	12,000		未殺菌	全卵
154	陰性	未計測		未殺菌	全卵
155	陰性	未計測		未殺菌	全卵
156	陰性	未計測		未殺菌	全卵
157	陰性	未計測		未殺菌	全卵
158	陰性	未計測		未殺菌	全卵
159	陰性	未計測		未殺菌	全卵
160	陰性	未計測		未殺菌	全卵
161	陰性	未計測		未殺菌	全卵
162	陰性	未計測		未殺菌	全卵
163	陰性	未計測		未殺菌	全卵
164	陰性	未計測		未殺菌	全卵
165	陰性	未計測		未殺菌	全卵
166	陰性	未計測		未殺菌	全卵
167	陰性	未計測		未殺菌	全卵
168	陰性	未計測		未殺菌	全卵
169	陰性	未計測		未殺菌	全卵
170	陰性	未計測		未殺菌	全卵
171	陰性	未計測		未殺菌	全卵
172	陰性	未計測		未殺菌	全卵
173	陰性	未計測		未殺菌	全卵
174	陰性	未計測		未殺菌	全卵
175	陰性	未計測		未殺菌	全卵
176	陰性	未計測		未殺菌	全卵
177	陰性	未計測		未殺菌	全卵
178	陰性	未計測		未殺菌	全卵
179	陰性	未計測		未殺菌	全卵
180	陰性	未計測		未殺菌	全卵
181	陰性	未計測		未殺菌	全卵
182	陰性	未計測		未殺菌	全卵
183	陰性	未計測		未殺菌	全卵
184	陰性	未計測		未殺菌	全卵
185	陰性	未計測		未殺菌	全卵
186	陰性	未計測		未殺菌	全卵
187	陰性	未計測		未殺菌	全卵
188	陰性	未計測		未殺菌	全卵
189	陰性	未計測		未殺菌	全卵
190	陰性	未計測		未殺菌	全卵
191	陰性	未計測		未殺菌	全卵