

平成 21 年度食品の食中毒菌汚染実態調査成績  
(県行政検査)

細菌科

本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止を図るため、流通食品の食中毒菌汚染実態を把握することを目的に、厚生労働省の委託事業として実施している。本県では、野菜、漬物及び食肉計 150 件の調査を実施し、当所は食肉 75 件の検査を担当したので、その結果を示す。

平成 21 年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領に基づき、平成 21 年 9～11 月に、今治、松山及び八幡浜保健所管内でそれぞれ 25 件ずつ収去された流通食肉 75 件を対象に、大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157、O26 及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ

(鶏肉及び牛レバーのみ)の検査を行った。

大腸菌はローストビーフ以外の肉類 56 件(73.7%)から検出された。サルモネラ属菌は 5 件(6.7%)から検出され、鶏ミンチ肉では 6 件中 4 件(66.7%)と高率に検出されたほか、豚ミンチ肉 7 件中 1 件(14.3%)から検出された。分離されたサルモネラ属菌の血清型は、鶏ミンチ肉から *S. Infantis*(3 件)及び *S. Manhattan*(2 件)が分離され、そのうちの 1 件は *S. Infantis* と *S. Manhattan* が同時に分離された。また、豚ミンチ肉からは *S. Infantis* が分離された。腸管出血性大腸菌 O157 及び O26 は 75 件全て陰性であった。カンピロバクターは 26 件中 4 件(15.4%)から検出され、牛レバーは 15 件中 1 件(6.7%)、鶏肉では 11 件中 3 件(27.3%)から検出され、すべて *C. jejuni* であった。特に鶏ミンチ肉は、サルモネラ属菌及びカンピロバクターの検出率が高く、同一検体から両菌が検出された鶏ミンチ肉が 2 件あった。

平成21年度食品の食中毒菌汚染実態調査結果

畜種	検体名	検体数	検出数				
			大腸菌	サルモネラ属菌	EHEC O157	EHEC O26	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
牛	ミンチ肉(牛)	4	3	0	0	0	—
	牛レバー(加熱加工用)	15	14	0	0	0	1
	カットステーキ肉	1	1	0	0	0	—
	牛結着肉	13	8	0	0	0	—
	牛たたき	14	5	0	0	0	—
	ローストビーフ	1	0	0	0	0	—
豚・混合	ミンチ肉(豚)	7	6	1	0	0	—
	ミンチ肉(牛豚混合)	9	9	0	0	0	—
鶏	ミンチ肉(鶏)	6	6	4	0	0	2
	鶏たたき	5	4	0	0	0	1
計		75	56	5	0	0	4