

平成 23 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 120 件の調査を実施し、当所は食肉 60 件の検査を担当したので、その結果を示す。

平成 23 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 23 年 9～12 月に、今治、松山及び八幡浜保健所管内でそれぞれ 20 件ずつ収去された流通食肉 60 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、O111 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、加熱調理用豚肉以外の肉類 45 件(75.0%)から検出された。サルモネラ属菌は 6 件(10.0%)から検出され、鶏肉では 7 件中 5 件(85.7%)と高率に検出されたほか、牛ミンチから 1 件検出された。分離されたサルモネラ属菌の血清型は、鶏肉から *S. Schwarzengrund*(5 件)、*S. Bareilly*(1 件)が分離され、牛ミンチから *S. Infantis* が分離された。腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 は 60 件全て陰性であった。カンピロバクターは鶏肉 7 件中 6 件(85.7%)、牛レバー 13 件中 2 件(15.4%)から検出され、菌種は鶏肉、牛レバーから *C.jejunii*(7 件)、牛レバーから *C.coli*(1 件)が分離された。サルモネラ属菌及びカンピロバクター共に鶏肉からの検出率が高く、同一検体から両菌が検出された例が 5 件あった。

平成 23 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(検出率%)						
			大腸菌	サルモネラ属菌	EHEC			カンピロバクター・ジェジュ/コリ	
					O157	O26	O111		
牛	ミンチ(牛)	4	3	1	0	0	0	-	
	レバー(加熱調理用)	13	11	0	0	0	0	2	
	角切りステーキ肉等	テンダライズ処理	4	4	0	0	0	0	-
		結着肉	11	9	0	0	0	0	-
	牛たたき	3	1	0	0	0	0	-	
	ローストビーフ	3	0	0	0	0	0	-	
	加熱調理用	5	2	0	0	0	0	-	
豚・混合	ミンチ(豚)	3	3	0	0	0	0	-	
	ミンチ(牛豚混合)	6	5	0	0	0	0	-	
	加熱調理用	1	0	0	0	0	0	-	
鶏	ミンチ(鶏)	5	5	3	0	0	0	4	
	加熱調理用	2	2	2	0	0	0	2	
計		60	45	6	0	0	0	8	