

平成 24 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 56 件の検査を担当したので、その結果を示す。

平成 24 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 24 年 8～12 月に、今治、松山及び八幡浜保健所管内でそれぞれ収去された流通食肉 56 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 34 件(60.7%)から検出された。サルモネラ属菌は 7 件(12.5%)から検出され、鶏肉では 7 件中 6 件(85.7%)と高率に検出されたほか、牛レバーから 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. Infantis* (4 件)*S.Schwarzengrund*(3 件)が分離され、牛ミンチから *S. Typhimurium* が分離された。腸管出血性大腸菌 O157、O26 及び O111 は 56 件全て陰性であった。カンピロバクターは鶏肉 7 件中 2 件(28.6%)、牛レバー 14 件中 3 件(21.4%)から検出され、菌種は鶏肉、牛レバーから *C.jejunii*(4 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 2 件あった。

平成24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・ ジェジュニ/コリ |
| | | | | | O157 | O26 | O111 | |
| 牛 | ミンチ(牛) | 3 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| | レバー(加熱調理用) | 14 | 10 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| | ローストビーフ | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| | 加熱調理用 | 23 | 9 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| 豚・混合 | ミンチ(豚) | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| | ミンチ(牛豚混合) | 3 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| | 加熱調理用(豚) | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | - |
| 鶏 | ミンチ(鶏) | 5 | 5 | 5 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| | 加熱調理用 | 2 | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 計 | | 56 | 34 | 7 | 0 | 0 | 0 | 5 |