

## 平成 23 年度 食品の食中毒菌汚染実態調査

---

食品の食中毒菌汚染実態調査は、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の汚染実態を把握することを目的として厚生労働省が行っている事業で、毎年の食中毒発生状況等を踏まえ、検査項目や検体の種類は年度により若干異なっています。

本年度は4月に発生した焼肉チェーンにおける腸管出血性大腸菌(以下、EHEC)食中毒を踏まえ、原因菌とされたEHEC O111が追加され、サルモネラ属菌、EHEC O157、O26及びO111、カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ、大腸菌について、食肉110検体の調査を行いました(カンピロバクターは内臓肉及び鶏肉 24検体、大腸菌は生食用の食肉 10検体について実施)。

サルモネラ属菌は、鶏ミンチ肉 2検体(どちらも血清型 Infantis)、鶏レバー 1検体(血清型 Manhattan 及びSchwarzengrund)、豚ミンチ肉 1検体(血清型 Infantis)から検出されました。

EHEC O157、O26及びO111はいずれも検出されませんでした。

カンピロバクター・ジェジュニは、鶏ミンチ肉 3検体、鶏レバー 2検体、牛レバー 4検体から検出され、カンピロバクター・コリは豚レバー 1検体から検出されました。カンピロバクターの食中毒は市内でも依然として多数発生する状況に変わりなく、食肉の生食や加熱不足がその主な原因とされています。カンピロバクターやサルモネラ、EHECは中心部を75℃で1分間以上加熱することで食中毒を予防することができるため、十分な加熱調理の必要性を啓発することが重要です。

大腸菌は、馬刺し 1検体、豚レバー<sup>\*1</sup> 2検体から検出されました。

肉の生食により食中毒を引き起こすリスクを低減させるため、肉の加工や調理、販売を行う業者にはより衛生的な取扱いが望まれます。

特に、豚レバーは、食中毒を引き起こすリスクだけでなく、E型肝炎ウイルスの感染や寄生虫に罹患するリスクも高いため、保健所では消費者に牛や鶏などと同様に生で食べないように呼びかけており、飲食店での生食や加熱不十分な状態での提供を控えるよう業者に強く指導しています。

実際に発生した食中毒の事例を踏まえた汚染実態調査を行うことで、より効果的な予防対策に生かせるよう今後も厚生労働省の事業に参加し、調査を継続していく予定です。

\*1 生食用として飲食店にて提供されていたもの

(次ページに表)

表1 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果(EHEC O157、O26 及び O111、サルモネラ属菌)

検体の種類	検査検体数	検査結果(陽性数)			
		EHEC O157	EHEC O26	EHEC O111	サルモネラ属菌
結着肉	牛	27			
ミンチ肉	牛	12			
	豚	14			1
内臓肉	牛豚混合	11			
	鶏	5			2
	牛レバー(加熱用)	15			
	豚レバー(加熱用)	1			
	鶏レバー(加熱用)	2			1
生食用食肉	牛ホルモン	1			
	牛たたき	1			
	馬刺し	7			
ローストビーフ	豚レバー*1	2			
		12			
計	110	0	0	0	4

表2 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果 (カンピロバクター)

検体の種類	検査検体数	カンピロバクター 陽性数	
		ジェジュニ	コリ
ミンチ肉	鶏	5	3
内臓肉	牛レバー(加熱用)	15	4
	豚レバー(加熱用)	1	1
	鶏レバー(加熱用)	2	2
	牛ホルモン	1	
計	24	9	1

表3 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果 (大腸菌)

検体の種類	検査検体数	大腸菌 陽性数
生食用食肉	牛たたき	1
	馬刺し	7
	豚レバー*1	2
計	10	3

\*1 生食用として飲食店にて提供されていたもの

【 検査研究課 細菌担当 】