

平成 25 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。平成24年に浅漬を原因とするEHEC O157の集団食中毒が発生しており、今年度は浅漬の調査数が増加しています。

当所では腸管出血性大腸菌(EHEC) O26、O111及びO157、サルモネラ属菌、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89検体、漬物(浅漬)54検体の調査を行いました(カンピロバクターは23検体、大腸菌は60検体について実施)。

EHEC O26、O111及びO157はいずれも検出されませんでした。

サルモネラ属菌は、鶏ミンチ肉 11検体(血清型は Infantis 7、Manhattan 2、Blockley 2)から検出されました。

カンピロバクターは、鶏ミンチ肉 11検体から検出され、そのうち8検体がカンピロバクター ジェジュニ、3検体がカンピロバクター コリでした。

大腸菌は、浅漬 4検体から検出されました。

今年度も食品から食中毒菌が検出されていることから、保健所などの食品衛生行政担当部局には食品取扱者に対して原材料となる食品の衛生的な取り扱いをすることにより、最終的な製品に汚染が無くなるよう指導することが求められています。当所としても引き続きこの調査に協力し、指導の根拠となる検査データの収集に努めていく予定です。

表 1 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果

検体の種類	検査実施検体数(陽性検体数)			
	EHEC ※1	サルモネラ属菌	カンピロバクター ※2	大腸菌
漬物	54	54		54(4)
結着肉 ※3				
牛	13	13		
ミンチ肉				
牛	13	13		
豚	25	25		
鶏	17	17(11)	17(11) ※4	
他(牛豚混合など)	15	15		
生食用食肉				
馬刺し	6	6	6	6
計	143(0)	143(11)	23(11)	60(4)

※1 EHEC:腸管出血性大腸菌 O26、O111 及び O157

※2 カンピロバクターはジェジュニ及びコリの検査を実施

※3 サイコロステーキ、成型肉

※4 陽性はジェジュニ 8 検体、コリ 3 検体

【 検査研究課 細菌担当 】