

平成 20 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対策を図るため、流通食品の細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 20 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 20 年 10～11 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、馬刺及びローストビーフ以外の肉類 46 件(61.3%)から検出された。サルモネラ属菌は 6 件(8.0%)から検出され、鶏肉では 9 件中 5 件(55.6%)と高率に検出されたほか、牛豚混合ミンチ肉から 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*(3 件)及び *S. Manhattan*(2 件)が分離され、牛豚混合肉は O 型別不能であった。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 24 件中 5 件(20.8%)から検出され、牛レバー15 件はすべて陰性であったが、鶏肉では 9 件中 5 件(55.6%)から検出され、すべて *C. jejuni* であった。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 4 件あった。

平成20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	1	0	0	0	-
	牛レバー(加熱加工用)	15	11	0	0	0	0
	カットステーキ肉	4	3	0	0	0	-
	牛結着肉	11	8	0	0	0	-
	牛たたき	11	2	0	0	0	-
	ローストビーフ	3	0	0	0	0	-
豚・混合	ミンチ肉(豚)	8	5	0	0	0	-
	ミンチ肉(牛豚混合)	9	8	1	0	0	-
鶏	ミンチ肉(鶏)	4	4	3	0	0	2
	鶏刺し等	3	3	2	0	0	2
	鶏たたき	2	1	0	0	0	1
馬	馬刺	1	0	0	0	0	-
	計	75	46	6	0	0	5