

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