

## 平成19年度食品の食中毒菌汚染実態調査（その2）

食中毒菌汚染実態調査は平成10年から厚生省（現厚生労働省）が行なっている事業です。この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、流通食品の汚染実態を把握することを目的として行われています。

本年度は、野菜類と肉類（生肉やローストビーフ等）について大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌（EHEC）O157、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ（鶏肉、牛レバーのみ）、生食用かきについて赤痢菌、サルモネラ属菌、EHEC O157の調査を行ないました。野菜類については、検査情報9月号で結果を報告しました。今回は、9月（一部11月）に肉類（生肉やローストビーフ等）68検体と生食用かき18検体の計86検体について調査を行いましたので、その結果を報告します。

肉類68検体全てでEHEC O157は検出されませんでした。また、鶏肉、牛レバーのみ調査したカンピロバクター・ジェジュニ/コリも検出されませんでした。鶏肉1検体、豚肉2検体からサルモネラ属菌（血清型 Infantis が鶏肉1検体と豚肉1検体より検出、血清型 Typhimurium が豚肉1検体より検出）が検出されました。また、特定加熱食肉製品（ローストビーフ）以外の肉類29検体から大腸菌が検出されました。このうち、生食用表示がある馬肉1検体<sup>\*1</sup>（表1）は、生食用食肉の衛生基準不適（基準は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性）でした。生食用かき18検体からは赤痢菌、サルモネラ属菌、EHEC O157のいずれも検出されませんでした。

表1 食中毒菌汚染実態調査結果（肉類；衛生研究所検査分）

検体の種類	検査検体数	検査結果（陽性数）			
		大腸菌	サルモネラ属菌	EHEC O157	カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
牛豚挽肉	7	4	0	0	
牛レバー	10	6	0	0	0
牛肉	26	6	0	0	
鶏肉	2	2	1	0	0
特定加熱食肉製品 （ローストビーフ）	5	0	0	0	
豚レバー	1	1	0	0	
豚肉	11	9	2	0	
馬肉	6	1 <sup>*1</sup>	0	0	
計	68	29	3	0	0

表2 食中毒菌汚染実態調査結果（生食用かき；衛生研究所検査分）

検体の種類	検査検体数	検査結果（陽性数）		
		赤痢菌	サルモネラ属菌	EHEC O157
生食用かき <sup>*2</sup>	18	0	0	0
計	18	0	0	0

<sup>\*2</sup> うち、7検体についてノロウイルス検査を実施。結果はすべて陰性。

【細菌担当】