

平成 21 年度 食品の食中毒菌汚染実態調査 (その 1)

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。毎年の食中毒発生状況により検査項目、検体の種類は若干異なり、昨年度からは腸管出血性大腸菌(EHEC)感染症で O157 に次いで患者数の多い、EHEC O26 について検査を行うことになりました。

本年度は、野菜類と肉類(ミンチ肉や生食用食肉等)について大腸菌、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(鶏肉(内臓肉を含む)および牛レバーのみ対象)の調査を行います。

夏期一斉収去期間中に野菜と漬物 25 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。

25 検体全てでサルモネラ属菌、EHEC O157 および O26 は検出されませんでした。

キュウリ 1 検体とトマト 1 検体、もやし 2 検体、アルファルファ 1 検体および漬物(きゅうりとなすの浅漬) 1 検体から大腸菌が検出されました。(表)

以前にはもやしやアルファルファ等からサルモネラ属菌が検出されたという報告もあり、経年的に調査を行っていくことが重要だと思われます。

表 食中毒菌汚染実態調査結果 (野菜類;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	EHEC O26
キュウリ	3	1	0	0	0
トマト	3	1	0	0	0
もやし	3	2	0	0	0
みつば	2	0	0	0	0
レタス	2	0	0	0	0
カイワレダイコン	2	0	0	0	0
アルファルファ	2	1	0	0	0
ブロッコリー(スプラウト)	3	0	0	0	0
漬物	5	1	0	0	0
計	25	6	0	0	0

【 細菌担当 】