

平成 21 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。検査項目、検体の種類は毎年の食中毒発生状況により若干異なり、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についても検査を行うことになりました。

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、EHEC O157及びO26、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(牛レバー、鶏肉のみ)の調査を行いました。

そのうち野菜類については、検査情報9月号で結果を報告しました。今回は、平成21年8月～平成21年9月に調査しました肉類65検体について、その結果を報告します。

昨年の夏、全国展開している飲食店において細かくした肉を結着剤などで加工した、いわゆる結着肉のサイコロステーキを原因としたEHEC O157食中毒が発生しました。結着肉は肉の表面だけでなく内部にも菌が入り込むおそれがあるため、食する際に加熱が不十分であると食中毒を起こす恐れがあります。そのため、今年度は結着肉の割合を増やして検査しました。

大腸菌は馬肉及び特定加熱食肉製品(ローストビーフ等)を除く肉類39検体から検出されました。

そのうち結着肉については12検体中10検体から大腸菌が検出されました。結着肉については中心部まで確実に加熱して喫食するという認識を、提供する飲食店と消費者相互に持つことが重要であると思われました。

サルモネラ属菌は鶏肉2検体から検出され(いずれも血清型Infantis)、EHEC O157及びO26は65検体全てで検出されませんでした。カンピロバクター・ジェジュニは牛レバー1検体と鶏肉2検体、生食用食肉(刺身用鶏レバー)1検体から検出されました。牛レバーと鶏肉については以前からカンピロバクターに高率に汚染されていることが知られています。近年、市内でもカンピロバクターによる食中毒件数が増加しており、こうした食材の生食やいわゆる「たたき」のような加熱不十分な食品が原因食と推定されています。これら食材に関しても十分に加熱(中心部75℃ 1分)して喫食することを啓発していくことで、カンピロバクターによる食中毒事例数の減少につながると考えられます。

本市でも焼肉チェーン店においてEHEC O157食中毒が発生しています。来年度も引き続きO157をはじめ、食肉の食中毒菌汚染実態調査を実施していく予定です。

表 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	EHEC O26	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
牛肉	7	5	0	0	0	NT
牛レバー	14	8	0	0	0	1 ^{**1}
豚肉	9	8	0	0	0	NT
牛豚挽肉	1	1	0	0	0	NT
鶏肉	2	2	2	0	0	2 ^{**1}
馬肉	1	0	0	0	0	NT
結着肉 (サイコロステーキ等)	12	10	0	0	0	NT
特定加熱食肉製品 (ローストビーフ等)	14	0	0	0	0	NT
生食用食肉 (鶏ササミ、鶏レバー等)	5	5	0	0	0	1 ^{**1}
計	65	39	2	0	0	4

^{**1}全てカンピロバクター・ジェジュニ

NT:未検査

【 細菌担当 】