

平成 22 年度 食品の食中毒菌汚染実態調査

食品の食中毒菌汚染実態調査は、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厚生労働省が行っている事業で、毎年の食中毒発生状況等を踏まえ、検査項目や検体の種類は年度により若干異なっています。

本年度は平成22年8月から10月に、食肉110検体について大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌(以下、EHEC) O157及びO26、カンピロバクター・ジェジュニ及びコリの調査を行いました(カンピロバクターは58検体について実施)。

大腸菌はほとんどの肉類 79検体から検出されましたが、生食用レバーやローストビーフなど、加熱せずにそのまま喫食するものも含まれており、肉の加工や販売を行う業者には衛生的な取扱いが望まれます。

サルモネラ属菌は鶏肉 5検体(ミンチ肉 2、レバー 1、もも肉 1、むね肉 1)から検出されました(血清型はInfantis 3、Schwarzengrund 1、Manhattan 1)。

EHEC O157は、細かくした肉を成型したいわゆる結着肉(サイコロステーキ) 1検体から検出されました。平成21年の夏には、全国展開している飲食店においてサイコロステーキを原因としたEHEC O157の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、中心部まで十分に加熱することが重要です。一方、EHEC O26はすべての検体で検出されませんでした。

カンピロバクターは鶏肉 7検体(ミンチ肉 2、レバー 2、生食用鶏肉 1、ささみ 1、むね肉 1)及び牛レバー 2検体から検出されました。鶏肉や牛レバーは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。

カンピロバクターやEHECは中心部を75℃以上で1分間以上加熱することで食中毒を予防することができるため、十分な加熱調理の必要性を啓発することが重要です。また、それに加え、鶏肉や牛肉を生で食べることの危険性についても広報していくことが必要であると考えます。

実際の汚染状況を踏まえた食中毒予防啓発のため、今後もこういった汚染実態調査を継続していく予定です。

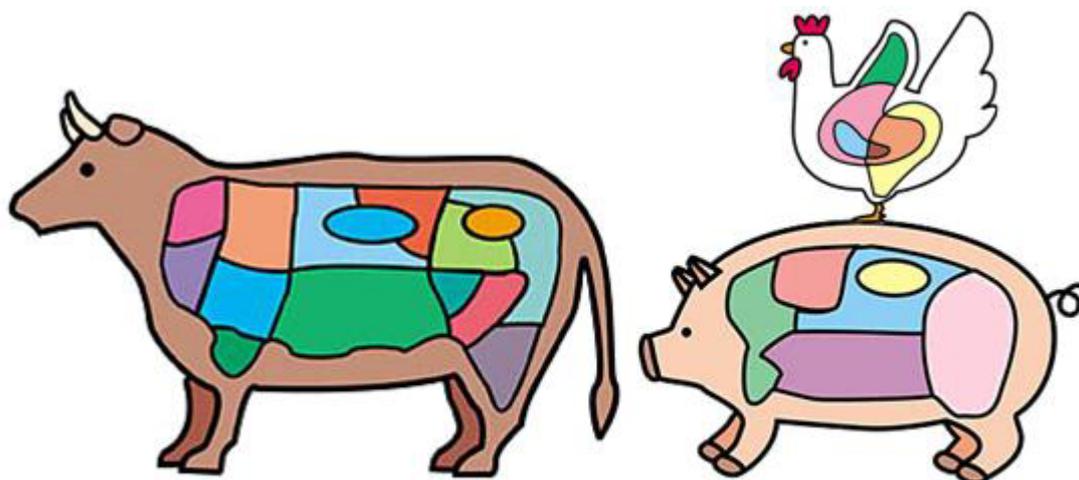


表1 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果(大腸菌、EHEC O157 及び O26、サルモネラ属菌)

検体の種類	検査検体数	検査結果(陽性数)			
		大腸菌	EHEC O157	EHEC O26	サルモネラ属菌
ミンチ肉	牛	12	11		
	豚	9	8		
	牛豚混合	9	7		
	鶏	3	3		2
結着肉	牛	31	23	1	
レバー	牛	16	15		
	豚	1	1		
	鶏	2	2		1
生食用食肉		5	2		
ローストビーフ・ローストポーク		17	2		
その他	牛内臓	2	2		
	鶏肉	3	3		2
計	110	79	1	0	5

表2 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果 (カンピロバクター)

検体の種類	検査検体数	カンピロバクターの検査結果(陽性数)		
		ジェジュニのみ	コリのみ	ジェジュニとコリの両方
ミンチ肉	牛豚混合	1		
	鶏	3	1	1
結着肉	牛	30		
レバー	牛	16	2	
	鶏	2	1	1
生食用食肉		1	1	
その他	牛内臓	2		
	鶏肉	3	2	
計	58	7	1	1

【検査研究課 細菌担当】