

平成 25 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 110 件の調査を実施し、当所は食肉 24 件の検査を担当したので、その結果を示す。

平成 25 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 25 年 9～11 月に、今治、中予及び八幡浜保健所管内でそれぞれ収去された流通食肉 24 件を対象に、

大腸菌(鶏肉 4 件)、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌 O157, O26, O111(大腸菌の鶏肉 4 件を除く)及びカンピロバクター・ジェジュニ/コリ(鶏肉のみ)の検査を行った。

大腸菌は 4 件(100.0%)全てから検出された。サルモネラ属菌は鶏肉から 6 件(25.0%)検出され、8 件中 6 件(75.0%)と高率に検出された。分離されたサルモネラ属菌の血清型は、*S. Infantis*(4 件)*S.Schwarzengrund*(5 件)が分離され、同一検体から両菌が検出された例が 1 件あった。腸管出血性大腸菌 O157, O26 及び O111 は 20 件全て陰性であった。カンピロバクターは鶏肉 8 件中 4 件(50.0%)から検出され、菌種は *C.jejuni*(4 件)、*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25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					
			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)	4	0	0	0	0	0	-
	加熱調理用	3	0	0	0	0	0	-
豚・混合	ミンチ(豚)	3	0	0	0	0	0	-
	ミンチ(牛豚混合)	6	0	0	0	0	0	-
鶏	加熱調理用	8	4	6	0	0	0	4
	計	24	4	6	0	0	0	4