

平成 27 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 27 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 27 年 10 月に、西条、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 7 件（29.2%）検出され、12 件中 7 件（58.3%）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* (3 件), *S. Schwarzengrund* (4 件), *S. hadar* (2 件) で、同一検体から *S. Infantis* 及び *S. hadar* が検出された例が 1 件、*S. Infantis* 及び *S. Schwarzengrund* が 1 件あった。腸管出血性大腸菌 O157, O26 及び O111 は 24 件全て陰性であった。カンピロバクターは鶏肉 8 件中 2 件（25.0%）から検出され、菌種はともに *C. jejuni* であった。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 1 件あった。

平成 27 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)	1	—	0	0	0	0	—
豚・混合	ミンチ(豚)	6	—	0	0	0	0	—
	ミンチ(牛豚混合)	5	—	0	0	0	0	—
鶏	生食用	1	—	0	0	0	0	0
	加熱調理用	7	4	3	0	0	0	2
	ミンチ(鶏)	4	—	4	0	0	0	0
計		24	4	7	0	0	0	2