

## 平成 26 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 26 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 26 年 7 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 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*（2 件）、*S.Manhattan*（1 件）で、同一検体から *S. Infantis* および *S.Manhattan* 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 24 件全て陰性であった。カンピロバクターは鶏肉 8 件中 7 件（87.5%）から検出され、菌種は *C.jejuni*（7 件）、*C.coli*（1 件）で、同一検体から両菌種が検出された例が 1 件あった。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 5 件あった。

## 平成26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)	3	0	0	0	0	0	-
豚・混合	ミンチ(豚)	4	0	0	0	0	0	-
	ミンチ(牛豚混合)	7	0	0	0	0	0	-
鶏	加熱調理用	8	4	5	0	0	0	7
	ミンチ(鶏)	2	0	1	0	0	0	0
計		24	4	6	0	0	0	7