

平成 30 年度愛媛県食品衛生監視指導計画に基づく収去検査結果(県行政検査)(微生物試験)

細菌科

不良食品の流通を防止し、県民の食の安全安心を確保するため、県保健所において収去した県内で生産・製

造・加工又は流通販売されている農畜産物や加工食品等について細菌検査、残留抗生物質検査を実施している。平成 30 年度は、食品 105 検体について計 239 項目の検査を実施した(表 1)。

その結果、規格基準違反食品 2 検体(3 項目)、衛生規範不適合食品 7 検体(8 項目)が判明した(表 2)。

表 1 平成 30 年度食品衛生監視指導計画に基づく収去検査(微生物試験)

種別	検体	検査項目	検体数	項目数
	生食用鮮魚介類	腸炎ビブリオ最確数	5	5
	養殖魚	抗生物質	2	2
	生食用かき	細菌数, 大腸菌最確数, 腸炎ビブリオ最確数	2	6
乳 肉 水 産 食 品	魚肉ねり製品	大腸菌群	4	4
	液卵	細菌数, サルモネラ属菌	4	4
	肉類(食中毒汚染実態調査)	サルモネラ属菌, 腸管出血性大腸菌	4	4
	食肉製品	大腸菌, 大腸菌群, サルモネラ属菌, 黄色ブドウ球菌, クロストリジウム属菌, 腸管出血性大腸菌	2	7
	牛乳・加工乳・乳飲料	細菌数, 大腸菌群	6	12
	はっ酵乳・乳酸菌飲料	乳酸菌数又は酵母数, 大腸菌群	4	8
	アイスクリーム類・氷菓	細菌数, 大腸菌群, 腸管出血性大腸菌	8	24
一 般 食 品	めん類	細菌数, 大腸菌, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	5	15
	豆腐	細菌数, 大腸菌群, 腸管出血性大腸菌	5	15
	漬物	大腸菌, 腸炎ビブリオ, 腸管出血性大腸菌	8	16
	野菜類(食中毒汚染実態調査)	大腸菌, 腸管出血性大腸菌	4	4
	漬物(食中毒汚染実態調査)	大腸菌, 腸管出血性大腸菌	4	4
	菓子・パン類	細菌数, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌	9	27
	清涼飲料水	大腸菌群	4	4
	冷凍食品	細菌数, 大腸菌群, 大腸菌	10	30
	弁当及びそうざい	細菌数, 大腸菌, 黄色ブドウ球菌, 腸管出血性大腸菌	15	48
	合計			105

表 2 平成 30 年度食品収去検査結果(規格基準違反及び衛生規範不適合)

種別	検体数	基準違反及び不適合項目
氷菓	1	細菌数, 大腸菌群
アイスクリーム	1	細菌数
洋生菓子	1	細菌数, 大腸菌群
	4	大腸菌群
弁当及びそうざい	2	細菌数

平成 30 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、生食用等野菜、肉類及び浅漬計 60 件の調査を実施し、当所は野菜 4 件、肉類 4 件及び浅漬

4 件の計 12 件の検査を実施した。

平成 30 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 30 年 11 月から 12 月に、中予保健所管内で収去された対象食品について、大腸菌(野菜 2 件、浅漬 2 件)、腸管出血性大腸菌 (EHEC) O26, O103, O111, O121, O145, O157 の 6 血清型 (野菜 2 件、肉類 3 件、浅漬 2 件) 及びサルモネラ属菌 (肉類 1 件) の検査を行った。

対象食品について検査を実施した結果、大腸菌、EHEC、サルモネラ属菌は全て検出されなかった。

表 平成 30 年度食中毒菌汚染実態調査結果

対象食品	検査項目	検体数	検出数		
			大腸菌	EHEC ¹⁾	サルモネラ属菌
生食用等野菜	大腸菌	2	0	—	—
	EHEC ¹⁾	2	—	0	—
ミンチ肉(牛)	EHEC ¹⁾	1	—	0	—
ミンチ肉(豚)	サルモネラ属菌	1	—	—	0
角切りステーキ肉(牛肉)	EHEC ¹⁾	1	—	0	—
生食用食肉等(鶏肉)	EHEC ¹⁾	1	—	0	—
浅漬	大腸菌	2	0	—	—
	EHEC ¹⁾	2	—	0	—
計		12	0	0	0

1) O26,O103,O111,O121,O145,O157 について実施