

## 平成 20 年度食品の食中毒菌汚染実態調査 (その 2)

食中毒菌汚染実態調査は平成 10 年から厚生省(現厚生労働省)が行っている事業です。

この調査は汚染食品の排除等、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行われています。

本年度は、野菜類と肉類(生肉やローストビーフ等)について大腸菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌(EHEC) O157 および O26、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(牛レバー、鶏肉のみ)の調査を行いました。野菜類については、検査情報 9 月号で結果を報告しました。今回は、平成 20 年 8 月～平成 21 年 1 月に肉類(生肉やローストビーフ等)83 検体について調査を行いましたので、その結果を報告します。

大腸菌は馬肉および特定加熱食肉製品(ローストビーフ等)以外の肉類 49 検体から検出されました。サルモネラ属菌は鶏肉 1 検体から検出され(血清型 Infantis)、EHEC O157 および O26 は 83 検体全てで検出されませんでした。カンピロバクター・ジェジュニは牛レバー 2 検体と鶏肉 1 検体から検出されました。このうち、生食用表示がある牛肉 1 検体と牛レバー 1 検体(表 \*1)は、生食用食肉の衛生基準不適(基準は、糞便系大腸菌群及びサルモネラ属菌が陰性)でした。

表 食中毒菌汚染実態調査結果 (肉類;衛生研究所検査分)

検体の種類	検査検体数	検査結果(陽性数)				
		大腸菌	サルモネラ 属菌	EHEC O157	EHEC O26	カンピロバクター・ ジェジュニ/コリ
牛肉	33	20 <sup>*1</sup>	0	0	0	NT
牛レバー	14	6 <sup>*1</sup>	0	0	0	2 <sup>*2</sup>
豚肉	15	13	0	0	0	NT
牛豚挽肉	3	2	0	0	0	NT
鶏肉	7	7	1	0	0	1 <sup>*2</sup>
馬肉	3	0	0	0	0	NT
山羊肉	1	1	0	0	0	NT
特定加熱食肉製品 (ローストビーフ等)	7	0	0	0	0	NT
計	83	49	1	0	0	3

NT:未検査

\*1 衛生基準不適

\*2 全てカンピロバクター・ジェジュニ

【 細菌担当 】