

平成19年度 食品の食中毒菌汚染実態調査 (その1)

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)が行なっている事業です。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。

毎年の食中毒発生状況によりその検査項目、検体の種類は若干異なります。平成10年イクラによる腸管出血性大腸菌(EHEC)O157事件が起こった翌年には魚卵製品が、平成11年イカ乾製品によるサルモネラ食中毒が起こった翌年にはイカ乾製品が加わりました。

本年度は、野菜類と肉類(生肉やローストビーフ等)と生食用かきについて大腸菌、サルモネラ属菌、EHEC O157、赤痢菌(生食用かきのみ)、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ(鶏肉、牛レバーのみ)の調査を行なう予定になっています。夏期一斉収去期間中に野菜類と漬物合わせて25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。

25検体全てでサルモネラ属菌、EHEC O157は検出されませんでした。みつば2検体ともやし1検体から大腸菌が検出されました(表)。これらは水耕栽培の野菜であり、大腸菌が検出されたことから、種子や水などの汚染が考えられます。平成8年にはカイワレダイコンを原因とするEHEC O157大規模食中毒が起こったことや、過去には食中毒汚染実態調査でアルファルファやミニトマトからサルモネラ属菌が検出されたという報告もあり、経年的に調査を行なっていくことが重要だと思われます。

表 食中毒菌汚染実態調査結果 (野菜類;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
カイワレダイコン	5	0	0	0
キュウリ	3	0	0	0
ブロッコリー	3	0	0	0
みつば	3	2	0	0
レタス	3	0	0	0
もやし	3	1	0	0
漬物	5	0	0	0
計	25	3	0	0

[細菌室]