

# 平成 24 年度 食品の食中毒菌汚染実態調査

食品の食中毒菌汚染実態調査は、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厚生労働省が行っている事業で、毎年の食中毒発生状況等を踏まえ、検査項目や検体の種類は年度により若干異なっています。

本年度は腸管出血性大腸菌(EHEC) O26、O111及びO157、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ及びコリ、大腸菌について、食肉110検体の調査を行いました(EHECは106検体、カンピロバクターは36検体、大腸菌は2検体について実施)。

EHEC O26、O111及びO157はいずれも検出されませんでした。

サルモネラ属菌は、鶏ミンチ肉 10検体(血清型は Infantis 7、Schwarzengrund 1、Infantis及びManhattan 1、Infantis及びSchwarzengrund 1)、豚ミンチ肉 1検体(血清型 Derby)から検出されました。

カンピロバクターは、鶏ミンチ肉 12検体、牛レバー 1検体から検出され、すべてカンピロバクター・ジェジュニでした。また、大腸菌は、いずれも検出されませんでした。

平成 23 年 4 月、飲食チェーン店で発生した EHEC O111 による食中毒事件では、肉を生で喫食した数名が亡くなられ、重症者も多数報告されました。この事件を受け、厚生労働省では生食用食肉について食品衛生法に基づく規制を制定しました。また、牛のレバーについても牛レバー内部からの EHEC O157 等の菌検出が報告され、食中毒のおそれがあることから、平成 24 年 7 月から牛レバーの生食用としての販売・提供は禁止されました。

厚生労働省はこのような規制によって食中毒の予防を図る一方で、この全国的な食品の汚染実態調査によりEHEC、サルモネラ等の食中毒菌について、挽肉、生レバー、生食用野菜等の流通食材の汚染実態を把握し、陽性食品の処分や注意喚起を行っています。当所も引き続きこの調査に協力していく予定です。

表 1 食肉の食中毒菌汚染実態調査結果(EHEC O157、O26 及び O111、サルモネラ属菌)

検体の種類	検査実施検体数 (陽性検体数)			
	EHEC※ <sup>1</sup>	サルモネラ属菌	カンピロバクター※ <sup>2</sup>	大腸菌
結着肉 牛	17	17		
ミンチ肉 牛	18	18		
豚	15	15(1)		
鶏	24	26(10)	26(12)	
他(牛豚混合など)	15	17	1	
牛レバー(加熱用)	9	9	9(1)	
生食用食肉 馬刺し	1	1		1
馬レバー	1	1		1
ローストビーフ	6	6		
計	106(0)	110(11)	36(13)	2(0)

※<sup>1</sup> EHEC:腸管出血性大腸菌 O26、O111、O157

※<sup>2</sup> カンピロバクターはジェジュニおよびコリの検査を実施(陽性はすべてジェジュニ)

【 検査研究課 細菌担当 】