

平成20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年イカ乾燥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燥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)について大腸菌、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(鶏肉、牛レバーのみ)の調査を行ないます。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、EHEC O26は検出されませんでした。みつば1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による大規模食中毒が起こったことや、過去には食中毒菌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	EHEC O26
カイワレダイコン	2	0	0	0	0
キュウリ	3	0	0	0	0
トマト	3	0	0	0	0
みつば	2	1	0	0	0
レタス	2	0	0	0	0
もやし	3	1	0	0	0
その他(スプラウト類*)	5	0	0	0	0
漬物	5	0	0	0	0
計	25	2	0	0	0

* スプラウトとは植物の新芽の総称で、ブロッコリースプラウトやそばの芽などの発芽野菜のことです。

【細菌担当】