

食品検査の結果(検査項目別①～微生物学的検査～)

微生物学的検査(細菌・ウイルス)

食中毒の原因となる細菌などの微生物学的検査は、食品安全検査センターで実施しています。

これらの微生物学的検査のうち、高度な検査技術や特殊な機器を要するウイルス等の検査については、衛生環境研究所で実施しています。

このように、役割分担をすることにより、食中毒を未然に防ぐための検査を効率的に実施しています。



食品の細菌検査

検査機関: 食品安全検査センター

群馬県では、食中毒防止と違反食品の排除を目的として、各保健所(保健福祉事務所)において、県内における流通食品等の取扱状況を確認するとともに、食品の衛生状況を確認するため、食品安全検査センターにおいて、食品衛生監視員が収去(抜き取り)した食品について細菌検査を実施しています。

平成23年度は、食品製造施設、販売店等から収去した565検体を検査したところ、牛乳で違反(大腸菌群陽性)を1件発見し、必要な措置を講じました。

また、衛生規範不適合を5件(洋生菜子3件、生めん1件、そうざい1件)発見し、それぞれ製造所等を管轄する保健所(保健福祉事務所)が必要な衛生措置を実施しました。

食品別検査状況

食品の分類	検体数	うち 輸入食品	不適合検体数	
			規格基準 違反	衛生規範 不適合
冷凍食品	49	10		
魚介類	10	0		
肉卵類及びその加工品	60	0		
乳製品	85	0		
アイスクリーム類・氷菓	15	0		
穀類及びその加工品	50	0		1
野菜類・果物及びその加工品	20	0		
菓子類	40	0		3
清涼飲料水	50	0		
その他の食品	151	0		1
乳に係る検査	35	0	1	
合計	565	10	1	5

主な検査項目

- 一般細菌数
- 大腸菌群
- E. coli
- 腸炎ビブリオ
- 黄色ブドウ球菌
- サルモネラ属菌
- クロストリジウム属菌
- 乳酸菌

不適項目の内訳

不適内容	不適合項目	検体数	詳細
規格基準	大腸菌群	1	牛乳から検出してはならない大腸菌群が検出
衛生規範	一般細菌数	1	生めんから基準値を超える細菌が検出
	一般細菌数	1	そうざいから基準値を超える細菌が検出
	大腸菌群	2	洋生菜子から大腸菌群が検出
	黄色ブドウ球菌	1	洋生菜子から黄色ブドウ球菌が検出

■規格基準とは
規格基準とは、食品衛生法に基づき、食品・器具及び容器包装等について、成分規格や製造、加工、調理及び保存に関する基準を定めたものです。

■衛生規範とは
衛生規範とは、食中毒の原因になることが多く、その製造等において衛生上の配慮が必要である食品について、厚生労働省が作成した営業者の食品の衛生的な取扱等の規範(指導基準)です。「弁当・そうざい」、「洋生菜子」、「生めん類」などに定められています。

発生事案に係る食中毒菌等の検査

検査機関: 衛生環境研究所

食中毒事件や有症苦情等の調査に係る食品残品、原材料、検食、調理器具等の拭き取り、調理従事者や患者の糞便等319検体について、食中毒起因菌やウイルスなどの微生物学的検査を実施しました。



内臓肉の検査

検査機関: 食品安全検査センター

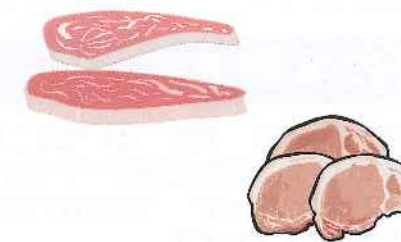
内臓肉の衛生実態調査

近年、カンピロバクターによる食中毒は、全国的に発生件数が多く、カンピロバクターによる食中毒の原因食品としては鶏肉や二次汚染された食品が問題視されています。また、喫食方法として生食又は加熱不足が食中毒発生の要因であることが示唆されています。

そこで、県では、食肉に起因する食中毒発生の未然防止対策を図るため、県内で流通している内臓肉について衛生実態調査を実施しました。

- 検査対象食品 内臓肉(牛レバー、豚レバー、鶏レバー、鶏砂肝) 60検体
- 検査項目 大腸菌(E. coli)、サルモネラ属菌、カンピロバクター・ジェジュニ/コリ
- 検査結果

検査項目	検査検体数	検出数(検出率)
大腸菌(E. coli)	60	59(98.3%)
サルモネラ属菌	60	17(28.3%)
カンピロバクター・ジェジュニ/コリ	60	20(33.3%)



TOPICS 生食用食肉(牛肉)、牛の肝臓(レバー)の基準が定められました

平成23年4月に焼肉チェーン店で発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事件を受け、食品衛生法の一部が改正され、ユッケなどの生食用食肉(牛肉)の規格基準、表示基準及び牛の肝臓の規格基準が定められました。

平成23年10月1日からは、この基準を満たさない生食用食肉(牛肉)を提供することができなくなりました。さらに、平成24年7月1日からは、牛の肝臓(レバー)を生食用として販売・提供することができなくなりました。

◆生食用食肉(牛肉)の規格基準の概要

1. 対象となる食品
 - ・生食用食肉として販売・提供される牛の食肉
 - 例 ユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛たたき
2. 基準は、5つの要素から構成されており、すべてを満たす必要があります。(右図参照)



◆牛の肝臓(レバー)の規格基準の概要

1. 対象となる食品
 - ・牛の肝臓
2. 製造、加工及び調理基準
 - ・牛の肝臓を消費者に販売する場合は、加熱が必要なものとして販売し、中心部まで十分に加熱するよう消費者に情報提供すること。
 - ・牛の肝臓を使用して、食品を製造、加工または調理する場合は、中心部まで十分に加熱すること。
 - ただし、加熱を前提として販売する場合には、この限りでないが、消費者に対し、調理の際に中心部まで十分に加熱する必要がある等の情報提供をすること。

◆豚レバーなどの生食はどうなの?

豚レバーをはじめとする豚、イノシシ、鹿の肉を生で食べると、E型肝炎ウイルスに感染するリスクがあります。また、豚や鶏のレバーを生で食べるとサルモネラ属菌やカンピロバクター等の食中毒のリスクがあります。お肉や内臓は、よく加熱して食べましょう。

O157による食中毒予防

O157は75℃1分以上の加熱で死滅します。食肉を生や加熱不十分で食べるのは避け、中心部まで十分に加熱してから食べましょう。



肉の表面だけ焼いても、肉内部に入り込んだ菌は死にません。肉の中心部までしっかりと火が通っていることを確認してから食べましょう。