

平成25年度食肉の食中毒菌等汚染実態調査の結果

栃木県保健福祉部生活衛生課

I 鶏肉

1 検査の概要

- (1) 買い上げ対象施設数 16施設（県内10市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成25年7月～9月、11月、12月
- (3) 対象部位 鶏肉3か所（ササミ、ムネ、モモ）
- (4) 検体数 国産48検体（ササミ18、ムネ20、モモ10）
輸入10検体（モモ10）
計58検体（ササミ18、ムネ20、モモ20）
- (5) 検査項目 カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
計3項目

2 検査の結果

食中毒菌の部位別検出状況（表1～表4及び図1～図4のとおり）

表1 鶏肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

カンピロバクター	ササミ（国産）		ムネ（国産）		モモ（国産）		モモ（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	10	55.6	10	50.0	5	50.0	3	30.0
陰性	8	44.4	10	50.0	5	50.0	7	70.0
計	18	100.0	20	100.0	10	100.0	10	100.0

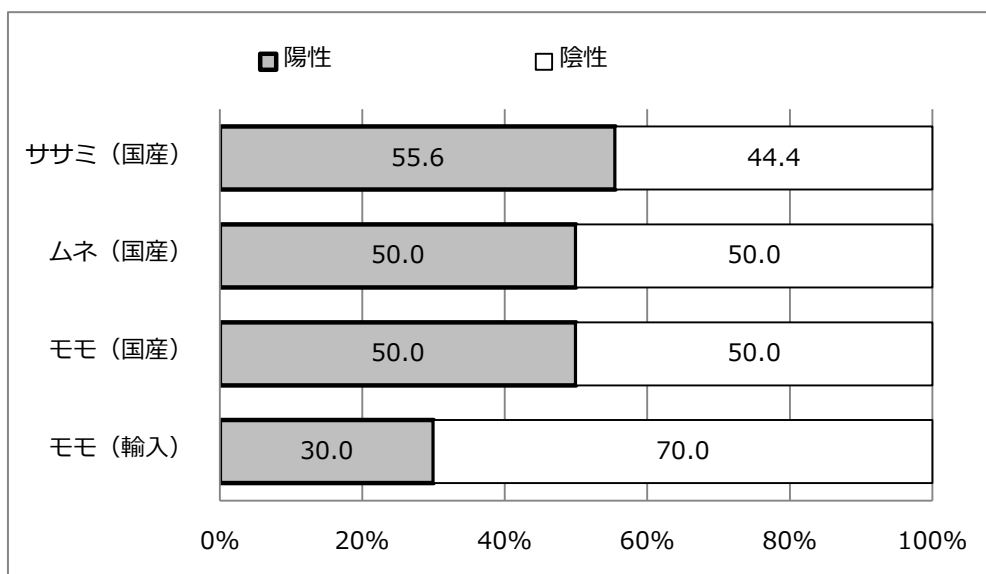


図1 鶏肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

表2 鶏肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

サルモネラ属菌	ササミ（国産）		ムネ（国産）		モモ（国産）		モモ（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	10	55.6	10	50.0	6	60.0	2	20.0
陰性	8	44.4	10	50.0	4	40.0	8	80.0
計	18	100.0	20	100.0	10	100.0	10	100.0

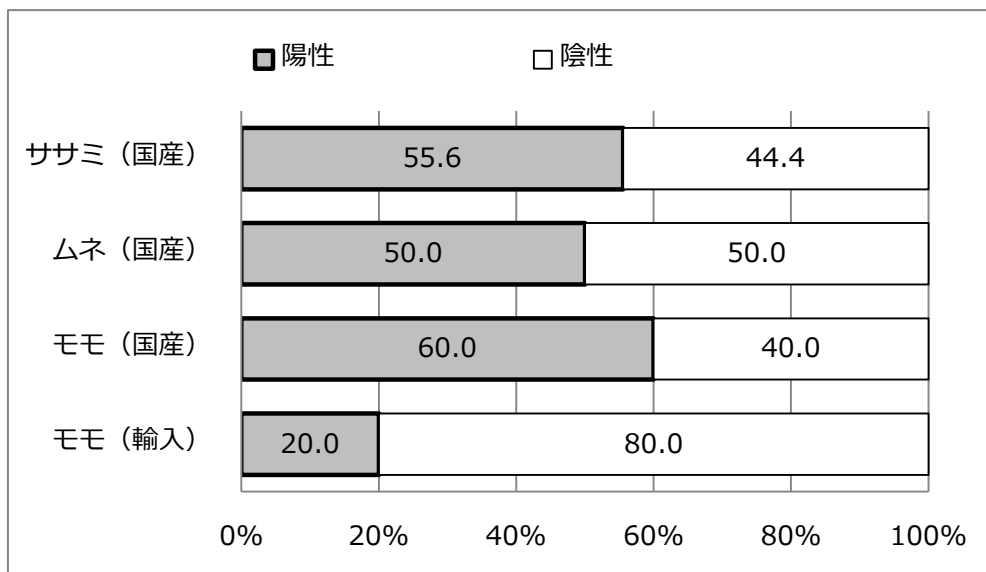


図2 鶏肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

表3 鶏肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

腸管出血性大腸菌	ササミ（国産）		ムネ（国産）		モモ（国産）		モモ（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
陰性	18	100.0	20	100.0	10	100.0	10	100.0
計	18	100.0	20	100.0	10	100.0	10	100.0

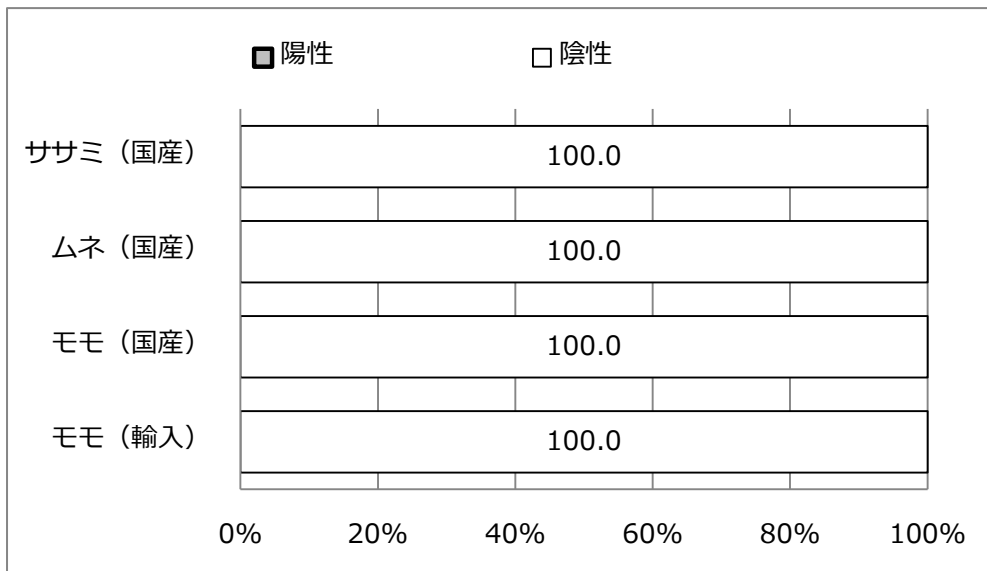


図3 鶏肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

II 豚

1 検査の概要

- (1) 買い上げ対象施設数 17施設（県内10市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成25年7月～9月、11月、12月
- (3) 対象部位 豚肉2か所（レバー、筋肉）
- (4) 検体数 国産40検体（レバー20、筋肉20）
輸入10検体（筋肉10）
計50検体（レバー20、筋肉30）
- (5) 検査項目 カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
計3項目

2 検査の結果

食中毒菌の部位別検出状況（表5～表8及び図5～図8のとおり）

表5 豚肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

カンピロバクター	レバー（国産）		筋肉（国産）		筋肉（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	1	5.0	0	0.0	0	0.0
陰性	19	95.0	20	100.0	10	100.0
計	20	100.0	20	100.0	10	100.0

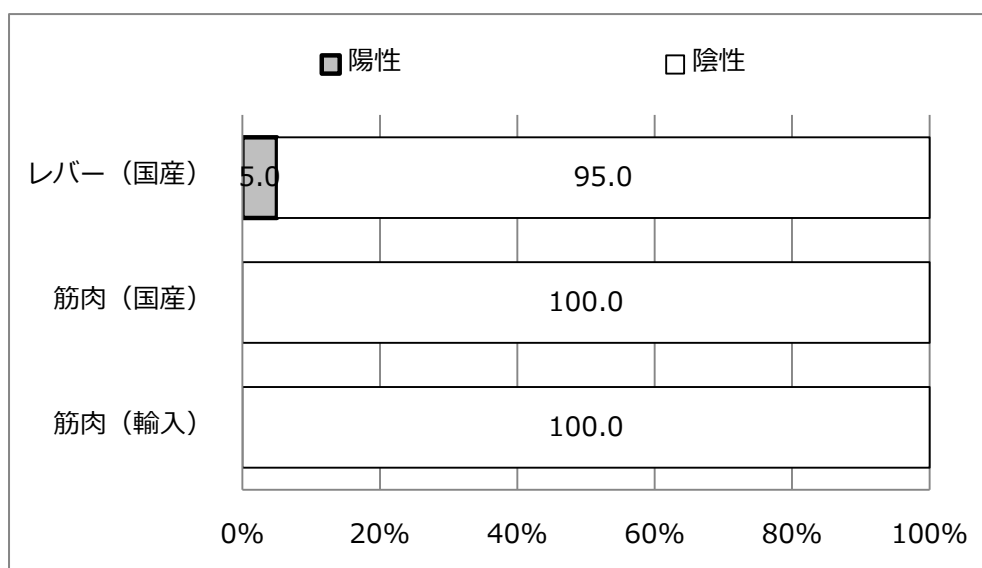


図5 豚肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

表6 豚肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

サルモネラ属菌	レバー（国産）		筋肉（国産）		筋肉（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	2	10.0	1	5.0	0	0.0
陰性	18	90.0	19	95.0	10	100.0
計	20	100.0	20	100.0	10	100.0

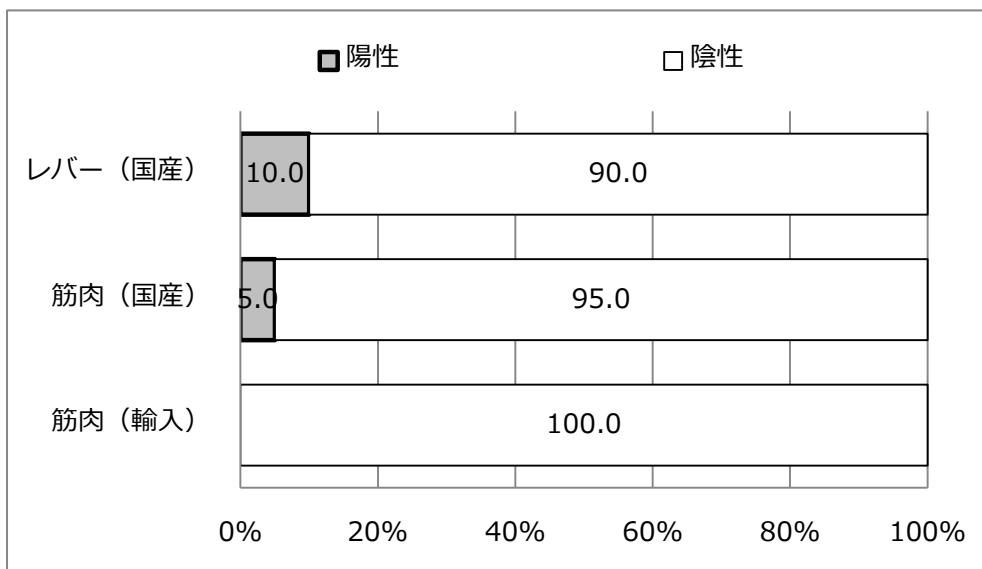


図6 豚肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

表7 豚肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

腸管出血性大腸菌	レバー（国産）		筋肉（国産）		筋肉（輸入）	
	検体数	%	検体数	%	検体数	%
陽性	0	0.0	0	0.0	0	0.0
陰性	20	100.0	20	100.0	10	100.0
計	20	100.0	20	100.0	10	100.0

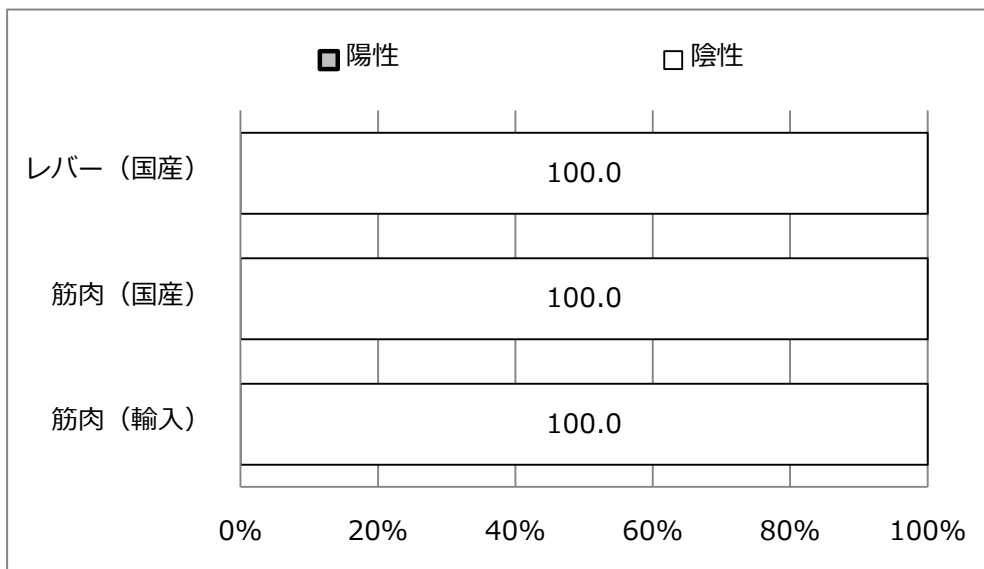


図7 豚肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

Ⅲ 総括（通期）

1 検査の概要

- (1) 買い上げ対象施設数 17施設（県内10市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成25年7月～9月、11月、12月
- (3) 対象部位 鶏肉3か所（ササミ、ムネ、モモ）
豚肉2か所（レバー、筋肉）
- (4) 検体数 鶏肉
国産48検体（ササミ18、ムネ20、モモ10）
輸入10検体（モモ10）
計58検体（ササミ18、ムネ20、モモ20）
豚肉
国産40検体（レバー20、筋肉20）
輸入10検体（筋肉10）
計50検体（レバー20、筋肉30）
合計108検体
- (5) 検査項目 カンピロバクター、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌
計3項目

2 検査の結果

食中毒菌の種類別、部位別検出状況（図9のとおり）

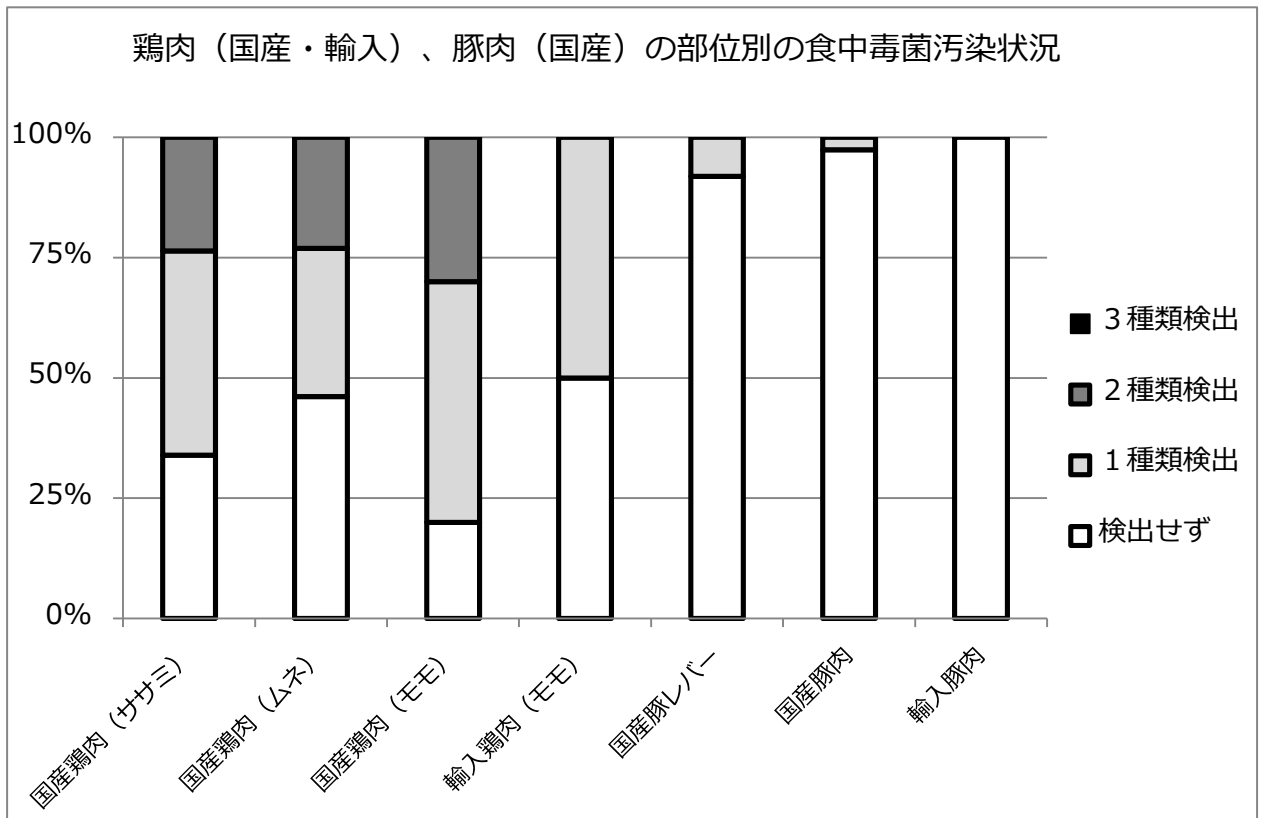


図9 鶏肉（国産、輸入）及び豚肉（国産、輸入）の部位別の食中毒菌検出状況