

**平成26年度
食肉の食中毒菌汚染実態調査
実施結果**

栃木県保健福祉部生活衛生課

平成26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 20施設（県内12市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成26年7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 50検体（ササミ 18、ムネ 21、モモ 11）
輸入 8検体（モモ 8）
計 58検体（ササミ 18、ムネ 21、モモ 19）
- (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	4	22.2	13	61.9	7	63.6	2	25.0
陰性	14	77.8	8	38.1	4	36.4	6	75.0
計	18	100.0	21	100.0	11	100.0	8	100.0

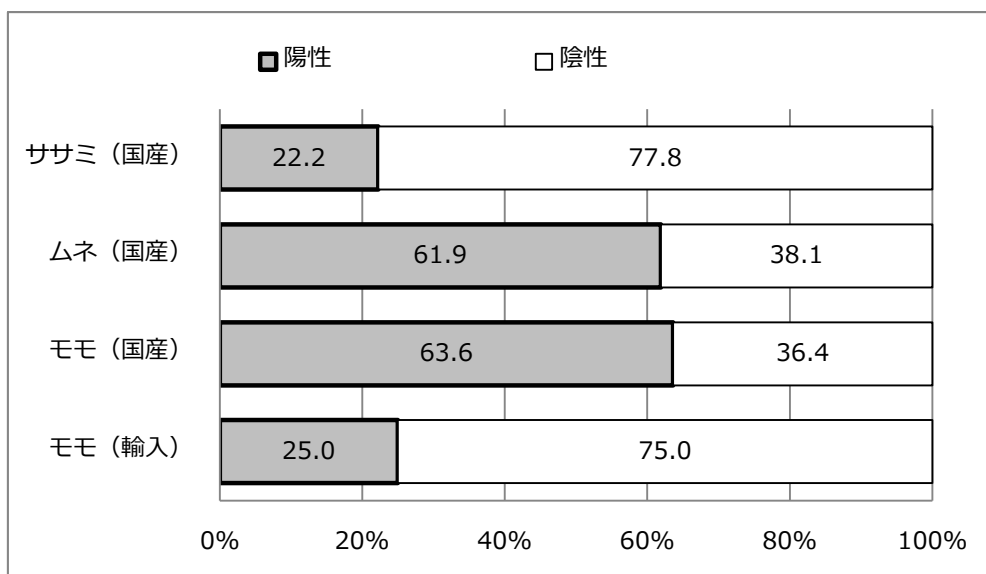


図1 鶏肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

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	5	27.8	11	52.4	5	45.5	3	37.5
陰性	13	72.2	10	47.6	6	54.5	5	62.5
計	18	100.0	21	100.0	11	100.0	8	100.0

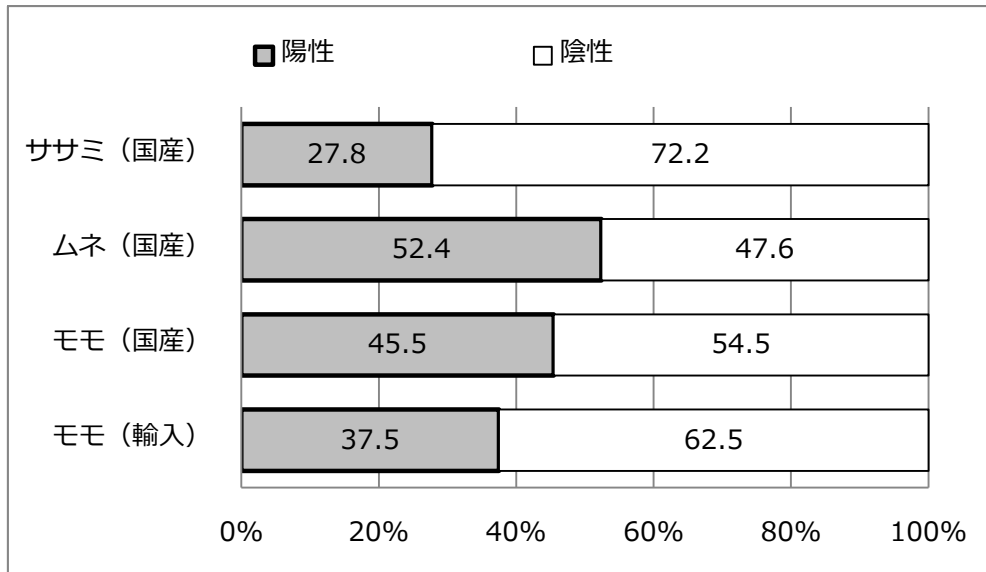


図2 鶏肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

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	21	100.0	11	100.0	8	100.0
計	18	100.0	21	100.0	11	100.0	8	100.0

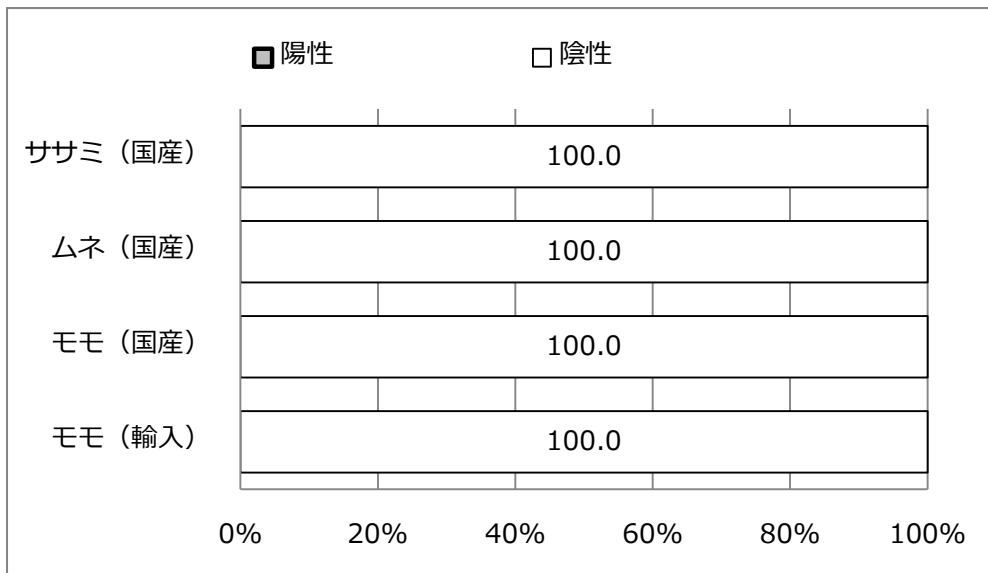


図3 鶏肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

II 豚

1 検査の概要

- (1) 買い上げ対象施設数 19施設（県内12市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成26年7、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 41検体（レバー 20、筋肉 21）
輸入 10検体（筋肉 10）
計 51検体（レバー 20、筋肉 31）
- (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	2	10.0	1	4.8	0	0.0
陰性	18	90.0	20	95.2	10	100.0
計	20	100.0	21	100.0	10	100.0

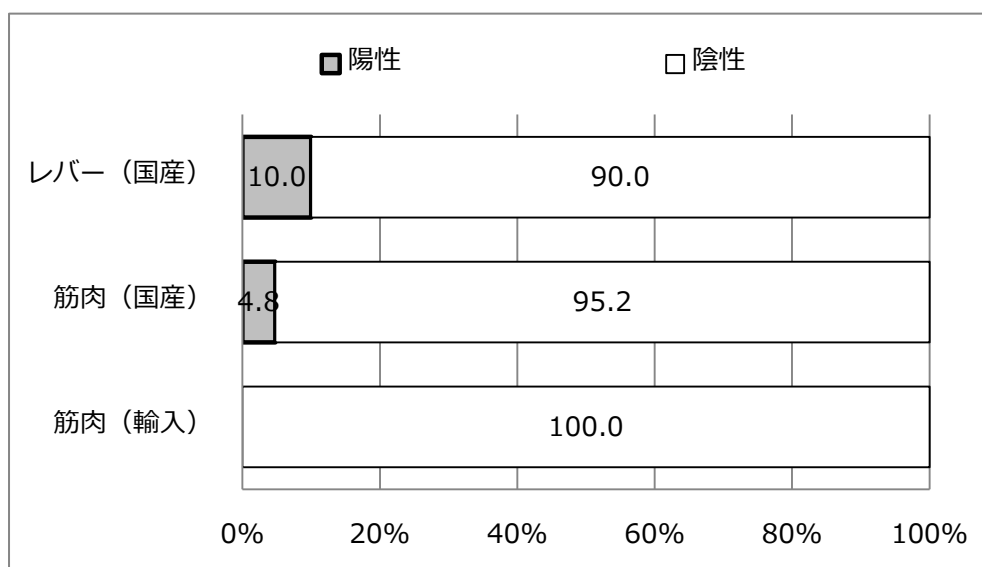


図5 豚肉（国産、輸入）の部位別のカンピロバクター検出状況

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	4	20.0	0	0.0	1	10.0
陰性	16	80.0	21	100.0	9	90.0
計	20	100.0	21	100.0	10	100.0

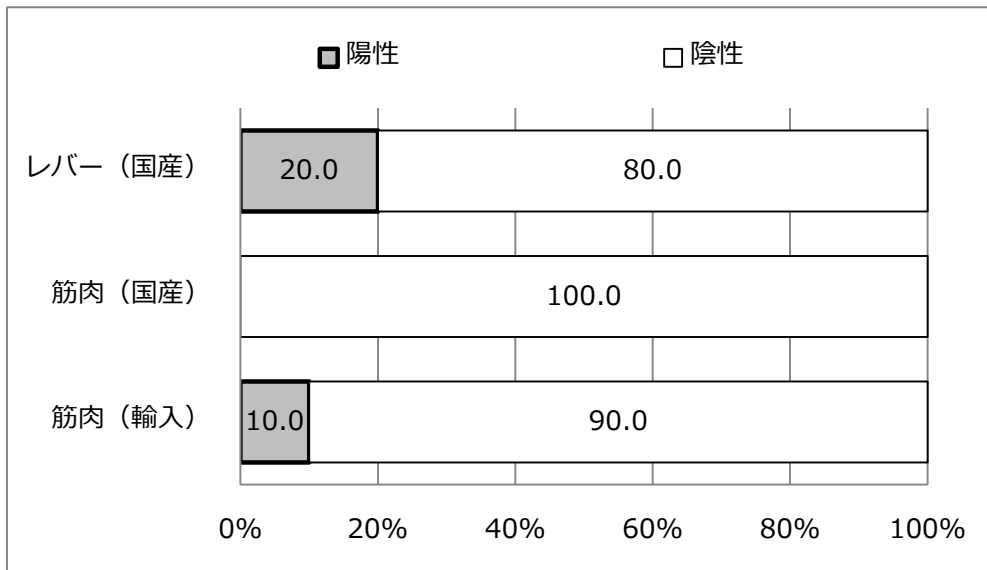


図6 豚肉（国産、輸入）の部位別のサルモネラ属菌検出状況

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	21	100.0	10	100.0
計	20	100.0	21	100.0	10	100.0

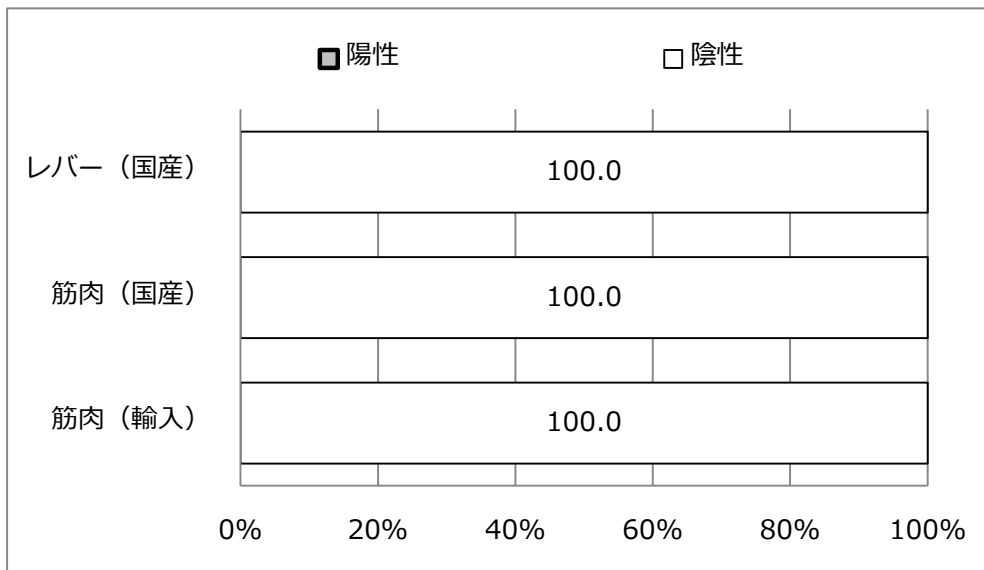


図7 豚肉（国産、輸入）の部位別の腸管出血性大腸菌検出状況

Ⅲ 総括（通期）

1 検査の概要

- (1) 買い上げ対象施設数 21施設（県内12市町）
- (2) 買い上げ及び検査時期 平成26年7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 50検体（ササミ 18、ムネ 21、モモ 11）
 - 輸入 8検体（モモ 8）
 - 計 58検体（ササミ 18、ムネ 21、モモ 19）
 豚肉
 - 国産 41検体（レバー 20、筋肉 21）
 - 輸入 10検体（筋肉 10）
 - 計 51検体（レバー 20、筋肉 31）
 合計 109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）

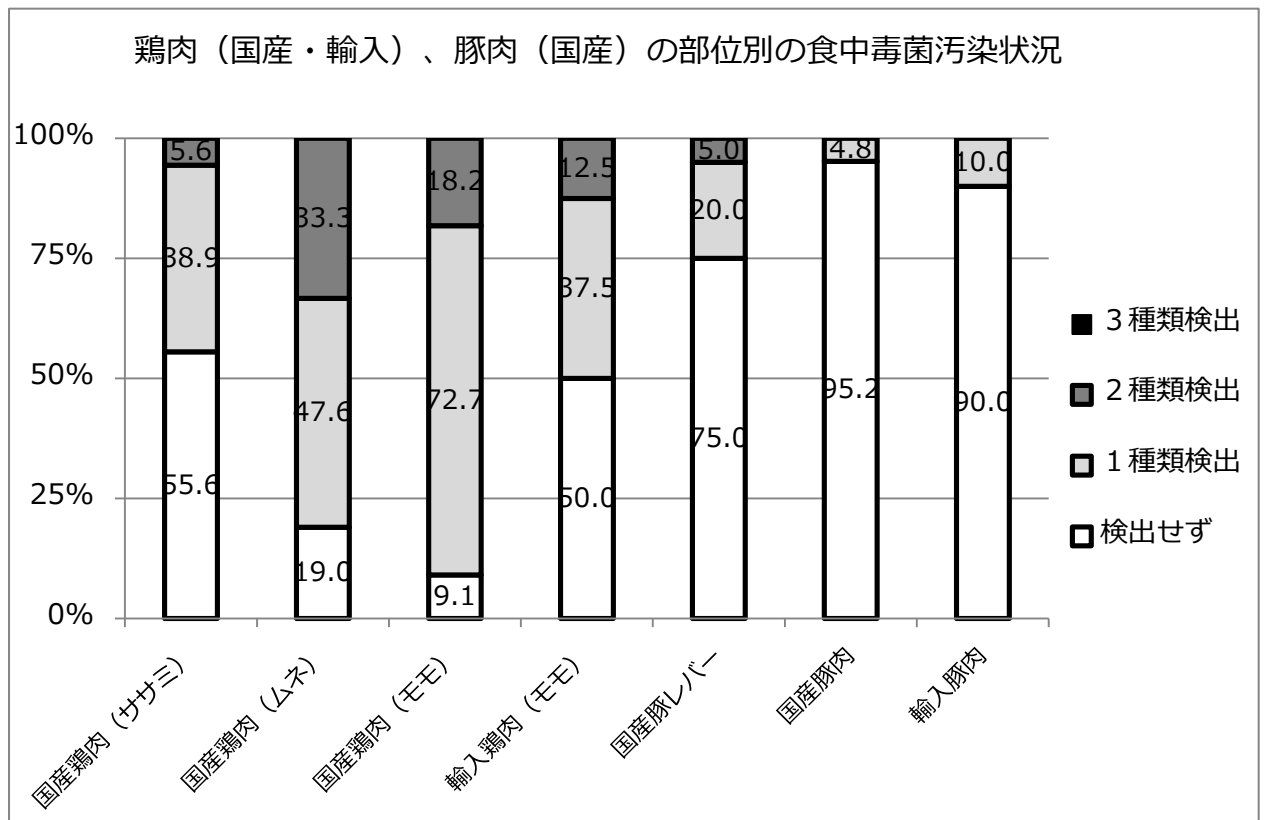


図9 鶏肉（国産、輸入）及び豚肉（国産、輸入）の部位別の食中毒菌検出状況