

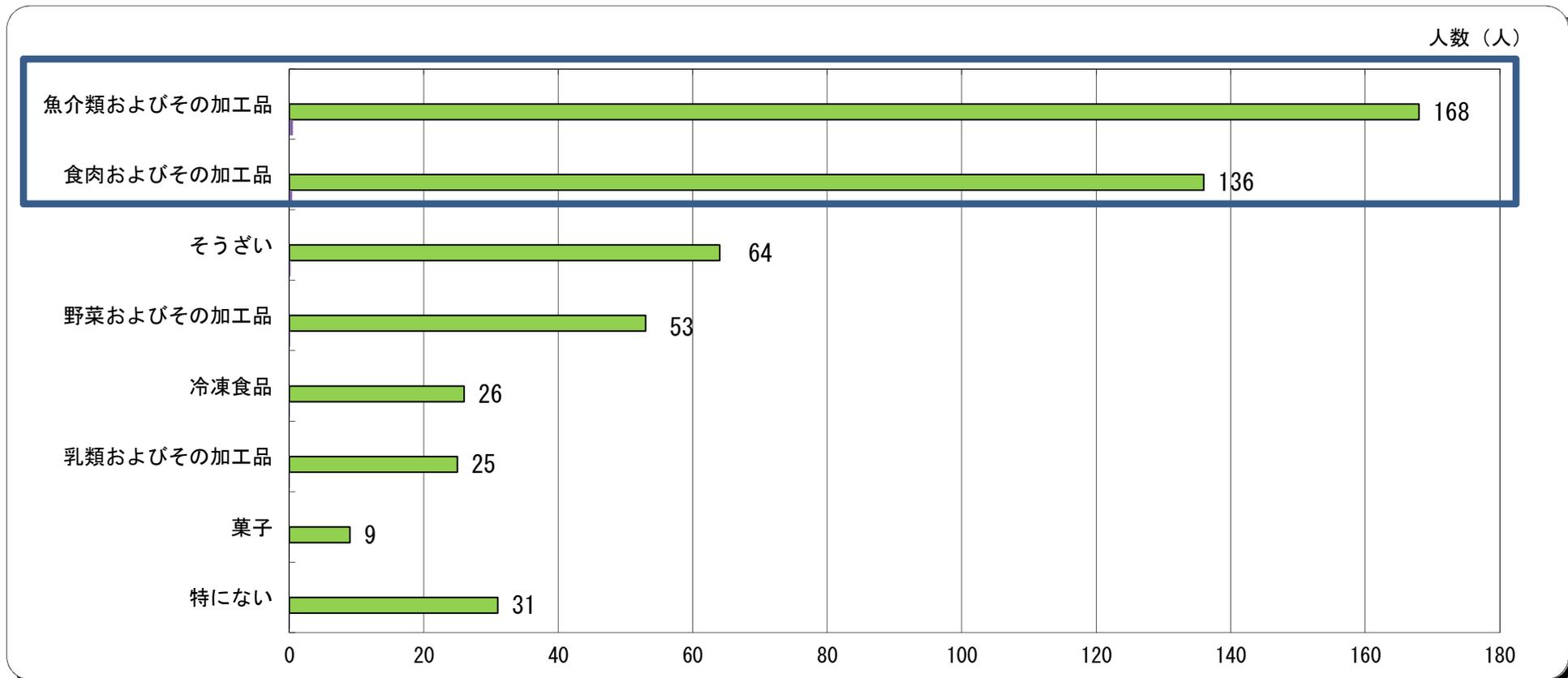
食品中の細菌（食中毒菌等）の検査 【アンケート結果】



平成30年度に実施したアンケートの結果をもとに、県民の方々が不安を感じる食品について、検査を実施しました。

Q1 【設問】 食中毒菌等の細菌で特に不安を感じる食品は何ですか？

平成30年度のアンケート結果では、「食中毒菌等」について不安を感じる食品として、**「魚介類およびその加工品」**が最多で、次いで、「食肉およびその加工品」でした。



Q2 どんな食品を購入するの？

不安と回答した人が多かった「魚介類およびその加工品」、「食肉およびその加工品」を購入しました。

Q3 どのように購入したの？

食品の販売量、利用客が多い「スーパー等」を対象に原則、その店で陳列されている商品を購入したところ、その結果は次のとおりでした。

◇購入年月：令和2年1月9日

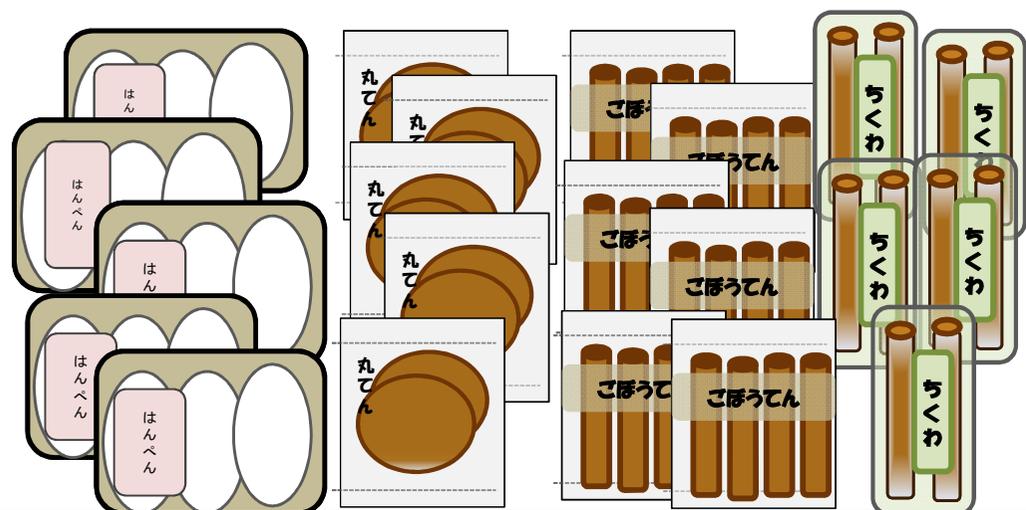
◇購入食品の種類および数：魚およびその加工品：5件

食肉およびその加工品：5件 計10件



《購入方法》

(例：魚肉練り製品を購入する場合)



店舗陳列棚

★購入店舗の陳列場所にある「魚肉練り製品」と表示された商品を下の①または②の方法で商品を購入しています。

《購入方法①》

: 店舗の陳列棚の製品数が購入予定数を上回る場合
⇒ 製造業者の代表的な製品を購入

《購入方法②》

: 店舗の陳列棚の製品数が購入予定数を下回る場合
⇒ 別店舗において、同一製品をさけて購入

Q4 どんな検査をしたの？

次の細菌の項目について検査しました。

食品の種類		検査項目
魚およびその加工品	魚刺身	腸炎ビブリオ最確数
	魚肉ねり製品	大腸菌群
食肉およびその加工品	ハム、ソーセージ、ハンバーグなど (加熱食肉製品※)	サルモネラ属菌、黄色ブドウ球菌、大腸菌(加熱後包装) クロストリジウム属菌、大腸菌群(包装後加熱)
	生ハム (非加熱食肉製品※)	大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ、リステリア
そうざい		大腸菌、黄色ブドウ球菌
漬物		大腸菌、腸炎ビブリオ

◇加熱後包装：
加熱殺菌した後、
容器包装に入れる
ものをいいます。

◇包装後加熱：
容器包装に入れた
後、加熱殺菌するも
のをいいます。

※【食肉製品の分類】

食肉製品は、製造工程によって以下の分類にわけられます。

- ①乾燥食肉製品：乾燥させた食肉製品（例：ビーフジャーキー、サラミソーセージ等）
- ②非加熱食肉製品：加熱殺菌を行っていない食肉製品（例：生ハム、セミドライソーセージ等）
- ③特定加熱食肉製品：中心部の温度を特定の温度（63℃、瞬時など）加熱する方法による加熱殺菌を行った食肉製品
（例：ローストビーフ等）
- ④加熱食肉製品：中心部の温度を63℃で30分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行った食肉製品
（例：ボンレスハム、ロースハム、ウィンナーソーセージ、ベーコン等）

Q5 なぜこれらの項目を検査するの？

食品、添加物等の規格基準の「成分規格（※1）」として、厚生労働大臣が公衆衛生上必要と考えられる具体的な規格を一部の食品に定めています。これらの項目の中には、食中毒の原因となる菌も含まれています。

また、成分規格が定められていない食品でも、「衛生規範（※2）」が定められている食品があります。

滋賀県では、従来から収去検査（Q7参照）において、県内に流通しているこれらの食品等が、成分規格や衛生規範に適合していることを確認するために計画的に検査を実施しています。

今回も引き続き、これらの食品が成分規格、衛生規範に適合していることを確認することとしました。

※1【成分規格とは】

「成分規格」とは、食品衛生法で定められた微生物や添加物等の基準で、食品の種類に応じて定められています。基準に合わない食品は、販売等してはならないことになっています。

※2【衛生規範とは】

「衛生規範」とは、過去の食中毒例等から衛生上の配慮が必要と判断されたものに定められています。

参考：成分規格（一部例）

食品の種類	成分規格
ソーセージ (加熱食肉製品) (加熱後包装)	E.Coli (大腸菌) 陰性

動物の腸管内に常在する菌で、糞尿を介して食品、飲料水を汚染します。

なかでも、病原性をもつ大腸菌だった場合、食中毒を引き起こすおそれがあります。

参考：衛生規範（一部例）

食品の種類	衛生規範
そうざい (加熱調理したもの)	黄色ブドウ球菌 陰性

ヒトや動物の皮膚、消化管内などの体表面に存在する菌で、手指を介して食品を汚染します。

食品の中で増える時に作り出したエンテロトキシンという毒素を産生し、食中毒を引き起こすおそれがあります。

Q6 どこで検査したの？

滋賀県の行政検査機関である『滋賀県衛生科学センター』で検査を行いました。



Q7 道の駅等で売られている県内産食品は検査しないの？

滋賀県内で製造された食品は、**収去検査**で検査しています。

「収去検査」とは、食品衛生法に基づき、食品衛生監視員が製造所や販売店などから、検査のために必要な量の食品等を無償で採取することです。収去検査の結果をもとに、製造所や販売店等に対し指導を行ったり、基準に違反した食品については廃棄・回収の必要な措置を行うなどにより、食品の安全確保に努めています。

平成26年度から、県内産食品は収去検査で実施し、県外産食品は本事業で検査を実施しています。

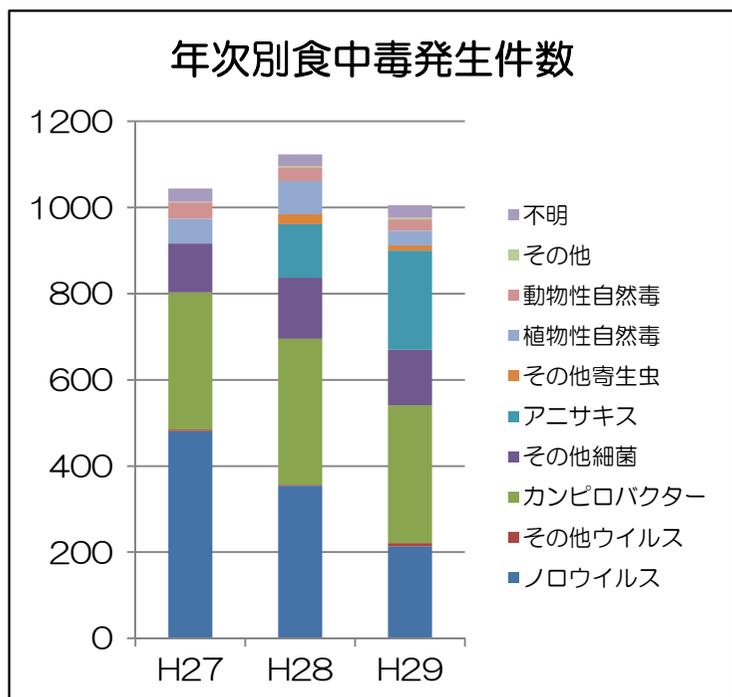
これまでの**収去検査の結果**については、『食中毒菌などの細菌検査結果』をご覧ください。



Q8 食中毒って実際どれくらい起きているの？

全国で、年間1000件前後、食中毒事件が発生しています。

原因物質はウイルスの一種である『ノロウイルス』と、細菌の一種である『カンピロバクター』が多くなっており、この傾向は近年変わっていません。また、原因施設は飲食店が最も多く、70%を占めています。



食中毒の原因施設は…
(H27~H29)
(原因施設不明を除く)

