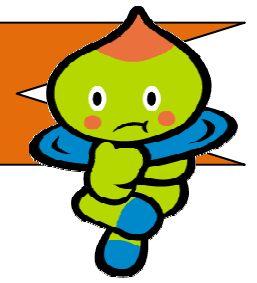


食品中の細菌（食中毒菌等）について



アンケートおよび対象食品

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、**網羅的に**購入し、検査を実施。

Q アンケートの結果は？

- ・平成26年5月に、「不安を感じる食品」について県政モニターアンケートを実施。
- ・「食中毒菌などの細菌」について「**魚介類およびその加工品（刺身、かまぼこなど）**」が38.6%と最も多く、「**食肉およびその加工品（ハンバーグ、ハム、ソーセージなど）**」が27.4%と次に多い結果でした。

Q どんな食品を購入するの？

アンケートの結果から、次の食品を購入することとしました。

魚介類およびその加工品：「**生食用鮮魚介類**」（魚刺身）と「**魚肉ねり製品**」（かまぼこ等）
食肉およびその加工品：「**加熱食肉製品（ソーセージ）**」

Q どのように購入したの？

食品の販売量、利用客が多い「**量販店***」を対象に原則、その店で陳列されている「**すべての商品**」を購入したところ、その結果は次のとおりでした。

※スーパー等

購入年月日：平成26年9月8日,10月6日,10月20日,11月25日,12月2日,12月8日,
平成27年1月26日,2月10日

購入食品の種類および数：生食用鮮魚介類等（魚刺身等） 10件、魚肉練り製品 70件、
加熱食肉製品（ソーセージ） 50件

計130件

（アンケートの回答率を考慮して、「魚介類およびその加工品」を多く購入しています）

購入施設数（市町数）：10施設（5市町）

Q 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。

(1) 魚刺身

腸炎ビブリオ最確数

(2) 魚肉ねり製品

大腸菌群

(3) 加熱食肉製品

○加熱後に包装したもの

①サルモネラ属菌

②黄色ブドウ球菌

③大腸菌

○加熱後に包装したもの

①クロストリジウム属菌

②大腸菌群

Q 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」として、それぞれの食品に基準が定められています。

滋賀県では、従来から収去検査において、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に適合していることを確認することとしました。

Q. 成分規格って？

「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。

Q. 収去って？

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が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。