

# 食中毒菌などの細菌検査の結果

検査の結果、すべて基準に適合していました。

Q どんな食品だったの？

○魚刺身等 計10件

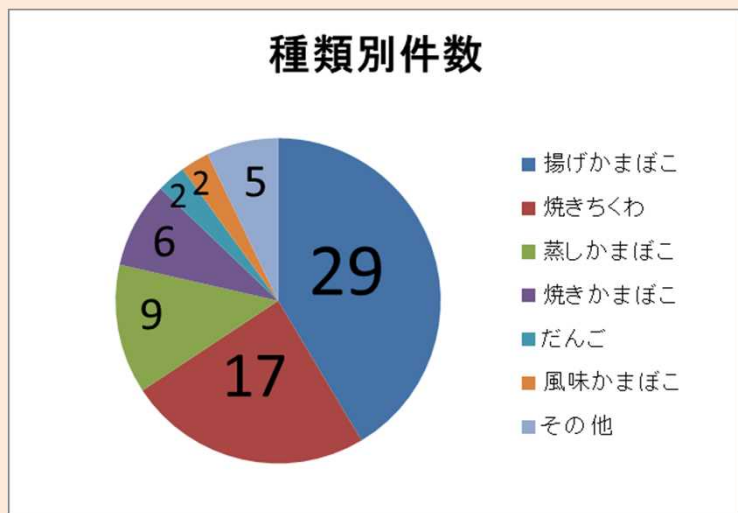
1 魚種別件数

魚種	件数
まぐろ	3
うすばはぎ、すずき、たい、サーモン、やりいか、ほっき貝、甘えび	各1

2 産地別件数

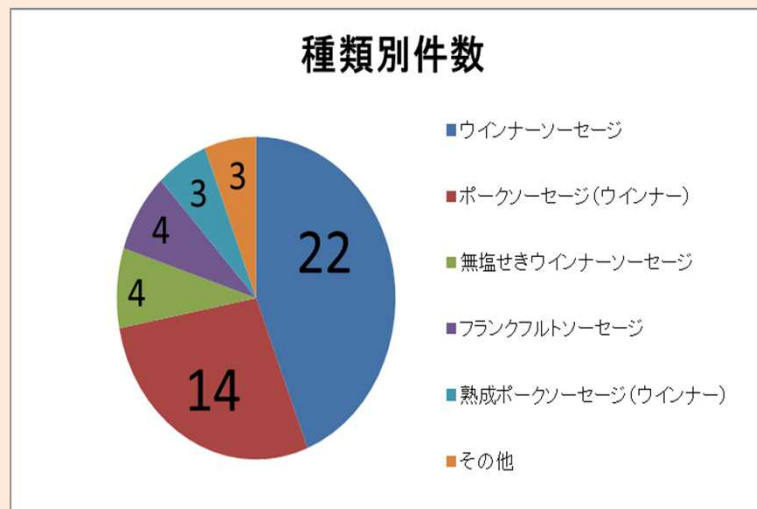
産地	件数
愛媛県、カナダ	各2
熊本県、台湾、ノルウェー、フランス、インド、セイシェル・クロアチア	各1

○魚肉ねり製品 計70件



- すべて国産品
- その他の種類例：揚げちくわ、かにしんじょう、はす蒸し、蒸し焼きかまぼこ、ゆでかまぼこ

○加熱食肉製品（ソーセージ） 計50件



- すべて国産品
- その他の種類例：ポロニアソーセージ、ポークソーセージ（フラン克福ルト）、ポークソーセージ

## Q これらの食品の検査の結果はどうだったの？

### ○魚刺身等

検査した10件について、すべて「腸炎ビブリオ最確数」が3.0/g未満で基準に適合していました。  
(基準値：100/g以下)

### ○魚肉ねり製品

検査した70件について、すべて「大腸菌群」が陰性で基準に適合していました。  
(基準値：陰性)

### ○ソーセージ

分類	件数	検査内容	検査結果	基準値
加熱後に包装されたもの (加熱後包装食肉製品)	47	①サルモネラ属菌 ②黄色ブドウ球菌 ③大腸菌	①すべて陰性 (基準に適合) ②すべて100/g未満 (基準に適合) ③すべて陰性 (基準に適合)	①陰性 ②1,000/g以下 ③陰性
包装後に加熱されたもの (包装後加熱食肉製品)	3	①クロストリジウム属菌 ②大腸菌群	①すべて30/g未満 (基準に適合) ②すべて陰性 (基準に適合)	①1,000/g以下 ②陰性

## これまでの検査結果はどうだったの？

### 【参考】過去の本県の検査状況

(平成21-25年度)

年度	全検査件数	うち微生物(細菌) 検査件数	うち生食用鮮魚介類 検査件数	うち魚肉ねり製品 検査件数	うち食肉製品 検査件数	違反件数
平成21年度	2,393件	1,293件	47件	36件	58件	0件
平成22年度	2,258件	1,188件	54件	18件	67件	0件
平成23年度	2,360件	1,141件	32件	24件	74件	0件
平成24年度	2,215件	962件	30件	34件	51件	0件
平成25年度	2,238件	965件	24件	38件	58件	0件

過去5年間も、生食用鮮魚介類、魚肉ねり製品、食肉製品の成分規格違反はありませんでした。