

生食監発 0317 第 1 号

平成 29 年 3 月 17 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局

生活衛生・食品安全部監視安全課長

（ 公 印 省 略 ）

平成 28 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の結果について

標記については、「平成 28 年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領」（平成 28 年 5 月 20 日付け生食発 0520 第 1 号）に基づき実施し、今般、調査結果を別添のとおり取りまとめました。

平成 28 年度においても、食品から食中毒菌が検出されていることから、農政部局との連携の強化、食品取扱者に対する農林水産物の採取段階以降の食品等の衛生的な取扱いに係る指導や効果的な監視の実施により、食品への食中毒菌の汚染防止対策に一層努められるようお願いいたします。

平成28年度食品の食中毒菌汚染実態調査(集計結果)

	検体名	総検体数	E.coli		サルモネラ属菌		腸管出血性大腸菌										カンピロバクター				
			陽性数	検体数	陽性数	検体数	O26		O103		O111		O121		O145		O157		陽性数	検体数	
							陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数	陽性数	検体数			陽性数
厚生労働省指定品目	野菜	アルファルファ	10	3	9	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0
		カイワレ	45	3	22	0	0	0	23	0	22	0	23	0	22	0	22	0	23	0	0
		みつば	20	2	8	0	0	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	0
		もやし	41	8	21	0	0	0	20	0	19	0	20	0	19	0	19	0	20	0	0
		レタス	38	3	23	0	0	0	15	0	12	0	15	0	12	0	12	0	15	0	0
		水菜	24	2	13	0	0	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	11	0	0
		キュウリ	69	3	23	0	0	0	46	0	43	0	46	0	43	0	43	0	46	0	0
		トマト	60	0	32	0	0	0	28	0	25	0	28	0	25	0	25	0	28	0	0
		カット野菜	153	8	76	0	0	0	77	0	67	0	77	0	67	0	67	0	77	0	0
		その他 ^{*1} の生食用野菜	40	1	19	0	0	0	21	0	15	0	21	0	15	0	15	0	21	0	0
	食肉	ミンチ肉(牛)	74	0	0	0	11	0	62	0	59	0	62	0	59	0	59	0	62	0	1
		カットステーキ肉	46	0	0	0	20	0	25	0	23	0	25	0	23	0	23	0	25	0	1
		牛結着肉	90	0	0	1	47	0	43	0	33	0	43	0	33	0	33	0	43	0	0
		生食用の食肉(鶏)	14	0	0	1	5	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	0	4	3	5
		生食用の食肉(馬)	135	0	0	0	46	0	46	0	39	0	46	0	39	0	39	0	46	0	43
		生食用の食肉(鹿)	18	0	0	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6	0	6
		生食用の食肉(山羊)	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		中心部まで十分加熱されない食肉(牛) ^{*2}	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	0
		中心部まで十分加熱されない食肉(鶏) ^{*3}	69	0	0	5	23	0	20	0	14	0	20	0	14	0	14	0	20	3	26
ローストビーフ		5	0	0	0	2	0	3	0	1	0	3	0	1	0	1	0	3	0	0	
加工品	漬物	173	11	101	0	0	0	72	0	68	0	72	0	68	0	68	0	72	0	0	
小計	1,126	44	347	7	161	0	536	0	475	0	536	0	475	0	475	0	536	6	82		
実施自治体	野菜	漬物用野菜	6	0	4	0	0	0	2	0	1	0	2	0	1	0	1	0	2	0	0
	食肉	牛肉	5	0	0	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	2	0	1
		鶏肉	4	0	0	0	2	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1
		食肉加工品 ^{*4}	42	0	0	6	15	0	22	0	20	0	22	0	20	0	20	0	22	1	5
	小計	57	0	4	6	19	0	27	0	24	0	27	0	24	0	24	0	27	2	7	
合計	1,183	44	351	13	180	0	563	0	499	0	563	0	499	0	499	0	563	8	89		

実施自治体(21)

岩手県、山形県、埼玉県、さいたま市、千葉県、東京都、神奈川県、川崎市、富山県、福井県、長野県

岐阜県、静岡県、岡山県、山口県、愛媛県、福岡県、北九州市、福岡市、宮崎県、沖縄県

*1:総検体数が5に満たない品目を「その他」とした。

*2:タタキ

*3:タタキ、湯引き刺身

*4:牛以外の成形加工肉、ミンチ肉等

(参考資料)

調査結果の推移(平成26~28年度)

検体名	総検体数			検査の結果、陽性となった検体数 (注)()内の数字は供試検体数												
				E.coli			サルモネラ属菌			腸管出血性大腸菌			カンピロバクター			
	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	
野菜	アルファルファ	17	23	10	4(17)	1(23)	3(9)	0(7)	0(10)	-	0(13)	0(13)	0(1)	-	-	-
	カイワレ	83	78	45	10(83)	11(78)	3(22)	0(53)	0(41)	-	0(62)	0(53)	0(23)	-	-	-
	カット野菜	355	341	153	16(355)	10(341)	8(76)	0(211)	0(187)	-	0(248)	0(208)	0(77)	-	-	-
	キュウリ	132	106	69	16(132)	8(106)	3(23)	0(69)	0(42)	-	0(70)	0(67)	0(46)	-	-	-
	みつば	33	38	20	10(33)	12(38)	2(8)	0(19)	0(16)	-	0(25)	0(19)	0(12)	-	-	-
	もやし	112	94	41	51(112)	47(94)	8(21)	0(58)	0(48)	-	0(66)	0(52)	0(20)	-	-	-
	レタス	117	93	38	12(117)	7(93)	3(23)	0(74)	0(47)	-	0(82)	0(49)	0(15)	-	-	-
	漬物野菜	273	257	6	17(273)	21(257)	0(4)	0(106)	0(101)	-	0(169)	0(139)	0(2)	-	-	-
食肉	ミンチ肉(牛)	41	32	74	0(4)	0(2)	-	1(41)	0(32)	0(11)	0(41)	0(32)	0(62)	-	0(5)	0(1)
	ミンチ肉(豚)	102	94	7	1(4)	5(7)	-	5(102)	4(94)	0(1)	1(102)	1(94)	0(6)	0(1)	0(3)	-
	ミンチ肉(牛豚混合)	93	78	7	2(3)	3(5)	-	2(93)	0(78)	1(1)	0(92)	1(78)	0(5)	0(2)	0(5)	0(2)
	ミンチ肉(鶏)	33	35	-	2(3)	-	-	18(33)	22(35)	-	0(31)	0(34)	-	0(3)	1(5)	-
	カットステーキ肉	76	67	46	0(1)	3(3)	-	0(76)	4(67)	0(20)	0(76)	0(67)	0(25)	-	-	0(1)
	牛結着肉	26	29	90	2(4)	6(7)	-	2(26)	8(29)	1(47)	0(26)	0(29)	0(43)	-	0(7)	-
	生食用の食肉(牛)	5	1	-	-	0(1)	-	0(5)	0(1)	-	-	0(1)	-	-	0(1)	-
	鶏たたき	41	32	69	24(31)	15(24)	-	0(41)	1(32)	5(23)	0(31)	0(23)	0(20)	7(41)	5(32)	3(26)
	馬刺	99	98	135	11(63)	10(58)	-	0(97)	0(97)	0(46)	0(68)	0(61)	0(46)	0(99)	0(97)	0(43)
	ローストビーフ	5	7	5	1(4)	0(4)	-	0(5)	0(7)	0(2)	0(4)	0(4)	0(3)	0(5)	0(7)	-
加工品	漬物	389	364	173	37(388)	32(364)	11(101)	0(206)	0(193)	-	0(286)	0(267)	0(72)	-	-	-
小計		2,032	1,867	988	216(1627)	191(1505)	41(287)	28(1322)	39(1157)	7(151)	1(1492)	2(1290)	0(478)	7(151)	6(162)	3(73)

(注)()内の数字は供試検体数

検体名	総検体数			検査結果(陽性率(%))												
				E.coli			サルモネラ属菌			腸管出血性大腸菌			カンピロバクター			
	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	
野菜	アルファルファ	17	23	10	23.5%	4.3%	33.3%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	カイワレ	83	78	45	12.0%	14.1%	13.6%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	カット野菜	355	341	153	4.5%	2.9%	10.5%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	キュウリ	132	106	69	12.1%	7.5%	13.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	みつば	33	38	20	30.3%	31.6%	25.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	もやし	112	94	41	45.5%	50.0%	38.1%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	レタス	117	93	38	10.3%	7.5%	13.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
	漬物野菜	273	257	6	6.2%	8.2%	0.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-
食肉	ミンチ肉(牛)	41	32	74	0.0%	0.0%	-	2.4%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%
	ミンチ肉(豚)	102	94	7	25.0%	71.4%	-	4.9%	4.3%	0.0%	1.0%	1.1%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	ミンチ肉(牛豚混合)	93	78	7	66.7%	60.0%	-	2.2%	0.0%	100.0%	0.0%	1.3%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	ミンチ肉(鶏)	33	35	-	66.7%	-	-	54.5%	62.9%	-	0.0%	0.0%	-	0.0%	20.0%	-
	カットステーキ肉	76	67	46	0.0%	100.0%	-	0.0%	6.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	0.0%
	牛結着肉	26	29	90	50.0%	85.7%	-	7.7%	27.6%	2.1%	0.0%	0.0%	0.0%	-	0.0%	-
	生食用の食肉(牛)	5	1	-	-	0.0%	-	0.0%	0.0%	-	-	0.0%	-	-	0.0%	-
	鶏たたき	41	32	69	77.4%	62.5%	-	0.0%	3.1%	21.7%	0.0%	0.0%	0.0%	17.1%	15.6%	11.5%
	馬刺	99	98	135	17.5%	17.2%	-	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%
	ローストビーフ	5	7	5	25.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	0.0%	-
加工品	漬物	389	364	173	9.5%	8.8%	10.9%	0.0%	0.0%	-	0.0%	0.0%	0.0%	-	-	-

(注)腸管出血性大腸菌については、O26、O103、O111、O121、O145及びO157について検査を実施。

平成 28 年度食品の食中毒菌汚染実態調査実施要領

1 目的

本調査は、汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止対策を図るため、流通食品の細菌汚染実態を把握することを目的とする。

2 実施時期

平成 28 年 7 月から平成 29 年 2 月末日を超えない範囲で生活衛生・食品安全部監視安全課に報告が可能な期間とする。

3 実施自治体（21 自治体）

岩手県、山形県、埼玉県、さいたま市、千葉県、東京都、神奈川県、川崎市、富山県、福井県、長野県、岐阜県、静岡県、岡山県、山口県、愛媛県、福岡県、北九州市、福岡市、宮崎県及び沖縄県

4 対象

(1) 食品

これまでの食中毒の発生状況等を踏まえ、以下の食品について調査を実施する。

① 生食用等野菜

- ・ カイワレ、アルファルファ、レタス、みつば、もやし、キュウリ、トマト、水菜（可能な限り有機栽培又は水耕栽培と称されているものを対象とする）
- ・ カット野菜（主として生食に供されるものを対象とする）

② 肉類

- ・ ミンチ肉（牛ミンチ肉）
- ・ 角切りステーキ肉（テンダライズ処理、結着処理等を施した牛肉）
- ・ 生食用食肉等（鶏刺、中心部まで十分加熱されない鶏たたき、馬刺等）

③ 浅漬（「漬物の衛生規範」（昭和 56 年 9 月 24 日付け環食第 214 号 最終改正；平成 25 年 12 月 13 日付け食安監発 1213 第 2 号）に規定する浅漬。）

(2) 検査項目

- ① 大腸菌 (E. coli)
- ② 腸管出血性大腸菌 (3 血清型 (026、0111、0157) 又は 6 血清型 (026、0103、0111、0121、0145、0157)) (以下「腸管出血性大腸菌」という。)
- ③ サルモネラ属菌
- ④ カンピロバクター・ジェジュニ／コリ (以下「カンピロバクター」という。)

	生食用等野菜、浅漬	ミンチ肉	角切りステーキ	生食用食肉等
<u>E. coli</u>	○	＝	＝	＝
<u>腸管出血性大腸菌</u>	○	○	○	○
<u>サルモネラ属菌</u>	＝	＝	○	○
<u>カンピロバクター</u>	＝	＝	＝	○

(3) 検体数

① 各自治体の検体数は、次のとおりとする。

自治体名	検体数
東京都	<u>141</u> 検体
岩手県、山形県、埼玉県、さいたま市、千葉県、神奈川県、岐阜県、静岡県、岡山県、山口県、愛媛県、福岡県、北九州市、福岡市、宮崎県及び沖縄県	<u>54</u> 検体
川崎市、富山県及び長野県	<u>28</u> 検体
福井県	<u>26</u> 検体

② 食品別の検体数は、以下の 54 検体の例を参考として、各自治体にて同様の割合で調整する。

対象食品	検体数	備考
生食用等野菜及び浅漬	<u>32</u> 検体	E. coli (16)、腸管出血性大腸菌 (16)
ミンチ肉	<u>2</u> 検体	腸管出血性大腸菌 (2)
角切りステーキ等	<u>8</u> 検体	腸管出血性大腸菌 (4)、サルモネラ属菌 (4)
生食用食肉等	<u>12</u> 検体	腸管出血性大腸菌 (4)、サルモネラ属菌 (4)、カンピロバクター (4)
計	<u>54</u> 検体	

5 検体採取上の注意

いずれの食品も、複数から採取し、検体とする。食品別の注意事項は以下のとおりとする。

(1) 生食用等野菜

中央卸売市場又は小売店において、生産者又は生産地域が確認できるものを採取する。

(2) 肉類

ミンチ肉は食肉販売店より採取する。

(3) 浅漬

中央卸売市場又は販売店において容器包装詰め未開封品を採取する。

6 検査方法

別紙1により実施する。ただし、「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）において成分規格に設定されているものは、当該規格に係る試験検査法を実施すること。

7 検査結果報告

(1) 別紙2-1～4の様式により平成29年2月末日までに生活衛生・食品安全部監視安全課まで報告する。別紙2-2～4は、腸管出血性大腸菌、サルモネラ属菌及びカンピロバクターが検出された場合に使用すること。

また、検出された場合には、生産者等を所管する自治体に情報提供を行うこと。

(2) 検出の場合の報告について

腸管出血性大腸菌又はサルモネラ属菌が検出された場合には、上記にかかわらず、速やかに生活衛生・食品安全部監視安全課食品安全係まで報告すること。

また、検出された腸管出血性大腸菌及びサルモネラ属菌の菌株については、国立医薬品食品衛生研究所に送付すること。送付に当たっては、「感染性物質の輸送規則に関するガイドライン」の他、平成24年3月15日付け健感発0315第1号「感染症発生动向調査事業等においてゆうパックにより検体を送付する際の留意事項について」（厚生労働省健康局結核感染症課長通知）に留意する必要があることから、事前に国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部第二室長まで連絡すること。

(3) 「平成28年度食品の食中毒菌汚染実態調査の契約について」（平成28年5月20日付け生食発0520第2号）別紙「平成28年度食品の食中毒菌汚染実態調査予算執行要領」に示す事業実績報告書については、調査の終了の日から1か月を経過した日又は平成29年3月31日のいずれか早い日までに、支出負担行為担当官に提出し、その写し1部を生活衛生・食品安全部監視安全課あて別途送付する。

8 検査結果に基づく指導等

検査の結果、食品衛生法に違反していることが判明した場合には、営業者に対し食品衛生法に基づく指導等を行うとともに、遡り調査を実施して汚染源を究明するなど必要な措置をとること。