

平成23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23年7月から平成24年2月末日を超えない範囲で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（22自治体）

秋田県、山形県、埼玉県、さいたま市、千葉県、東京都、神奈川県、横浜市、川崎市、富山県、福井県、静岡県、静岡市、神戸市、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。

野菜類

- ・ 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
- ・ カット野菜
- ・ その他の生食用野菜（水耕栽培されたもの）
- ・ 漬物用野菜（白菜、ダイコン、ナス等の漬け物になりうる野菜）

（注）野菜については可能な限り有機栽培又は水耕栽培と称して主として生食に供されるものを対象にするとともに、カット野菜にあっては主として生食に供されるものを対象とする。

肉類

- ・ ミンチ肉（牛、豚、牛豚混合、鶏）
- ・ 牛レバー（生食用及び加熱調理用）
- ・ 角切りステーキ肉等の牛肉（テンダライズ処理、結着処理等を施した牛肉）
- ・ 生食用の食肉（馬刺、鶏刺し等）
- ・ 中心部まで十分加熱されない食肉類（鶏たたき等）
- ・ ローストビーフ（特定加熱食肉製品）

（注1）生食用として販売されている牛レバーについては、確保可能な検体の範囲で実施する。

（注2）牛レバーについては、結果表に生食用、加熱調理用の区別を明記すること。

漬物（「漬物の衛生規範について」（昭和56年9月24日付け環食第214号）第3（用語の定義）の1の（1）～（10）に規定する漬物とし、できるだけ一夜漬け（浅漬け）のものを優先する。）

(2) 検査項目

- ・ 大腸菌 (*E.coli*)
- ・ 腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111
- ・ サルモネラ属菌
- ・ カンピロバクター・ジェジュニ/コリ (鶏肉 (内臓肉を含む。)) 及び牛レバーのみを対象)

(3) 検体数

各自治体の検体数は、東京都は360検体、埼玉県、千葉県、神奈川県、川崎市、横浜市、愛媛県、北九州市、福岡市、宮崎県は120検体、山形県、神戸市、岡山県、山口県、福岡県、沖縄県は115検体、さいたま市、静岡県は110検体、福井県は100検体、秋田県は85検体、静岡市は65検体、富山県は60検体とする。

食品別の検体数は、以下の120検体の例を参考とし、各自治体にて同様の割合で調整する。なお、生食用の食肉については確保可能な検体の範囲で実施する。

野菜(カット、漬け物用、生食用を含む。)及び漬け物	全品目で60検体
ミンチ肉	全品目で15検体
牛レバー(生食用及び加熱調理用)	15検体
角切りステーキ肉等の牛肉(テンダライズ処理、結着処理等施した牛肉)	全品目で15検体
生食用の食肉、中心部まで十分加熱されない食肉類、ローストビーフ	全品目で15検体
計	120検体

(注) 野菜については、各品目5検体以上を採取することとする。

5 検体採取上の注意

いずれの食品も、複数の検体を採取する。
食品別の注意事項は以下のとおり。

(1) 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) 食肉

ミンチ肉は食肉販売店より、牛レバーは食肉販売店又は飲食店より採取する(生食用と加熱調理用を区別すること。)

(3) 漬物

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

別添 1 により実施する。

7 検査結果報告

別添 2 - 1 ~ 4 の様式により平成 24 年 2 月末日までに食品安全部監視安全課まで報告する。なお、別添 2 - 2 は腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111、別添 2 - 3 についてはサルモネラ属菌、別添 2 - 4 についてはカンピロバクター・ジェジュニ/コリが検出された場合に使用する。

なお、「平成 23 年度食品の食中毒菌汚染実態調査の契約について」(平成 23 年 6 月 20 日付け食安発 0620 第 3 号) 別紙「平成 23 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 24 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 部を食品安全部監視安全課あて別途送付する。

8 その他

(1) 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。

なお、本調査で「食品、添加物等の規格基準」(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)において当該食品の成分規格に設定されている菌が検出された場合は、当該規格に係る試験検査法を実施し、その結果をもって食品衛生法違反の該否について判断すること。

(2) 菌検出の場合の報告について

腸管出血性大腸菌 O157、O26 若しくは O111、サルモネラ属菌又はカンピロバクター・ジェジュニ/コリが検出された場合には、上記 7 にかかわらず、速やかに食品安全部監視安全課食品安全係まで報告するとともに、腸管出血性大腸菌 O157、O26、O111 については、「第 14 版危険物の輸送に関する勧告、モデル規則」により定められた「カテゴリー A」として、サルモネラ属菌については「カテゴリー B」として、「国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部部長 小西 良子」まで、菌株の送付(送料については国立医薬品食品衛生研究所負担)に協力願いたいこと(別添 3「感染性物質の輸送規則に関するガイドライン」を参照)。

なお、検体の送付に係る三重包装器材やバイオセーフティに関する関係書類等については必要に応じて国立医薬品食品衛生研究所より提供する。