

表2-4 市販食品からのボツリヌス菌の調査成績

供試検体	供試件数	検出数	検出率(%)	検出毒素型(件数)	陽性食品名	報告者
魚肉練製品	30	0	0	-	-	松崎ら(1977)
畜肉加工品	19	0	0	-	-	
魚介類	174	70	40.2	A1,B1,E1	生力キ(2)、青柳(1)	落合ら(1979)
魚肉練製品	60	0	0	-	-	宇寿山ら(1979)
ハム、ベーコン類	90	0	0	-	-	
山菜(瓶詰、缶詰等)	95	0	0	-	-	
魚肉練製品	200	4	2.0	A3,E1	ちくわ(2)、はんぺん(2)	小林ら(1980)
市販食品:種々	95	0	0	-	-	林ら(1986)
生力キ	35	0	0	-	-	芹川ら(1990)
魚肉練製品	30	0	0	-	-	
食肉製品	9	0	0	-	-	
その他食品	84	0	0	-	-	

表2-5 ハチミツ、砂糖からのボツリヌス菌の調査成績

供試品種	供試件数	検出数	検出率(%)	検出毒素型(件数)	供試品の由来	報告者
ハチミツ	30	2	6.7	E2	中国産から検出	三田村ら(1979)
ハチミツ	71	0	0	-	国内18、輸入 48、不明5	小久保ら(1984)
ハチミツ	512	27	5.3	A10、B2、C7、E1、 F4、A+C1、B+F1、 E/F1	国内産131、外国産 373、ミックス8	阪口(1988)
ハチミツ	15	0	0	-	市販品	首藤ら(1989)
砂糖	4	0	0	-	市販品	
ハチミツ	36	0	0	-	栃木県28、輸入品8	八嶋ら(1989)
ハチミツ	10	0	0	-	大分県10	辛島ら(1991)

表2-6 馴れずし(自家製)からのボツリヌス菌の調査成績

供試検体	供試件数	検出数	検出率(%)	詳細	報告者
いずし	33	4	12.1	E型菌(自家製品 21.3%、市販品5.3%)	児玉ら(1964)
ハスずし	12	0	0	自家製品	林ら(1976)
ハスずし	12	0	0	自家製品	林ら(1986)
オイカワずし	10	0	0	自家製品	
フナずし	5	0	0	自家製品	

表2-7 調味料、香辛料からのボツリヌス菌の検出報告

食品名	供試数	検出数	検出率(%)	詳細	報告者
調味料	14	1	7.0	D型菌分離	東京都衛生局(2001)
香辛料	52	0	0	-	東京都衛生局(2001)

※表2-4～表2-7:

食品中のボツリヌス菌汚染実態調査結果(滋賀県衛生科学センター 林賢一氏とりまとめ資料)より引用

表2-8 食品からのボツリヌス菌の検出報告

食品名	由来	供試数	検出数	詳細	報告者
魚肉練り製品	食中毒関連食品	1	1	E型菌分離	藤沢ら(1965)
オイスターソース	苦情事例(東京都)	1	1	A型菌分離	東京都衛生局(1997)
さつま揚げ	食中毒関連食品	1	0	-	●駒井ら、1977
びんながまぐろ油漬缶詰	食中毒関連食品	1	0	-	
びんながまぐろ油漬缶詰 (同一ロット市販品)	食中毒関連食品	29	0	-	
まっこうくら大和煮缶詰	食中毒関連食品	1	0	-	
ジャガイモ、ショウガ	食中毒関連食品	1	0	-	
ハム・ソーセージ原料肉	-	13	0	-	

表2-9 生魚介類からのボツリヌス菌の検出状況

供試検体	供試件数	検出数	検出率 (%)	検出毒素型 (件数)	陽性食品名	報告者
秋田県(八郎潟)	500	2	0.4	E2	カレイ、ワカサギ	児玉ら(1964)
青森県(十和田湖)	110	4	3.6	E3、F1	ヒメマス	Yamamoto ら (1970)
秋田県(十和田湖)	100	2	2.0	E2	ゴリ	小林ら(1971)
滋賀県(ハス:エラ)	120	0	0	-	-	林ら(1975)
滋賀県(ハス:消化管)	104	0	0	-	-	
東京都(中川)	79	9	11.4	C9	フナ(腸管内容物)	伊藤ら(1978)
東京都(魚腸管内容物)	261	1	0.4	C	-	●駒井ら、 1977
東京都(魚市場:海水魚)	228	3	1.3	C2、E1	C型:アカガレイ (北海道産)、メゴチ	斉藤ら(1979)
青森県(田光沼)	?	2	?	A2	フナ、ナマズ	Yamamoto ら (1979)
青森県(近海:海水魚)	319	1	0.3	F1	ハタハタ	山本ら(1979)
福島県(アユの稚魚)	90	0	0	-	-	宇寿山ら
大阪府(市販魚介類)	142	11	7.7	C6、D1、NT4	サバ、イワシ、カレイ、 ニジマス、エビ	Haq & Sakaguchi
貝類(市販品)	27	0	0	-	-	首藤ら(1989)

表2-10 と畜場でのボツリヌス菌の検出状況

供試検体	供試件数	検出数	検出率 (%)	検出毒素型 (件数)	陽性検体の由来	報告者
ブタ肝臓	100	8	8.0	C ₁ 3、C ₂ 5	石川県内と畜場で採取	吉村ら(1987)
ブタ肉	77	2	2.6	E2	埼玉県内と畜場で採取	首藤ら(1989)
ブタ盲腸内容物	30	0	0	—	埼玉県内と畜場で採取	
牛腸内容物	50	0	0	—	大阪市食肉処理場	大賀ら(1993)
環境対象材料 (堆積物等)	30	0	0	—		

表2-11 食用カエルからのボツリヌス菌の検出状況

採取場所	供試件数	検出数	検出率(%)	検出毒素型(件数)	陽性検体の由来	報告者
利根川 (茨城県、千葉県)	118	26	22.0	C22、D4	東京都内魚市	斉藤ら(1979)
中川(埼玉県)	82	10	12.2	C10	東京都内魚市	
相模川(神奈川県)	10	3	30.0	C3	東京都内魚市	

※表2-8～表2-11:

食品中のボツリヌス菌汚染実態調査結果(滋賀県衛生科学センター 林賢一氏とりまとめ資料)より引用
今回の文献調査で収集した情報については、「報告者、年」の欄に●で記載

表2-12 真空包装食品からのボツリヌス菌検出結果

検体分類	供試検体	検体数 内訳	検体 総数	クロストリジア計測値 (cells/g)			C.botulinum 検出数	報告者・ 報告年
				<10 ¹	10 ¹ ～<10 ²	10 ² ～<10 ³		
食肉加工品 (肉の割合50%以上) 63℃30min殺菌後包装 Aw >0.87	ビーフハム	10	65	62	3	0	0	●島田 ら、1989 年
	ポークソーセージ	10						
	プレスハム	5						
	ウィンナーソーセージ	5						
	チョップドハム	10						
	ローストハム	10						
	ベーコン	10						
	ローストポーク	5						
食肉加工品 包装後63℃30min殺菌	惣菜(肉及び前菜)	10	30	29	1	0	0	
	ボロニアソーセージ	5						
	ローストポーク	10						
	Sanda soysauce	5						
魚介類加工品 (魚の割合30%以上) 未殺菌 Aw >0.87	スモークサーモン	10	10	10	0	0	0	
魚介類加工品 (魚の割合30%以上) 包装後80℃20min殺菌	かまぼこ	5	10	10	0	0	0	
	アユ甘露煮	5						
魚介類加工品 (魚の割合30%以上) 63℃30分間殺菌	魚の煮付け	5	5	5	0	0	0	
魚介類加工品 (魚の割合30%以上) 63℃30分間殺菌後包装 Aw >0.87	鰻蒲焼	5	5	0	0	5	0	
上記以外の分類	松茸醤油煮	5	15	15	0	0	0	
	しいたけ	5						
	ドライソーセージ	5						