

食品の食中毒菌汚染実態調査（国の委託事業）について

生活衛生課

1 事業の目的

食品の食中毒菌汚染実態調査は、国の調査研究の一環として汚染食品の排除等、食中毒発生の未然防止を図るため、生鮮野菜や畜産物の細菌汚染実態を把握することを目的に実施するものである。

この調査は、国からの委託を受けて、本県では平成20年度から実施しており、調査に係る費用は、全額国が負担する。

2 事業の概要

- 実施機関
健康環境センター
- 対象食品及び検査項目

対象食品		検体数	検査項目
畜産物	ミンチ肉（鶏） 牛レバー	10	大腸菌、腸管出血性大腸菌 サルモネラ菌、カンピロバクター菌
	ミンチ肉（牛及び豚） ステーキ用牛肉 ローストビーフ	20	大腸菌、腸管出血性大腸菌 サルモネラ菌
生鮮野菜	生食用野菜 漬物用野菜	24	
漬物	浅漬け	6	
合計		60	

3 予算額

562千円（国庫）

（内訳）

- ・ 試薬・検査器具等購入費 502千円
- ・ 検体購入費 60千円