

食品衛生対策事業

平成 22～24 年度における収去食品の細菌検査結果について

高橋志保 熊谷優子 和田恵理子 今野貴之 八柳 潤 齋藤志保子

平成 22 年度から、当センターは食品衛生検査機関として秋田県食品衛生監視指導計画に基づき、県内 8 保健所管内で収去した食品の細菌検査を行っている。平成 22～24 年度に計 1,226 検体の細菌検査を実施し、成分規格不適合検体は 6 検体、衛生指導基準不適合検体は 43 検体であった。不適合項目のほとんどが汚染指標菌であることから、食品製造現場における衛生管理の難しさが窺える。特に生菓子は不適合検体数が多く、黄色ブドウ球菌が検出された検体もあり、常温保存製品の場合は製品中で黄色ブドウ球菌が増殖し食中毒を引き起こすことが危惧される。過去には、県内でも生菓子による食中毒が発生しており、生菓子製造に対する指導の強化と、消費者への食中毒予防に関する情報の普及啓発を図る必要がある。秋田県における流通食品の安全性確保のためには、食品関連事業者の衛生管理に対する意識の向上が不可欠であり、また消費者の知識と理解を深めてもらうためにも、食品衛生に関連した情報を行政として積極的に提供していくことが重要である。

1. はじめに

食品衛生法施行令が平成 8 年に改正され、平成 9 年度から都道府県等が設置する食品衛生検査機関は、「GLP（Good Laboratory Practice：試験検査業務の適正管理運営基準）」に基づき食品等の検査を行うことが義務付けられた。秋田県では、平成 22 年度から秋田市を除く保健所の試験検査業務が統合されたことにより、当センターが食品衛生検査機関として位置付けられた。それに伴い、食中毒の予防や食品の安全性を確保するため、秋田県食品衛生監視指導計画に基づき、県内 8 保健所管内で収去した食品の細菌検査を当センターが行っている。今回は、この 3 年間で収去した食品の細菌検査結果と、県内全域に共通して見られた傾向について報告する。

2. 対象及び方法

県内 8 保健所管内で収去した食品で、平成 22 年度 431 検体、平成 23 年度 402 検体、平成 24 年度 393 検体の計 1,226 検体を対象とした。

行政処分の対象となる成分規格の定められた食品の検査項目は、汚染指標菌（一般細菌数、大腸菌群、大腸菌、大腸菌最確数）、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、クロストリジウム属菌、乳酸菌、恒温試験・細菌試験、腸炎ビブリオ最確数であり、公定法に従って実施した。

成分規格の定められていない食品の検査項目は、汚染指標菌（一般細菌数、大腸菌群、大腸菌）、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター、クロストリジウム属菌、ボツリヌスであり、秋田県検査実施標準作業書に従って実施した。

3. 結果

成分規格の定められた食品については、平成 22 年度 160 検体、平成 23 年度 162 検体、平成 24 年度 152 検体を検査した（表 1）。そのうち、成分規格に適合しなかったのは、平成 22 年度が氷菓 3 検体、平成 23 年度が氷菓 1 検体、平成 24 年度が乳及び乳製品 2 検体で、不適合検査項目はすべて大腸菌群であった。

成分規格の定められていない食品については、平成 22 年度 271 検体、平成 23 年度 240 検体、平成 24 年度 241 検体を検査した（表 2）。そのうち、秋田県食品等の衛生指導基準に適合しなかった検体数及び項目は表 3 のとおりである。不適合項目は汚染指標菌がほとんどであった。惣菜類や弁当類は一般細菌数の基準値のみ不適合であった。生菓子は一般細菌数及び大腸菌群の不適合検体数が多く、県内のほぼ全域で認められた。複数項目が不適合になった検体や、食中毒起因菌である黄色ブドウ球菌が検出された検体もあった。食肉については衛生指導基準

表 1 成分規格の定められた食品の細菌検査数

	検体数			一般細菌数			大腸菌群			大腸菌			大腸菌MPN			黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌			クロストリジウム属菌			乳酸菌			恒温・細菌試験			腸炎ビブリオMPN		
	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24
乳及び乳製品	42	41	34(2)	34	33	26	42	41	34(2)																8	8	8						
氷菓	9(3)	7(1)	3	6	7	3	9(3)	7(1)	3																								
食肉製品	30	25	26				1	1	1	29	24	25				23	20	20	23	20	20	1	1	1									
殺菌液卵	6	6	6															6	6	6													
生食用かき	8	13	16	8	13	16							8	13	16																8	13	16
生食用鮮魚介類	29	29	29							11	11	15																			29	29	29
魚肉ねり製品	2	1	1				2	1	1																								
清涼飲料水	20	25	19				20	25	19																								
レトルト食品	10	10	10																									10	10	10			
冷凍食品	4	5	8	4	5	8			1	4	5	7																					
計	160	162	152	52	58	53	74	75	59	44	40	47	8	13	16	23	20	20	29	26	26	1	1	1	8	8	8	10	10	10	37	42	45

()内の数字は不適合数

表 2 成分規格の定められていない食品の細菌検査数

	検体数			一般細菌数			大腸菌群			大腸菌			腸管出血性大腸菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌			カンピロバクター			クロストリジウム属菌			ボツリヌス		
	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24
加熱惣菜	30	21	35	30	21	35				30	21	35				30	21	35	15	8	18	3	4	5	3	3	3			
非加熱惣菜	8	10	8	8	10	8				8	10	8				8	10	8	2											
弁当類	33	41	30	33	41	30				33	41	30				33	41	30	25	31	22	12	7	8						
豆腐	27	25	25	27	25	25	27	25	25							8	8	8												
生菓子	50	44	44	50	44	44	50	44	44							50	44	44	20	18	18									
ゆでめん	29	28	30	29	28	30	29	28	30							25	28	30												
漬物	54	34	31							54	34	31				40	25	22							5				4	5
飯ずし	5	5	5							5	5	5				5	5	5							5				5	5
食肉(鶏、牛)	21	18	18	12	10					17	14	14	5	4	4				21	18	18	17	14	14						
その他(※1)	14	14	15	8	8	8	6	6	7	6	6	6				5	5	5	3	3	4				1	1	2			
	271	240	241	197	187	180	112	103	106	153	131	129	5	4	4	204	187	187	86	78	80	32	25	27	14	4	5	0	9	10

※1:「その他」の食品は、魚介乾製品、ソース類、きりたんぽ、じゅんさい、山菜加工品

表 3 衛生指導基準に適合しなかった検体数及び項目

	検体数			一般細菌数			大腸菌群			大腸菌			黄色ブドウ球菌			サルモネラ属菌			カンピロバクター		
	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24	H22	H23	H24
加熱惣菜	1	2	1	1	2	1				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
非加熱惣菜	2	1	2	2	1	2				0	0	0	0	0	0	0					
弁当類	1	1	2	1	1	2				0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
豆腐	0	2	0	0	0	0	0	2	0				0	0	0						
生菓子	12	5	10	6	2	5	8	5	7				0	0	2	0	0	0			
ゆでめん	1	0	0	1	0	0	0	0	0				0	0	0						
食肉(鶏、牛)(※2)	3	0	2	0	0					3	0	1				1	0	0	0	0	1

※2:衛生指導基準は定められていない。数字は検出検体数。

が定められていないが、鶏肉から大腸菌，サルモネラ属菌，カンピロバクターが検出された。

4. 考察

汚染指標菌不適合の原因としては，原材料に由来するもの，調理後の製品の不十分な冷却，調理器具や手指等が汚れていることによる二次

汚染など，様々な要因が考えられる。不適合となる食品の種類も様々であることから，食品製造現場における衛生管理の難しさが窺えるが，食品の取り扱いや器具等の殺菌消毒の徹底，調理過程での衛生管理，あるいは製造施設の環境管理をより適切に行うことで，汚染指標菌が混入するリスクを低減させ，不適合検体数を減ら

すことができると思われる。

特に不適合となった生菓子はケーキ類やゼリーなどがほとんどであり、その製造工程が手作業によるものが多く、食材に生クリームやフルーツなどを使用していることで最終工程における加熱処理がないことなどが、不適合検体が多い主な原因と考えられる。また、生菓子から黄色ブドウ球菌が検出されたことは、常温保存製品の場合、購入後すぐに喫食されなければ製品中で黄色ブドウ球菌が増殖し、食中毒を引き起こすことが危惧される。実際に、県内においても過去に黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌を原因とする生菓子による食中毒事例が発生している。このことから、生菓子の製造に対する指導を強化することが重要であると考えられる。それとともに、消費者に対して家庭における食中毒予防に関する情報の普及啓発を図っていく必要がある。

5. まとめ

収去食品の細菌検査結果から、流通する食品の安全性確保のためには、食品関連事業者の衛生管理に対する意識の向上が不可欠であることが示された。また食品を選ぶ立場である消費者に知識と理解を深めてもらうためにも、食品衛生に関連した情報を行政として積極的に提供していくことが重要である。