

## 食中毒調査における食肉の検査結果(東京都)

## ◆ カンピロバクターによる食中毒(平成19年)

## 1 食肉全般

	肉種	検体数	カンピロバクター		サルモネラ		黄色ブドウ球菌	
			陽性数	検出率(%)	陽性数	検出率(%)	陽性数	検出率(%)
未加熱	鶏	120	60	50.0	45	37.5	69	57.5
	牛	27	3	11.1	0	0	12	44.4
	豚、馬	7	0	0	1	14.3	3	42.9
加熱済	鶏	10	0	0	0	0	3	30.0
	牛	1	0	0	0	0	1	100

## 2 生食メニュー用の食肉

肉種	部位	検体数	カンピロバクター		サルモネラ		黄色ブドウ球菌	
			陽性数	検出率(%)	陽性数	検出率(%)	陽性数	検出率(%)
鶏	正肉	11	3	27.3	4	36.4	6	54.5
	レバー	3	3	100	2	66.7	1	33.3
	砂肝	1	1	100	1	100	1	100
	もつ	1	1	100	0	0	1	100
小計		16	8	50.0	7	43.8	9	56.3
牛	正肉	3	0	0	0	0	2	66.7
	レバー	5	1	20.0	0	0	0	0
小計		8	1	12.5	0	0	2	25.0
合計		24	9	37.5	7	29.2	11	45.8

◆ 腸管出血性大腸菌による食中毒(平成20年)

肉種	部位	検体数	腸管出血性大腸菌		血清型	
			陽性数	検出率(%)		
牛	生食用	ユッケ	12	1	8.3	O153(VT2)
		レバー	22	0	0	
		タン	2	0	0	
		正肉	1	0	0	
		内臓肉	5	1 (ホルモン)	20.0	OUT(VT1)
	加熱用	レバー	5	1	20.0	OUT(VT2)
		タン	11	0	0	
		ロース	8	0	0	
		カルビ	25	1	4.0	O157(VT2)
		ハラミ	12	2	16.7	O103(VT1)、OUT(VT2)
		内臓肉	15	2 (ホルモン、モツ)	13.3	O157(VT1+VT2)&O157(VT2)&O26(VT1)、OUT(VT2)
小計		118	8	6.8		
豚	加熱用	トントロ	3	2	66.7	O157(VT1+VT2)&O157(VT2) O157(VT2)
		タン	1	1	100	OUT(VT1)
		内臓肉	2	1 (ナンナン骨)	50.0	O157(VT2)
		正肉	2	0	0	
小計		8	4	50.0		
鶏	生食用	2	0	0		
	加熱用	8	0	0		
小計		10	0	0		