

県内に流通する食品の食中毒菌汚染実態調査及び食品由来の薬剤耐性菌の出現実態調査について（継続課題）

実 施 機 関：保健環境研究所保健科学部
調査研究期間：令和4年度～令和7年度

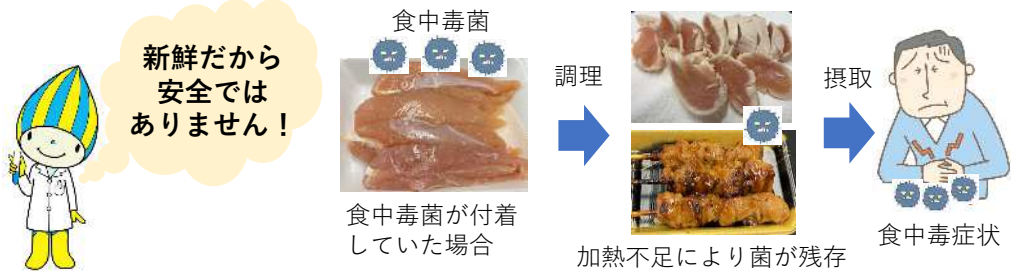
【研究の必要性】

<食中毒の発生状況と原因>

- ・細菌による食中毒は2024年に全国で311件発生しています。
- ・カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌などの食中毒の原因となる細菌は、食品（特に食肉）に付着していることがあり、少量の摂取でも発症します。

<目 的>

岐阜県内に流通する食品について食中毒の原因となる細菌の汚染実態を把握し、食中毒の予防に関する普及啓発に活用します。



<経過報告及び今後の方向性>

令和4年度～令和6年度に鶏肉60検体、生食用野菜4種類75検体について検査を実施しました。



令和7年度は生食する野菜の検査を引き続き実施します。
さらに、検出菌株について抗菌剤の効きやすさを検証します。

【研究成果】

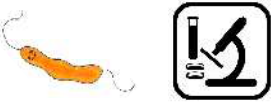
<方 法>

岐阜県内に流通する市販鶏肉（国産鶏むね肉）60検体を対象としました。

検査項目

- ・食中毒の原因となる細菌（4項目）

カンピロバクター、サルモネラ、
腸管出血性大腸菌、病原大腸菌



数百個程度の摂取でも
発症する可能性がある菌

- ・食品の衛生管理状態を評価する指標（3項目）

<結果及び考察>

市販鶏肉の衛生管理は高い状態にあることを確認しました。
一方で、市販鶏肉には食中毒の原因となる細菌が付着している可能性が高いことを確認しました。

鶏肉の生食には法規制はありませんが、生食による食中毒リスクは高く、食中毒予防には十分な加熱が最も重要であり、効果的です。

	汚染率	汚染菌数 (最大)	食中毒 リスク※
カンピロバクター	12%	35 個/g	高
サルモネラ	50%	1.5 個/g	中
腸管出血性大腸菌	0%	46 個/g	低
病原大腸菌	67%		低



※ 汚染率と汚染菌数の結果から発症リスクを推定