

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（令和7年度終了課題）

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】

<日本の食中毒発生状況>

細菌性の食中毒：320件（2024年）

新型コロナウイルス感染症が5類感染症に移行して社会活動が戻り、外食の機会が増えた結果、食中毒の発生件数は再び増加傾向にあります。

<どんな食品で細菌性食中毒が発生している？>

法律で規制された食品では減少しています。一方で、規制のない食品（特に鶏肉）では横ばいの状態が続いています。

<細菌性食中毒を減らすために必要なこと>

私たちは、食品を取り扱う事業者及び一般消費者のみなさまに食品別の食中毒リスクを正しく理解してもらうことが重要と考えています。



【目的】

岐阜県内で流通する食品（鶏肉、野菜）について、食中毒の原因となる細菌がどれくらい付着しているかを調べ、その結果を食中毒予防の啓発に役立てます。また、抗生物質が効きにくい「薬剤耐性菌」が食品に含まれていないかについても調査します。

これらの結果を、県民のみなさまに広く知っていただくことで、食中毒予防につなげることを目的としています。

【方法】

1. 食品の食中毒菌汚染実態調査

※ 食品の衛生管理状態を評価する指標

対象食品

- ▶ 岐阜県内に流通する市販鶏肉（国産鶏むね肉）60検体
- ▶ 岐阜県産の果実野菜 135検体
（トマト、キュウリ、パプリカ、オクラ）



検査対象

- ▶ 食中毒菌：カンピロバクター属菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、病原大腸菌
- ▶ 衛生指標菌※：一般細菌数、腸内細菌科菌群数、大腸菌群数

2. 薬剤耐性菌の出現実態調査

食品にいた食中毒菌に対して、13薬剤の薬剤耐性パターンを調べました。

<結果>

1. 食品の食中毒菌汚染実態調査

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菌が高い確率で付着していることを確認しました（表1）。

逆に、果実野菜に関しては、食中毒菌の付着は稀なものの、外皮が平滑でない野菜（キュウリやオクラ）の方が、衛生指標菌が多い傾向にありました（図1）。

2. 薬剤耐性菌（薬が効きにくい菌）の出現実態調査

市販鶏肉から分離したサルモネラ 属菌11株と病原大腸菌42株の調査を行った結果、全国の報告と同様の傾向が認められましたが、一部の薬剤では薬が効きにくい菌の割合に違いがありました。

<考察>

食中毒リスクへの対策

□ 鶏肉

鶏肉の生食には法規制はありませんが、生食による食中毒の危険性が高いため、食中毒を防ぐには十分に加熱することが最も重要で、効果的な対策です。

□ 果実野菜

岐阜県内で生産された野菜が食中毒菌に汚染されていることは稀ですが、調理、取扱い過程での「交差汚染」の防止が食中毒予防に重要です。また、キュウリなど外皮が平滑でない野菜は、洗浄に加え外皮を取り除くことが食中毒のリスク低減に有効です。

薬剤耐性菌（薬が効きにくい菌）の出現実態調査

今後も継続的に監視を行い、全国のデータと比較することで、耐性率の変化や耐性菌拡大の兆候を早期に把握し、公衆衛生対策につなげていきます。

<まとめ>

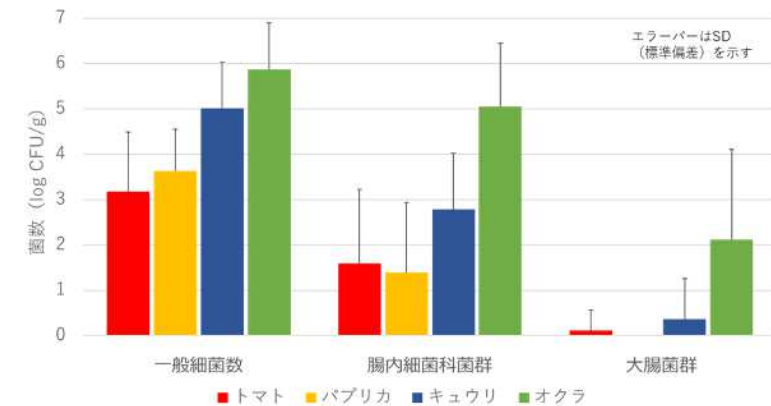
本研究で得られた成果を広く公開することで、県民の皆さまに食中毒リスクを正しく理解していただき、適切な対策ができるように努めてまいります。

表1. 市販鶏肉の食中毒菌検出状況と菌種ごとの食中毒リスク

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

※汚染率と汚染菌数の結果から発症リスクを推定

図1. 果実野菜の種類による衛生指標菌の比較



衛生指標菌数の傾向 トマト = パプリカ < キュウリ < オクラ

食中毒菌

・オクラ1検体のみ下痢原性大腸菌 (EPEC) 検出 (<0.3 MPN/g)