

市販生鮮食品における食中毒菌および 共存細菌の調査

研究の目的

原料および製造環境からの微生物混入は食品の微生物学的安全性低下の原因となります。安全かつ高品質な食品の製造および流通のために、生菌数および菌種の変化を現場で迅速に把握することが求められています。

市販食品に存在する細菌の分離および同定を行うことにより、通常の管理が行われた場合の生菌数および菌種を把握し、現場での適用可能性が高い衛生管理状況の指標となりうる細菌の選定を行うことを目的としています。

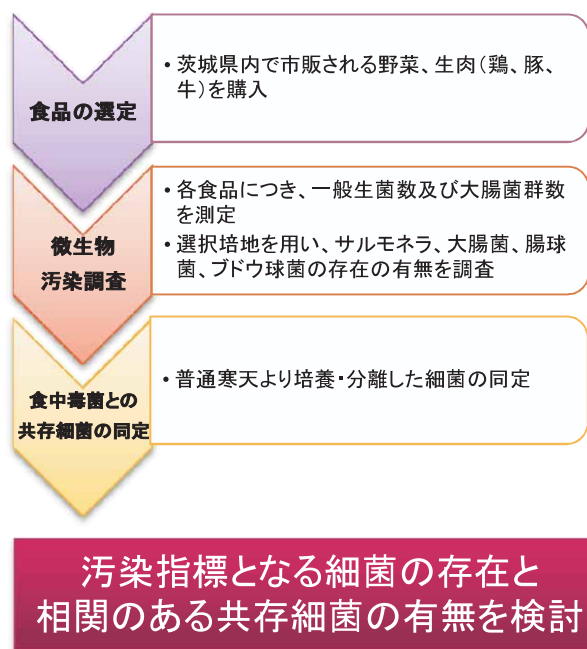
研究内容

2008年3月から6月に茨城県内で購入した野菜101検体、豚肉20検体、鶏肉18検体を用いました。検体を購入後、各種選択培地で菌の検出、分離を行い、検体中の大腸菌(*E.coli*)、サルモネラ、腸球菌、ブドウ球菌の汚染陽性率、一般生菌数および大腸菌群数を調べました。さらに一部細菌について、同定試験を行いました。

市販食品の微生物学的汚染状況

	野菜 (101検体)	豚肉 (20検体)	鶏肉 (18検体)
一般生菌数(CFU/g)	1.9×10^6	4.4×10^5	5.9×10^5
大腸菌群数(CFU/g)	1.2×10^6	1.6×10^4	1.8×10^5
食中毒菌 陽性率 (%)	大腸菌(<i>E.coli</i>)	8	64
	サルモネラ	27	20
	腸球菌	25	59
	ブドウ球菌	55	50

※一般生菌数および大腸菌群数は平均値を記載



Pseudomonas fluorescens (30%)
Enterobacter cloacae (10%)
Enterobacter amnigenus (6%)

※野菜101検体中



Pseudomonas putida (22%)
*Serratia*属 (15%)

※豚肉20検体中



Ewingella americana (39%)
*Serratia*属 (22%)

※鶏肉18検体中

普通寒天で分離された細菌の例

今後の展開

検体数を増やし、汚染指標となる細菌との相関性が得られるか、引き続き調査を行います。さらに対象とする食品を広げ、一般適用性を検討します。



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 細谷 幸恵
所 属: 食品安全研究領域
食品衛生ユニット

問合わせ先: 029-838-8067 hosotani@affrc.go.jp