

## 当センターが分析した食品及び拭取り材料の細菌学的汚染状況（第二報）

○山田咲<sup>1)</sup>、晴枝ゆかり<sup>1)</sup>、福島さやか<sup>1)</sup>、澤村健一<sup>1)</sup>、中川弘<sup>1)</sup>

1)株式会社BMLフード・サイエンス

【目的】平成24年4月から平成26年3月までの3年間で、当センターに検査依頼のあった食品及び拭取り材料の細菌汚染の実態を把握し、細菌汚染の原因説明の一助とする。

【方法】食品は加熱食品と未加熱食品に区分し、一般生菌数は加熱食品で計71,340件、未加熱食品で計61,012件、大腸菌群は加熱食品で計60,913件、未加熱食品で計55,242件、黄色ブドウ球菌は計118,126件、拭取り材料は手指、調理器具など計702,391件を調査対象とした。これら対象品の一般生菌数、大腸菌群、黄色ブドウ球菌及びその他の病原菌の検査法は常法に従って測定した。

【結果】加熱食品の一般生菌数が $10^5/g$ 以上の検体は平成24年が3.6%、平成25年が3.7%、平成26年が4.3%であり、未加熱食品が $10^6/g$ 以上の検体は平成24年が2.2%、平成25年が2.2%、平成26年が2.4%となった。また、一般生菌数を春(4~5月)、夏(6~9月)、秋(10~11月)、冬(12~3月)で区分したところ、加熱食品で $10^5/g$ 以上、未加熱食品で $10^6/g$ 以上となった検体は夏が最も多かった。次に加熱食品の大腸菌群の陽性率は、加熱食品においては平成24年が11.9%、平成25年が10.2%、平成26年が15.8%となり、未加熱食品においては平成24年が31.0%、平成25年が35.9%、平成26年が25.4%となり、未加熱食品では平成25年の陽性率が低い結果であった。

黄色ブドウ球菌の陽性率は平成24年が0.30%、平成25年が0.20%、平成26年が0.15%であり、黄色ブドウ球菌が高率に検出された加熱食品は弁当、惣菜等、未加熱食品は魚介類、生野菜等であった。その他サルモネラ属菌等の食中毒菌の陽性率は平成24年が0.3%、平成25年が0.4%、平成26年が0.2%であり3年間で著しい差は認められなかった。拭取り材料を手指、調理器具、器材、その他に分類すると、大腸菌群は包丁、まな板等の調理器具からの陽性率が最も高く、黄色ブドウ球菌は手指からの陽性率が高い結果であった。

【考察】弁当・そうざいの衛生規範を基準とした一般生菌数の不合格率は、3年間を通して低く約2~4%であった。一般生菌数の季節別の比較では、加熱食品および未加熱食品共に最も気温の高い夏において菌数が多いことから、製造時以降のコールドチェーンにおける温度管理の重要性が示唆された。一部の食品からサルモネラ属菌や腸炎ビブリオが検出されたが、その汚染率は低い結果であった。また加熱食品の大腸菌群陽性率は10.2~15.8%であり、手指あるいは調理器具が汚染源と考えられる。さらに、手指からの黄色ブドウ球菌陽性率の3年間の推移は1.5%~3.0%であることから、手指及び調理器具等の十分な洗浄、殺菌が細菌学的に良好な製品の製造につながることを示唆された。