
東京都微生物検査情報

MONTHLY MICROBIOLOGICAL TESTS REPORT, TOKYO

第47巻 第5号
2026年5月号
月 報



東京都健康安全研究センター

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

ISSN 1883-2636

食肉製品及び魚肉ねり製品の細菌検査結果について（2018～2025年度）

1. はじめに

食肉製品及び魚肉ねり製品については、食品衛生法に基づき、微生物等に関する成分規格が定められている。これらの規格は、製造工程における衛生管理の実施状況及び製品の安全性を確認するための重要な指標である。本稿では、2018年度から2025年度に都内で流通した食肉製品及び魚肉ねり製品を対象として実施した細菌検査結果について報告する。

2. 調査対象

2018年度から2025年度に都内で流通した食肉製品479検体〔加熱食肉製品（加熱後包装）392検体、加熱食肉製品（包装後加熱）57検体、特定加熱食肉製品3検体、非加熱食肉製品27検体〕及び魚肉ねり製品234検体、計713検体を対象とした。各食品の成分規格に定められた項目に加え、食品の特性及び想定される危害要因に応じて、一般生菌数、大腸菌群、E.coli、リステリア・モノサイトゲネス、クロストリジウム属菌、セレウス菌、黄色ブドウ球菌、サルモネラ属菌及び病原エルシニアの中から、検体ごとに検査項目を選定した。選定した項目について、公定法、厚生労働省通知及び食品衛生検査指針等に準じて検査を実施した。

3. 検出状況

1) 食肉製品

一般生菌数は非加熱食肉製品で24検体中19検体（79.2%）から $10^1\sim 10^8$ cfu/gの範囲で検出された（表1）。一方、加熱食肉製品（加熱後包装）では316検体中134検体（42.4%）、加熱食肉製品（包装後加熱）では50検体中6検体（12.0%）で 10^1 cfu/g以上検出されたが、 10^5 cfu/g以上を示す検体は認められなかった。非加熱食肉製品は加熱工程を経ないことに加え、生ハム等の非加熱食肉製品は乳酸菌等の微生物の働きを利用して製造されていることから、これらの製造工程が一般生菌数の検出状況に影響した可能性が考えられた。

大腸菌群は加熱食肉製品（包装後加熱）57検体中1検体（1.8%）、E.coliは加熱食肉製品（加熱後包装）392検体中1検体（0.3%）で陽性となった（表2）。いずれも成分規格違反であり、加熱不足又は加熱後の二次汚染等が疑われた。

リステリア・モノサイトゲネスは加熱食肉製品（加熱後包装）390検体中2検体（0.5%）、加熱食肉製品（包装後加熱）57検体中1検体（1.8%）、

非加熱食肉製品27検体中1検体（3.7%）で陽性となった。これら4検体から分離された菌株の血清型は4bが2株、1/2a及び4dが各1株であった。陽性検体はいずれも定量検査では10 cfu/g未満であったが、本菌は低温環境下でも増殖可能であり、海外ではready-to-eat食品を原因とする食中毒事例が報告²⁾されていることから、加熱工程の適切な管理及び加熱後の二次汚染防止が重要であると考えられた。

クロストリジウム属菌は加熱食肉製品（加熱後包装）316検体中6検体（1.9%）、加熱食肉製品（包装後加熱）57検体中1検体（1.8%）から検出されたが、加熱食肉製品（包装後加熱）におけるクロストリジウム属菌の成分規格（1,000以下/g）違反は認められなかった。セレウス菌は加熱食肉製品（加熱後包装）316検体中5検体（1.6%）から検出された。これらはいずれも耐熱性の芽胞を形成^{3,4)}することから、加熱工程を経た食品であっても保管時の温度管理に留意する必要がある。

黄色ブドウ球菌は加熱食肉製品（加熱後包装）392検体中1検体（0.3%）から検出されたが、成分規格（1,000以下/g）違反ではなかった。

サルモネラ属菌及び病原エルシニアは、いずれの検体からも検出されなかった。

2) 魚肉ねり製品

一般生菌数は234検体中37検体（15.8%）から $10^1\sim 10^3$ cfu/gの範囲で検出された。また、大腸菌群は234検体中2検体（0.9%）で定性試験が陽性となり、成分規格違反となった。

魚肉ねり製品では食中毒起因菌の検出は認められなかったものの、加熱工程及び加熱後の冷却工程等の状況を反映すると考えられる衛生指標菌の管理が引き続き重要であると考えられた。

4. まとめ

今回の検査結果から、食肉製品及び魚肉ねり製品は、全体としておおむね衛生的に製造・流通されていることが確認された。一方で、一部の検体から大腸菌群、E.coli及びリステリア・モノサイトゲネス等が検出され、加熱不足又は加熱後の二次汚染等の可能性が考えられた。

以上より、食肉製品及び魚肉ねり製品の製造施設においては、原材料管理、加熱条件の適正化、加熱後の二次汚染防止及び保管時の温度管理等を含め、HACCPによる衛生管理を徹底することが重要である。今後も流通食品の検査を継続的に実施し、食品の安全性確保に努める必要がある。

<参考文献>

- 1) 大橋 勝太郎, 他: 日本畜産学会報, 82: 53-60, 2011.
- 2) 平成 26 年 12 月 25 日付厚生労働省通知: リステリア・モノサイトゲネスに関するQ&Aについて
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000070322.pdf> (2026 年 4 月 21 日現在)
- 3) 食品安全委員会ファクトシート セレウス菌

食中毒

- https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/20210330bacillus_cereus.pdf (2026 年 4 月 21 日現在)
- 4) 食品安全委員会ファクトシート ウェルシュ菌食中毒
https://www.fsc.go.jp/factsheets/index.data/factsheets_clostridiumperfringens.pdf (2026 年 4 月 21 日現在)

(微生物部 三橋 華子)

表 1. 一般生菌数の検出状況

食品分類	検査検体数	菌数 (cfu/g)							
		< 10	10 ¹	10 ²	10 ³	10 ⁴	10 ⁵	10 ⁶	10 ⁸
加熱食肉製品 (加熱後包装)	316	182	74	46	12	2			
加熱食肉製品 (包装後加熱)	50	44	4	1	1				
特定加熱食肉製品	2	2							
非加熱食肉製品	24	5	3	2	4	4	3	1	2
魚肉ねり製品	234	197	23	9	5				
合計	626	430	104	58	22	6	3	1	2

表 2. 衛生指標菌及び食中毒起因菌の検出状況

食品分類	陽性検体数/検査検体数 (%)							
	大腸菌群	E.coli	リステリア・ モノサイト ゲネス	クロスト リジウム属菌	セレウス菌	黄色ブドウ 球菌	サルモネラ 属菌	病原 エルシニア
加熱食肉製品 (加熱後包装)	-	1/392(0.3)	2/390(0.5)	6/316(1.9)	5/316(1.6)	1/392(0.3)	0/392(0)	0/316(0)
加熱食肉製品 (包装後加熱)	1/57(1.8)	-	1/57(1.8)	1/57(1.8)	0/50(0)	0/50(0)	0/50(0)	0/50(0)
特定加熱食肉製品	-	0/3(0)	0/3(0)	0/3(0)	0/2(0)	0/3(0)	0/3(0)	0/2(0)
非加熱食肉製品	-	0/27(0)	1/27(3.7)	-	0/26(0)	0/27(0)	0/27(0)	0/26(0)
魚肉ねり製品	2/234(0.9)	-	0/46(0)	0/111(0)	0/111(0)	0/234(0)	0/234(0)	-
合計	3/291(1.0)	1/422(0.2)	4/523(0.8)	7/487(1.4)	5/505(1.0)	1/706(0.1)	0/706(0)	0/394(0)

-: 実施せず

表1 病原体搬入・検出状況(4種等)※

2026年5月分

機関名		コレラ菌	赤痢菌	チフス菌	パラチフス A菌	腸管出血性 大腸菌	結核菌
区	千代田区		1				
	中央区						
	港区						
	新宿区			2			
	文京						1
	台東						
	墨田区						
	江東区					1	1
	品川区					3	
	目黒区					3	1
	大田区					2	1
	世田谷						2
	渋谷区					1	1
	中野区						2
	杉並区					2	
	豊島区						1
	北区						2
	荒川区						2
	板橋区					1	1
	練馬区					2	
足立区						1	
葛飾区					1	1	
江戸川							
市	町田市					1	1
	八王子市					2	
小計			1	2		19	18
都	西多摩						
	多摩立川						2
	南多摩					2	
	多摩府中						1
	多摩小平					2	2
	島しょ						
小計						4	5
合計			1	2		23	23
東京都健康安全研究センター分離分						3	

※2016年4月より、各保健所から搬入された検体を集計することとした

表2 検体搬入状況(全数把握対象疾患-五類)*

2026年5月分

	検体数	2026年累計
侵襲性インフルエンザ菌感染症(菌)	10	34
侵襲性髄膜炎菌感染症(菌)	2	5
侵襲性肺炎球菌感染症(菌)	8	38
カルバペネム耐性腸内細菌目細菌感染症(菌)**	15	45
播種性クリプトコックス症(菌)	0	8
合計	35	130

*2016年4月(第37巻・第4号)から追加 **2023年5月本庁通知による名称変更

表3 病原微生物検出状況(食中毒関連)

2026年5月分

	菌種名	検体数	2026年累計
細菌	大腸菌		
	毒素原性		
	組織侵入性		
	病原血清型		
	腸管出血性		
	その他・不明		
	サルモネラ		
	04		1
	07		
	08		
	09		
	その他		
	不明		
	エルシニア・エンテロコリチカ		
	エルシニア・シュドツベルクローシス		
	腸炎ビブリオ		
	その他のビブリオ		
	エロモナス		
	プレジオモナス・シゲロイデス		
	カンピロバクター	5	45
	黄色ブドウ球菌	17	17
	F型ウエルシュ菌	6	65
	ボツリヌス菌		
F型ボツリヌス毒素産生性 クロストリジウム・バラティイ			
リステリア・モノサイトゲネス			
セレウス菌			
赤痢菌			
エシェリキア・アルベルティイ	1	1	
プロビデンシア・アルカリファシエンシス			
ウイルス	ノロウイルス(G I)		39
	ノロウイルス(G II)	49	689
	ノロウイルス(G I, G II)		2
	ロタウイルス		
	サポウイルス		
寄生虫	アニサキス	1	5
	クドア		
合計		79	864

表4 HIV 検査数及び陽性数

2026年5月分

	男性		女性		性別不明		合計	
	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数
検査数	69	1	26	0	3	0	98	1
2026年累計	481	12	157	0	11	0	649	12

表5 性感染症検査数及び陽性数

2026年5月分

	梅毒検査		クラミジア遺伝子検査		淋菌遺伝子検査	
	検査数	陽性数	検査数	陽性数	検査数	陽性数
検査数	97	7	116	5	67	0
2026年累計	636	39	794	32	564	5

表6 定点把握疾患別病原体分離状況（ウイルス）

2026年過去3か月

定点種別	対象疾患名	検出病原体	3月	4月	5月	合計
急性呼吸器感染症 (小児科・内科)		RSウイルス				
		エンテロウイルス				
		アデノウイルス	1	1		
		ライノウイルス		2		
		インフルエンザウイルス AH1pdm09		1		1
		インフルエンザウイルス AH3	1	1		2
		インフルエンザウイルス B型 Victoria 系統	72	15		87
		ヒトメタニューモウイルス	2			2
小児科	不明発疹症	アデノウイルス				
		エンテロウイルス		1		
	手足口病	RSウイルス				
	突発性発疹	エンテロウイルス				
眼科	流行性角結膜炎	アデノウイルス	1	1		
基幹	無菌性髄膜炎	ムンプスウイルス		1*		

* ムンプスウイルス：ワクチン株

◆東京都微生物検査情報◆

2026年6月30日

編集・発行

東京都健康安全研究センター

東京都感染症情報センター

〒169-0073

東京都新宿区百人町 3-24-1

TEL : 03-3363-3213

FAX : 03-5332-7365

S1153803@section.metro.tokyo.jp

<https://idsc.tmiph.metro.tokyo.lg.jp/>

(2023年7月1日よりURLを変更しました)