

国内流通食品の汚染実態調査結果まとめ

(分離率)

食品名	検体数	陽性数	分離率	
乳製品合計	2,863	35	1.22	*生乳は除いた
非加熱喫食食肉製品合計	360	14	3.89	*原料肉は除いた
生鮮魚介類合計	3,406	77	2.26	
冷凍魚介類合計	6	0	0.00	
魚介類加工品合計	2,349	169	7.19	*魚腸内容物は除いた
野菜合計	844	6	0.71	
野菜加工品合計	534	1	0.19	
サラダ合計	84	1	1.19	
一夜漬け合計	15	7	46.67	*一夜漬けのみに限定
漬物(一夜漬けを除く)	33	2	6.06	*漬物製造環境は除いた
果物合計	19	0	0.00	
豆・豆腐類合計	25	0	0.00	
卵・卵製品合計	870	4	0.46	
ベーカリー製品合計	325	1	0.31	
麺類合計	47	0	0.00	*内容が明記されていない
弁当・惣菜合計	754	7	0.93	"その他" は除いた
食品合計	12,534	324	2.58	

国内流通食品の汚染実態調査の結果 まとめ

品目	食品名	検体数	陽性数	分離率	文献番号
乳・乳製品	チーズ				
	輸入ナチュラルチーズ	1,560	35	2.2	#2, #15, #20, #24
	国産ナチュラルチーズ合計	1,145	0	0.0	#2, #15, #20, #24
	ナチュラルチーズ(細分化なし)合計	73	0	0.0	#16, #23
	市販のチーズ	5	0	0.0	#24
	シュレッドタイプチーズ原料(輸入)	19	0	0.0	#24
乳等	乳・乳製品(区分なし)	53	0	0.0	#24
	アイスクリーム	8	0	0.0	#16
生乳(原料乳)		144*	7	4.9	#16, #24
食肉製品					
	食肉製品	212	10	4.7	#24
	輸入生ハム	49	2	4.1	#18
	生ハム	30	1	3.3	#2, #24
	非加熱食肉製品	30	1	3.3	#20
	ハム	32	0	0.0	#23, #24
	ローストビーフ	7	0	0.0	#24
原料肉					
牛肉	牛豚合挽き	69	19	27.5	#8, #14, #19, #24
	牛肉スライス	426	107	25.1	#8, #11, #24
	牛肉ミンチ	66	13	19.7	#8, #11, #24
	牛レバー	26	4	15.4	#24
	輸入牛肉	92	14	15.2	#6, #24
	国産牛肉	22	3	13.6	#6
	牛肉(ブロック)	4,231	217	5.1	#24
	牛肉	13	0	0.0	#19
豚肉	豚肉スライス	438	137	31.3	#8, #11, #24
	豚肉ミンチ	114	24	21.1	#8, #11, #24
	国産豚肉	15	2	13.3	#6
	豚肉(ブロック)	4,421	355	8.0	#24
	豚内臓	43	3	7.0	#24
	輸入豚肉	79	4	5.1	#6, #24
	豚肉	39	1	2.6	#19
鶏肉	鶏内臓(肝を含む)	3	2	66.7	#24
	鶏スライス肉	350	140	40.0	#24
	鶏肉ミンチ	65	26	40.0	#8, #24
	国産鶏肉	21	8	38.1	#6
	輸入鶏肉	59	18	30.5	#6
	鶏肉	417	75	18.0	#16
	鶏豚ミンチ	1	1	100.0	#8
	鶏肝	1	0	0.0	#8
その他の肉	馬肉スライス	503	15	3.0	#24
	合鴨肉	3	0	0.0	#16
	半製品(鍋用肉団子、生ハンバーグなど)	22	9	40.9	#14
	生ハム用原料肉(肩ロース)	182	58	31.9	#13
	生ハム用原料肉(ロース)	144	27	18.8	#13
生鮮魚介類					
魚類	マグロすきみ	210	27	12.9	#4, #6, #18
	マグロ	82	3	3.7	#4, #6
	マグロブロック	38	1	2.6	#18
	サケ	30	1	3.3	#1, #4, #10
	エビ	54	1	1.9	#1, #10, #24

品目	食品名	検体数	陽性数	分離率	文献番号
	生かき	71	0	0.0	#24
	イカ	31	0	0.0	#4, #10
	マス	24	0	0.0	#4
	アジ	18	0	0.0	#4, #10
	タコ	7	0	0.0	#10
	ハマチ	7	0	0.0	#10, #24
	カンパチ	6	0	0.0	#10
	カツオ	5	0	0.0	#10
	サンマ	4	0	0.0	#10
	タイ	4	0	0.0	#10, #24
	イサキ	2	0	0.0	#10
	ヒラマサ	2	0	0.0	#10
	ヒラメ	2	0	0.0	#24
	甘エビ	1	0	0.0	#4
	ウルメイワシ	1	0	0.0	#10
	キビナゴ	1	0	0.0	#10
	キンメダイ	1	0	0.0	#10
	コチ	1	0	0.0	#10
	カレイ	1	0	0.0	#10
	サヨリ	1	0	0.0	#10
	シャコ	1	0	0.0	#10
	シロウオ	1	0	0.0	#10
	ブリ	1	0	0.0	#10
	トラフグ	1	0	0.0	#10
	マイワシ	1	0	0.0	#10
	メカジキ	1	0	0.0	#10
貝類	アカガイ	25	2	8.0	#4, #10, #24
	ホタテ	37	1	2.7	#4, #10, #24
	ハマグリ	13	0	0.0	#4, #10, #24
	トリガイ	4	0	0.0	#10, #24
	アサリ	3	0	0.0	#4
	サザエ	2	0	0.0	#10
	アオヤギ	1	0	0.0	#10
	イタヤガイ	1	0	0.0	#10
	マテ貝	1	0	0.0	#4
	ニシガイ	1	0	0.0	#10
	ツブ貝	1	0	0.0	#10
	カキ	1	0	0.0	#10
鮮魚 (分類なし)	生鮮魚介類	2,670	41	1.5	#16, #24
	その他魚(マグロ、イワシ、タラ、ホウボウ、サヨリ、ツノガレイ、ハタハタ、チカ)	10	0	0.0	#1
	その他貝類(ホタテ、アワビ、赤貝、シジミ、ハマグリ、カキ、アサリ、サザエ)	10	0	0.0	#1
	その他魚(細目なし)	9	0	0.0	#4
	イカ、タコ、ホヤ、ナマコ	7	0	0.0	#1
冷凍魚介類	冷凍魚介類	6	0	0.0	#24
魚介類加工品	魚卵				
	めんたいこ	273	41	15.0	#4, #5, #7, #16, #18, #25
	たらこ	154	9	5.8	#4, #5, #10, #16, #18
	いくら	92	4	4.3	#10, #18
	すじこ	85	8	9.4	#4, #16, #18
	とびこ	3	0	0.0	#4, #10
	カズノコ	3	0	0.0	#4, #16
冷燻製魚	スモークサーモン	256	11	4.3	#1, #2, #4, #16, #18, #24
	スモークサーモンスライス	36	4	11.1	#7
	スモークサーモンチップ	18	6	33.3	#7
	スモークトラウトスライス	12	3	25.0	#7
	ニシンくん製	1	1	100.0	#1
	カツオくん製	1	0	0.0	#7

品目	食品名	検体数	陽性数	分離率	文献番号	
調理加工魚介類	白焼き	26	1	3.8	#24	
	蒲焼	22	0	0.0	#24	
	ウナギ蒲焼	18	0	0.0	#24	
	カツオたたき	6	0	0.0	#7	
	焼きサケ	1	1	100.0	#1	
	焼きカツオ	1	0	0.0	#1	
	エビフライ	1	0	0.0	#1	
	ゆでだこ	16	1	6.3	#4	
	ゆでえび	14	0	0.0	#4	
	ゆでシラス	5	0	0.0	#4	
	ゆでホタテ	5	0	0.0	#4	
	ポイル魚介類(イカ、ホタテ、ムラサキイガイ、アサリ)	8	0	0.0	#1	
	ポイル貝(ばい)	1	0	0.0	#1	
	練り製品	15	0	0.0	#10	
	すり身	10	0	0.0	#1	
	珍味・海産品	魚腸内容物	16	3	18.8	#24
		生珍味	30	4	13.3	#5
		イカ塩辛	5	0	0.0	#4
		タコ塩辛	1	0	0.0	#7
		もずく	5	0	0.0	#4
シーフードマリネ		8	0	0.0	#1	
コハダ酢漬け		4	0	0.0	#4	
干物・乾燥品	乾燥サケフレーク	20	0	0.0	#7	
	魚介乾燥品	20	0	0.0	#5	
	ドライ・シーフード	16	0	0.0	#18	
	干物	4	0	0.0	#1	
すし	ネギトロ	72	3	4.2	#5, #24	
	ハタハタ寿司	1	1	100.0	#1	
	ヒラメ寿司 (flatfish)	1	1	100.0	#1	
	すし(細目なし)	36	0	0.0	#18	
その他	魚介類加工品	526	21	4.0	#24	
	RTE生鮮魚介類(マグロスキミ、メンタイコ、タラコ、イクラ、スジコ)	505	49	9.7	#17	
	その他(サーモン寿司、ニシンの酢漬け、イカ塩辛、ホッケの酢漬け)	7	0	0.0	#1	
	その他(カツオ、いくら、海藻)	5	0	0.0	#1	
野菜	もやし	22	4	18.2	#3	
	アルファルファ	3	0	0.0	#3	
	芽物野菜	203	1	0.5	#9, #16	
	カイワレ大根	13	0	0.0	#21	
	ブロッコリースプラウト	5	0	0.0	#21	
	茎野菜	70	1	1.4	#9	
	セロリ	3	0	0.0	#3	
	アスパラガス	3	0	0.0	#3	
	ブチセロリ	1	0	0.0	#21	
	葉野菜	293	0	0.0	#9	
	ベビーミズナ	3	0	0.0	#21	
	ベビールッコラ	2	0	0.0	#21	
	サラダ菜	2	0	0.0	#21	
	サラダほうれん草	2	0	0.0	#21	
	そば若菜	1	0	0.0	#21	
	グリーンリーフ	1	0	0.0	#21	
	クレソン	1	0	0.0	#21	
	ミズ菜	1	0	0.0	#21	
	レッドキャベツ	1	0	0.0	#21	

品目	食品名	検体数	陽性数	分離率	文献番号	
	果菜	132	0	0.0	#9	
	ブロッコリー	9	0	0.0	#3, #21	
	ピーマン	7	0	0.0	#3	
	ニンニク	8	0	0.0	#3	
	根菜	34	0	0.0	#9	
	ゴボウ	3	0	0.0	#3	
	ニンジン	3	0	0.0	#3	
	その他野菜(レンコン、マッシュルーム、ネギ、コーン)	18	0	0.0	#3	
	野菜加工品	加工野菜	386	1	0.3	#24
		カット野菜	144	0	0.0	#2, #5, #9
千切りキャベツ		4	0	0.0	#21	
サラダ	ハムサラダ	8	1	12.5	#24	
	サラダ	73	0	0.0	#3, #18	
	ポテトサラダ	3	0	0.0	#3	
漬物	一夜漬け	15	7	46.7	#12	
	漬物	30	2	6.7	#2, #5	
	糠漬け	3	0	0.0	#12	
	原材料(キュウリ、糠床)	9	0	0.0	#12	
	漬け汁	1	0	0.0	#12	
製造環境	製造環境(床、冷蔵室、充填機等)	11	4	36.4	#12	
果物	果物	5	0	0.0	#9	
	アボカド	3	0	0.0	#3	
	マンゴ	3	0	0.0	#3	
	キウイ	2	0	0.0	#3	
	チェリー	2	0	0.0	#3	
	ライチ	2	0	0.0	#3	
	バナナ	1	0	0.0	#3	
	ブドウ	1	0	0.0	#3	
	豆・豆腐類	豆	5	0	0.0	#3
豆腐		20	0	0.0	#24	
卵・卵製品	卵	803	4	0.5	#22	
	液卵	30	0	0.0	#24	
	オムレツ	37	0	0.0	#24	
ベーカリー	ケーキ	230	1	0.4	#24	
	パン	95	0	0.0	#24	
麺類	麺類	47	0	0.0	#24	
惣菜	そうざい	613	6	1.0	#24	
	弁当	141	1	0.7	#24	
その他	その他	18	3	16.7	#24	
	その他	13	0	0.0	#4	

LM菌量定量データ（国内流通食品汚染実態調査結果まとめより）

文献番号

2 北爪ら2002

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
輸入生ハム(デンマーク)	44	1	2.3		1(0.43)			
輸入ナチュラルチーズ(オランダ,ゴータ)	50	1	2.0	1(0.03)				

4 原ら2003

LMが検出された23検体中17検体についての定量データ

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
マグロ(陽性3検体すべて)	53	3	5.7	3				
ネギトロ(陽性10のうち7検体について)	73	10	13.7	5	(0.4, 0.7)			
スモークサーモン	57	2	3.5	1		1 (4.3)		
すじこ	23	2	8.7	1	1 (0.4)			
明太子(陽性5のうち2検体について)	19	5	26.3	1		1 (4.3)		
ゆでたこ	16	1	6.3			1 (1.5)		

6 土井ら2003

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
国産 牛肉	22	5	22.7	3	1	1		
国産 豚肉	15	6	40.0	2	1	3		
国産 鶏肉	21	9	42.9	1	3	5		
輸入 牛肉	29	10	34.5	5	4		1	
輸入 豚肉	20	6	30.0	2	1	2		1
輸入 鶏肉	59	38	64.4	8	12	12	4	2

12 佐藤ら2005

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
一夜漬け	23	11	47.8	6	2 (0.4)	1 (1.5)		

13 志田ら2006

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g) 平均値と標準偏差のみ記載				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
生ハム原料肉 肩ロース	182	58	31.9	4.4+/-7.6				
生ハム原料肉 ロース	144	27	18.8	4.9+/-16.7				

15 京都市衛生公害研究所
年報2006

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
ナチュラルチーズ(デンマーク産 マリポー)	44	1	2.3		1 (0.36)			

16 菅原ら2007

定量データのあるものについてのみ

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
辛子明太子	9	6	66.7	1	1 (0.6)			
鶏肉	7	3	42.9	1				

18 岡田ら2007&2008
(研究代表者 五十君)

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(CFU/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
輸入サラミ(陽性2検体のみ定量データ)	31	4	12.9	2 検体 <100				
輸入生ハム	49	2	4.1	2 検体 <100				

22 Ohkochi M et al., 2009

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
液卵(北海道)	44	1	2.3	1				
液卵(中部)	50	1	2.0	1				

23 Miya S et al., 2010

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
ネギトロ	116	14	12.1	10	3	1		
いくら	123	7	5.7	4		2	1(12-15)	
たらこ	164	15	9.1	6	6	3		

24 Okutani A et al., 2004

個別食品に対する定量データなし。主要食品はMPN100/g未満であり、表中に引用している井上らの2000年の報告の鶏肉でMPN100<

25 樋脇ら2007

検体種類	検体数	陽性数	検出率	菌数(MPN/g)				
				<0.3	~1	~10	~100	100<
辛子明太子	144	16	11.1	6	7	2	1	

引用文献	出版年・版・頁	著者
1	Fisheries Science	2000. Vol. 66, p1191-1193 Yamazaki K., Tateyama T, Kawai Y, Inoue N.
2	横浜市衛生研究所年報	2002. Vol. 41, p91-93. 北爪晴恵、鈴木正弘、鈴木正樹、松本裕子、山田三紀子、武藤哲典、藤井菊茂
3	日本食品微生物学会雑誌	2002. Vol. 19, p71-75. 村瀬稔、宮田勉、木股裕子、黒川学
4	日本食品微生物学会雑誌	2003. Vol.20, p63-67 原やす子、和泉澤真紀、石井久美子、阿部晃久、大橋英治、丸山務
5	東京都保健医療学会誌	2003. Vol.107, p124-125 小林葉子、府川克二、小池長壽、原口直美、丸山玄
6	日本獣医師会雑誌	2003. Vol.56, p 167-170 土井りえ、小野一晃、斎藤章暢、大塚佳代子、柴田穰、正木宏幸
7	International Journal of Food Microbiology	2004. Vol.94, p323-328. Nakamura H., Hatanaka M., Ochi K., Nagao M., Ogasawara J., Hase A. Kitase T., Haruki K., Nishikawa Y.
8	岡山県環境保健センター年報	2004. Vol.28, p73-77. 狩屋英明、大島律子、中島洋、国富泰二
9	東京都健康安全研究センター年報	2004. Vol.55, p133-137. 新井輝義、池内容子、柴田幹良、横山敬子、高橋正樹、河村真保、和宇慶朝昭、柳川義勢、甲斐明美、矢野一好、諸角聖
10	Journal of Food Protection	2005. Vol.68, 411-415 Handa S., Kimura B., Takahashi H., Koda T., Hisa K., Fujii T
11	岡山県環境保健センター年報	2005. Vol.29, p85-88. 狩屋英明、大島律子、中島洋、国富泰二
12	埼玉県衛生研究所報	2005.Vol.39, p151-153. 佐藤秀美、小林留美子、増谷寿彦、柴田穰、大塚佳代子、小野一晃、尾関由姫恵、安藤陽子、杉田英章、柳川敬子
13	防菌防黴	2006.Vol. 34, p471-478 志田知代、後藤清太郎、壺岐隆、渡辺至
14	高知県衛生研究所報	2006.Vol. 52, p25-33 松本紀子、谷脇妙、絹田美苗、千屋誠造
15	京都市衛生公害研究所年報	2006.Vol.72, p133-134. 著者名なし
16	宮城県保健環境センター年報	2007. Vol.25, p45-48 菅原直子、佐々木ひとえ、加藤浩之、小林妙子、渡邊節、山田わか、谷津壽郎、斎藤紀行
17	International journal of Food Microbiology	2007. Vol. 117, p312-318 Handa-Miya S, Kimura B, Takahashi H, Sato M, Ishikawa T, Igarashi K, Fujii T
18	厚生労働科学研究費補助金 「輸入食品におけるおける食中毒菌サーベイランス及びモニタリングシステム構築に関する研究」平成18及び19年度報告	2007及び2008 岡田由美子
19	岡山県環境保健センター年報	2008.Vol.32, p107-109 狩屋英明、大島律子、中島洋
20	横浜市衛生研究所年報	2008. Vol. 47, p105-107 小川敦子、松本裕子、石黒裕紀子、山田三紀子、絵ノ沢時子、金子増夫、武藤哲典
21	宮城県保健環境センター年報	2008. Vol.26, p103-104 小林妙子、高橋恵美、佐々木ひとえ、加藤浩之、菅原直子、谷津壽郎、斎藤紀行
22	Journal of Food Protection	2009. Vol. 72, 178-181 Ohkochi M, Nakazawa M, Sashihara N
23	Applied and environmental microbiology	2010. Vol.76, p3383-3386 Miya S, Takahashi H, Ishikawa T, Fujii T, Kimura B
24	International journal of Food Microbiology	2004. Vol.93, p131-140 Okutani A., Okada Y, Yamamoto S, Igimi S
25	日本食品微生物学会雑誌	2007. Vol.24, p122-129 樋脇 弘、江淵寿美、馬場愛、瓜生佳世、宮本敬久