

表5. 肉類に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性病原体(ICMSEF)	国内流通食品の汚染状況		国内での食中毒事例*	分類名称	食品衛生法における規格基準
				罹患率(%)	参考文献			
5 肉類	5-A 乾燥品	ドライサラミ	<i>Clostridium botulinum</i> <i>Salmonella</i> spp. STEC <i>S.aureus</i>	-	-	-	乾燥食肉製品	大腸菌陰性
			ビーフジャーキー	<i>C.botulinum</i> <i>Salmonella</i> spp. STEC <i>S.aureus</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Bacillus cereus</i>	-	-	-	乾燥食肉製品
5-B-1	生鮮品	牛肉、羊肉およびその他反芻獣肉(ミンチ肉を含む)	<i>Salmonella</i> spp. STEC	0.47~2.19 0.07~7.1(血清型O157に限る)	** **	+	食肉	なし
		豚肉(ミンチ肉を含む)	<i>Salmonella</i> spp. STEC	3.70% 0.19%	** **	+	食肉	なし
		鶏肉(ミンチ肉を含む)	<i>Campylobacter jejuni/coli</i> <i>Salmonella</i> spp.	28~100% 14.6~37.3%	1.2 3. **	+	食肉	なし
		冷凍牛・豚・羊肉	<i>Salmonella</i> spp. STEC	-	-	-	冷凍食肉製品	なし
		冷凍鶏肉	<i>C.jejuni/coli</i> <i>Yersinia enterocolitica</i>	-	-	-	冷凍食肉製品	なし
		生ハム等	<i>Salmonella</i> spp. <i>C. botulinum</i> <i>Salmonella</i> spp. STEC <i>S.aureus</i>	-	-	-	非加熱食肉製品	大腸菌陰性
5-B-2	加熱加工品	プレスハム・ソーセージ	<i>Salmonella</i> spp. STEC <i>S. aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	-	-	-	加熱食肉製品	大腸菌群陰性: <i>Clostridium</i> spp. 1000/g以下 大腸菌・サルモネラ陰性、黄色ブドウ球菌 加熱後包装 1000/g以下
		ローストビーフ、ベーコン	<i>Salmonella</i> spp. STEC <i>S. aureus</i> <i>L. monocytogenes</i>	0 0	** **	-	特定加熱食肉製品	大腸菌100/g以下、 <i>Clostridium</i> 属菌1,000/g以下、黄色ブドウ球菌 1,000/g以下、サルモネラ陰性
		フライドチキン、焼き鳥	<i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. <i>C.parfringens</i>	-	-	+	加熱食肉製品 加熱後包装	大腸菌・サルモネラ陰性、黄色ブドウ球菌 1000/g以下

\* 過去5年間の厚生労働省食中毒統計に基づく

\*\* 厚生労働省 平成18~20年度食品の食中毒菌汚染実態調査結果による

表6. 卵類に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性病原体 (ICMSF)	国内流通食品の汚染状況		食品衛生法等における規格基準	
				陽性率 (%)	参考文献	分類名称	対象病原体 (菌数)
6 卵類	6-A-1	全卵、卵黄、卵白	<i>Salmonella</i> spp. (特に <i>S. Enteritidis</i> )	0-100	1	食鳥卵	サルモネラ属菌陰性
	6-A-2					殺菌液卵 未殺菌液卵	一般細菌数100万/g以下
		加熱加工品 ゆで卵、卵焼き	<i>Salmonella</i> spp.	0	2	そうざい類・加熱処理製品	衛生規範として、一般細菌数10万/g以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性
			<i>L. monocytogenes</i>	-	-		

\* 過去5年間の食中毒統計に基づく

表7. 乳類に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性病原体(ICMSF)	国内流通食品の汚染状況 陽性率(%)	国内での 食中毒事例*	食品衛生法・乳等省令等における規格基準 分類名称	対象病原体(菌数)
7 乳類	7-A-1	脂肪分70%未満 全粉乳、脱脂粉乳、調整粉乳	<i>Salmonella</i> spp. <i>L. monocytogenes</i> <i>S. aureus</i> <i>B. cereus</i> <i>C. sakazakii</i>	- - - 6.6% (9/149)	1(海外食 中毒事 3 9)	粉乳 部分脱脂粉乳	一般細菌数5万/g以下 一般細菌数5万/g以下、大腸菌 群陰性
	7-A-2	脂肪分70%以上	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157:H7 <i>L. monocytogenes</i> <i>S. aureus</i>	- - - -	- - - -	バター	大腸菌群陰性
	7-B-1	生乳 生鮮品 (非加熱)	<i>B. anthracis</i> <i>C. botulinum</i> <i>B. melitensis</i> , <i>B. abortus</i> <i>C. jejuni</i> <i>V. cholerae</i> <i>E. coli</i> spp. <i>C. perfringens</i> <i>C. diphteriae</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp. ( <i>S. Paratyphi</i> 含) <i>S. aureus</i> <i>Streptococcus</i> spp. <i>M. tuberculosis</i> <i>C. burnetti</i>	- - - - - - 0% (0/5) 13.4% (77/575) - - -	- - - - 12(海外 食中毒事 例) - 6 2 - - -	原料乳 生乳 生山羊乳 生山羊乳	一般細菌数400万/ml以下 一般細菌数400万/ml以下

7-B-2 加熱加工品	牛乳、乳飲料	牛乳	一般細菌数5万/g以下、大腸菌群陰性	
7-B-2 加熱加工品	牛乳、乳飲料	-	-	<i>Salmonella</i> spp.
				<i>L. monocytogenes</i>
				<i>C. jejuni</i>
				<i>Y. enterocolitica</i>
				<i>E. coli</i> O157:H7
				<i>B. cereus</i>
				<i>M. paratuberculosis</i>
				<i>S. aureus</i>
				0-10 <sup>5</sup> CFU/ml
				4
アイスクリーム類	アイスクリーム	-	-	<i>S. aureus</i>
				<i>Salmonella</i> spp.
				<i>L. monocytogenes</i>
				0% (0/8)
アイスクリーム	アイスクリーム	-	-	一般細菌数10万/g以下、大腸菌群陰性
				10
アイスマイルク	アイスマイルク	-	-	一般細菌数5万/g以下、大腸菌群陰性
				5
ラクトアイス	ラクトアイス	-	-	一般細菌数5万/g以下、大腸菌群陰性
クリーム	クリーム	-	-	一般細菌数10万/ml以下、大腸菌群陰性
プロセスチーズ	プロセスチーズ	±	-	大腸菌群陰性
				±
				6
				0% (0/8)
7-B-3 発酵品	発酵乳飲料、ヨーグルト	-	-	<i>Salmonella</i> spp.
				<i>L. monocytogenes</i>
				<i>S. aureus</i>
				<i>Y. enterocolitica</i>
				<i>B. melitensis</i>
				<i>Salmonella</i> spp.
				<i>L. monocytogenes</i>
				EPEC, EHEC
				<i>S. aureus</i>
				<i>C. botulinum</i>
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、乳酸菌数または酵母数1000万/ml以上
				7.8
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、一般細菌数(乳酸菌を除く)3000/g以下
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、乳酸菌数または酵母数1000万/ml以上
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、一般細菌数(乳酸菌を除く)3000/g以下
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、乳酸菌数または酵母数1000万/ml以上
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、一般細菌数(乳酸菌を除く)3000/g以下
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、乳酸菌数または酵母数1000万/ml以上
				11
ナチュラルチーズ	ナチュラルチーズ	-	-	大腸菌群陰性、一般細菌数(乳酸菌を除く)3000/g以下
				11

\* 過去5年間の食中毒統計に基づく

表8. 菓子類、糖類、油脂類に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性病原体(ICMSF)		国内流通食品の汚染状況		国内での中毒事例*		食品衛生法等における規格基準			
			病原体(ICMSF)	陽性率(%)	参考文献	食中毒事例*	分類名称	対象病原体(菌数)				
8 菓子類、糖類、油脂類	脂肪分10%未満	せんべい(米菓、小麦粉)	-	-	-	-	-	-	-	和干菓子		
			-----									
			8-A-2	脂肪分10%以上	チョコレート	<i>Salmonella</i> spp.	-	-	-	-	-	洋菓子
		ビスケット	<i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i>	-	-	-	-	-	-	洋菓子		
-----												
8-B-1	脂肪分10%未満	洋生菓子(プリン、ティラミスなど)	<i>Salmonella</i> spp.	-	-	-	+	-	-	洋生菓子		
		和生菓子(もち、羊羹など)	<i>S. aureus</i>	-	-	-	-	-	-	和生菓子		
		はちみつ	<i>Salmonella</i> spp. <i>S. aureus</i>	1.1%(3/281)	1,2	+	+	-	-	和生菓子		
-----												
8-B-2	脂肪分10%以上	洋生菓子(ケーキ、デニッシュ、シューパストリーなど)	<i>C. botulinum</i>	-	3	-	-	-	-	糖類		
			<i>Salmonella</i> spp.	-	-	-	+	-	-	洋生菓子		
			<i>S. aureus</i>	0.9%(3/334)	2	+	+	-	-	洋生菓子		

\* 過去5年間の食中毒統計に基づく

表9. 嗜好飲料に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性		国内流通食品の汚染状況		国内での		食品衛生法等における規格基準	
			病原体(ICMSF)	陽性率(%)	参考文献	食中毒事例*	分類名称	対象病原体(菌数)		
9 嗜好飲料	9-A	タンニン0.05g/ml未満 清涼飲料水、粉末清涼飲料 (飲料水に準ずる)	C. jejuni	-	1**	+++	清涼飲料水	大腸菌群陰性		
				病原性大腸菌	-	2	+	(ミネラルウォーターには腸球菌、緑膿菌、芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌とも陰性)		
		緑茶、ウーロン茶、麦茶、緑茶(番茶、ほうじ茶)	Salmonella spp.	-	-	-	粉末清涼飲料	一般細菌数3000/g 以下、大腸菌群陰性 (乳酸菌を加えないもの)		
	Shigella spp.		-	-	-					
	V. cholerae		-	-	-					
	Y. enterocolitica		-	-	-					
	9-B	タンニン0.05g/ml以上 ココア	Salmonella spp.	-	-	-				
		コーヒー、紅茶、緑茶(抹茶、煎茶)		-	-	-				

\* 過去5年間の食中毒統計に基づく

\*\* 上水により発生した食中毒事例に関する情報を示す。

表10. 調味料及び香辛料に関する分類表

大分類	小分類	食品種	管理すべき細菌性病原体(ICMSF)	国内流通食品の汚染状況		国内での食中毒事例*	食品衛生法における規格基準		
				陽性率(%)	参考文献		分類名称	対象病原体(菌数)	
10 調味料及び香辛料	10-A-1	ドレッシング類 マヨネーズ、ドレッシング	<i>Salmonella</i> spp. <i>E. coli</i> O157:H7 <i>L. monocytogenes</i> <i>S. aureus</i> <i>C. botulinum</i>	- - - - -	- - - - -	+ - - - -	-	ドレッシング	
-----									
	10-A-2	味噌、醤油	<i>C. botulinum</i> Type E	-	-	-	-	加工食品	
	10-B	香辛料	<i>Salmonella</i> spp. <i>C. botulinum</i> <i>C. perfringens</i> <i>B. cereus</i>	- - - -	- - - -	- - - -	-	香辛料 食肉・鰹肉・魚肉ねり製品用の香辛料	

\* 過去5年間の食中毒統計に基づく

表11. 穀類、いも及び豆類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101212	シリアル/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	0		
20101212	麵/AL and (Staphylococcus/TH or ブドウ球菌/AL)	2	1	1	坪内春夫, 田中聡子, 豊福千夏, 加藤陽康, 宮部正樹, 市販生めんの性状と微生物汚染. 名古屋衛生研究所報(0287-5241)46号 Page7-
20101212	そば/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	2	1	2	水野和明. 茶そばによるサルモネラ食中毒. 食品衛生学雑誌(0015-6426)27巻5号 Page587-589(1986.10)
20101212	(豆腐/TH or 豆腐/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	1	3	栃木県保健環境センター食品薬品部. 県産食品の危害防止に係わる調査(細菌編). 栃木県保健環境センター一年報(1342-6397)10号 Page114-115(2005.10).
20101212	おにぎり/AL and (Staphylococcus/TH or Staphylococcus/AL) and aureus/AL	10	4	4	民谷万里子, 左官愛野, 西島基弘. 市販おにぎりの細菌汚染および保存による細菌の挙動. 実践女子大学生生活科学部紀要(1341-3244)46号 Page15-21(2009.03).
				5	吉柳善弘. 食中毒等事件例(平成15年前期) おにぎりによる黄色ブドウ球菌食中毒(解説). 食品衛生学雑誌(0015-6426)45巻2号 PageJ165-J166(2004.04).
				6	京都市衛生公害研究所臨床部門. 平成18年度に発生した黄色ブドウ球菌を原因とする食中毒事例2事例. 京都市衛生公害研究所年報(0916-8184)73号.
				7	大塚佳代子, 斎藤章暢, 柴田穂, 小野一晃, 濱田佳子, 土井りえ, 柳川敬子, 青羽信次. 黄色ブドウ球菌で汚染されたおにぎりによる食中毒事例. 埼玉県衛生研究所報36号 Page83-85(2003.03).



表12. 野菜、果実、種実類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101103	(ナッツ類/TH or ナッツ/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	3	1	1	窪田邦宏, 天沼宏, 森川馨. 2008-2009年に米国およびカナダで発生したピーナッツバターおよびその含有製品による Salmonella Typhimurium アウトブレイク. 食品衛生研究 (0559-8974)59巻12号 Page7-15(2009.12). 小林妙子, 高橋恵美, 佐々木ひとえ, 加藤浩之, 菅原優子, 谷津壽郎, 齋藤紀行. 芽物野菜等の細菌汚染実態調査 (2006~2007). 芽物野菜等の細菌汚染実態調査(2006~2007). 宮城県保健環境センター年報(0910-9293)26巻 Page103-104(2008.12).
20101103	生野菜/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	16	1	2	刑部陽宅, 児玉博英. 富山県におけるボツリヌス菌の生態. 富山県衛生研究所年報(0917-0707)9号 Page142-145(1986.08). 村瀬稔, 宮田勉, 木股裕子, 黒川学. 市販の輸入生野菜及び果物における病原菌汚染の実態調査. 日本食品微生物学会雑誌(1340-8267)19巻2号 Page71-75(2002.09).
20101103	(Clostridium/TH or Clostridium/AL) and botulinum/AL and (野菜/TH or 野菜/AL)	1	1	3	
20101103	(Salmonella/TH or サルモネラ/AL) and (野菜/TH or 野菜/AL)	56	1	4	
20101103	(ジュース/TH or 果汁/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	-	
20101103	(メロン/TH or メロン/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0	-	
20101103	(果実/TH or フルーツ/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	13	0	-	
20101103	(果実/TH or フルーツ/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	14	1	5	内村眞佐子, 岸田一則, 依田清江, 小岩井健司, 久門勝利, 鶴岡佳久, 水口康雄. 保育園におけるメロンが原因の腸管出血性大腸菌O157:H7による集団食中毒事例. 千葉県衛生研究所研究報告(0386-6742)22号 Page31-34(1998.12).
20101103	ピュレ/AL and ("Escherichia coli O157"/TH or オレンジ/TH or オレンジ/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	0	
20101103	(オレンジ/TH or オレンジ/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	3	0	0	
20101103	(トマト/TH or トマト/AL) and ボツリヌス/AL	1	0	0	
20101103	(トマト/TH or トマト/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0	0	
20101103	(ジュース/TH or ジュース/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	0	0	0	
20101103	(ジュース/TH or ジュース/AL) and (Ochratoxins/TH or オクラトキシン/AL)	2	1	6	佐藤久美子, 石本琢磨, 垣弘一. 食品中のオクラトキシンA 汚染実態調査. 食品衛生研究(0559-8974)57巻12号 Page43-46(2007.12).
20101103	カット野菜/AL and (Listeria/TH or リステリア/AL)	1	0	0	

表13. さのこ類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101204	(担子菌門/TH or キノコ/AL) and ポツリヌス/AL	3	0		
20101204	(担子菌門/TH or キノコ/AL) and (細菌/TH or 細菌/AL)	178	0		
20101204	しめじ/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	2	0		
20101204	しいたけ/AL and (食中毒/TH or 食中毒/AL)	3	0		
20101204	しいたけ/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	0	0		
20101204	(担子菌門/TH or さのこ/AL) and (保存食品/TH or 缶詰/AL)	2	0		
20101204	水蒸/AL and (Staphylococcus/TH or Staphylococcus/AL)	0	0		
20101204	(保存食品/TH or 缶詰/AL) and (Staphylococcus/TH or ブドウ球菌/AL)	0	0		
20101204	(担子菌門/TH or さのこ/AL) and (Staphylococcus/TH or ブドウ球菌/AL)	9	0		

表14. 魚介類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101203	(エビ類/TH or エビ/AL) and (Vibrio/TH or Vibrio/AL)	37	5	1	橋本好司, 堀田吏乃, 棚町千代子, 豊田尚子, 佐川公彦. 輸入冷凍エビラックタイガーにおける <i>Vibrio vulnificus</i> の汚染度調査. 感染症学雑誌0387-5911181巻6号 Page714-719(2007.11).
20101203				2	福島博. 鳥根県沿岸における <i>Vibrio vulnificus</i> の分析および市販魚介類の <i>V. vulnificus</i> 汚染状況. 感染症学雑誌0387-5911180巻3号 Page220-230(2006.05).
20101203				3	三輪憲永, 柏木美智子, 川森文彦, 佐野世乃, 増田高志, 倉重英明. MPN-PCR法による食品等の腸炎 <i>Vibrio</i> 汚染および耐熱性溶血毒(TDH)産生菌分布調査と食品中の増殖態度. 静岡県環境衛生科学研究所報告0387-5911170巻2号 Page175-179(1996.02).
20101203				4	白石祥吾, 武田浩二, 多賀賢一郎, 他. 輸入冷凍魚介類における <i>Vibrio cholerae</i> の汚染状況と毒素産生性について. 感染症学雑誌0387-5911170巻2号 Page175-179(1996.02).
20101203				5	塩沢寛治, 赤羽荘資, 浅川豊. 魚介類における毒素産生 <i>non-O1 Vibrio cholerae</i> および <i>Vibrio fluvialis</i> の分布. 静岡県衛生環境センター報告(0287-9786)25号 Page23-28(1983.05).
20101203	(魚類/TH or 魚/AL) and ポツリヌス/AL	14	3	6	千葉正人. 食中毒等事件例(平成19年前期)イゼンによるポツリヌス菌食中毒. 食品衛生学雑誌0015-6426149巻2号 Page1-201-J-202(2008.04).
20101203				7	伊関憲, 弥富俊太郎, 大瀬学, 胡振機, 平間久雄, 岩間裕, 田勢長一郎. 「いずし」によるポツリヌス中毒の3症例. 中毒研究0914-377712巻2号 Page163-166(1999.04).
20101203				8	Haqikramul. 大阪の市販魚介類におけるポツリヌス菌汚染状況. Japanese Journal of Medical Science & Biology0021-511233巻1号 Page1-6(1980.02).
20101203	いずし/AL and (Vibrio/TH or Vibrio/AL)	0	0	9	井上凡己, 梅迫誠一, 芋生真子, 他. 市販刺身類の病原 <i>Vibrio</i> 汚染実態調査. 奈良県衛生研究所年報(0911-1670)25号 Page87-81(1991.12).
20101203	(魚類製品/TH or くさや/AL) and (Vibrio/TH or Vibrio/AL)	6	1	10	加藤浩之, 高橋恵美, 佐々木ひとえ, 小林妙子, 菅原優子, 谷津壽郎, 齋藤紀行. イカ塩辛による腸炎 <i>Vibrio</i> 食中毒事例. 宮城県保健環境センター年報(0910-9293)26巻 Page48-50(2008.12).
20101203	塩辛/AL and (Vibrio/TH or ビブリオ/AL)	2	1	11	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, 齋藤紀行. <i>Listeria monocytogenes</i> による ready-to-eat 食品の汚染実態. 宮城県保健環境センター年報(0910-9293)25巻 Page45-48(2007.11).
20101203	塩辛/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	11			榎脇弘, 江淵壽美, 馬場愛, 瓜生佳世, 宮本敬久, 幸子明太子における <i>Listeria monocytogenes</i> の汚染実態と食品添加物による本菌の制御モデル実験. 日本食品微生物学会雑誌(1340-8267)24巻3号 Page122-129(2007.10).
20101203	(魚類製品/TH or くさや/AL) and (食中毒/TH or 食中毒/AL)	23	0		
20101203	いくら/AL and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0		
20101203	たらこ/AL and (Listeria/TH or リステリア/AL)	4	2		
20101203				12	
20101203	たらこ/AL and ポツリヌス/AL	0	0		
20101203	いくら/AL and ポツリヌス/AL	0	0		
20101203	すじこ/AL and ポツリヌス/AL	0	0		
20101203	スモークサーモン/AL and (Listeria/TH or リステリア/AL)	5	2	13	河崎孝, 秋山陽, 宮尾陽子, 他. 生鮮魚介類および魚介類加工品における <i>Listeria</i> 属菌の汚染実態調査. 食品と微生物0910-86379巻3号 Page165-170(1992.12).
20101203	スモークサーモン/AL and ポツリヌス/AL	1	0	15	中村寛海, 西川禎一. 水産品のリステリア汚染. 生活衛生(0582-4176)50巻4号 Page175-184(2006.07)
20101203	スモークサーモン/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	6	0		
20101203	かまぼこ/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	2	1	14	加藤紳一, 荻原隆志, 山田勉, 宮崎崇, 大谷英彦, 小橋隆, 寺西大, 尾上洋一. かまぼこを原因食品とするサルモネラ食中毒の再現試験について. 食品衛生学研究(0559-8974)54巻9号 Page25-30(2004.09).
20101203	(保存食品/TH or 缶詰/AL) and (Listeria/TH or リステリア)	0	0		
20101203	(保存食品/TH or 缶詰/AL) and ポツリヌス/AL	3	0		
20101203	するめ/AL and (真菌/TH or カビ/AL)	1	0		
20101203	(煮干/TH or 煮干/AL) and (真菌/TH or カビ/AL)	0	0		
20101203	(鰹節/TH or 鰹節/AL) and (真菌/TH or カビ/AL)	6	0		
20101203	干しエビ/AL and (真菌/TH or カビ/AL)	0	0		

表15. 肉類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101001	(Staphylococcus/TH or ブドウ球菌/AL) and (食肉/TH or 肉/AL)	198	0		
20101001	ボツリヌス/AL and (食肉/TH or 肉/AL)	85	0		
20101001	(Salmonella/TH or サルモネラ/AL) and (乾燥/TH or 乾燥/AL) and (食肉/TH or 肉/AL)	0	0		
20101001	("Shiga-Toxicogenic Escherichia coli"/TH or STEC/AL) and (食肉/TH or 肉/AL) and (乾燥/TH or 乾燥/AL)	0	0		
20101001	(Campylobacter/TH or campylobacter/AL) and (ニワトリ/TH or chicken/AL)	119	2	1	堀田剛, 深江弘恵, 大浦裕子, 河野喜美子, 山本正悟. 鶏肉における <i>Campylobacter</i> , <i>Salmonella</i> の汚染状況および汚染鶏肉と食中毒との関連について. 宮崎県衛生環境研究所年報(0917-3331)21号 Page64-70(2010.09)
20101001	(ニワトリ/TH or Chicken/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	45	1	1	Suzuki H, and Yamamoto S. <i>Campylobacter</i> Contamination in Retail Poultry Meats and By-Products in the World: A Literature Survey. Journal of Veterinary Medical Science. Vol. 71 (2009), No. 3 March pp.255-261.
20101001	(肉製品/TH or ソーセージ/AL) and ("Shiga-Toxicogenic Escherichia coli"/TH or STEC/AL)	1	0		坂本裕敬ら. (2006) 鶏肉におけるカンピロバク
20101001	(肉製品/TH or ソーセージ/AL) and ("Shiga-Toxicogenic Escherichia coli"/TH or VTEC/AL)	1	0		ター及びサルモネラの感染状況. 広島県獣医学
20101001	(肉製品/TH or ソーセージ/AL) and ("Enterohemorrhagic Escherichia coli"/TH or EHEC/AL)	1	0		会雑誌. 21:61-63.
20101001	惣菜/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0		
20101001	焼き鳥/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	0		

表16. 卵類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101129	(卵/TH or 卵/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	97	1	1	鈴木穂高, 山本茂貴. 日本、および諸外国における鶏卵・液卵のSalmonella汚染状況(文献調査). 国立医薬品食品衛生研究所報告(1343-4292)127号 Page74-83(2009.11).
20101129	(卵/TH or 卵/AL) and (加熱/TH or 加熱/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	2	1	2	辻尚子, 星野麻衣子. 加熱不足のそうざい半製品が原因となったSalmonella Infantis食中毒事例. 食品衛生研究(0559-8974)60巻8号 Page43-47(2010.08).
20101129	ゆで卵/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	0	
20101129	たまご焼/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	0	
20101129	温泉卵/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	0	
20101129	(卵/TH or 卵/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	7	0	0	

表17. 乳類に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101029	(粉乳/TH or 粉乳/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	1	1	豊福藏, 窪田邦宏, 森川馨. 乳児用調製粉乳(Powdered Infant Formula)の摂取による乳児のSalmonella アウトブレイク. 国立医薬品食品衛生研究所報告(1343-4292)124号 Page74-79(2006.12).
20101029	(粉乳/TH or 粉乳/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0		
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	8	0		
20101029	(生乳/TH or 生乳/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0		
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	28	1	5	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. <i>Listeria monocytogenes</i> によるready-to-eat食品の汚染実態. 宮城県保健環境センター年報(0910-9293)25巻 Page45-48(2007.11).
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and (Campylobacter/TH or カンピロバクタール/AL)	3	0		
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and (Yersinia/TH or エルシニア/AL)	0	0		
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or	4	0		
20101029	上記用語でPubMed検索	1	1	12	Guh A, Phan Q, Nelson R, Purviance K, Millardo E, Kinney S, Mishar P, Kasacek W, Cartter M. Outbreak of <i>Escherichia coli</i> O157 associated with raw milk, Connecticut, 2008. <i>Clin Infect Dis.</i> 51(12):1411-7. (2010.12)
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and (Bacillus/TH or Bacillus/AL) and cereus/AL	4	0		
20101029	(乳/TH or 牛乳/AL) and (Mycobacterium/TH or Mycobacterium/AL)	4	0		
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Staphylococcus/TH or Staphylococcus/AL) and aureus/AL	283	3	2	品川邦弘, 棚林清, 小樽義明, 松阪尚典, 小沼博隆. 搾乳から乳処理場における生乳中のエンテロトキシン産生黄色ブドウ球菌の汚染. <i>日本獣医学雑誌</i> 50(5): 1060-1064 (1988. 10)
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Mycobacterium/TH or Mycobacterium/AL) and (結核/TH or tuberculosis/AL)	22	0		
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	11	2	6	池田徹也, 清水俊一, 森本洋, 柳平修一, 酒井史彦, 米川雅一, 山口敬治. ハルク乳及び脱脂粉乳中の黄色ブドウ球菌に関する疫学調査. <i>日本獣医学学会学術集要</i> 1347-8621)143回 Page201(2007.03).
20101029	(バター/TH or バター/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	0	0		
20101029	(バター/TH or バター/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	0	8	山下晃司, 金澤祐子, 上野美知, 太田裕元, 北口三知世, 川上忠明, 岩崎恵子, 辻澤恵都子, 森野吉晴, 旅田一衛. 雪印乳業食中毒事件における黄色ブドウ球菌エンテロトキシン産生遺伝子検査の有用性の検討とPCR法による菌数の推定. <i>日本薬学会年會要旨集</i> (0918-9823)122年會3号 Page188(2002.03).
					仲真晶子. <i>Listeria monocytogenes</i> の研究動向 食品の <i>Listeria monocytogenes</i> 汚染実態. <i>日本食品微生物学雑誌</i> (1340-8267)23巻4号 Page183-189(2006.12).
					京都市衛生公害研究所臨床部門. 市販ナチュラルチーズからのリステリア菌の検出. <i>京都市衛生公害研究所年報</i> (0916-8184)72号 Page133-134(2006.10).
					中村寛海, 西川慎一. 水産品のリステリア汚染. <i>生活衛生</i> (0582-4176)50巻4号 Page175-184(2006.07).

20101029	(バクター/TH or バター/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0	
20101029	(バクター/TH or バター/AL) and Staphylococcus/AL and aureus/AL	0	0	
20101029	(乳/TH or Milk/AL) and (Brucella/TH or Brucella/AL)	3	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Bacillus/TH or Bacillus/AL) and anthracis/AL	0	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and ボツリヌス/AL	45	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (コレラ/TH or コレラ/AL)	8	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Clostridium/TH or Clostridium/AL)	80	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and ("Clostridium perfringens"/TH or フエルシユ菌/AL)	15	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (ジフテリア/TH or ジフテリア/AL)	43	0	
20101029	(乳/TH or 乳/AL) and (Coxiella/TH or Coxiella/AL)	2	0	
20101029	(Enterobacter/TH or Enterobacter/AL) and sakazakii/AL	25	1	9
20101029	(Bacillus/TH or Bacillus/AL) and cereus/AL and (乳/TH or 乳/AL)	8	0	
20101029	粉乳/AL and (Listeria/TH or Listeria/AL)	0	0	
20101029	アイスクリーム	59	1	10
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	1	0	
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	2	0	
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and ボツリヌス/AL	0	0	
20101029	(ヨーグルト/TH or ヨーグルト/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	2	0	
20101029	(ヨーグルト/TH or ヨーグルト/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0	
20101029	(ヨーグルト/TH or ヨーグルト/AL) and (Staphylococcus/TH or プドウ球菌/AL)	2	0	
20101029	(ヨーグルト/TH or ヨーグルト/AL) and (Yersinia/TH or エルシニア/AL)	0	0	
20101029	乳酸菌飲料/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	35	0	
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and (Brucella/TH or ブルセラ/AL)	0	0	
20101029	ナチュラルチーズ/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0	
20101029	ナチュラルチーズ/AL and ("Escherichia coli"/TH or 大腸菌/AL)	0	0	
20101029	(チーズ/TH or チーズ/AL) and ("Escherichia coli"/TH or 大腸菌/AL)	2	0	
20101029	ナチュラルチーズ/AL and (Staphylococcus/TH or Staphylococcus/AL)	2	1	11
20101029	ナチュラルチーズ/AL and ボツリヌス/AL	0	0	

Oonaka Kenji, Furuhashi Katsunori, Hara Motonobu, Fukuyama Masafumi. Powder Infant Formula Milk Contaminated with Enterobacter sakazakii. Japanese Journal of Infectious Diseases(1344-6304)63巻2号 Page103-107(2010.03).

伊藤とし子. 食中毒等事件例(平成18年前期) 手作りアイスクリームによるサルモネラ食中毒. 食品衛生学雑誌 (0015-6426)48巻2号 Page1191-1192(2007.04).

池田徹也, 森本洋, 清水俊一, 駒込理佳, 山口敬治. 黄色ブドウ球菌検出地の性能比較. 北海道立衛生研究所報(0441-0793)58号 Page47-49(2008.12).

表18. 菓子類、糖類、油脂類に関する文献調査結果

検索年月E検索対象用語		文献情報	
		ヒット数	引用数
20101105	(カカオ/TH or チョコレート/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0
20101105	(菓子/TH or 菓子/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	4	0
20101105	(ビスケット/TH or ビスケット/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0
20101105	(ビスケット/TH or ビスケット/AL) and (細菌/TH or 細菌/AL)	0	0
20101105	Pudding/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ)	0	0
20101105	(菓子/TH or 菓子/AL) and (細菌/TH or 細菌/AL)	51	2
20101105	ケーキ/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0
20101105	デニッシュ/AL and (Salmonella/TH or サルモネラ)	0	0
20101105	(蜂蜜/TH or Honey/AL) and Botulinum/AL	2	1
20101105	せんべい/AL and (細菌/TH or 細菌/AL)	1	0

石澤秀悦. 食中毒等事件例(平成19年前期)ひなもちによる黄色ブドウ球菌食中毒. 食品衛生学雑誌(0015-6426)49巻2号 PageJ-200-J-201(2008.04).  
 佐々木ひとえ, 菅原直子, 加藤浩之, 小林妙子, 渡邊節, 山田わか, 谷津壽郎, 齋藤紀行, 基準等を超えた食品からの細菌の分離と同定. 宮城県保健環境センター一年報(0910-9293)25巻 Page115-116(2007.11).

梅田薫. 大阪市内で発生した乳児ポツリヌス症について. 生活衛生(0582-4176)51巻4号 Page271-



表19. 嗜好飲料に関する文献調査結果

検索年月日	検索対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (細菌/TH or 細菌/AL)	568	0		
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (Campylobacter/TH or Campylobacter/AL)	6	1	1	成田亨. 食中毒等事件例(平成18年後期) 飲料水によるカンピロバクター一食中毒. 食品衛生学雑誌(0015-6426)48巻5号 PageJ363-J364(2007.10).
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	9	0		Baba Ai, Ebuchi Sumi, Uryu Kayo, Hiwaki Hiroshi, Ogata Kikuyo, Washimi Etsuko, Hasegawa Akio, Utiyama Shizuo. An outbreak of water-borne gastroenteritis caused by diarrheagenic <i>Escherichia coli</i> possessing <i>eae</i> gene. Japanese Journal of Infectious Diseases(1344-6304)59巻1号 Page59-60(2006.02).
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and ("Escherichia coli"/TH or 大腸菌/AL)	67	1	2	
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	16	0		
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (Shigella/TH or 赤痢)	2	0		
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (Cholera/TH or コレラ)	4	0		
20101105	(飲料/TH or 清涼飲料水/AL) and (Yersinia/TH or エルシニア/AL)	0	0		
20101105	(カカオ/TH or ココア/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0		

表20. 調味料及び香辛料に関する文献調査結果

検素年月日	検素対象用語	ヒット数	引用数	文献番号	文献情報
20101105	(マヨネーズ/TH or マヨネーズ/AL) and ポツリヌス/AL	0	0		
20101105	(マヨネーズ/TH or マヨネーズ/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	0	0		
20101105	(マヨネーズ/TH or マヨネーズ/AL) and (Staphylococcus/TH or Staphylococcus/AL)	0	0		
20101105	(マヨネーズ/TH or マヨネーズ/AL) and (Listeria/TH or リステリア/AL)	0	0		
20101105	(マヨネーズ/TH or マヨネーズ/AL) and ("Escherichia coli O157"/TH or O157/AL)	0	0		
20101105	(味噌/TH or 味噌/AL) and (Clostridium/TH or Clostridium/AL)	0	0		
20101105	(醤油/TH or 醤油/AL) and ポツリヌス/AL	0	0		
20101105	(香辛料/TH or 香辛料/AL) and (Salmonella/TH or サルモネラ/AL)	3	1	1	山路史子, 大塚佳代子, 古川一郎, 尾上洋一, 大友良光, 工藤由起子, 高鳥浩介, 香辛料, ハーブ等におけるサルモネラ汚染. 日本食品衛生学会学術講演会講演要旨集90回 Page 74(2005.10).
20101105	(香辛料/TH or 香辛料/AL) and ("Clostridium perfringens"/TH or ウエルシュ菌/AL)	0	0		
20101105	(香辛料/TH or 香辛料/AL) and (Bacillus/TH or Bacillus/AL)	2	1	2	越川富比古, 松島昌子, 廣庭隆行, 武川哲也, 宮原誠. 照射香辛料の生残菌の同定による照射判定の向上. 防菌防黴(0385-5201)37巻1号 Page 15-20(2009.01).
20101105	(香辛料/TH or 香辛料/AL) and Botulinum/AL	0	0		

表21. 食中毒発生報告はあるが、国内汚染実態データを欠く食品-微生物の組み合わせ

食品種別(大分類)	食品種	病原微生物	食品衛生法における規格基準	衛生規範
肉類	フライドチキン・焼き鳥	<i>C. perfringens</i>	-	一般細菌10万/g以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性
乳類	(そうざい) アイスクリーム類	<i>Salmonella</i> spp.	一般細菌数10万/g以下、大腸菌群陰性	-
菓子・糖・油脂類	洋生菓子(プリン・ティラミス)	<i>Salmonella</i> spp.	-	一般細菌10万/g以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性
	和生菓子	<i>Salmonella</i> spp.	-	-
嗜好飲料	飲料水	<i>C. jejuni/coli</i> <i>C. botulinum</i>	大腸菌群・芽胞形成亜硫酸還元嫌気性菌)	-
魚介類	かまぼこ	Enteric pathogen	大腸菌群陰性	-

表22. 国内の汚染実態・食中毒発生が共に報告されているがこれに対する基準が明確でない食品-微生物の組み合わせ

食品種別(大分類)	食品種	病原微生物	食品衛生法の規格基準	衛生規範
穀類	ゆでめん	<i>Salmonella</i> spp.	-	一般細菌 10万以下、大腸菌群陰性、黄色ブドウ球菌陰性
	野菜	<i>L. monocytogenes</i>	-	一般細菌数 100万CFU/g以下
野菜・果実・種実類	生野菜	腸管病原性細菌	-	一般細菌数 100万CFU/g以下
	発芽野菜	<i>Salmonella</i> spp. <i>E.coli</i> O157	-	一般細菌数 100万CFU/g以下
魚介類	生食用鮮魚介類	<i>Bacillus cereus</i> <i>Salmonella</i> spp.	腸炎ビブリオ 100CFU/g以下	一般細菌数 100万/g以下
	塩蔵魚卵 塩辛	<i>L. monocytogenes</i> <i>L. monocytogenes</i> <i>Vibrio</i> spp.	-	一般細菌数 100万CFU/g以下 一般細菌数 10万CFU/g以下、大腸菌群陰性
肉類	生鮮食肉	<i>C. botulinum</i> <i>Salmonella</i> spp.	-	-
	乳類	EHEC	-	-
菓子・糖・油脂類	牛乳等	<i>S. aureus</i>	一般細菌数 5万/g以下、大腸菌群陰性	-
	和生菓子(もち等)	<i>S. aureus</i>	-	-