

表－8 畜水産食品の *L. monocytogenes* 汚染状況<sup>14)</sup>

食品の種類	検体数	検出数	(%)	汚染菌量別検体数(1g 当たり)		
				< 10	10～< 100	100～< 1,000
調理用食肉	牛肉	158	22	(13.9)	19	3
	豚肉	189	41	(21.7)	40	1
	鶏肉	208	79	(38.0)	71	5
ready-to-eat 食品	生食用食肉	52	2	(3.8)	2	
	食肉加工品	370	11	(3.0)	11	
	生食用鮮魚介類	163	2	(1.2)	2	
	魚介類加工品	304	12	(3.9)	12	
	チーズ(各種)	301	1	(0.3)	1	

## 5. 低温保存時の *L. monocytogenes* の挙動

各種食品を低温保存した時の *L. monocytogenes* の挙動についての主な報告を表－9 に示した<sup>18)</sup>。

スモークサーモンでは4℃で保存した場合、3～4週間で2～4 logs 増殖し、10℃の場合は7～20日で3～6 logs 増殖した。ボイルしたエビ・カニでは4℃7日保存で2～3 logs 増殖した。生のエビ、鮮魚を ice chest で保存した場合は増殖せず、14日で0.5 logs 減少したとの報告もある。

生野菜・果物では、4～5℃保存のレタス、

ニンジン、ブロッコリー、リンゴ(スライス)でほとんど増殖しなかったとの報告がある一方、キャベツの千切りでは10日で4 logs 増殖した例もある。10～15℃保存では、4～5℃でほとんど増殖しなかったレタス、ブロッコリー、リンゴ(スライス)も7日前後の保存で2～3 logs 増殖した。

カマンベール、ブリー、カッテージ、モッツァレラなどソフトチーズの多くにおいて、本菌は冷蔵中に増殖することが知られている。カマンベールを6～10℃で15日保存した場合、1.5～2.4 logs 増殖した、あるいは、モッツァレラを5℃で21日保存後4 logs 増殖したとの報告がある。一方、ブルーチーズやチェダー、パルメザンなどのハードチーズでは、冷蔵中に減少する

表－9 冷蔵食品中での *L. monocytogenes* の増殖

食品	温度	増殖(保存期間)	文献
水産物・加工品			
スモークサーモン	4℃	2.0～2.1 logs (21～28日)	Duffes et al. (1999)
	8℃	4.6～5.4 logs (14～21日)	
スモークサーモン	4℃	3.9 logs (28日)	Szabo and Cahill (1999)
	10℃	2.7～4.3 logs (9日)	
スモークサーモン	5℃	2.5～3.0 logs (20日)	Peterson et al. (1993)
	10℃	3.7～4.0 logs (7日)	
	10℃	6.0 logs (20日)	
マス(生)	4℃	1 logs (15日)	Fernandes et al. (1998)
エビ(生)、鮮魚(fin fish)	ice chest	増殖せず	Harrison et al. (1991)
	ice chest	0.5 logs 減少(14日)	
ロブスター、エビ、カニ(ボイル)	4℃	2～3 logs (7日)	Faber (1991)
生野菜・果物			
レタス(株のまま)	5℃	0.00～0.3 logs (7日)	Steinbrugge et al. (1988)
レタス(そのまま食べる状態)	12℃	0.00～2.03 logs (7日)	
トマト	10℃	増殖せず	Beuchat and Brackett (1991)
ニンジン	5℃	増殖せず(7日)	Beuchat and Brackett (1990)
キャベツ(千切り)	5℃	4 logs (10日)	Beuchat et al. (1986)
ブロッコリー	4℃	0.25～0.5 logs (14～21日)	Berrang et al. (1989)
	15℃	3.0 logs (4日)	
オレンジ(ジュース)	4℃	pH5.0, 1.0 logs (35日)	Parish and Higgins (1989)
リンゴ(スライス)	5℃	0 logs (4～6日)	Conway et al. (2000)
	10℃	2.0～2.8 logs (6～10日)	