



# 広島市食検だより

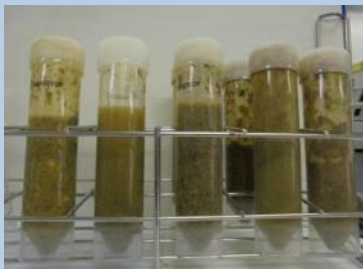
2017年10月 第43号



## どのくらいいる？カンピロバクター検査

「食検だより40号」でもお知らせした、動物の腸の中にある食中毒菌「**カンピロバクター**」についてさらにご紹介！広島市と畜場にやってくるウシやブタもこの菌をもっているのでしょうか？食肉衛生検査所では、ウシやブタにカンピロバクターがいるか定期的に調査を行っています。今回はその検査方法と結果を紹介します。

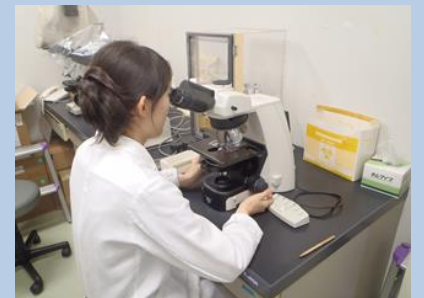
### ★検査方法★



ウシやブタの便を使います。培養液ばいようえきという菌が育ちやすい液体に便を入れ、温かい状態で一日かけて菌を増やします。



培養液を、培地ばいちというカンピロバクターだけが增える寒天かんてんに広げ、温かい状態で一日たつと、菌は増えてコロニーと呼ばれるかたまりを作ります。コロニーができなければ、カンピロバクターはいなかったこととなります。

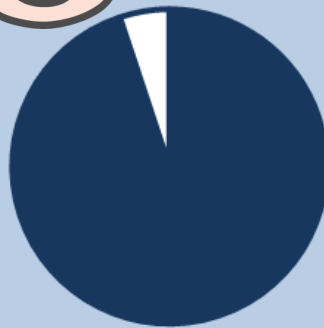


コロニーのひとつを顕微鏡けんびきようで観察し、カンピロバクターであることを確かめます。

### ★検査結果★



42.6%



94.9%

**ウシの約4割、ブタは9割以上で検出されました！**

カンピロバクター食中毒は主にトリが原因とされていますが、ウシやブタからも検出されています。カンピロバクターはウシやブタの腸腸の中にいる菌です。お肉についても色や味、見た目などは変わりません！ミノやレバーなどのホルモン内臓のお肉は特にしっかり焼いて食べましょう。

**カンピロバクターは十分に加熱(75°C1分以上)すれば死滅します！  
お肉はしっかり焼いてから食べましょう！**