



広島市食検だより

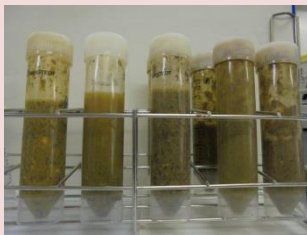
2016年12月 第34号



おなかにいるかな？サルモネラ菌検査

ウシやブタのおなかの中には、食中毒の原因となる腸管出血性大腸菌・カンピロバクター菌・サルモネラ菌などの細菌がいます。広島市食肉衛生検査所では、これらの細菌が実際にどのくらいいるかを定期的に調べています。検査結果は、より衛生的なお肉を提供できるための取り組みに活用しています。今回は、**サルモネラ菌**の検査についてご紹介！

1. 採材



豚の盲腸もうちょう内容物を使います。

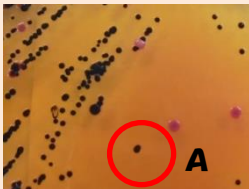
2. 増菌培養



液体の培地に腸内容物を入れ温め、腸の中にいた菌を増やしますばいよう（培養）。培地がいろいろな色に変わっていますね。

3. 選択培養

DHL 培地



ESサルモネラ培地

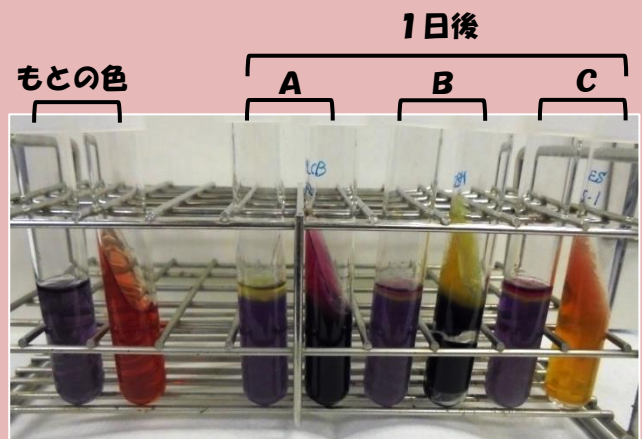


MLCB 培地



サルモネラ菌以外の菌が増えないようにした3種類の培地でもう一度菌を増やします。たくさんの丸い点々は、コロニーと呼ばれる菌のかたまりです。それぞれの培地の特徴を利用して、サルモネラ菌の可能性のあるコロニーを選んですくい取り、次の試験を行います。

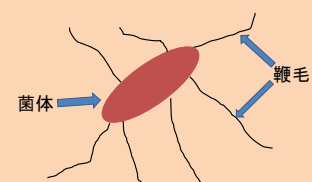
4. 性状確認試験



すくい取ったコロニーが本当にサルモネラ菌かどうかの最終試験です。コロニーを特別な培地に入れ、1日後の状態です。色や培地の変化を確認します。**Aがサルモネラ菌**と確定しました。条件に合わなかったBとCはサルモネラ菌ではありませんでした。

5. 型別試験

サルモネラ菌は菌体と鞭毛べんもうにあるタンパク質の種類でたくさんの型に分けられます。人間の血液型のようなものです。どの型かを調べて検査終了です。



健康なウシやブタでもサルモネラ菌をもっていることがあります。
食中毒にならないために、お肉はよく加熱して食べましょう！