

# 広島市食検だより

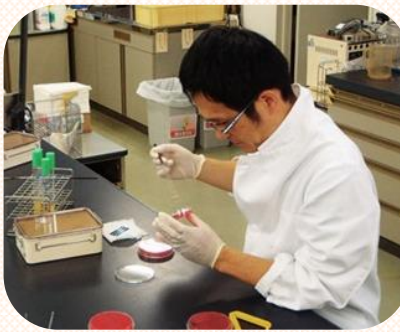
2016年1月 第23号

広島市食肉衛生検査所では、安全なお肉をみなさんにお届けするために、さまざまな検査をしています。そのなかで今回は、検査した牛や豚の体の中にどんな細菌がいるかをみる『**微生物検査**』のうち、主なものについてご紹介します。

## ～微生物検査について～

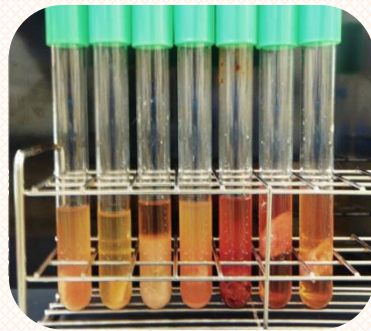
### 精密検査

細菌による病気が疑われる場合、お肉や内臓を持ち帰って**細菌培養**や**顕微鏡観察**などで合否を判定します。不合格の場合、その牛や豚のお肉は全て廃棄します。



検査の様子

持ち帰ったお肉や内臓の一部を使って、試験室で作業します。



細菌培養

お肉や内臓などを培養液に入れ一晩保温し、その中にいる菌を増やします。



培地にできたコロニー

保温した培養液を寒天培地に塗り一晩おくと、菌が増え塊になったものが見られます(矢印:コロニー)。さらに顕微鏡を使って菌の形などを観察し、菌の種類を調べます。

### モニタリング検査

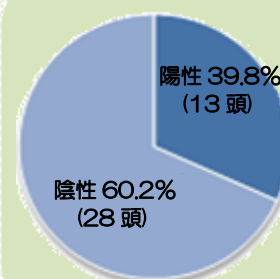
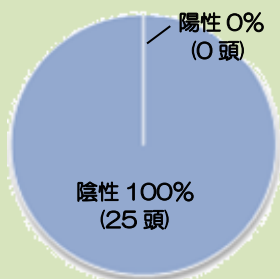
健康な牛や豚の腸の中にも、食中毒の原因となる**腸管出血性大腸菌O-157**や**カンピロバクター**などの細菌がいることがあります。モニタリング検査では、これらの細菌が実際にどのくらいいるかを盲腸内の便を使って定期的に調べています。検査結果は、より衛生的な作業を行うための取り組みに活用します。

#### ～牛の盲腸便検査の結果(平成26年度)～

腸管出血性大腸菌 O-157 (25 頭検査)

カンピロバクター (41 頭検査)

感染すると、多くの場合食後3～5日で下痢、腹痛、血便など様々な症状が現れます。まれに命にかかわるような重い症状を起こすことがあります。



広島市で発生した食中毒件数の**82.7%!!**  
(平成26年)

感染すると、食後2～7日で下痢、腹痛、発熱などの症状が現れます。まれにギラン・バレー症候群\*を起こすことが知られています。

\*ギラン・バレー症候群：全身の筋肉に力が入りにくくなることによって、歩きづらくなったり、息苦しくなったりします。

食中毒にならないためにも、お肉はよく加熱して食べましょう！