

食肉類のカンピロバクター検査結果(平成 13 年度)

児玉 実* 橋渡 佳子 佐々木敏之 毛利 好江
山本美和子 石村 勝之 河本 秀一 平崎 和孝

はじめに

広島市での食中毒届を集計した結果、カンピロバクターによる散発性食中毒事例が毎年多発していることが確認されている。そのため、その感染源として注目される食肉類について保健所により平成 13 年度に収去検査が計画され、生物科学部で検査を行ったので、その検査結果を報告する。

方 法

1 検査材料

鶏肉 22 検体、鶏レバー5 検体、牛肉 7 検体、牛レバー13 検体、その他（ミンチ、牛ホルモン等）10 検体計 57 検体を検査に供した。なお、最初の検査に供した検体の残りは-20 に凍結保存した。

2 検査方法

2 倍濃度 CEM 培地 10ml に食肉類の 10 倍乳剤を 10ml 加え、43℃ 24 時間微好気条件下で増菌した。その 1 白金耳をバツラー培地に塗抹し、43℃、24 時間微好気培養した後、疑わしいコロニーについて常法¹⁾により同定した。菌が陽性となった検体については、-20℃ 凍結保存検体について MPN(Most Probable Number)3 本法により定量試験を行った。

結 果

鶏肉 22 検体中 4 検体(18.2%)、鶏レバー5 検体中 2 検体(40.0%)から *Campylobacter jejuni* が検出された(表 1)。一方、牛肉および牛レバーは全て陰性であった。鶏肉類の汚染菌数は 10¹~10² オーダー-CFU/100g で比較的低菌数であった。しかし、今回は凍結保存検体により菌数測定を行ったことから、凍結損傷などにより菌数を低く見積もっている可能性²⁾もあり、この点は今後の検討課題である。

文 献

- 1) 伊藤 武： *Campylobacter jejuni*，坂崎利一編集，新訂食水系統感染症と細菌性食中毒，350~355，中央法規(2000)
- 2) FAO and WHO：Joint FAO/WHO activities on risk assessment of microbiological hazards in foods： -preliminary reports- hazard identification，hazard characterization and exposure assessment of *Campylobacter* spp. in broiler chickens，(2001)

表 1 肉種別カンピロバクター検出状況

種類	検体数	陽性数 (%)	汚染菌量MPN/100g(検査数)
鶏肉	22	4 (18.2)	<30~90(4)
鶏レバー	5	2 (40.0)	930(1) ^{*1}
牛肉	7	0 (0)	
牛レバー	13	0 (0)	
その他	10	0 (0)	
計	57	6 (10.5)	

*1：陽性 1 検体は未実施

*：現 社会局保健部食肉衛生検査所

