

市販鶏肉のカンピロバクター及びサルモネラの汚染状況

○盆下 誌保, 森田 幸雄

東京家政大学大学院

【目的】

近年、日本における食中毒発生状況で常に上位を占めるカンピロバクター及び大規模食中毒事例があるサルモネラは食品衛生上重要な食中毒菌である。両菌は少量の摂取で食中毒を発症することから、定量試験が重要である。そこで食中毒予防に寄与することを目的として、市販鶏肉の汚染率・汚染菌数を調査した。

【材料及び方法】

平成 28 年 5 月～12 月に、関東地方の小売店において購入した鶏肉等 (むね肉 20 検体、もも肉 20 検体、ささみ 20 検体、レバー 25 検体、むねひき肉 20 検体、ももひき肉 13 検体、ささみひき肉 2 検体) 計 120 検体を供試材料とした。

カンピロバクターの定量は MPN(3 管)法を用いた。検体 25g に NUTRIENT BROTH No. 2 培地(Oxoid) 225ml を添加し 10 倍乳剤を作製した。この乳剤を Preston 培地(Oxoid)に接種し 42°C、48 時間、微好気培養後、各試験管の培養液の 1 白金耳量を mCCDA 培地(Oxoid)に塗抹して、42°C、48 時間、微好気培養した。最確数表から汚染菌数を求めた。

サルモネラの定量も MPN(3 管)法を用いた。検体 25g に PBS225ml を添加し 10 倍乳剤を作製した。この乳剤を RV 培地(BD)に接種し、37°C、24 時間培養後、各試験管の培養液の 1 白金耳量を BRILLIANCE SALMONELLA 培地(Oxoid)に塗抹して 37°C、24 時間培養した。

最確数表から汚染菌数を求めた。

【結果及び考察】

市販鶏肉等の 50.0% (60/120) からカンピロバクターが分離された。部位別汚染率が多い順にレバー 68.0% (17/25)、むね肉 50.0% (10/20)、ささみ 50.0% (10/20)、むねひき肉 45.0% (9/20)、もも肉 45.0% (9/20)、ももひき肉 38.5% (5/13) であった。ささみひき肉からは検出されなかった。汚染菌数別では 30～99 個/100g が 19.2% (23/120)、100～999 個/100g が 15.0% (18/120)、1000～11000 個/100g が 10.0% (12/120)、>11000 個/100g が 5.8% (7/120) であった。

市販鶏肉等の 19.2% (23/120) からサルモネラが分離された。部位別汚染率が多い順にレバー 40% (10/25)、むね肉 25% (5/20)、むねひき肉 15% (3/20)、もも肉 10% (2/20)、ささみ 10% (2/20)、ももひき肉 7.7% (1/13) であった。ささみひき肉からは検出されなかった。汚染菌数別では 30～99 個/100g が 13.3% (16/120)、100～999 個/100g が 4.2% (5/120)、1000～11000 個/100g が 1.7% (2/120)、>11000 個のものはなかった。

カンピロバクターのほうがサルモネラに比べて高率に分離され、さらに、汚染菌量も高かった。両菌種ともに、特にレバー、むね肉の汚染率が高く、食中毒のリスクが高いことが確認された。鶏肉等についてはその取扱いに注意が必要であると思われた。