

市販生食用鶏肉の食中毒菌検出状況（1）

—アルコバクターおよびカンピロバクター—

保健科学課 麻生嶋 七美・松田 正法

重村 久美子・本田 己喜子

吉田 英弘

動物園 樋脇 弘

第 33 回日本食品微生物学会学術総会

生食用鶏肉（鶏刺し、鶏たたき）については、食品衛生法の規制対象除外とされているが、食中毒の発生リスクが高い食品である。このため、市販の生食用鶏肉について、カンピロバクター、アルコバクター、サルモネラおよびリステリアモノサイトゲネスの汚染状況を調べた。演者らは、カンピロバクターおよびアルコバクターの調査結果について報告する。

2012 年 2 月～3 月に福岡市内およびその周辺地域で購入した生食用鶏肉 115 検体を試験に供した。アルコバクターは、115 検体中 25 検体（21.7%）から 25 株分離され、25 株とも *Arcobacter butzleri* であった。薬剤感受性は、25 株全てが 5～9 剤の多剤耐性であった。NA については全ての株が耐性であったが、ニューキノロン系薬剤には耐性が見られなかった。カンピロバクターは 115 検体中 7 検体（6.1%）から 7 株が検出され、そのうち 6 株は *C. jejuni* で、1 株が *C. coli* であった。*C. jejuni* が検出された 2 検体では *A. butzleri* も同時に分離された。