

市販生食用鶏肉の食中毒菌検出状況（2）

ーサルモネラおよびリステリアー

保健科学課 重村 久美子・松田 正法

麻生嶋 七美・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 (*Listeria monocytogenes*: 以下, Lm) の汚染状況を調べた。演者らは、サルモネラおよび Lm 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。サルモネラ属菌は、115 検体中 2 検体（1.7%）から分離され、血清型は *S. Infantis* および *S. Schwarzengrund* であった。Lm は 115 検体中 18 検体（15.7%）から分離され、Lm の血清型は、2 株が 1/2a、15 株が 1/2b、1 株が 1/2c であった。Lm の PFGE 解析結果では、*Apa I* と *Asc I* による PFGE パターンを組み合わせると、1/2a の 2 株は 2 グループに分類され、2 パターンに識別された。また、1/2b の 15 株は 5 グループに分類され、11 パターンに識別された。