

## 市販生食用鶏肉のアルコバクターおよびカンピロバクター汚染

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6回日本カンピロバクター研究会

鶏刺しや鶏たたき等の生食用鶏肉は、多くの飲食店等で提供されており、食中毒を引き起こすリスクの高い食品である。今回、市販生食用鶏肉におけるカンピロバクターおよびアルコバクターの汚染状況とその性状を調べたので、結果を報告する。アルコバクターは、171 検体中 33 検体 (19.3%) から 33 株が分離され、全株が *Arcobacter butzleri* であった。薬剤感受性については、33 株全てが 4~9 剤の多剤耐性を示したが、ニューキノロン系薬剤への耐性株は見られなかった。カンピロバクターは 171 検体中 12 検体 (7.0%) から 12 株が分離され、そのうち 11 株は *C. jejuni* で、1 株が *C. coli* であった。なお、*C. jejuni* が検出された 2 検体では *A. butzleri* も同時に分離された。