

カンピロバクター（食中毒菌）の迅速検査法開発

保健科学課 高橋 直人

第9回 福岡市技術研究発表会

食中毒の原因は、細菌、ウイルス、寄生虫など様々であるが、近年では鶏肉等の生食によるカンピロバクター（細菌）による食中毒が多く発生している。

食中毒発生時にはすみやかに原因食品を特定し、再発防止に努める必要があることから、検査は正確かつ迅速であることが求められている。しかし、従来の方法ではカンピロバクター検査に4日間を要していた。

検査期間を短縮するために、細菌の遺伝子を検査する方法を新たに開発し、2日間で検査ができるようになった。本法を用いることで食中毒発生時の行政対応の迅速化が可能となった。