

# 福岡市における食中毒事例および収去検査からの *Campylobacter* 検出状況

藤代敏行<sup>1</sup>・中村恵子<sup>1</sup>・池田嘉子<sup>2</sup>  
石北隆一<sup>3</sup>・馬場純一<sup>1</sup>

## Detection of *Campylobacter* in Fukuoka City

Toshiyuki FUJISHIRO, Keiko NAKAMURA, Yoshiko IKEDA,  
Ryuichi ISHIKITA and Junichi BABA

### 要 旨

福岡市における過去5年間の食中毒事例および収去検査からのカンピロバクター検出状況をまとめた。その結果、カンピロバクター食中毒のうち、多くは鶏肉を生食することにより発生していた。

また、市販の鶏の筋肉および内臓はカンピロバクターの陽性率が60%前後と非常に高く、生食用においても陽性率は同程度であった。

一方、獣肉の陽性率は内臓では15.4%、筋肉では2.6%であった。O157等の腸管出血性大腸菌による食中毒を防ぐため、生食用の牛・馬の肉と肝臓については衛生基準が設けられているが、今後は鶏肉の生食についても同様に衛生基準を設けるなどの方策が必要であると考えられる。また、鶏卵や獣肉も確率は低いカンピロバクターによる汚染がみられ、加熱不足や二次汚染に注意する必要がある。

**Key Words:** カンピロバクター *Campylobacter*, 鶏肉 Chicken meat, 食肉 Meat,  
食中毒 Foodborne infection, 福岡市 Fukuoka City

### I はじめに

カンピロバクターによる食中毒は、日本においては3大食中毒であるサルモネラ、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌について多く報告されている。近年、本市においては黄色ブドウ球菌による食中毒は減少し、代わってカンピロバクターによる食中毒が増加している。また、鶏はカンピロバクターを高率に保菌していることが知られて

おり、カンピロバクター食中毒の原因食品として重視されている。

今回、本市における過去5年間の食中毒事件と収去検査におけるカンピロバクター検出状況をまとめたので報告する。

### II 材料および方法

#### 1. 調査期間

平成7年1月～平成11年12月

#### 2. 食中毒事例

福岡市内で発生した患者数2名以上のカンピロバクターを原因とする食中毒で、菌種を特定できたものを対象とした。

1. 福岡市保健環境研究所 微生物課
2. 福岡市保健環境研究所 微生物課  
(現所属:博多区衛生課)
3. 福岡市保健環境研究所 微生物課  
(現所属:教育委員会学校給食課)

### 3. 収去検査

福岡市内の飲食店、食肉販売店等で収去された鶏肉等 361 件、鳥以外の動物（以下獣畜という）の肉等 402 件、鶏卵 307 件、牛乳 14 件を対象とした。

### 4. 検査方法

人の糞便については直接塗末法および増菌培養法、食品については増菌培養法により検査を行った。直接塗末法はバツラー平板培地に塗末し、42℃ 48 時間微好気培養した。増菌培養法はプレストン培地に接種し、42℃ 24 時間微好気培養後、バツラー寒天平板培地に塗末して 42℃ 48 時間微好気培養した。

## III 結果及び考察

### 1. 食中毒事例

カンピロバクターによる食中毒事例の概要を表 1 に示した。平成 7 年は発生がなかったが、その後、毎年 2、3 件発生した。検出菌種はすべて *C.jejuni* であった。

No.1,6,8 はいずれも患者間の関係は家族であり、他にも共通食があったため推定原因食品は不明であったが、鶏肉等を生食していた。

No.3,4,9 はいずれも料理店で鶏肉等を生食しており、共通食や潜伏時間などから、この食事が原因と推定された。

No.2 と No.7 の事例は、どちらも中学校の運動部が焼肉店で喫食したものであり、No.2 では鶏肉も喫食していた。

No.5 はホテルで中華料理コースを喫食した 2 グループが発症したものであるが、メニューには生食用鶏肉はなく、また原因食品を特定することはできなかった。

No.10 は焼鳥店でささみ、砂ずり、肝などの串焼きに加え、サラダ等を喫食していた。

これらの事例 (No.2,5,7,10) は、二次汚染または加熱不足により食中毒を起こしたものであると思われる。

### 2. 収去検査結果

収去検査結果を表に示した。鶏の筋肉や内臓は、陽性率が 60%前後と非常に高かった。鶏の筋肉のうち 15 件、肝臓のうち 6 件、筋胃のうち 28 件は生食用であったが、それぞれ 46.7%、66.7%、57.1%と高い陽性率を示した。これに対し、同じ鶏肉でも、表面を焼いてたたきにしたものでは、陽性のものはなかった。獣畜では筋肉と加熱した肉では陽性率がやや低かったが、内臓では 15%を超えていた。鶏卵は近年、サルモネラによる汚染が問題となっており、今回の調査期間中も 307 検体中 18 件で検出したが、カンピロバクターも 4 件が陽性であった。

牛乳からは検出されなかった。菌種は陽性 228 件のうち鶏の筋肉 2 件、肝臓 1 件、筋胃 2 件が *C.coli* で、他はすべて *C.jejuni* であった。なお、陽性率の年次変化に規則性は認められなかった。

### 3. まとめ

市販の鶏の筋肉および内臓はカンピロバクターで高率に汚染されており、カンピロバクター食中毒のうち多くはこれを生食することにより発生していると思われる。EHEC O157 による食中毒を防ぐため、生食用の牛・馬の肉と肝臓は衛生基準で厳しく指導されているが、今後は鶏肉の生食についても自主規制を指導するなど何らかの方策が必要であると考えられる。また、鶏卵や獣畜の肉についても確率は低いながらも汚染しており、加熱不足等に注意する必要がある。

表 1 過去 4 年間の *Campylobacter* 食中毒事例

No.	年月日	喫食者数	有症者数	推定原因食品
1	H 8.7.22	3	3	不明 (鶏刺しを喫食)
2	H 8.9.1	58	21	焼肉
3	H 9.3.26	9	3	鶏刺し
4	H 9.4.26	24	5	鶏刺し
5	H 9.5.10	146	63	中華料理コース
6	H10.5.26	4	2	不明 (鶏刺しを喫食)
7	H10.7.28	44	17	焼肉
8	H11.5.6	2	2	不明 (鶏刺しを喫食)
9	H11.5.8	42	16	鶏刺し
10	H11.8.19	9	5	鶏串焼き

表 2 収去品の検査結果

食品		検体数	陽性数	陽性率 (%)
鶏	筋肉	230	139	60.4
	肝臓	77	44	57.1
	筋胃	33	19	57.6
	加熱	21	0	0
	筋肉	272	7	2.6
獣畜	内臓	78	12	15.4
	加熱	52	3	5.8
鶏卵 (含液卵)		307	4	1.3
牛乳		14	0	0
計		1,092	228	20.9

※加熱とは、たたき等加熱した肉のことをいう。

## 文 献

- 1) 食品衛生検査指針 微生物編, 厚生省生活衛生局 監修
- 2) 椿本 亮, 財津修一, 池田嘉子, 石北隆一: 平成 9 年度, 福岡市における食中毒等及び市販鶏肉等からの *Campylobacter* 検出状況と血清型別について, 福岡市保環研報, 23, 41 ~ 45, 1998