

市販生食用鶏肉の食中毒菌検出状況

保健科学課 重村 久美子・松田 正法
麻生嶋 七美・徳島 智子
本田 己喜子・吉田 英弘
動物園 樋脇 弘

第 34 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）は、食中毒の発生リスクが高い食品であり、福岡市においても細菌性食中毒事例で多く見られる原因食品である。そこで、福岡市の食肉販売店等で市販されている生食用鶏肉について、カンピロバクター、サルモネラ、リステリアモノサイトゲネス、アルコバクターおよび下痢原性大腸菌の汚染状況を調べた。

冬季に購入した生食用鶏肉 56 検体中 29 検体から菌が分離された（51.8%）。内訳は、カンピロバクター5 検体（8.9%）、サルモネラ 2 検体（3.6%）、リステリアモノサイトゲネス 18 検体（32.1%）、アルコバクター8 検体（14.3%）であったが、下痢原性大腸菌は分離されなかった。夏季に購入した検体については、54 検体中 42 検体から菌が分離された（77.8%）。内訳は、カンピロバクター8 検体（14.8%）、サルモネラ 6 検体（11.1%）、リステリアモノサイトゲネス 16 検体（29.6%）、アルコバクター30 検体（55.6%）で、eae 遺伝子を保有した下痢原性大腸菌が 8 検体（14.8%）から分離された。