

加熱用鶏肉のカンピロバクター属菌汚染度調査について（結果報告）

1 調査概要

(1) 調査方法等

食肉販売店からの試買による調査（令和元年11月～令和2年3月実施）

(2) 調査対象

市内に流通する国産の加熱用鶏肉（冷凍品及び解凍品を除く）

(3) 検体数

24検体（部位別：もも(5)・むね(5)・ささみ(4)・レバー(5)・砂ずり(5)）

(4) 検査項目

カンピロバクター属菌（定性検査及び定量検査（MPN法））

2 調査結果

試買日	店舗種別	もも		むね		ささみ		レバー		砂ずり		検体数
		定性	定量	定性	定量	定性	定量	定性	定量	定性	定量	
1月6日	個人店			-	1.8×10^1			-	15未満	-	15未満	3
1月20日	スーパー	-	15未満	-	15未満	-	15未満					3
2月17日	個人店	-	15未満	-	15未満	-	15未満					3
3月2日	個人店							+	4.7×10^2	-	15未満	3
								-	15未満			
11月28日	個人店	+	2.2×10^2					+	1.5×10^2	+	4.7×10^2	3
12月9日	個人店	-	15未満	-	15未満	+	15未満					3
3月16日	スーパー			-	15未満			+	5.5×10^4	-	15未満	3
3月23日	個人店					+	4.6×10^1					1
	スーパー	+	15未満							-	15未満	2
検体数		5		5		4		5		5		24
陽性検体数		2		0		2		3		1		8
陽性数 (%)		40%		0%		50%		60%		20%		33%