

演題名：カンピロバクター食中毒リスク低減のための「食鳥の区分処理」に向けた基礎調査
発表者名：○稲葉千恵 佐々木哲 岩井愛子 喜屋武向子 安座間明日香
発表者所属：北部食肉衛生検査所

1. はじめに

近年カンピロバクターによる食中毒件数は増加傾向にあり、国内の細菌性食中毒の第1位を占め、鶏肉やその関連商品がおもな感染源と推定されている。食鳥処理工程における交差汚染もその要因のひとつである。食品安全委員会によるリスク評価では「食鳥の区分処理」と「農場汚染率の低減」の組み合わせによるカンピロバクター食中毒のリスク低減効果が示されている。そこで今回、管内食鳥処理場に搬入される鶏群のカンピロバクター保菌状況調査を行った。その結果カンピロバクターが検出されなかった鶏群をカンピロバクター非汚染鶏群(以下、非汚染鶏群という)とし、非汚染鶏群処理時の拭き取り調査を実施し「食鳥の区分処理」の有用性について検討した。

2. 材料及び方法

調査期間は平成21年9月から12月。カンピロバクター属菌の分離培養および同定は、定法に従って行った。

(1) カンピロバクター保菌調査

管内食鳥処理場に搬入された13鶏群の鶏盲腸便を採材。1鶏群ごとに10検体(1羽/1検体)。合計130検体を用いた。

(2) 非汚染鶏群の処理時の拭き取り調査

食鳥処理場脱羽室、中抜き室、カット室の非汚染鶏群処理前の器具機材11ヵ所、続いて処理後の10ヵ所の拭き取りを行い、と体(脱羽後、解体中、冷却後)15検体(3羽/1検体)、もも肉製品3検体(3個/1検体)の拭き取りも実施した。また、非汚染鶏群であることの再確認のため、当該鶏群の盲腸便、胆汁各10検体を採取した。

3. 結果

カンピロバクター保菌調査では、13鶏群中陽性10鶏群、陰性3鶏群であった。拭き取り調査では、非汚染鶏群処理前のカット室のまな板、処理後のカット室のまな板及び当該鶏のもも肉製品1/3検体からカンピロバクターが検出された。その他の処理前後の器具機材、と体、盲腸便、胆汁からはカンピロバクターは検出されなかった。

4. 考察及びまとめ

今回の調査から、食鳥処理場に搬入される鶏群にカンピロバクター非汚染と推測される鶏群の存在が確認されたが、その鶏群のもも肉製品からカンピロバクターが検出された。その原因として、別鶏群のカット処理に使用した洗浄不十分なまな板を用いて非汚染鶏群の処理を行ったことが考えられる。このことから、交差汚染が容易に起こり得ることが確認された。その対策として鶏群ごとの器具の交換や手指の洗浄消毒が重要であると思われる。今後は鶏肉によるカンピロバクター食中毒のリスク低減のため、さらに調査を継続し、管内食鳥処理場における区分処理の有用性を明確にして、食鳥処理場への情報還元を行っていきたい。