

演題番号：2

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（第2報）

発表者名：○稲葉千恵 中田有紀 吉田崇 田端亜樹

発表者所属：北部食肉衛生検査所

### 1、はじめに

食品安全委員会が公表したカンピロバクター食中毒のリスク評価では「食鳥の区分処理」と「農場汚染率の低減」を組み合わせた場合の対策において、最大の感染者数減少効果が示されている。そこで、平成21年度秋期に実施した管内食鳥処理場に搬入された鶏群のカンピロバクター保菌調査で検出されなかったA及びBの2鶏群について、平成22年度夏期に保菌調査及び拭き取り調査を実施し、「食鳥の区分処理」の有用性について追加検討を行った。

### 2、材料及び方法

調査期間は平成22年6月から7月にかけて計3回(A鶏群1回：処理羽数1910羽、B鶏群2回：同92羽、151羽)実施した。カンピロバクター属菌の分離培養及び同定は、食品衛生検査指針の検査手順に基づき行った。

保菌調査は、盲腸便、胆汁各10検体(1羽/1検体)について行った。拭き取り調査は、食鳥処理場脱羽室、中抜き室、カット室の処理前の器具機材11カ所、および処理後の10カ所、と体(脱羽後、かけかえ、中抜き、冷却前、冷却後)各3検体(3羽/1検体)、もも肉製品3検体(3個/1検体)について行った。また、B鶏群2回目では、脱羽後バーナー処理後と体3検体(3羽/1検体)の拭き取りも行った。

### 3、結果

保菌調査では、A鶏群の盲腸便1/10(陽性数/検体数)、B鶏群の盲腸便2/20及び胆汁2/20から検出された。拭き取り調査では、食鳥処理前の器具機材からは検出されなかった。処理後の器具機材では、A鶏群の中抜き室4カ所、カット室1カ所から検出されたが、B鶏群では検出されなかった。と体では、A鶏群の中抜きと体1/3、B鶏群の脱羽後と体4/6から検出された。

### 4、考察及びまとめ

今回行った保菌調査では、全ての鶏群から低保菌率ではあるがカンピロバクターが検出された。処理後の拭き取り調査結果から、A鶏群では、低保菌率であっても処理羽数が多いことによる器具機材、と体への交差汚染拡大が推察された。一方、B鶏群では、処理後の器具機材からは検出されなかったことから、処理羽数が少ないことによる交差汚染の減少が考えられた。このことから、「食鳥の区分処理」の有用性が推察され、交差汚染の拡大防止対策として、鶏群処理時の頻繁な器具機材の交換や手指の洗浄消毒の重要性が確認された。また、B鶏群は「体表のバーナー火炎処理」という工程が加わっており、バーナー処理後のと体からはカンピロバクターは検出されなかったことから、その有用性が示唆された。今後は、季節や日齢による変動を考慮した保菌及び拭き取り調査を行い、食鳥処理場への助言を行っていきたい。