

市販食肉から分離されたリステリア

Listeria monocytogenes isolated from retail meat

狩屋英明，大畠律子，中嶋 洋（細菌科）

Hideaki Kariya, Ritsuko Ohata, Hiroshi Nakajima

表1 血清型及びPFGE型

検体	陽性検体数	血清型	食肉加工日	店舗	PFGE(1/2a)
鶏肉28	9	1/2c	19.2.18	1	
		1/2a	19.5.7	1	I
		1/2a	19.5.27	1	I
		1/2a	19.5.27	1	I
		1/2a 及び 1/2b	19.5.27	1	II
		1/2a 及び 1/2b	19.7.16	1	
		1/2c	20.2.11	2	
		1/2a ※ 及び 3a	20.2.25	2	
		1/2b	20.3.2	2	
牛肉13	0				
豚肉39	1	1/2b	20.2.25	2	
牛・豚肉 ミンチ2	0				

※ PFGE 未実施

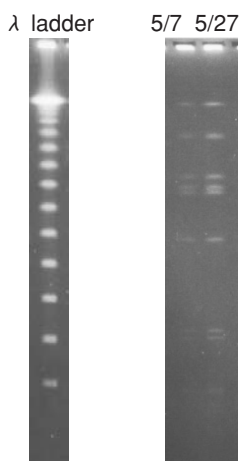


図1 20日間離れた加工日の食肉由来 1/2a の PFGE (Asc I 使用)

検体から2種類の血清型が分離されたものもあった。豚肉から分離された*L.m*の血清型は1/2bであった。

3.2 分離された *L.m* 1/2aのPFGE型

表1及び図1のとおり、店舗1から分離された3株の1/2aは、加工日が5月7日と5月27日で20日間離れているが、同じPFGEパターンIを示した。また、5月27日に加工された他の鶏肉検体からは血清型1/2aの異なったPFGEパターンIIの株が分離された。*L.m*は店舗1及び2の検体のみから検出され、店舗3の検体からは検出されなかった。

4 考察

日本で販売されている食肉のリストeria汚染は諸外

国と変わらないことが報告されており²⁾、我々は、以前の調査から食肉が高率に汚染を受けていることを指摘している^{4,5)}。今回の分離結果は鶏肉で汚染率が高いという以前の報告と同様であり、鶏肉は汚染を受けやすい要因があることが推測された。通常は加熱して喫食されるので公衆衛生上のリスクは少ないと思われるが、調理時の他食材への二次汚染に注意する必要性があると思われる。同一店舗で20日後に加工された鶏肉からも同じPFGEパターンの血清型1/2aが分離されたことは、店舗内で食肉が汚染されている可能性を示唆するものと思われるが、店舗により差が認められた。

文 献

- 1) Centers for Disease Control and Prevention. 2008. Disease Listing-Listeriosis General Information. CDC Division of Foodborne, Bacterial and Mycotic Disease. Available at : http://www.cdc.gov/nczved/dfbmd/disease_listing/listeriosis_gi.html Accessed 26 May 2008.
- 2) 五十君 静信：食品由来のリストeria菌による健康被害，食品衛生研究，53(4)，19-23，2003
- 3) Lawrence, L.M., and Gilmour, A.: Characterization of *Listeria monocytogenes* Isolated from Poultry Products and from the Poultry-Processing

Environment by Random Amplification of Polymorphic DNA and Multilocus Enzyme Electrophoresis, *Appl. Environ. Microbiol.*, 61(6), 2139-2144, 1995

- 4) 狩屋英明, 大畠律子, 中嶋 洋, 国富泰二: 動物を含めた環境中及び調理用食肉のリステリア汚染状況, 岡山県環境保健センター年報, 28, 73-77, 2004
- 5) 狩屋英明, 大畠律子, 中嶋 洋, 国富泰二: 動物

を含めた環境中及び食肉のリステリア汚染状況と迅速な菌種同定, 岡山県環境保健センター年報, 29, 85-88, 2005

- 6) Graves, L.M., Swaminathan, B.: PulseNet standardized protocol for subtyping *Listeria monocytogenes* by macrorestriction and pulsed-field gel electrophoresis, *Int. J. Food. Microbiol.*, 65, 55-62, 2001