

## 要旨

本研究では、*Campylobacter* 属菌（C 属菌）と *Listeria* 属菌（L 属菌）が市販鶏肉を汚染している状況を明らかにし、HACCP 認証との関連から検討を加えた。

1. 2017-2018 年に東京都内 16 店舗から鶏肉（一般のプロイラー（一般鶏）、銘柄鶏、地鶏）90 検体を購入し、C 属菌 232 株と L 属菌 175 株を分離した。C 属菌では *C. jejuni* (Cj) が大半で、L 属菌では *L. innocua* (Li) と *L. gray* の汚染率が高かった。単独汚染では L 属菌汚染は C 属菌汚染の 3 倍であった。汚染率は両属菌ともに一般鶏で低かった。検体の 43% から両属の菌が分離され、Cj と Li による複合汚染が最も多かった。*L. monocytogenes* (Lm) は、Cj か *C. coli* とのみ複合汚染していた。以上から両属菌による汚染現状が明らかとなった。

2. Lm 菌株（219 株）の塩化ベンザルコニウム（BC）耐性を試験した。この結果、633C3 株、772C2 株、868C4 株および 824C3 株の BC 耐性が確認され、MIC は 32 $\mu$ g/ml（前 3 株）および 8 $\mu$ g/ml であった。耐性株は遅くとも 2004 年には日本に出現し、2017 年以降の出現頻度が上昇していることが示された。

3. 17 種の地鶏と銘柄鶏における両属菌の汚染状況を流通経路および HACCP 認証との関係から解析した。L 属菌では 13 経路、C 属菌では 17 経路で汚染が確認され、特定の経路に依存した汚染も示された。また 8 種が L 属菌、9 種が C 属菌に 80% 以上の高率で汚染されており、汚染率の高さが明らかになった。HACCP 認証等に関係している店舗は、関係がない店舗より C 属菌の分離率が低い傾向にあった。認証との関係に拘わらず、地鶏や銘柄鶏を取り扱う店舗では C 属菌の分離率が有意に高く、汚染率が低いグループに含まれるものでは無窓飼養が多かったことから、これらの要因が地鶏と銘柄鶏の両属菌による汚染率の高さに反映されていると考えられた。

以上、本研究では市販鶏肉を一般鶏、銘柄鶏および地鶏に区分して C 属菌と L 属菌の複合汚染等の実態を明らかにし、BC 耐性 Lm 株が 2004 年以

降存在していること、近年その出現率が上昇していることを我が国で初めて示した。さらに流通経路に依存した汚染を明らかにし、特に、銘柄鶏および地鶏の流通経路および飼養中の衛生対策の遅れを示唆した。