

県内で捕獲されたイノシシにおけるカンピロバクター属菌の保菌状況

南総食肉衛生検査所

○仁和 岳史、大森 英明、林 亨、安田 宏、工藤 博史

I. はじめに

イノシシはブタの野性先祖種であり、生物学的には豚と同じとされている。我々は昨年度にと畜場に搬入される健康肥育豚についてカンピロバクター属菌の保菌状況を調査し、食中毒起因菌である *Campylobacter jejuni*、*Campylobacter coli* (以下、*C. jejuni* / *C. coli*)を検出するイムノクロマトキットが 100%で陽性となり、一部の株について同定検査を実施したところ、*C. coli* が優位に検出された。そこでブタと同一種であるイノシシにおけるカンピロバクターの保菌状況についても把握し、野生動物の獣肉処理施設の衛生指導に繋げる目的で調査を実施した。

II. 材料および方法

平成 28 年 11 月から平成 29 年 1 月末までに野生獣畜食肉処理施設に搬入されたイノシシ 12 頭の直腸内を「シードスワブ 78 号」(栄研化学)を用いた拭取りにより採材した。拭取りを行った綿球部分を増菌培地(「プチットカンピロ」(日研生物医学研究所))に加え、増菌培養(37℃もしくは 42℃、2 日間、微好気)を実施した。増菌培養後の菌液を 1ml 分取し、5~10 分間の煮沸滅菌後に室温まで冷まし、イムノクロマトキット「NH イムノクロマトカンピロバクター」(日本ハム中央研究所)でカンピロバクター属菌のうち、食中毒起因菌である *C. jejuni* / *C. coli* の有無について判定を行った。陽性検体について、CCDA 培地による分離培養(42℃、48 時間、微好気)後、5%羊血液寒天培地による純培養(37℃もしくは 42℃、2 日間、微好気)を実施し、オキシダーゼ試験、カタラーゼ試験、グラム染色を行った後、「アピヘリコ」(シスメックス・ビオメリユー)を用いて同定検査を実施した。また、イムノクロマト陽性検体については遺伝子検査として PCR による *C. jejuni*、*C. coli*、*C. lari*、*C. upsaliensis*、*C. fetus*、*C. hyointestinalis* の鑑別も実施した。

III. 結果及び考察

イムノクロマトキットでは、12 検体中 3 検体(25%)が陽性となり、菌量が十分であった 2 株を同定検査に供したところ、1 株は同定不能となり、もう一株は *Campylobacter fetus*(以下、*C. fetus*)と同定された。

遺伝子検査では、同定不能となった1株からは遺伝子は検出されず、*C. fetus*と同定された1株と菌量が不十分であったイムノクロマトキット陽性株1株からは共に*C. jejuni*及び*C. hyointestinalis*遺伝子が検出された。このことから、同一個体が複数のカンピロバクター属菌を保有していたことが示唆された。

IV. まとめ

カンピロバクター食中毒は少量の菌で発症する。また、*C. jejuni* / *C. coli*は微好気性細菌であるが低温保存した食品中では長く生存するといわれている。従って、処理時に腸管内容物が漏出した場合、イノシシの肉・内臓によるカンピロバクター食中毒・感染症の発生リスクを引き上げることを施設関係者に周知し、引き続き衛生管理の徹底について指導を行うことで、安全な食肉の提供に繋がりたい。また、消費者に対しては、イノシシにおいてもカンピロバクター食中毒・感染症が起こる可能性があることを啓発したい。