



表 1

	<i>C.jejuni</i>	<i>C.coli</i>	<i>C.fetus</i>	その他	検出	不検出	合計
黒毛和種	8	0	5	1	14	11	25
交雑種	10	2	1	0	13	8	21
ホルスタイン種	3	1	1	0	5	8	13
合計	21	3	7	1	32	27	59

表 2

	<i>C.jejuni</i>	<i>C.coli</i>	<i>C.fetus</i>	その他	検出	不検出	合計
出血性肝炎	0	1	0	0	1	1	2
鋸屑肝	0	0	0	0	0	1	1
肝膿瘍	1	0	1	0	2	1	3
胆管炎	1	0	0	0	1	1	2
褪色肝	0	0	0	0	0	3	3
肝富脈班	1	0	1	0	2	0	2
その他肝炎	0	1	0	0	1	2	3
疾病なし	18	1	5	1	25	18	43
合計	21	3	7	1	32	27	59

## ○考察

*Campylobacter* 属菌の菌種は、他の研究<sup>\*4,5,6,7</sup>でも言われているように *C.jejuni* が一番多く検出された。*C.jejuni* は人の食中毒の原因菌となりうる。法律で禁止されているとはいえ、牛の肝臓の生食事件に関する報道は今でも後を絶たない。また、焼き肉店などでの肉の焼き加減は、客の判断次第であるところが大きく、生の肝臓を喫食する可能性がないわけではない。牛の胆汁に汚染された肝臓を生で喫食することによって、*C.jejuni* に感染し、最悪の場合、ギランバレー症候群を発症してしまうこともあるため<sup>\*1</sup>、肝臓の生食の危険性を今回の結果から、強く再認識すべきである。

今回の結果からは、肝臓の疾病の割合と *Campylobacter* 属菌の汚染割合は相関していないように思えた。

今後はさらに検体数を集め、*Campylobacter* 属菌の汚染割合と疾病、性別、季節などとの相関関係をとることで、より有用な研究になると考えられる。

## ○参考

※1

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html> (厚生労働省 HP)

※2

肉用牛の消化管内・肝臓・胆汁のカンピロバクター分布状況調査

<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/kekka/gyuniku/cam/05.html> (農林水産省 HP)

※3

Development of a multiplex PCR assay for identification of *Campylobacter coli*, *Campylobacter fetus*, *Campylobacter hyointestinalis* subsp. *hyointestinalis*, *Campylobacter jejuni*, *Campylobacter lari* and *Campylobacter upsaliensis* /Wataru Yamazaki-Mastune et al. 2007 *Journal of Medical Microbiology*(2007),56,1467-1473

※4

平成 24 年全国食肉衛生検査所協議会 微生物部会研修会 演題 5 牛の肝臓及び胆汁におけるカンピロバクターの保有状況調査/中村雅子

※5

平成 27 年全国食肉衛生検査所協議会 食肉衛生発表会 演題 20 牛胆汁におけるカンピロバクターの検出状況と分離菌株の解析/近藤香織ら

※6

平成 22 年全国食肉衛生検査所協議会 食肉衛生発表会 演題 18 牛胆汁中のカンピロバクター培養法の検討について

※7

家畜及び市販ひき肉における *Arcobacter*, *Campylobacter*, *Salmonella* の分布状況/森田幸雄ら(2003)日本獣医公衆衛生学会 57,393-397

※8

医学細菌同定の手びき<第3版>/G.I.Barrow,R.K.A.Feltham,監訳坂崎利一(2004)p178~181

(1) 沖縄県中央食肉衛生検査所