

市販ナチュラルチーズからのリステリア菌の検出

臨床部門

Detection of *Listeria monocytogenes* in one imported natural cheese

Division of Clinical Chemistry and Bacteriology

Abstract : *Listeria monocytogenes* is a widely distributed bacillus. When *Listeria*-contaminated foods (such as meat, milk, natural cheese, salad, smoked salmon) are ingested, listeriosis develops. At sampling inspections of 2005 in Kyoto City, we detected *Listeria monocytogenes* in one lot of the imported natural cheeses.

Key Words : リステリア *Listeria*, ナチュラルチーズ natural cheese, リステリア症 listeriosis

I はじめに

Listeria monocytogenes は、環境に広く分布し、食肉、牛乳、ナチュラルチーズ、サラダ、スモークサーモン等の食品を汚染することにより、ヒトのリステリア症の原因となる。^{2) 3)}

平成17年度収去検体を検査した結果、外国産ナチュラルチーズから *Listeria monocytogenes* を検出したので報告する。

II 期間および対象

平成17年度京都市食品衛生監視指導計画に基づき、収去検体として当所臨床部門に搬入されたナチュラルチーズ44検体（国産：10検体、外国産：34検体）について検査を行った。

III 検査方法および検査結果

検査方法は、食品衛生検査指針¹⁾に準じた京都市衛生公害研究所食品微生物検査実施標準作業書に従った。

1. 増菌培養

検体25gを無菌的に計量し、EB培地（Merck）225mlに入れ、1分間ストマッキング後30℃、48時間好気培養した。

2. 分離培養

増菌培養液の1白金耳をPALCAM平板培地（Merck）に画線塗抹し、30℃、48時間好気培養した。

3. 確認及び同定検査

PALCAM平板培地上にエスクリン分解性のある褐色～黒色の集落を1平板あたり5個釣菌し、TSYEA培地で30℃、24時間純培養後、確認検査及び同定を行った。

生物化学的性状は、表のとおりである。

表 分離菌の生物化学的性状

検査項目	結果
エスクリン分解	(+)
グラム染色性	(+) 短桿菌
運動性	(+) 傘状発育
カタラーゼ	(+)
オキシダーゼ	(-)
5%羊血液加寒天培地	(+) β溶血
VP反応	(+)
アピリステリア	DIM(-) ESC(+) αMAN(+) DARL(+) XYL(-) RAH(+) MDG(+) RIB(-) GIP(-) TAG(-)

4. 型別試験

血清型別検査は、診断用因子血清を用い、マニュアルに従い実施した。

O 抗原は、スライド凝集反応により I、II 型、H 抗原は試験管内凝集反応にて A、B、C が凝集したので血清型を 1/2 b と判定した。

5. PCR 法

PCR 法にて、電気泳動像に特徴的なバンドの増幅を認めた (図)。

6. 菌数測定

1) 直接平板塗抹法

検出しなかった。

2) MPN 法

0.36 個/g と少ない菌量の汚染を確認した。

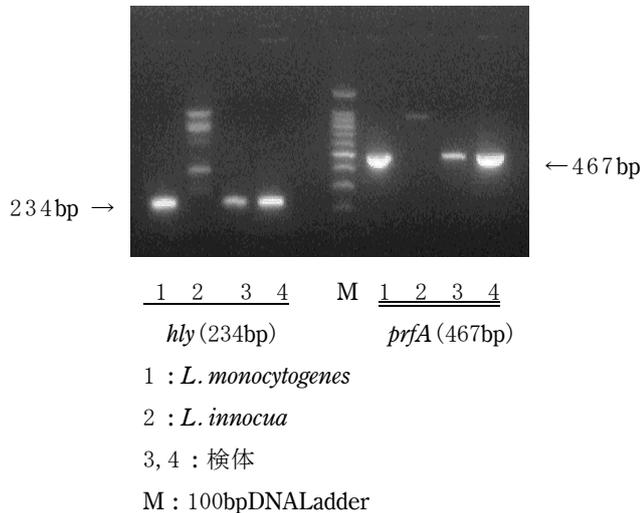


図 PCR泳動像

IV まとめ

平成17年度収去検査において、ナチュラルチーズ44検体を検査した結果、デンマーク産ナチュラルチーズ (マリポー) 1 検体から *Listeria monocytogenes* を検出した。当該品は、京都市内の製造所で切断加工し、食品販売店で販売されていたものである。製造所を管轄する保健所は、食品衛生法第6条第3号違反により、同法第54条に基づき製造者に対し当該チーズの回収を命令し、焼却処分された。

なお、現在までに当該品を含むナチュラルチーズによる健康被害の報告はない。

欧米では、*Listeria monocytogenes* は乳加工品、食肉製品及びサラダ等を汚染することによりリステリア症を発症する食中毒菌として問題となっている。⁴⁾ 一方、わが国の食品におけるリステリア菌汚染率は欧米と大差はないが、食品媒介リステリア症は確認されていない。

しかし、国内では、毎年、リステリア症発症の報告があり、ナチュラルチーズ等食品のリステリア菌汚染の監視体制は、今後も重要課題である。

V 参考文献

- 1) 厚生省生活衛生局監修：(社)日本食品衛生協会 食品衛生検査指針微生物編，249-265 (2004)
- 2) 五十君静信：食品由来のリステリア菌による健康被害，食品衛生研究，Vol53. No4，19-23 (2003)
- 3) 五十君静信：リステリアー注目されるようになった食品媒介感染症菌一，食品衛生研究 Vol53. No9，11-16 (2003)
- 4) 五十君静信：海外における食品を介したリステリア症集団事例紹介，食品衛生研究，Vol54. No9，7-14 (2004)