

W-20	UK (2003)	whole raw chickens (frozen)	186	<i>Campylobacter</i>	72.6%	CCDA plate	37±1°C, 48±6h, 微好気	Oxi, Micro, Morph	<i>Campylobacter</i> enrichment Broth, 37±1°C, 24±6h, then 41.5±1°C, 24±6h	リンス法+浸漬 増菌法
		local whole chickens	412	<i>Campylobacter</i> spp.	50.5%	CCDA plate*	37°C, 48h, 微好気*	Oxi, Aero, Micro, Latex, Hip*	Exeter broth, 37° C, 18h, then 42°C, 30h, (微)好気*	ストマッカー法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> <i>C. lari</i>	67.8% 30.8% 1.4%				*Wilsonの報告 (Epidemiol. Infect., 129, p635-645 (2002))に従った	
		imported frozen chicken breasts	150	<i>Campylobacter</i> spp.	28.0%	CCDA plate*	37°C, 48h, 微好気*	Oxi, Aero, Micro, Latex, Hip*	Exeter broth, 37° C, 18h, then 42°C, 30h, (微)好気*	ストマッカー法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	78.6% 21.4%				*Wilsonの報告 (Epidemiol. Infect., 129, p635-645 (2002))に従った	
W-21	UK (2003)	retail packs of chicken pieces	24	<i>Campylobacters</i>	95.8%	Preston selective agar plate	37°C or 42°C, * ~72h, 微好気		Preston selective broth, 37°C or 42° C, 24h, 微好気	ストマッカー法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. lari</i>	96.4% 3.6%				*Boltonらの報告(J. Clin. Microbiol., 37, p677-681 (1994))に従った	
W-22	UK (2003)	chilled chicken thighs (free-range)	100	<i>Campylobacter</i>	100.0%	modified CCDA selective medium plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip		スワブ法 直接法
		chilled chicken thighs (standard)	100	<i>Campylobacter</i>	75.0%	modified CCDA selective medium plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip		スワブ法 直接法
		chilled chicken thighs (economy)	100	<i>Campylobacter</i>	62.0%	modified CCDA selective medium plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip		スワブ法 直接法
		frozen chicken thighs (standard)	75	<i>Campylobacter</i>	9.3%	modified CCDA selective medium plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip		スワブ法 直接法
		frozen chicken thighs (economy)	75	<i>Campylobacter</i>	12.0%	modified CCDA selective medium plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip		スワブ法 直接法
		上記全ての菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli / lari</i>	96% 4%					

W-23	UK (2003)	raw chicken breasts	47	<i>Campylobacter</i>	95.7%	CCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Aero	Exeter broth, 48h and 120h	記載なし	増菌法
W-24	UK (2003)	chicken thighs	14	<i>Campylobacter</i>	71.4%	mCCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法
		<u>菌種内訳</u>		<i>C. jejuni</i>	100.0%						増菌法 + real-time PCR法
		chicken thighs	14	<i>C. jejuni</i>	85.7%	N/A	N/A	real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法 + real-time PCR法
		chicken thighs	14	<i>Campylobacter</i>	85.7%	mCCDA plate or N/A	37°C, 48h, 微好気 or N/A	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA, real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
		chicken drumsticks	19	<i>Campylobacter</i>	78.9%	mCCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法
		<u>菌種内訳</u>		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	93.3% 6.7%						増菌法 + real-time PCR法
		chicken drumsticks	19	<i>C. jejuni</i>	78.9%	N/A	N/A	real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法 + real-time PCR法
		chicken drumsticks	19	<i>Campylobacter</i>	84.2%	mCCDA plate or N/A	37°C, 48h, 微好気 or N/A	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA, real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
		chicken quarters & leg	5	<i>Campylobacter</i>	80.0%	mCCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法
		<u>菌種内訳</u>		<i>C. jejuni</i>	100.0%						増菌法 + real-time PCR法
		chicken quarters, leg	5	<i>C. jejuni</i>	60.0%	N/A	N/A	real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C.	リンス法	増菌法 + real-time PCR法

chicken quarters, leg	5	<i>Campylobacter</i>	80.0%	mCCDA plate or N/A	37°C, 48h, 微好気 or N/A	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA, real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
chicken wings	4	<i>Campylobacter</i>	100.0%	mCCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
chicken wings	4	<i>C. jejuni</i>	100.0%	N/A	N/A	real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 + real-time PCR法
chicken wings	4	<i>Campylobacter</i>	100.0%	mCCDA plate or N/A	37°C, 48h, 微好気 or N/A	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA, real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
chicken livers	5	<i>Campylobacter</i>	60.0%	mCCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
chicken livers	5	<i>C. jejuni</i>	100.0%	N/A	N/A	real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 + real-time PCR法
chicken livers	5	<i>Campylobacter</i>	100.0%	mCCDA plate or N/A	37°C, 48h, 微好気 or N/A	Morph, Oxi, Micro, Hip, IA, Ure, 42°C, 37°C, 25°C, CET, NA, real-time PCR	Bolton broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
raw chicken neck skin	1127	<i>Campylobacter</i>	56.1% (四半期別平均 35.9~71.0%)	CCDA plate	37°C, 48h, 微好気	Oxi, Aero, Micro, Latex, Hip	Exeter broth, 37°C, 18h, then 42°C, 30h, (微)好気	ストマッカー法	増菌法
fresh raw chickens	63	thermophilic <i>Campylobacter</i> spp.	93.7%	Exeter selective agar plate	42°C, 72h, 微好気	Morph, Mot, Aero, 25°C, Glu, Cat, Oxi, HA, NA, CET, Hip, IA, Ure	Exeter selective enrichment broth, 37°C, 48h with shaking	ホモジナイズ法	増菌法

		thermophilic <i>Campylobacter</i> spp.	77.3%	Exeter selective agar plate	42°C, 72h, 微 好気	Morph, Mot, Aero, 25°C, Glu, Cat, Oxi, HA, NA, CET, Hip, IA, Ure	Exeter selective enrichment broth, 37°C, 48h with shaking	ホモジナイズ法 増菌法
上記全ての菌 種内訳								
		<i>C. jejuni</i>	69%					
		<i>C. coli</i>	30%					
		<i>C. lari</i>	1%					
W-27	UK (2002)	<i>Campylobacter</i> spp.	89.3%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	浸漬法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	90.7%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	リンス法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	94.7%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	ストマッカー法 +リンス法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	84.6%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	浸漬法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	80.8%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	リンス法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	84.6%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	ストマッカー法 +リンス法 増菌法
		101* <i>Campylobacter</i> spp.	39.6%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	N/A *frozen 26, chilled 75	ストマッカー法 or ストマッカー 法+リンス法 直接法
		<i>Campylobacter</i> spp.	72.9%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	ストマッカー法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	78.6%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	modified Exeter Broth, 37°C, 48h, 好気	ストマッカー法 +リンス法 増菌法
		<i>Campylobacter</i> spp.	35.6%	modified CCDA plate	37°C, 48h, 微 好気	Aero, Micro, Oxi, Morph	N/A *frozen 26, chilled 75	ストマッカー法 or ストマッカー 法+リンス法 直接法
W-28	UK (2002)	chicken thighs	73.3%	modified <i>Campylobacter</i> r blood-free selective agar plate	37°C, 48h, 微 好気	Morph, Micro, Oxi, Hip, 42°C, 37°C, 25°C, Aero, IA, CET, NA, Ure	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法 増菌法
		<i>C. jejuni</i>	100.0%					

chicken thighs	15	<i>C. jejuni/ coli</i>	73.3%	N/A	N/A	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法+ PCR-ELISA 法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	50.0% 50.0%						
fresh chicken livers	6	<i>Campylobacter</i>	66.7%	37°C, 48h, 微 好気	Morph, Micro, Oxi, Hip, 42°C, <i>Campylobacter</i> 37°C, 25°C, Aero, IA, CET, NA, Ure	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
fresh chicken livers	6	<i>C. jejuni/ coli</i>	66.7%	N/A	N/A	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法+ PCR-ELISA 法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	50.0% 50.0%						
chicken quarters & leg	5	<i>Campylobacter</i>	80.0%	37°C, 48h, 微 好気	Morph, Micro, Oxi, Hip, 42°C, <i>Campylobacter</i> 37°C, 25°C, Aero, IA, CET, NA, Ure	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
chicken quarters & leg	5	<i>C. jejuni/ coli</i>	80.0%	N/A	N/A	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法+ PCR-ELISA 法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	50.0% 50.0%						
chicken drumsticks	19	<i>Campylobacter</i>	78.9%	37°C, 48h, 微 好気	Morph, Micro, Oxi, Hip, 42°C, <i>Campylobacter</i> 37°C, 25°C, Aero, IA, CET, NA, Ure	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	93.3% 6.7%						
chicken drumsticks	19	<i>C. jejuni/ coli</i>	78.9%	N/A	N/A	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法+ PCR-ELISA 法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	50.0% 50.0%						

W-29	Germany (2007)	chicken wings	4	<i>Campylobacter</i>	100.0%	modified <i>Campylobacter</i> r blood-free selective agar plate	37°C, 48h, 微 好気	Morph, Micro, Oxi, Hip, 42°C, 37°C, 25°C, Aero, IA, CET, NA, Ure	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法	
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%							増菌法 + PCR-ELISA 法
W-29	Germany (2007)	chicken wings	4	<i>C. jejuni/ coli</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR-ELISA	modified <i>Campylobacter</i> Enrichment broth, 37°C, 24h, then 42°C, 24h	リンス法	増菌法 + PCR-ELISA 法	
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	50.0% 50.0%							
		skinless and deboned fresh chicken breast fillets (surface)	100	<i>Campylobacter</i> spp.	87.0% (mean: 3.28 log CFU/rinse sample)	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	N/A	リンス法	直接法	
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	83.9% 16.1%							
		skinless and deboned fresh chicken breast fillets (internal)	55	<i>Campylobacter</i> spp.	20.0% (mean: -0.62 log MPN CFU/g)	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	浸漬法	MPN法		
W-30	Germany (2006)	raw poultry meats	356	thermotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	32.0%	Preston agar plate	NS	Morph, Mot, Cat, NA, CET, Hip, IA*, Vidas, PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48 ± 8h, 微 好気	浸漬法	増菌法	
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> <i>C. lari</i>	59.0% 29.6% 2.8%							
		raw poultry meats	356	thermotolerant <i>Campylobacter</i> spp.	30.9%	N/A	N/A	PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48 ± 8h, 微 好気	浸漬法	増菌法 + PCR法	
W-31	Germany (2006)	raw chicken legs	90	<i>Campylobacter</i> spp.	70.0%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	Preston broth, 42° C, 24h, 微好気	ストマックカー法	MPN法	
		raw chicken legs	90	<i>Campylobacter</i> spp.	76.7%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	Preston broth, 42° C, 24h, 微好気	リンス法	MPN法	

W-32	Germany (2006)	raw chicken legs	51	<i>Campylobacter</i> spp.	median log 4 Karmali agar ±0.6 cfu/leg plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	ストマツカー法	直接法
		raw chicken legs	51	<i>Campylobacter</i> spp.	median log 4.3±0.9 cfu/leg plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	リンス法	直接法
W-32	Germany (2006)	fresh chicken legs (skin)	140	<i>Campylobacter</i>	65.7% (月別 平均0.0~ 100.0%)	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	ストマツカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	84% 16%				
W-32	Germany (2006)	fresh chicken legs (skin)	140	<i>Campylobacter</i>	median of positive samples 2.4 log CFU/g	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	ストマツカー法	直接法
		fresh chicken legs (muscle)	115	<i>Campylobacter</i>	27.0% (月別 平均0.0~ 70.0%)	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	ストマツカー法	増菌法
W-32	Germany (2006)	菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	97% 3%				
		fresh chicken legs (muscle)	115	<i>Campylobacter</i>	median of positive samples 0.9 MPN/g	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, Oxi, 25°C, 43°C, IA, Hip, NA, CET	ストマツカー法	MPN法
W-33	Germany (2006)	broiler meat	1480	<i>Campylobacter</i>	43.0%	NS	NS	記載なし	記載なし
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> other <i>Campylobacter</i>	62.6% 19.0% 18.4%				
W-34	Germany (2005)	fresh chicken legs (surface)	71	<i>Campylobacter</i> spp.	67.6%	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, 25°C, 43° C, IA, Hip, NA, C, 24h, 微好気 CET	スワブ法	増菌法
		fresh chicken legs (internal)	71	<i>Campylobacter</i> spp.	11.3%	42°C, 48h, 微好気	Morph, Mot. Cat, 25°C, 43° C, IA, Hip, NA, C, 24h, 微好気 CET	ストマツカー法	増菌法

W-35	Germany (2004)	fresh chilled chicken breast meat	120	<i>Campylobacter</i> spp.	40.0%	mCCDA plate	42°C, 48h, 微 好気	BC*, PCR	Bolton broth, 42° C, 48h	*Boltonらの報告 (Identification methods in applied and environmental microbiology, pp151- 161 (1992))に従った	ストマッカー法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
		fresh chilled chicken liver	13	<i>Campylobacter</i> spp.	23.1%	mCCDA plate	42°C, 48h, 微 好気	BC*, PCR	Bolton broth, 42° C, 48h	*Boltonらの報告 (Identification methods in applied and environmental microbiology, pp151- 161 (1992))に従った	ストマッカー法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. coli</i>	100.0%						
		fresh chilled chicken breast meat	65	<i>Campylobacter</i> spp.	13.8%	mCCDA plate	42°C, 48h, 微 好気	BC*, PCR	Bolton broth, 42° C, 48h	*Boltonらの報告 (Identification methods in applied and environmental microbiology, pp151- 161 (1992))に従った	スワブ法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	77.8% 22.2%						
W-36	Germany (2002)	fresh soup chicken	5	<i>Campylobacter</i> spp.	60.0%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Latex, Oxi, Cat, API, PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気		浸漬法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> other <i>Campylobacter</i> spp.	66.7% 33.3%						
		frozen soup chicken	11	<i>Campylobacter</i> spp.	54.5%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Latex, Oxi, Cat, API, PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気		浸漬法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
		fresh broiler	19	<i>Campylobacter</i> spp.	57.9%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Latex, Oxi, Cat, API, PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気		浸漬法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> other <i>Campylobacter</i> spp.	72.7% 18.2% 9.1%						
		frozen broiler	26	<i>Campylobacter</i> spp.	65.4%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微 好気	Latex, Oxi, Cat, API, PCR	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気		浸漬法 増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	58.8%						

fresh chickens (50-day-old, free-range)	20	<i>Campylobacter</i> spp.	100.0%	Karmali agar plate and mCCDA plate	42°C, 24h, 微 好気	Morph, Oxi, Cat, IA, Hip, NA, CET**	Park-Sanders enrichment broth, 32°C, 4h, then antibiotic solution B added, 37°C, 2h, then 42°C, 42h, 微好気	*ISO/CD 6887 protocolに従った, **CowanとSteeleの 報告(Manual for the Identification of Medical Bacteria, 3rd ed. (1993))に従った	リンス法*	増菌法
	20	<i>Campylobacter</i> spp.	100.0% (>100CFU/m I chicken rinse: 30.0%)	mCCDA plate	48h	Morph, Oxi, Cat, IA, Hip, NA, CET**	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気	*ISO/CD 6887 protocolに従った, **CowanとSteeleの 報告(Manual for the Identification of Medical Bacteria, 3rd ed. (1993))に従った	リンス法*	増菌法(段 階希釈)
	20	<i>Campylobacter</i> spp.	95.0% (>100CFU/m I chicken rinse: 5.0%)	mCCDA plate	48h	Morph, Oxi, Cat, IA, Hip, NA, CET**	Park-Sanders enrichment broth, 32°C, 4h, then antibiotic solution B added, 37°C, 2h, then 42°C, 42h, 微好気	*ISO/CD 6887 protocolに従った, **CowanとSteeleの 報告(Manual for the Identification of Medical Bacteria, 3rd ed. (1993))に従った	リンス法*	増菌法(段 階希釈)
上記全ての菌 種内訳										
refrigerated fresh poultry meat, skin-on	30	<i>Campylobacter</i> spp.	56.7%	CCDA plate and/or Campylosel agar plate or N/A	41.5±0.5°C, 24h, 微好気 or N/A	Aero, Micro, Morph, Mot, API, Vidas	Preston broth, 41.5±0.5°C, 48h, (微)好気 or Bolton broth, 41.5 ±0.5°C, 48h, 微 好気		浸漬法	増菌法 or 増菌法+抗 原抗体法
	50	<i>Campylobacter</i> spp.	50.0%	CCDA plate and/or Campylosel agar plate or N/A	41.5±0.5°C, 24h, 微好気 or N/A	Aero, Micro, Morph, Mot, API, Vidas	Preston broth, 41.5±0.5°C, 48h, (微)好気 or Bolton broth, 41.5 ±0.5°C, 48h, 微 好気		浸漬法	増菌法 or 増菌法+抗 原抗体法
refrigerated poultry heart, liver, gizzards	44	<i>Campylobacter</i> spp.	40.9%	CCDA plate and/or Campylosel agar plate or N/A	41.5±0.5°C, 24h, 微好気 or N/A	Aero, Micro, Morph, Mot, API, Vidas	Preston broth, 41.5±0.5°C, 48h, (微)好気 or Bolton broth, 41.5 ±0.5°C, 48h, 微 好気		浸漬法	増菌法 or 増菌法+抗 原抗体法

	refrigerated ground poultry meat	66	<i>Campylobacter</i> spp.	21.2%	CCDA plate and/or Campylosel agar plate or N/A	41.5±0.5°C, 24h, 微好気 or N/A	Aero, Micro, Morph, Mot, API, Vidas	Preston broth, 41.5±0.5°C, 48h, (微)好気 or Bolton broth, 41.5±0.5°C, 48h, 微好気	浸漬法	増菌法 or 増菌法+抗原抗体法
	frozen poultry liver	8	<i>Campylobacter</i> spp.	50.0%	CCDA plate and/or Campylosel agar plate or N/A	41.5±0.5°C, 24h, 微好気 or N/A	Aero, Micro, Morph, Mot, API, Vidas	Preston broth, 41.5±0.5°C, 48h, (微)好気 or Bolton broth, 41.5±0.5°C, 48h, 微好気	浸漬法	増菌法 or 増菌法+抗原抗体法
W-42	Austria (2004)	chicken meat	243 thermophilic <i>Campylobacter</i>	51.4%	modified CCDA agar plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Aero, Mic, API	Bolton broth, 42°C, 48h, 微好気	浸漬法	増菌法
W-43	Estonia (2007)	raw broiler chicken meat (Estonian)	396 <i>Campylobacter</i>	9.1%	modified CCDA plate*	48h*	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip, IA*	<i>Campylobacter</i> enrichment Broth, 37°C, 24h and 48h, 微好気 or Preston enrichment broth, 42±0.5°C, 24h, 微好気*	リンズ法 or ストマツカー法	増菌法
	菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> other <i>Campylobacter</i> spp.	83.3% 11.1% 5.6%						
	raw broiler chicken meat (Imported)	184	<i>Campylobacter</i>	6.5%	modified CCDA plate*	48h*	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip, IA*	<i>Campylobacter</i> enrichment Broth, 37°C, 24h and 48h, 微好気 or Preston enrichment broth, 42±0.5°C, 24h, 微好気*	リンズ法 or ストマツカー法	増菌法
	菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%						
W-44	Estonia (2005)	raw chicken breasts	30 <i>Campylobacter</i> spp.	0.0%	selective mCCDA plate*	42±0.5°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip, NA*	Preston enrichment broth, 42±0.5°C, 24h, 微好気*	ストマツカー法	増菌法
	raw chicken carcasses	33	<i>Campylobacter</i> spp.	3.0%	selective mCCDA plate*	42±0.5°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, Hip, NA*	Preston enrichment broth, 42±0.5°C, 24h, 微好気*	ストマツカー法	増菌法

W-45	Ireland (2004)	chicken	880	<i>Campylobacter</i>	49.9%	modified CCDA plate	42 ± 1°C, 48h, 微好気	Mic, Morph, CampID(Hip, IA, Ure)	Preston broth, 42 ± 1°C, 48h, (微)好気*	Preston enrichment broth, 42 ± 0.5°C, 24h, 微好気*	*Nordic Committee on Food Analysisの報告 (Practical Food Microbiology, 2nd ed., pp130-143 (1995))に従った	ストマツカ一法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	84.7% 15.3%								
W-46	Ireland (2003)	chicken pieces*	24	<i>Campylobacter</i>	95.8%	Preston selective agar plate	37°C and 42°C, ** ~72h, 微好気	Morph, Oxi, mPCR, PCR	Preston selective broth, 37°C and 42°C, 24h, 微好気	Preston enrichment broth, 42 ± 0.5°C, 24h, 微好気*	*from UK or France or Ireland, **Boltonらの報告(J. Clin. Microbiol., 37, p677-681 (1984))に従った	ホモジナイズ法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. lari</i>	96.4% 3.6%								
W-47	Italy (2007)	raw broiler meat	30	thermophilic <i>Campylobacter</i>	73.3%	Karmali agar plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, mPCR, PCR	Enrichment broth, 42°C, 24h, 微好気	Preston enrichment broth, 42 ± 0.5°C, 24h, 微好気*	*Nordic Committee on Food Analysisの報告	浸漬法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	88.0% 12.0%								
W-48	Italy (2003)	raw chicken meat	155	thermophilic <i>Campylobacter</i>	81.3%	modified CCDA-Preston plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Oxi, NA, GET, rH2S, Hip, DNA, NO3, H2S(TSI)	Preston broth, 42°C, 48h, 微好気	Preston enrichment broth, 42 ± 0.5°C, 24h, 微好気*	*Nordic Committee on Food Analysisの方法に従った	ストマツカ一法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	56.2% 43.8%								
W-49	Spain (2005)	necks with skin	2	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42°C, 24h, 微好気* or N/A	Preston enrichment broth, 42 ± 0.5°C, 24h, 微好気*	*ISO 10272/1995に従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法

necks with skin	2	<i>Campylobacter</i>	100.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法
drumsticks with skin	29	<i>Campylobacter</i>	93.1%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法
drumsticks with skin	29	<i>Campylobacter</i>	82.8%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法
wings with skin	19	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法
wings with skin	19	<i>Campylobacter</i>	94.7%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法
carcasses	2	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法
carcasses	2	<i>Campylobacter</i>	100.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法
breasts without skin	2	<i>Campylobacter</i>	50.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法
breasts without skin	2	<i>Campylobacter</i>	50.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法
livers	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法 + PCR法
livers	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法 + 直接法

gizzards	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
gizzards	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
chicken skin	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
chicken skin	1	<i>Campylobacter</i>	100.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
chicken hamburger	2	<i>Campylobacter</i>	0.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
chicken hamburger	2	<i>Campylobacter</i>	0.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
fresh chicken sausages	8	<i>Campylobacter</i>	0.0%	N/A	N/A	PCR	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	浸漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
fresh chicken sausages	8	<i>Campylobacter</i>	0.0%	<i>Campylobacter</i> <i>r</i> selective CCDA plate*	42°C, 48h, 微 好気*	Morph, Oxi, Hip, CET, NA*	modified selective Preston broth, 42° C, 24h, 微好気* or N/A	*ISO 10272/1995に 従った	リンス法 or 浸 漬法	増菌法 or 増菌法十 PCR法
上記全ての菌 種内訳		<i>C. jejuni</i>	64.6%							
		<i>C. coli</i>	35.4%							
W-50	Spain (2002)	chicken meat, legs	198	<i>Campylobacter</i> s	49.5%	Morph, Cat, Oxi	modified Blood Free <i>Campylobacter</i> <i>r</i> Selective Agar plate	Preston broth, 42° C, 24~36h, 微好 気	浸漬法	増菌法
W-51	Belarus and Russia (2006)	cooled and frozen meat and semifinished items of chicken	87	<i>Campylobacter</i> spp.	40.2%	Morph, **	selective agar plate*	enrichment broth, 30°C, 4~5h, then 37°C, 4~5h, then 42°C, 24h, 微好気 *	リンス法***	増菌法

cooled and frozen ground meat and semifinished items of chicken	6	<i>Campylobacter</i> spp.	0.0%	selective agar plate*	42°C, 48~72h, 微好気*	Morph, **	enrichment broth, 30°C, 4~5h, then 37°C, 4~5h, then 42°C, 24h, 微好気*	*GOST 26669-85に 従った, **ISO 10272 に従った, ***FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineを改変	リンス法***	増菌法
cooled and frozen offals of chicken	20	<i>Campylobacter</i> spp.	35.0%	selective agar plate*	42°C, 48~72h, 微好気*	Morph, **	enrichment broth, 30°C, 4~5h, then 37°C, 4~5h, then 42°C, 24h, 微好気*	*GOST 26669-85に 従った, **ISO 10272 に従った, ***FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineを改変	リンス法***	増菌法
上記全ての菌種内訳										
cooled meat and semifinished items of chicken	10	<i>C. jejuni</i>	50.0% (270 ± 470 cfu/100g)	*	*	*	*	*GOST 10444.15-94 に従った, **FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineに従った	リンス法**	MPN法
frozen meat and semifinished items of chicken	28	<i>C. jejuni</i>	67.9% (238 ± 346 cfu/100g)	*	*	*	*	*GOST 10444.15-94 に従った, **FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineを改変	リンス法**	MPN法
cooled offals of chicken	7	<i>C. jejuni</i>	100.0% (100 ± 360 cfu/100g)	*	*	*	*	*GOST 10444.15-94 に従った, **FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineを改変	リンス法**	MPN法
frozen offals of chicken	10	<i>C. jejuni</i>	0.0%	*	*	*	*	*GOST 10444.15-94 に従った, **FDAの Bacteriological Analytical Manual Onlineを改変	リンス法**	MPN法
broiler carcasses (2000-2003)	331	thermophilic <i>Campylobacter</i>	20.5%	mCCDA plate*	42°C, 24~120h, 微好気*	API, PCR*	Preston broth, 42°C, 17~19h, (微好気*)	*official SP-VG-M003 method from the Ministry of Public Healthに従った	ストマッカー法	増菌法
broiler fillets (2000-2003)	356	thermophilic <i>Campylobacter</i>	12.1%	mCCDA plate*	42°C, 24~120h, 微好気*	API, PCR*	Preston broth, 42°C, 17~19h, (微好気*)	*official SP-VG-M003 method from the Ministry of Public Healthに従った	ストマッカー法	増菌法
layer carcass (2000-2003)	230	thermophilic <i>Campylobacter</i>	19.6%	mCCDA plate*	42°C, 24~120h, 微好気*	API, PCR*	Preston broth, 42°C, 17~19h, (微好気*)	*official SP-VG-M003 method from the Ministry of Public Healthに従った	ストマッカー法	増菌法

W-53	Bulgaria (2007)	frozen poultry skin	35	<i>Campylobacter</i> spp.	22.9%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i>	100.0%							
		frozen poultry breast muscles	35	<i>Campylobacter</i> spp.	31.4%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	36.4% 63.6%							
		frozen poultry thigh muscles	35	<i>Campylobacter</i> spp.	51.2%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	77.8% 22.2%							
		chilled poultry breast meat	45	<i>Campylobacter</i> spp.	48.9%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	59.1% 40.9%							
		chilled poultry thigh meat	45	<i>Campylobacter</i> spp.	88.9%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	82.5% 17.5%							
		chilled poultry wings	45	<i>Campylobacter</i> spp.	91.1%	CCDA plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Cat, Oxi, Hip, IA, API*	Preston enrichment broth, 42°C, 48h, 微好気*	*ISO-10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	75.6% 24.4%							
W-54	Czechia (2004)	chicken	1	<i>Campylobacter</i> spp.	100.0%	*	*	Hip, Oxi, NA, CET	modified Park and Sanders broth*	*ISO 10272に従った	ストマッカー法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. lari</i>	100.0%							
		chicken	1	<i>Campylobacter</i> spp.	100.0%	N/A	N/A	ELISA	modified Park and Sanders broth*	*ISO 10272に従った	ストマッカー法	増菌法+抗原抗体法
		chicken	1	<i>Campylobacter</i> spp.	100.0%	N/A	N/A	GLISA	modified Park and Sanders broth*	*ISO 10272に従った	ストマッカー法	増菌法+抗原抗体法
W-55	France (2004)	chicken carcasses	68	thermo-tolerant <i>Campylobacter</i>	58.8%	mCCDA plate and Preston agar plate*	42.0±1.0°C, 48h, 微好気*	Morph, Oxi, Cat, Mot	Bolton broth, 42.0±1.0°C, 20h, 微好気*	*ISO/CD10272に従った, **ISO/CD6887Iに従った	リンス法**	増菌法

	chicken carcasses	68	thermo-tolerant <i>Campylobacter</i>	57.4%	N/A	N/A	real-time PCR NS	*ISO/CD6887に従った	増菌法+real-time PCR法
W-56	Sweden (2007)	45	<i>Campylobacter</i>	31.1%	mCCDA plate	41°C, 24h and 48h, 微好気	NS	N/A	リンス法 直接法
	fresh chicken carcasses	45	<i>C. jejuni</i>	42.2%	N/A	N/A	real-time PCR	N/A	リンス法
	raw poultry meat products (conventional production)*	240	<i>Campylobacter</i> spp.	20.4%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
W-57	Switzerland and Liechtenstein (2003)	175	<i>Campylobacter</i> spp.	24.0%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (frozen)	76	<i>Campylobacter</i> spp.	7.9%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (chilled poultry)	339	<i>Campylobacter</i> spp.	25.1%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (Swiss production)	296	<i>Campylobacter</i> spp.	22.3%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (imported)*	119	<i>Campylobacter</i> spp.	21.0%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気 *France 46, Hungary 20, Italy 19, Germany 17, Denmark 13, other countries 4	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (whole chicken)*	178	<i>Campylobacter</i> spp.	21.3%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
	raw poultry meat products (parts of chicken)*	237	<i>Campylobacter</i> spp.	22.4%	modified <i>Brucella</i> agar plate	42°C, 24h, 微好気	Morph, Mot, Cat, Oxi, Aero	modified <i>Brucella</i> broth, 42°C, 24h, 微好気	浸漬法 増菌法
アフリカ									
W-58	Senegal (2003)	250	<i>Campylobacter</i>	82.0%	NS	NS	PCR*	NS	*Refregier-Petton's の報告(Prev. Vet. Med., 50, p89-100 (2001))に従った 浸漬法 増菌法
	菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	58.5% 41.5%					

W-59	Senegal (2003)	chicken carcasses*	300	<i>Campylobacter</i> spp.	56.0%	Vibron plate and Karmali plate	42°C, 48h, 微好気	API, mPCR	Preston broth, 42°C, 24h, 微好気	*fresh 146, refrigerated 58, frozen 96	浸漬法	増菌法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	59% 27%							
W-60	South Africa (2005)	fresh whole chicken carcasses	66	<i>Campylobacter</i>	39.4%	modified tryptose agar plate and modified Columbia agar plate	36°C, 48h, 微好気	Oxi, Morph, Cat, 25°C, 36°C, 42°C, Hip, Ant	Preston basal broth, 36°C, 2h then Preston-selective supplement added, 36°C, 46h		リンス法	増菌法
		frozen whole chicken carcasses	33	<i>Campylobacter</i>	18.2%	modified tryptose agar plate and modified Columbia agar plate	36°C, 48h, 微好気	Oxi, Morph, Cat, 25°C, 36°C, 42°C, Hip, Ant	Preston basal broth, 36°C, 2h then Preston-selective supplement added, 36°C, 46h		リンス法	増菌法
		fresh and frozen whole chicken carcasses	99	<i>Campylobacter</i>	63.6%	N/A	N/A	real-time PCR	Preston basal broth, 36°C, 2h then Preston-selective supplement added, 36°C, 46h		リンス法	増菌法 + real-time PCR法
		菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> <i>C. lari</i>	28.2% 37.5% 34.4%							
		fresh and frozen whole chicken carcasses	99	<i>Campylobacter</i>	64.6%	modified tryptose agar plate and modified Columbia agar plate or N/A	36°C, 48h, 微好気 or N/A	Oxi, Morph, Cat, 25°C, 36°C, 42°C, Hip, Ant, real-time PCR	Preston basal broth, 36°C, 2h then Preston-selective supplement added, 36°C, 46h		リンス法	増菌法 or 増菌法 + real-time PCR法
アジア												
中東												
W-61	Iran (2006)	raw chicken meat	121	<i>Campylobacter</i> spp.	62.8%	modified Campylobacter selective agar plate	42°C, 48h, 微好気	Morph, Cat, Oxi, Hip, Ant	modified <i>Campylobacter</i> enrichment broth, 42°C, 24h, 微好気		ストマツカー法	増菌法
W-62	Turkey (2006)	chicken wings	44	thermophilic <i>Campylobacter</i> spp.	81.8%	modified CCDA plate	48~72h, 微好気	Mot, Morph, Oxi, Cat, H2S(TSI), 42°C, 25°C, CET, NA, Hip*	modified Preston <i>Campylobacter</i> selective enrichment broth, 42°C, 24h, 微好気	*NF ISO 10272に従った	浸漬法	増菌法

chicken breasts	43	thermophilic <i>Campylobacter</i> spp.	93.0%	modified CCDA plate	48~72h, 微好 気	Mot, Morph, Oxi, Cat, H2S(TSI), 42° C, 25°C, CET, NA, Hip*	modified Preston <i>Campylobacter</i> selective enrichment broth, 42°C, 24h, 微好気	*NF ISO 10272に 従った	浸漬法	増菌法
chicken legs	40	thermophilic <i>Campylobacter</i> spp.	75.0%	modified CCDA plate	48~72h, 微好 気	Mot, Morph, Oxi, Cat, H2S(TSI), 42° C, 25°C, CET, NA, Hip*	modified Preston <i>Campylobacter</i> selective enrichment broth, 42°C, 24h, 微好気	*NF ISO 10272に 従った	浸漬法	増菌法
上記全ての菌 種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i> <i>C. lari</i>	70.1% 21.1% 8.6%							
南アジア										
W-63 Pakistan (2007) raw chicken	492	<i>Campylobacter</i>	48.0%	mCCDA plate	42°C, 48h, 微 好気	Morph, API, Hip, IA, Ure	modified Campy Pack broth, 42°C, 48h, (微)好気		ストマックー法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	78.1% 21.9%							
東南アジア										
W-64 Thailand (2007) raw chicken	50	<i>Campylobacter</i> spp. or <i>A.</i> <i>butzleri</i>	82.0%	*	微好気*	*	微好気*	*Retail Food Study sponsored by CDC and NARMSの方法を 若干改変した	リンス法	増菌法
raw chicken	50	<i>C. jejuni</i>	24.0%	*	微好気*	*	微好気*	*Retail Food Study sponsored by CDC and NARMSの方法を 若干改変した	リンス法	増菌法
raw chicken	50	<i>C. coli</i>	28.0%	*	微好気*	*	微好気*	*Retail Food Study sponsored by CDC and NARMSの方法を 若干改変した	リンス法	増菌法
W-65 Thailand (2005) chicken thighs	72	<i>Campylobacter</i> spp.	47.2%	Karmali agar plate, or modified Preston agar plate	42°C, ~5d, 5% CO2	Morph, API, mPCR	modified Bolton broth, 42°C, 48h, 5% CO2		ストマックー法	増菌法
菌種内訳		<i>C. jejuni</i> <i>C. coli</i>	12.5% 83.3%							

W-66	Thailand (2005)	boneless breast with skin	16	<i>C. jejuni</i>	0.0%	modified Karmali agar plate and modified Campylobacter blood-free selective agar plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, IA, 25 broth, 42°C, 48h, *ISO 10272 に従った浸漬法	増菌法
		boneless breast with skin	16	<i>C. coli</i>	50.0%	modified Karmali agar plate and modified Campylobacter blood-free selective agar plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, IA, 25 broth, 42°C, 48h, *ISO 10272 に従った浸漬法	増菌法
		boneless breast with skin	16	<i>C. jejuni</i>	50.0%	modified Karmali agar plate and modified Campylobacter blood-free selective agar plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, IA, 25 Sanders broth, 42°C, 48h, *ISO 10272 に従った浸漬法	増菌法
		boneless breast with skin	16	<i>C. coli</i>	50.0%	modified Karmali agar plate and modified Campylobacter blood-free selective agar plate*	42°C, 48h, 微好気*	Morph, Mot, Oxi, Cat, IA, 25 Sanders broth, 42°C, 48h, *ISO 10272 に従った浸漬法	増菌法
		boneless breast with skin	16	<i>C. jejuni</i>	25.0%	modified Karmali agar plate and modified Campylobacter blood-free selective agar plate*	42°C, 48h, 微好気**	Morph, Mot, Oxi, Cat, IA, 25 modified Preston °C, H2S(TSI), 微好気**	増菌法

*Petersenらの報告 (Vet. Microbiol., 82, p141-154 (2001))およびSternとLineの報告 (J. Food Prot., 55, p663-666 (1992))に従った。 **ISO 10272に従った