

演題名：消化管内容物による豚枝肉汚染実態調査

発表者名：○安座間夏紀 多田雪宏 田端亜樹

発表者所属：北部食肉衛生検査所

1. はじめに

当所管内Bと畜場における豚解体処理の衛生レベルは、例年行っている春秋2回の枝肉微生物汚染実態調査の結果からは概ね良好と考えられるが、消化管内容物で汚染された枝肉が見られることもあり、その対策が重要である。そこで今回、消化管内容物で汚染された枝肉を対象とした実態調査及び衛生指導を行ったので概要を報告する。

2. 調査方法

調査期間は平成21年11月～平成22年1月で、対象は肉豚とし、拭き取り検査は「枝肉の微生物等検査実施要領：厚労省通知」に準じて一般生菌数、大腸菌群数を算出した。

(1) 衛生指導前の

ア. 汚染率調査：内臓摘出後(以下「洗浄前」)の枝肉3645頭の汚染状況を目視で確認。

イ. 汚染枝肉調査：①現状把握として汚染枝肉23頭を最終洗浄後に拭き取り検査を実施(胸、肛門周囲、汚染部の各100cm²)。②汚染枝肉6頭の同一汚染部を洗浄前とトリミング・最終洗浄後(以下「洗浄後」)に各々拭き取り検査を実施(各16cm²)。

(2) 「(1)」に基づく衛生指導

枝肉・内臓の衛生的な解体作業徹底と汚染部位のトリミングおよび温湯消毒の徹底(トリミングによる汚染部除去が完全でない場合の補助として83℃以上の温湯消毒)

(3) 衛生指導後の

ア. 汚染率調査：「(1)ア。」と同様に2204頭

イ. 汚染枝肉調査：「(1)イ. ②」と同様に11頭

3. 結果

ア. 汚染率調査：衛生指導前6.8%(248/3645頭)、指導後1.6%(35/2204頭)となった。汚染部を部位別で見ると、指導前後ともに枝肉内側部(胸部・骨盤腔断面周囲等)で50%以上を占めていた。

イ. 汚染枝肉調査(平均cfu/cm²)：①胸部・肛門周囲部の一般生菌数 2.0×10^2 、大腸菌群数0.11、汚染部位の一般生菌数 2.9×10^2 、大腸菌群数 5.0×10^1 であった。また、大腸菌群数に関しては胸部・骨盤腔断面周囲で他の部位に比較し多い傾向にあった。

②指導前：洗浄前一般生菌数 10^6 オ-ダ- → 洗浄後 10^3 オ-ダ-、洗浄前大腸菌群数 10^4 オ-ダ- → 1

指導後：洗浄前一般生菌数 10^6 オ-ダ- → 洗浄後 10^1 オ-ダ-、洗浄前大腸菌群数 10^2 オ-ダ- → 0

4. 考察及びまとめ

衛生指導後の大幅な汚染率低下は、汚染実態の具体的なデータを示したことで、と畜業者の作業衛生に対する意識向上の結果と考えられ、科学的見地に基づく衛生指導の重要性を理解した。また、汚染部を部位別にみると、枝肉内側胸部・骨盤腔断面周囲等の凹凸面のある部位では、トリミングによる汚染源の除去が不十分な場合があるが、温湯消毒により一般生菌数は著減し、大腸菌群数も0となったことから、汚染部位のトリミングに温湯消毒を併用することでより効果的な改善措置になると考えられる。