

演題名：とさつ解体に使用されるナイフ等の温湯消毒効果の検証  
発表者名：○稲葉千恵 山元朝香 佐々木哲 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

と畜業者等の講ずべき衛生措置としてとたいに直接接触するナイフ・鋸その他の機械器具類について83℃以上の温湯により消毒することが法令により規定されている。今回、管内Bと畜場における機械器具の消毒作業の実態を把握するとともに、より効果的な消毒作業の指導の参考とするために温湯消毒効果の検証を行ったので報告する。

## 2. 材料及び方法

調査期間は平成20年12月から平成21年1月。機械器具の拭き取り検査については滅菌綿棒（栄研のふきふきチェックII）にて拭き取り、ペトリフィルム（ACプレート、CCプレート）を用いて1cm<sup>2</sup>あたりの生菌数及び大腸菌群数を算定した。

### （1）実態調査

頭部切断機、頭部切断ナイフ、内臓（消化管等白モツ、以下同様）摘出用ナイフ、手動背割り鋸、トリミングナイフ、内臓検査用ナイフについて、作業中の温湯消毒時間及び消毒槽の温度の測定を行った。また、作業開始前温湯消毒後、作業中温湯消毒前、作業中温湯消毒後に拭き取り検査を行った。

### （2）温湯消毒効果の試験的検証

血液等が多量に付着した内臓検査用ナイフ、付着物の少ない枝肉検査用ナイフに盲腸便を塗布し軽くスポンジで拭いた後、糞便塗布後未消毒と、温湯消毒1秒後・3秒後・5秒後・10秒後に拭き取り検査を行った。

## 3. 結果

実態調査では、各消毒槽の温度は83℃以上に管理されていた。温湯消毒時間は、内臓摘出用ナイフ・手動背割り鋸が2秒程度であったが、他の機械器具は7秒以上であった。生菌数は概ね10<sup>3</sup>cfu/cm<sup>2</sup>以下に維持されていたが、内臓摘出用ナイフは他の検査対象と比較して高値であった。また、大腸菌群はいずれの検査対象においても検出されなかった。

温湯消毒効果の検証では、5秒温湯浸漬することによりほとんどの例で生菌数・大腸菌群数共に10<sup>3</sup>cfu/cm<sup>2</sup>以下に減少した。また、付着物の少ない枝肉検査用ナイフは内臓検査用ナイフと比較して、糞便塗布後の菌の付着量が1/2以下であった。

## 4. 考察及びまとめ

全体的に温湯消毒温度・時間共に適正であることが確認されたが、5秒以上の温湯消毒を徹底するためには、2本のナイフを1頭毎に交互に使用すること、交互使用が出来ない頭部切断機等は消毒時間を厳守することが必要であると思われる。また、温湯消毒効果の検証結果より、付着物が少ないナイフが菌の付着が少なかったことから使用毎に流水等で洗浄した上で温湯消毒する事が望ましいと思われる。今回の結果を現場担当者に情報提供し、協力して衛生水準の向上に努めていきたい。