

演題番号 : 2

演題名 : 新豚処理施設における豚拭き取り調査

発表者氏名 : ○比嘉 幸 三輪 英一 稲嶺 美奈子 徳嶺 光男

発表者所属 : 中央食肉衛生検査所

1. はじめに

当所管内A食肉センターの新豚処理施設が、平成23年5月に完成し、10月から本格稼働している。今回、当該施設における豚の解体処理工程毎のと体及び枝肉表面の微生物汚染状況を把握することを目的に拭き取り検査を行い、若干の知見を得たので報告する。

2. 材料及び方法

調査方法は、新豚処理施設において、放血後から冷蔵保管中までの14工程を採材ポイントとし、豚5頭についてと体及び枝肉の胸部及び肛門周囲の拭き取りを行い、一般細菌及び大腸菌群の汚染状況を調査した。検体採取及び菌数測定の方法については、厚生労働省通知の「枝肉の微生物検査実施要領」に準じた。

3. 結果

一般細菌数では、胸部において、汚染区域では、放血後で 3.8×10^4 (cfu/cm²、以下省略。)、片足シャックリング後 1.5×10^5 と高い数値を示し、スチーム後 9.4×10^0 、毛焼きバーナー後 7.0×10^0 に減少したが、と体洗浄ピーター後では 1.5×10^4 に増加した。清浄区域では 6.1×10^2 から 1.0×10^4 の値で推移し、最終の冷蔵保管では 4.6×10^0 であった。肛門周囲においては、放血後 2.6×10^5 であったが、それ以外の工程では胸部の値と比較して、概ね低かった。大腸菌群数では、肛門周囲において、汚染区域では、放血後で 3.2×10^3 と高い数値を示したが、毛焼きバーナー後の次の工程であると体洗浄ピーター後では検出限界以下まで減少し、それ以降の工程の清浄区域では、全て検出限界以下だった。胸部において、汚染区域では、片足シャックリング後 9.5×10^2 で肛門周囲より高い値を示したが、それ以外の工程では肛門周囲の値より低かった。

4. 考察及びまとめ

今回の調査の結果から、汚染区域においては、スチーム処理前の工程において一般細菌数と大腸菌群数が高いことから、係留所や追い込み時の豚体表の洗浄が不十分なことによる糞便汚染が考えられた。新しく導入されたスチームや火力が強化された毛焼きバーナー処理で、著しく細菌数を減少させることがわかった。と体洗浄ピーター後で、一般細菌数が増加したことから、作業後のピーター洗浄不足によると体の再汚染が推測された。清浄区域においては、胸部の一般細菌数が高かった。その原因として、拭き取りした時期が本稼働した直後で、と畜業者の新施設での作業が不慣れなことによる器具や手指の洗浄消毒不十分、解体時の膿瘍や腸管の破裂などの作業失宜、撥ね水等による再汚染が考えられた。また、拭き取り時に滅菌バーナーが使用されていなかったことは、細菌数を低減させることができなかつた要因と思われる。今後は、係留時や追い込み時の豚体表洗浄の徹底、と体及び枝肉に直接接触する機械器具等の洗浄消毒の徹底、滅菌バーナーの効果的活用法の検討、衛生管理責任者、作業衛生責任者及びと畜業者等に対する衛生的な豚の取り扱いに関する指導の強化、衛生標準作業手順書の見直し等が必要であると考えられる。