

演題番号：4

演題名：食鳥処理におけると体の汚染実態調査と改善策の検討

発表者名：○銘荊朋子 銘荊愛美 中込健次 大濱尚子 大野惇

発表者所属：中央食肉衛生検査所

1. はじめに

食鳥処理において糞便等によると体及び処理場内の汚染は、衛生的な食鳥肉を供給する上で大きな課題である。特に総排泄腔からの糞便の漏出や中抜き工程における人為的あるいは機械的な腸管の破損がと体の汚染に大きく影響していると考えられる。そこで今回は、中抜き後と体の汚染率及び汚染原因を調査するとともに、腹壁切開者(以下作業員)によって汚染率が異なるか調査をした。その結果をもとに、改善策として腸管破損の低減を目的とした作業員の研修を行い、効果を検証したので、その概要を報告する。

2. 材料及び方法

(1) 中抜き後と体の汚染率は、平成24年6月(17回)と7月(5回)に、合計5040羽のと体について糞便及び腸内容物の付着状況を目視により計測し、算出した。また、無作為に抽出した汚染と体566羽の汚染原因が糞便または腸内容物か計測し、算出した。さらに、腸内容物による汚染が、作業員または中抜き機による腸管破損か計測した。

(2) 作業員の汚染率は、(1)と同期間に、作業員10名がそれぞれ160~320羽処理するうちに汚染した中抜き後と体数を計測し、算出した。

(3) 作業員の衛生教育研修は、9月に当所が汚染率の結果及び解剖学的な腸管の位置などを講義した後、10月に食鳥処理業者による腹壁切開の実技の研修を行い、11月に(2)と同様に汚染率を調査した。

3. 結果

(1) 中抜き後と体の汚染率は29%(1478/5040)であった。汚染と体566羽の汚染原因は、糞便が48%(269/566)、腸内容物が44%(249/566)であった。腸内容物は作業員が破損したものが34%(うち63%が十二指腸内容物)、中抜き機が破損したものが10%であった。

(2) 作業員10名による汚染率は12%(28/240)~54%(86/160)であった(平均31%)。

(3) 衛生教育研修に参加した中抜き工程担当の21名のうち、7名について研修後の汚染率を調査したところ、13%(21/160)~61%(146/240)であった(平均33%)。

4. 考察及びまとめ

中抜き後と体は約3割が汚染され、その原因は糞便と腸内容物が同程度であったが、腸管の破損は作業員によることが多いことが確認された。作業員が主に十二指腸を破損するのは、腹腔内の腸管の位置が関係すると思われた。と体の汚染率は作業員により大きく異なった。そこで、作業員に衛生的及び解剖学的な講義をし、業者が実技の研修を実施したが、汚染率の個人差は解消されなかった。その理由は研修方法及び内容の検討が不十分であった可能性が示唆された。また、糞便の漏出については今後農場での餌切りも業者に検討を促す必要があると考えられた。さらに調査を継続して改善策を検討していきたい。