

演題番号：5

演題名：ゼロトレランスを目指した牛枝肉汚染実態調査

発表者氏名：○玉代勢旦子 宮城国太郎 玉寄弘 田端亜樹

発表者所属：中央食肉衛生検査所

### 1. はじめに

近年、腸管出血性大腸菌を原因とする食中毒事件が発生し社会的な問題となっている。その主たる保菌動物である牛の解体処理を衛生的に行うことは、食中毒を未然に防ぎ、安全な食肉の提供につながる。今回、独自に作成した調査票を利用して、牛枝肉に汚染物が存在しない（ゼロトレランス）状況を目指し、管内と畜場において解体処理された枝肉の汚染状況を調査後衛生指導を行い、効果を検証したので、その概要を報告する。

### 2. 材料および方法

平成24年11月8日から12月8日にと畜処理された最終洗浄前の枝肉、指導前79頭、指導後41頭（計120頭）について調査を行った。

枝肉表面に付着する糞便、消化管内容物、乳汁および獣毛を汚染物とし、枝肉汚染状況の調査を行った。調査結果は、汚染の度合いと範囲を4段階にランクを付けて、枝肉模式図に記入する調査票を独自に作成し記録した。

### 3. 結果

指導前の調査において、主に頸部、前肢先端、胸部中央、後肢先端で汚染が認められた。全汚染箇所数は681ヶ所（ $n=79$ ）で、そのうち消化管内容物による汚染は61ヶ所と、全汚染箇所に占める割合は少ないものであるが、他の汚染物と比較して汚染範囲が高いランクであった。

指導の際には、汚染の頻発箇所を枝肉模式図で示した。枝肉の汚染箇所数の目標を0として、トリミング等の対策を講じること、および食道結紮を確実に行って消化管内容物による汚染を予防することに特に重点をおいて指導を行った。指導後の調査において、汚染は34ヶ所（ $n=41$ ）となっており、大幅な減少がみとめられた。食道の結紮もより確実に実施されており、消化管内容物による汚染は3ヶ所に減少した。

### 4. 考察

今回の調査では、指導する際に枝肉模式図を用いたことで改善部位を明示することができ、枝肉の汚染状況を視覚化したことにより改善イメージが持ちやすくなったことが効果的であったと推測される。

本調査で利用した方法は、高額な費用や特別な機材を必要とするものではない。また、即座に結果が得られ、その場で改善点を明確に把握することができる。これらの点から、と畜業者自身で枝肉の衛生管理を行う際の有効な活用が期待される。

今後は、作業工程を確認し、必要に応じて作業手順の改良を求めていく。また、拭き取り検査等を併用した検証を行うことで、さらなる精査を行いたい。