

演題番号：4

演題名：微生物汚染の低減を目指した牛内臓肉処理方法の検討

発表者名：○具志堅萌子、宮良当一郎、野元和子、小田英治、富永正哉

発表者所属：中央食肉衛生検査所

1. はじめに

本所は平成22年度から厚生労働科学研究「牛内臓肉処理の高度衛生管理に関する研究」に参加しており、昨年度は牛内臓処理室の汚染実態調査を行った。今年度は、微生物汚染の低減にむけて、試験的に内臓処理室工程の追加および強化を行った。大腸切開前のホース洗浄、1頭毎の洗浄水交換、小腸の内容物除去、胃の分割・浸漬工程の4工程について改善前・改善後の汚染実態調査を比較しその効果を検討したのでその概要を報告する。

2. 材料及び方法

試験的に工程を改善した平成25年10月に、管内と畜場に搬入された牛の小腸・大腸・盲腸・直腸・第二胃・第三胃・第四胃（1頭につき7検体）、計3頭合計21検体を材料とした。また、洗浄水については、水槽1カ所で1頭毎に水を入れ換え、その前後の水を採材した。その後食品衛生検査指針（微生物編）に準じて一般生菌数・大腸菌群数・大腸菌数を測定後、昨年調査結果と比較しその効果を検討した。

3. 結果

処理工程を一部変更した小腸・大腸・第二胃・第三胃では、昨年調査結果と比較して各菌数で1～3オーダーの減少が認められた。また、通常処理を行った盲腸・直腸および一部処理工程を変更した第四胃においては菌数に著変は認められなかった。洗浄水においては使用前で検出限界以下、使用后で測定不能と大きな差が認められた。

4. 考察及びまとめ

上記結果より、洗浄前に消化管内容物をできるだけ除去する工程および1頭毎に洗浄用水槽の水を交換する工程を取り入れることは、微生物汚染低減に効果的であると示唆された。今回試行した変更では、特別な器具や薬品を用いないため、導入に際してコスト面で問題は低いと考えられた。しかし、この方法を日常的に導入することについて処理業者に意見を聞いたところ、処理時間の増加や施設規模および人員数といった制約があるため、現状においてはこの方法を常時行うことは難しいであろうとのことだった。今後は、本事業の研究結果を参考に現状の改善に向けて管理者と協議し、継続して微生物汚染低減を実現できるように、衛生管理指導に努めていきたい。