

## と畜場における衛生管理の検証

東総食肉衛生検査所

○岡田 藍、茂木巡太郎、吉野 学

### I. はじめに

消費者へ安全・安心な食肉を提供するためにと畜場では、枝肉等の衛生的な取扱いが求められている。そのためには、施設設備等の衛生管理を適切に実施し、製造環境から食肉への二次汚染を防止することが重要となる。

当検査所では、衛生管理の検証のため、年1回施設設備の微生物拭き取り検査を実施している。しかし、結果が判定するまでには数日を要する。そこで、管内Aと畜場において、より簡便な残留蛋白拭き取り検査による衛生管理の検証を行ったので報告する。

### II. 材料及び方法

#### 1 微生物拭き取り検査

平成27年6月22日、BMフキトレールAを用いて、と畜作業開始前に施設設備11箇所を拭き取り検体とした。検体はシート培地を用いて一般細菌数及び、大腸菌群数を測定し、通知法に準じてサルモネラ属菌の検査を実施した。

#### 2 残留蛋白拭き取り検査

平成27年10月8日、3M<sup>TM</sup>クリーントレース<sup>TM</sup>蛋白残留測定スワブを用いて、と畜作業開始前に微生物拭き取り検査を実施した箇所を拭取った。10分後に肉眼で試薬の色調変化を確認し、蛋白残留濃度の程度を判定した。

### III. 成績

#### 1 微生物拭き取り検査

検体名	一般細菌数	大腸菌群数	サルモネラ
1 小動物 スキンナー (ローラー)	ND ( $1.3 \times 10^0$ )	ND (0)	陰性
2 スキンナー (ガイドスロープ)	$2.6 \times 10^0$	ND (0)	陰性
3 自動背割り機 (刃)	ND ( $4.0 \times 10^{-1}$ )	ND (0)	陰性
4 自動背割り機 (枝肉をおさえるバー)	$5.8 \times 10^1$	ND (0)	陰性
5 自動洗浄機 (内壁)	ND ( $1.5 \times 10^{-1}$ )	ND (0)	陰性
6 自動洗浄機そばの壁	$3.9 \times 10^0$	ND (0)	陰性
7 懸肉室入口付近柱	ND (0)	ND (0)	陰性
8 大動物 枝肉検査台 (手すりの外側)	ND ( $5.0 \times 10^{-2}$ )	ND (0)	陰性
9 バンドソー (内部)	$3.5 \times 10^1$	ND (0)	陰性
10 自動洗浄機 (内側の壁)	ND (0)	ND (0)	陰性
11 自動洗浄機出口のビニール	ND (0)	ND (0)	陰性

(cfu/cm<sup>2</sup>)

ND

・・・検出できず

ND ( ) . . . 有効数字以下 (参考値)

## 2 残留蛋白拭き取り検査

1	小動物 スキンナー (ローラー)	—	8	大動物 枝肉検査台 (手すりの外側)	—
2	スキンナー (ガイドスロープ)	—	9	バンドソー (内部)	+
3	自動背割り機 (刃)	—	10	自動洗浄機 (内側の壁)	—
4	自動背割り機 (枝肉をおさえるバー)	—	11	自動洗浄機出口ビニール	+
5	自動洗浄機 (内壁)	—	+ : 汚染あり — : 清浄		
6	自動洗浄機そばの壁	—			
7	懸肉室入口付近の壁	—			

## IV. 考察

拭き取った施設設備で検出された細菌数は少なく、残留蛋白拭き取り検査でも大部分の施設設備が清浄と判定され、管内 A と畜場の施設設備の衛生管理は良好であった。

残留蛋白拭き取り検査の利点は、見えない汚染を短時間で可視化することにより、衛生管理の適否を作業現場で評価できることにある。このことから、本検査をと畜業者が始業前点検等で実施することにより、自ら清掃状況の確認を行うことが容易になり、従業員の衛生教育に生かすことが可能となる。

と畜場法施行規則の改正により、と畜業者等の講ずべき衛生措置の基準に従来の基準に加え、新たに HACCP を用いて衛生管理を行う場合の基準が規定され、平成 27 年 4 月 1 日から施行された。これを受け、管内 A と畜場は HACCP 導入に向けた準備を進めている段階である。HACCP の導入及び実施をする際には、施設設備の衛生管理等の一般的衛生管理が確立され、適切に運用及び検証されることが重要となる。今後も食肉衛生の更なる向上のため、と畜場の HACCP 導入に向け指導をしていきたい。