

## 消化管内容物による豚枝肉の汚染防止対策について（第2報）

千葉県中央食肉衛生検査所

○安部美香、黒田泰輔、高橋孝二、小山裕士、  
齋藤了、林 亨

長生健康福祉センター（保健所）

田崎穂波

### [はじめに]

平成21年度当所では、管内I食肉センターにおける豚枝肉の細菌汚染等の危害分析を実施した。検討した結果、細菌汚染レベルを低下させるには外皮や消化管内容物による汚染を防ぐことが重要と考え、一年を通して剥皮、肛門抜き、白物摘出及びトリミングの工程を重点指導ポイントとして衛生指導を行った。

平成21年度千葉県食肉衛生技術研修会では9月までの衛生指導結果を報告したが、その後さらに指導を行い、若干の知見を得たので報告する。

### [指導の経過]

平成21年6月～7月 I食肉センターの解体処理工程の危害分析を実施し、重点指導ポイントを設定

8月5日 第1回I食肉センターとの打ち合わせ会議

・危害分析検討結果の提示と重点指導ポイントの説明

8月24～28日 現状把握のための消化管破損状況及び消化管内容物による枝肉の汚染状況調査（以下、「調査」という）

9月7日 第2回打ち合わせ会議

・調査結果説明と噴門部切除位置変更案（以下、「第1対策案」という）の提示

9月9～17日 第1対策後の調査

10月21日 第3回打ち合わせ会議

・調査結果説明と消化管破損枝肉にリング装着案（以下、「第2対策案」という）の提示

11月25日 第4回打ち合わせ会議

・第2対策案の担当者への説明

12月24～28日 第2対策後の調査

1月25～29日 第2対策後の調査

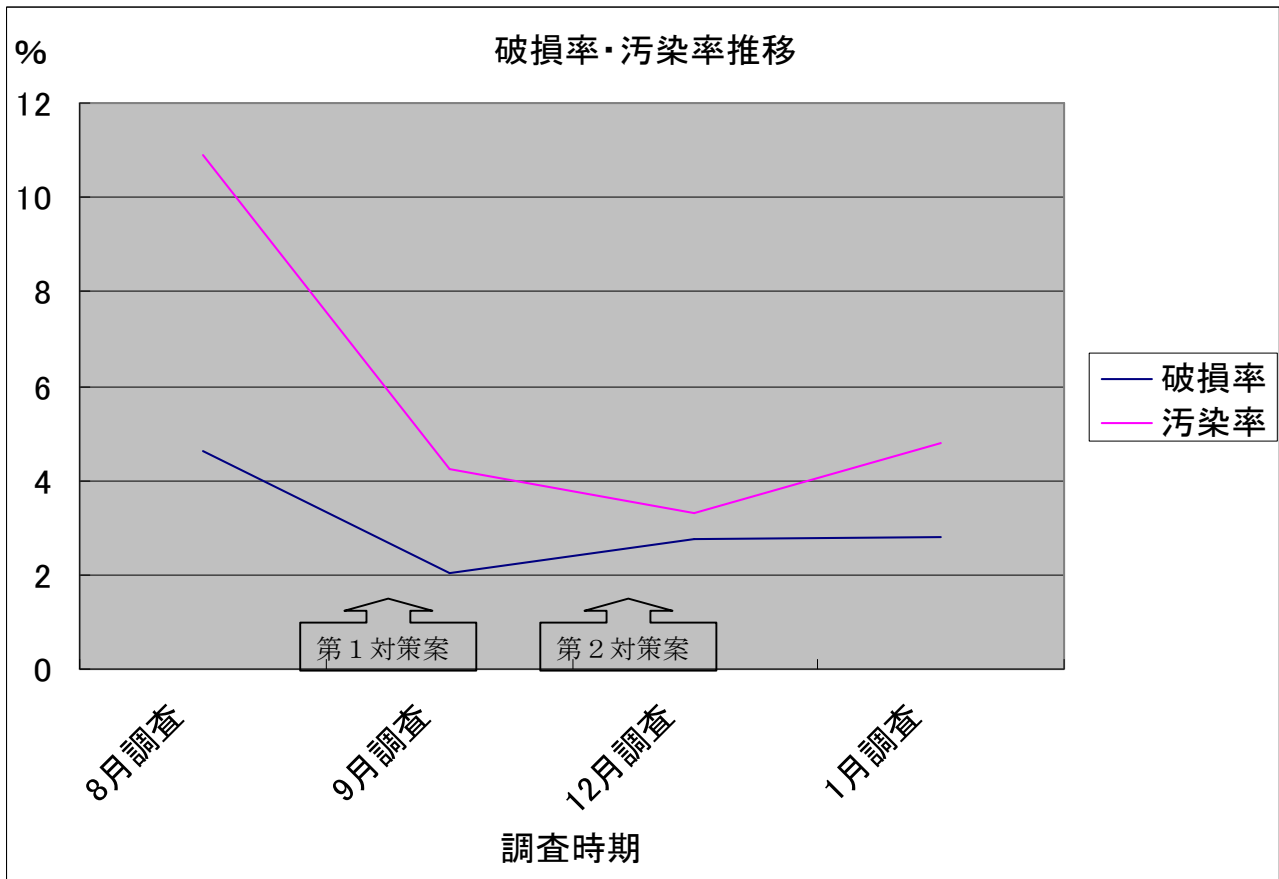
3月3日 I食肉センターの衛生講習会

### [調査方法]

#### 1) 消化管破損状況調査

白物検査時に摘出された消化管の破損状況を目視により確認し、破損部位を直腸及び胃・盲結腸に





[まとめ]

第1対策である胃の切断位置変更は、十分効果があり、日常の作業内容や方法を見直すことで、改善は可能であることが分かった。

また、打ち合わせ会議の際、I食肉センター側の各部門責任者と作業担当者を交えて意見交換をしたことで、経済的かつ即効性のある改善策を講じることができ、担当者の衛生意識の向上も見られたことが大きな成果であったことは、第1報で報告したとおりである。

その後の指導で提示した第2対策であるリング装着の当初の目的は、①肛門抜き及び白物摘出担当者がそれぞれ消化管を破損した場合に担当者自らが枝肉にリングを装着することで、破損しないように作業しようとする衛生意識を向上させることと、②破損したことをトリミングと洗浄担当者に情報伝達し、それぞれの作業を徹底することであった。

しかし、実際は肛門抜き及び白物摘出担当者はリングを装着できず、トリミング担当者がトリミングを行いながらリングを装着しているため、第1対策ほどの効果は認められなかったが、第2対策を提示することでそれぞれの作業員に対する衛生的作業の実施という意識付けになった。

今後も、定期的な破損率等の調査、会議の開催及び対策案の提示など継続的な衛生指導を行うことにより、センター側の責任者、作業員の衛生意識を高く維持していきたい。