

# 大動物処理施設における生体清浄化対策

○寺嶋昌宏 寺下明子 辻泰司 井上茂

## はじめに

と畜場における枝肉の微生物制御は、食肉を介して発生する食中毒を予防するうえで重要である。しかし O157 をはじめとする食肉由来の食中毒は依然として発生しており、と畜場での衛生的な食肉処理を確保していくためには、と畜場搬入段階からの衛生対策を実施していくことが必要である。そこで当検査所では今回、枝肉の汚染防止対策の第一歩として生体の糞便付着に着目し、調査検討及び指導を試みたのでその概要について報告する。

## 方法

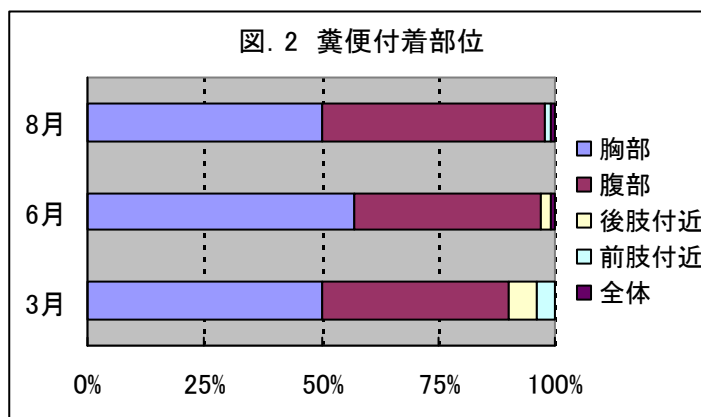
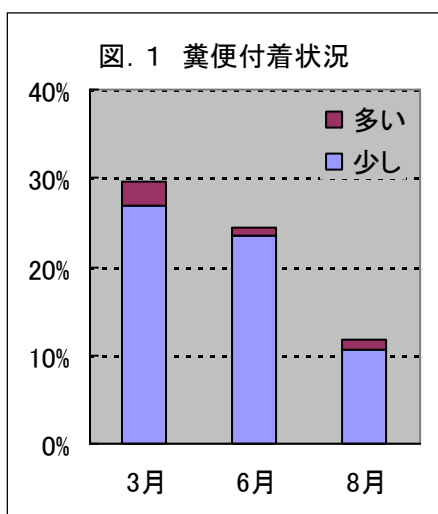
平成 21 年 3 月から平成 21 年 8 月にかけて、管内 S と畜場に搬入された健康畜のと殺時における糞便付着状況を 3 回に分けて調査・集計し、成績の悪い主要出荷者に対し注意を促した。また、と畜場設置者を通して出荷者や荷受業者、農協にパンフレットを配布し、清潔な生体搬入の普及啓発を行った。

## 結果

3 月（2 週間：307 頭）、6 月（2 週間：325 頭）、8 月（1 月間：663 頭）の糞便付着率はそれぞれ、29.6%、24.3%、11.8%であった。（図. 1）

糞便付着部位は胸部（50～57%）及び腹部（40～48%）が大半を占め、後肢付近（0～6%）、前肢付近（0～4%）、全体（0～1%）はわずかであった。（図. 2）

また出荷数で 7～8 割前後を占める主要出荷者別の糞便付着率は 3 月調査時点で 2.6～77.3%と開きがあったが、8 月調査時点では 0～16.7%と改善がみられた。



## 考察

牛枝肉の細菌汚染を防ぐためには、解体処理工程での腸管内容物による汚染を防止することは言うまでもないが、清潔な生体搬入も重要なポイントである。当と畜場では従前からの指導により、多量の糞便（ヨロイ）が付着しているような生体は搬入されていない。しかしながら、一部の出荷者において胸部や腹部などヨロイの除去・洗浄がしにくい部分に糞便の付着が目立っていた。そこで糞便付着状況を主要出荷者別などに調査・分析し、高率に汚染のみられる出荷者に対し、行政からの押し付け感を感じさせないよう配慮しながら指導することで、良好な結果を得ることができた。また荷受業者別に分析し、毎月開催されている衛生委員会において結果を比較・公表したことも業者間に競争意識が生まれ、顕著な改善につながったものと思われる。

今後も定期的な糞便付着調査の実施や普及啓発パンフレットの配布などにより、出荷者と畜場関係者の一層の理解を得ながら衛生管理の推進を図っていきたい。