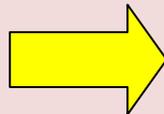


お肉の細菌汚染、低減化への 取り組みをご紹介します！

福岡市食肉衛生検査所では食肉市場と一緒に、お肉の安全安心を守るために様々な検査や取り組みを行っています。今回は、その中からお肉の細菌汚染を減らすために行っている取り組みの一つを紹介します。

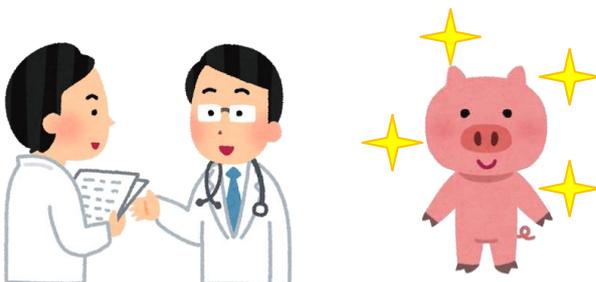
家畜の糞便中には、腸管出血性大腸菌やカンピロバクターといった食中毒の原因菌が含まれています。体表が汚れていると、解体工程中に枝肉を汚染してしまう可能性があります。



左の写真の様な土や糞便で体表が汚れた家畜の搬入を少なくし、右の写真の様なきれいな家畜の搬入が増えるよう取り組みをしています。

検査所での取り組み

- ◇ 体表の汚れをチェックし、汚れている家畜を搬入する出荷者には、清潔な家畜を搬入するように指導しています。
- ◇ 解体した肉の表面をスポンジで拭き取って、病原性大腸菌やカンピロバクターがいるかどうかを調べる、ふき取り検査を定期的に行っています。そのデータを基に、啓発や指導を行っています。



福岡市食肉衛生検査所
〒812-0055 福岡市東区東浜 2-85-14
TEL 092-651-3404
FAX 092-651-9015