

食肉が衛生的に処理されているか検証するため、定期的に枝肉のふき取り検査を行っています。

家畜の体表・腸管内容物には腐敗菌や食中毒菌が含まれていることがあり、と畜解体する工程では、これらの細菌による汚染を防ぐことが非常に重要です。解体工程中の枝肉が衛生的に取り扱われているかどうかを判断する指標として、ふき取り検査により細菌汚染状況(一般生菌数、大腸菌群数等)を調べ、より衛生的な処理を行うための指導に役立てています。

(※枝肉とは、頭部、四肢の先端及び内臓を取り除いた骨のついた状態の肉のこと。)

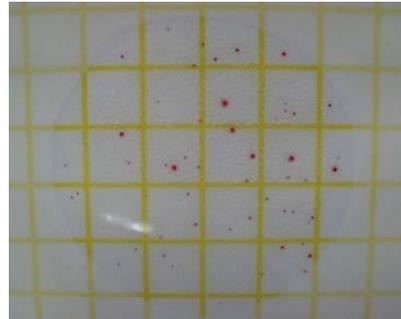
枝肉ふき取り検査の流れ

枝肉に枠をあて、枠内部を専用のスポンジでふき取ります。

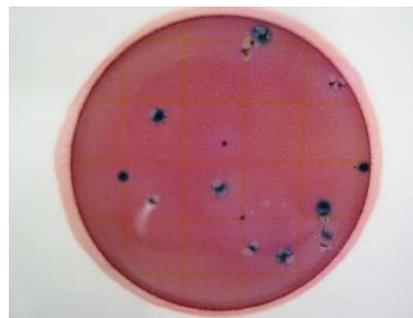


手元の様子

スポンジでふき取った成分を培養し、細菌汚染状況を調べます。



一般生菌数(細菌数)の計測
(一般的な汚染の指標)



大腸菌群数の計測
(糞便汚染の指標)

この他にも食中毒菌である、サルモネラ、カンピロバクター、O157についても検査を実施。

ふき取り検査結果に基づく衛生指導を実施し、食肉市場関係者と協力して、より安全で衛生的な食肉の提供を目指します。