

食肉衛生検査所だより

No.7

平成20年11月

福岡市中央卸売市場食肉市場で衛生的な食肉を作るため、**2大污染源（体表の汚れ、胃腸内容物）対策をご紹介します。**

生体搬入

出荷者が、生体（生きている状態の家畜）を搬入した時、体表の汚れをチェックし、汚れている場合はきれいに洗浄し、解体室内で汚染を広げないようにしています。

また、出荷者に対して、きれいな家畜の搬入を啓発しており、近年、衛生意識が向上し、ほとんどの出荷者が、体表が汚れていない家畜を搬入するようになっていました。



とさつ・解体

この作業は、枝肉※の汚染のリスクが最も高い工程です。そのため、作業者は、一頭処理するごとに手洗い、温湯（83℃）による器具消毒を実施しています。

また、様々な細菌が多数存在する胃腸内容物による枝肉の汚染を防止するため、食道（入口）及び肛門（出口）を結紮（^{けっさつ}開いている部分を閉じる）とともに、胃腸を取り出すときに腸管が破れないように設備の改善を行いました。（腸管の破れは大幅に減少しています。）



内蔵を取り出す時に急激な落下による腸管の破れを緩和する設備

枝肉の洗浄・予冷・冷蔵

枝肉は、洗浄後予冷室へ搬送され、枝肉の表面温度が10℃以下になるように冷却されます。予冷室の温度は、10℃以下になるように管理されています。

予冷後、枝肉が搬送される冷蔵施設は0℃以下になるように温度管理されています。

※枝肉とは、頭部、四肢の先端及び内蔵を取り除いた骨のついた状態の肉のこと。

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