

〈今月の特集〉 体表についての汚れについて



豚の体表の汚れ、見逃していませんか？豚の体表についての汚れは食肉の安全に直結します。まずは生産者・と畜場・食肉衛生検査所それぞれの役割を確認してみましょう!!



●適正な飼養管理:

- ①豚舎の清掃や敷料の定期的な交換を行い体表の汚れを少なくします。
- ②飼育密度や病気の管理を行い体表の汚れを少なくします。



汚れのひどい豚

- 出荷前生体洗浄:と畜前のシャワー洗浄だけでは、固くこびりついた汚れの除去は困難です。出荷前に除去し、きれいな豚を出荷します。



●生体洗浄:汚れを除去することで、衛生的な処理の第一歩を踏み出します。

【と畜前】シャワー洗浄



【解体前】ビーター洗浄



- 衛生的な作業:細菌を「つけない」作業を実施します。

【剥皮処理時】

刃先が上向き:○

刃先が下向き:×



【解体時】

汚染の都度の手洗い



1頭毎のナイフ消毒 (83℃以上)



以下、イラストはAIによって作成されました



- 体表の汚染状況の確認と再洗浄の指示:汚れている場合は、と畜前に再洗浄を指示します。
- 衛生的な作業の検証:日々の作業が衛生的に行われているかどうかを検証し、改善点があれば指導を行います。
- 微生物検査と情報共有:枝肉にどのくらい微生物が付着しているか検査します。検査結果をと畜場と共有し、衛生的な取り扱いについて話し合います。体表の汚れがひどい場合、検査結果に影響することがあります。



生産者・と畜場・食肉衛生検査所の三者がそれぞれの役割をきちんと果たすことで、私たちの食卓に安全・安心な食肉が届けられます。一人ひとりの責任と協力が、衛生管理の要です。

みんなで力を合わせて、安全・安心な食肉を提供しましょう。