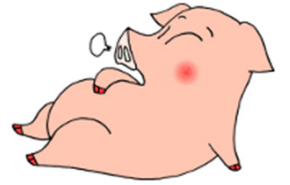


食肉衛生検査情報 2 豚々

今月の特集 出荷前の給餌について



と畜場では、枝肉の細菌汚染を低下させ、より衛生的な食肉を生産するため、HACCPに基づく衛生管理が行われています。

細菌汚染の原因の中でも、消化管内容物による汚染の悪影響は特に大きく、と畜場の管理者や作業従事者はその対策に細かく気を配っているところです。

しかしながら、取り扱う豚の胃や腸の中に未消化の餌や糞便等の内容物が充満している場合には、解体処理を行う際にどうしても消化管が傷つきやすくなるため、このことは重大な汚染要因の一つとなっています。



そうしたことから・・・

実際に飼養されている生産者の皆さんとしては、最後にしっかりと食べさせてあげたいというご心情もおありと思いますが・・・

出荷直前の給餌は控えて、半日程度は絶食させてからと畜場へ搬入していただくようお願いします。

出荷直前に食べた餌は未消化のまま胃腸に残っており、一般的に半日程度の絶食では体重への影響は小さいと言われています。
また、出荷段階の豚では1日に1頭当たり約3.3 Kgの餌を食べるとされており、飼料費の節約につながることになります。

ただし、絶食が長すぎると体重の減少や肝臓の変性が生じたり、さらにと殺前に過剰なストレスを受けたような場合には異常肉（肉色が赤黒く肉質の硬い断面が乾いた肉：DFD肉）発生の危険性があるとの指摘もあり、絶食が過度にならないように注意して下さい。

と畜場関係者一体となって、大切に育てられた豚の価値が損なわれることのないよう取り組んでいきたいと思いますので、ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。