

演 題 名：滅菌テープを用いた食鳥処理工程における細菌汚染調査

発表者氏名： 木村俊也<sup>1)</sup>、河瀬 曜<sup>1)</sup>、二宮美穂<sup>1)</sup>、大西智子<sup>1)</sup>、岡崎直仁<sup>1)</sup>、迫久美子<sup>1)</sup>、望月昌三<sup>2)</sup>

発表者所属：1)愛媛県食肉衛生検査センター 2)愛媛県保健福祉部薬務衛生課

1.はじめに：管内の食鳥処理場において、食鳥肉の微生物汚染を防止することを目的とした施設の改修が行われ、処理方法が大幅に変更された。そこで、処理方法の変更前後において、内臓摘出工程における食鳥とたいの微生物汚染の改善状況を拭取り検査により検証した。一般に食鳥とたいの汚染度は、皮膚表面の細菌数等を指標としているが、生体における皮膚の汚染がバックランドにあるため、拭取り検査の結果をもって直ちに工程における汚染を評価することは困難である。このため、今回、食鳥とたい表面に布製滅菌テープを取付け、工程通過後にテープを回収し、これに付着した細菌数を測定する方法により汚染の評価を行った。

2.材料及び方法：食鳥処理施設の改修前の任意の3日間及び、改修直後の2日間、改修後の指導後の2日間において、各34検体をサンプリングして調査した。テーピング用テープ(ピップキネシオロジー<sup>®</sup>テープ、ピップフジモト株)を37.5mm×50mm大として滅菌し、脱羽後の食鳥とたいの胸部に位置するように固定し、食鳥処理工程を通過させた。内臓摘出後にテープを回収して検体とし、一般生菌数及び大腸菌群数について「食鳥処理場におけるHACCP方式による衛生検査指針」(以下、指針という)に準じて検査を行った。

3.結果：一般生菌数の平均値は、施設改修前 $3.5 \times 10^4$ CFU/cm<sup>2</sup>(n=102)、改修後 $1.8 \times 10^4$ CFU/cm<sup>2</sup>(n=68)、指導後 $1.8 \times 10^3$ CFU/cm<sup>2</sup>(n=68)と順に減少した。大腸菌群数においても同様に菌数が減少した。また、一般生菌数が指針による目標基準値( $1.0 \times 10^4$ CFU/cm<sup>2</sup>)以下であったものは、施設改修前35.3%、改修後58.8%、指導後97.1%と衛生上の改善が認められた。

4.考察：施設改修後は、内臓摘出工程における消化管破損による汚染がなくなり、また、指導による工程作業の見直しによって、より汚染防止の対策が図られたことが検査結果から裏付けられた。今回用いた滅菌テープによる方法は、工程ごとの細菌汚染を評価する場合に有用であり、検査結果を用いて工程ごとにきめ細かな衛生指導が可能であると考えられた。今後、この方法を応用し衛生指導に役立てたい。