



仙台・宮城観光PRキャラクター むすび丸

めざそう！食肉の安全・安心！！

検査所だより

2021.12(vol.75)

宮城県食肉衛生検査所

開かれた食肉衛生検査所へ！私たちは食肉衛生検査情報の還元を推進し、開かれた食肉衛生検査所を目指しています。生産者の方も食肉関連事業者の方も気軽に当所をご利用ください。

生産者の皆さんへお願いです

豚はとさつ直前12時間以上の絶食が重要です

餌切りをしないとどうなるか？

未消化の飼料や消化管内容物が充満しているため胃と腸の重量が増し、とても処理しにくくなります。

そのため、処理工程でとたいから内臓を取り出す際、消化管をナイフで傷つけたり、持っただけで消化管が破れてしまうことがあります。

消化管内容物が流れ出し、とたいに付着すると大腸菌などにより枝肉が汚染されてしまいます。

消化管内容物にはカンピロバクターなどの食中毒原因菌が含まれることがあり、付着を防ぐことはとても重要です。

なお、と畜場法施行規則には、と畜業者等の講ずべき衛生措置として「剥皮された部分が消化管の内容物により汚染された場合においては、迅速に他の部位への汚染を防ぐとともに、汚染された部位を完全に切り取ること。」とありトリミングが実施されています。

餌切りのメリット

①飼料代の節減

とさつ直前の9～10時間に給与した飼料は枝肉重量に転換されないとされています。

②肉の品質改善

肉の赤味が増して見た目が改善されます。

保水性が高くなり肉のしまりがでるとされています。

③むれ肉の発生防止

筋肉中のグリコーゲンが減少して乳酸の生成が少なくなるため、むれ肉の原因となるpHの急激な低下が押さえられるとされています。

(米国食肉科学協会 American Meat Science Association 刊行誌 Facts 他による)

令和3年 宮城県内での食中毒発生状況 速報

昨年より発生は少ないですが、食肉や食鳥肉から検出されるカンピロバクターによる食中毒が発生しました。

	発生年月日	摂食者数	患者数	原因食品	原因物質	原因施設	原因施設所在地	摂食場所
1	1月21日	6	6	不明	カンピロバクター	不明	不明	不明
2	3月17日	2	1	刺身盛り合わせ(シメサバ、ヒラメ等)	アニサキス	飲食店	青葉区	飲食店
3	9月29日	4	4	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	丸森町	家庭
4	10月5日	5	3	ツキヨタケ	植物性自然毒	家庭	太白区	家庭
計		17	14					

と畜検査疾病コラム「頸部の膿瘍」

豚大貫によく見られる疾病です。

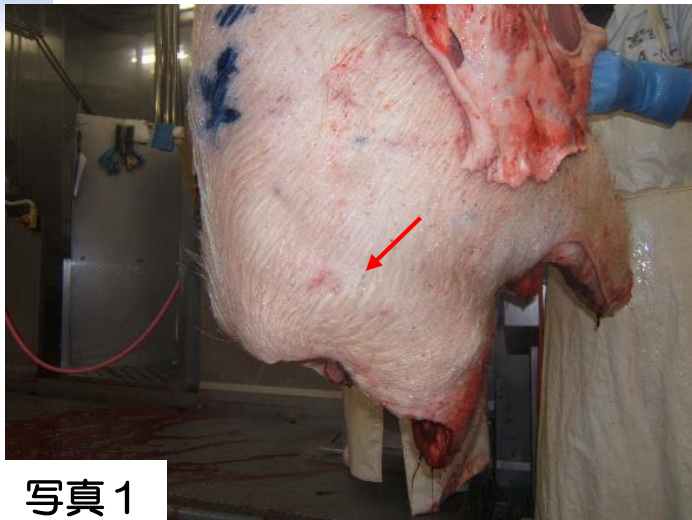


写真1

写真1は内臓摘出後の豚頸部です。皮膚に瘢痕が認められますが、非常に小さく接近しないとわかりません。

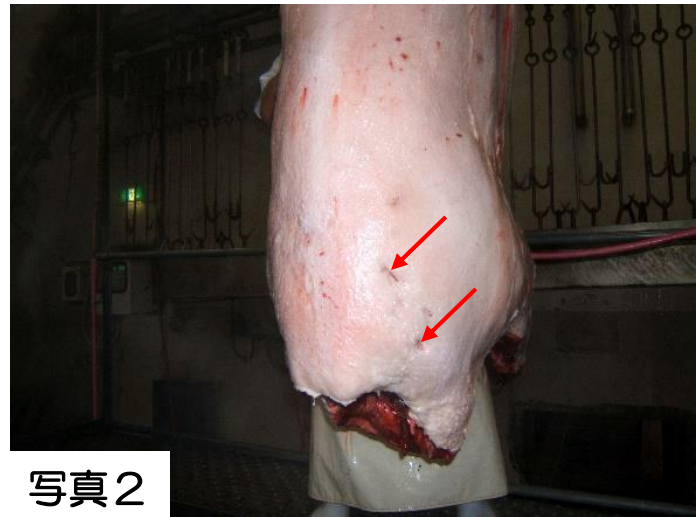


写真2

写真2は写真1のとたいをスキナーではく皮したものです。はく皮すると頸部の皮膚にあった瘢痕の部分がくぼみ、非常に目立ちます。また、皮膚に異常を認めなかった場所にもくぼみが認められます。

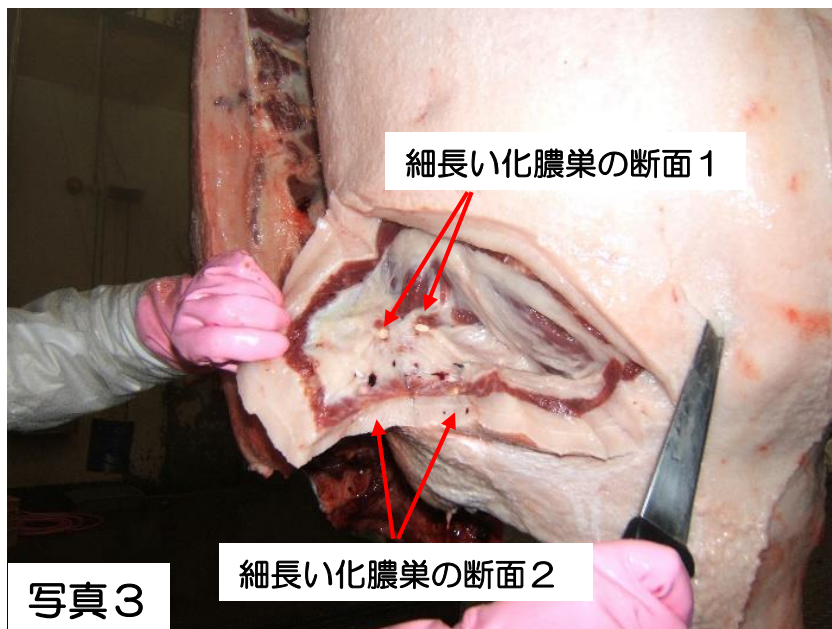


写真3

写真3は写真2のくぼみのあった部分を切開したものです。

鉛筆くらいの太さの細長い化膿巣が筋肉の深部にまで達しています。部位的に注射をうつ場所であり化膿巣の形から不衛生な注射針の使用が大きな原因の一つと推測されます。

このような豚の頸部の膿瘍は特定のロットで多く観られ、左右の頸部の筋肉を1頭につき数kg、同じロットのほとんどの豚について廃棄することもあります。

衛生的な投薬により防止できる疾病とされます。

宮城県食肉衛生検査所

〒987-0311

宮城県登米市米山町字桜岡今泉314

電話：0220-55-3752

ファックス：0220-55-4105

電子メール：shmeat@pref.miyagi.lg.jp



宮城県食肉衛生検査所HP