

広島市食検だより

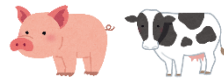
2022年 3月 第70号



切除法による枝肉の微生物検査について

と畜場法の改正により、令和3年6月1日から全てのと畜場においてHACCP（ハサップ）に基づく衛生管理の実施が義務付けられることとなりました。
このことに伴い、食肉衛生検査所ではと畜場の衛生管理の実施状況を客観的に評価するため、切除法による枝肉の微生物検査を行っています。

切除法とは…???



枝肉の表面を一部切り取って、枝肉の汚染具合を検査する方法のことです。

表面を切り取る面積は $5 \times 5\text{cm}$ と決められており、正確な検査を行うために、切り取る大きさは大きくても小さくてもいけません。

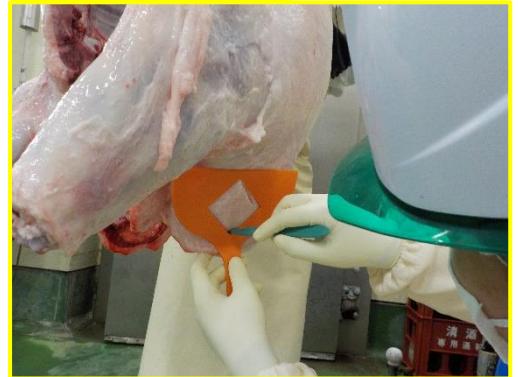
当所ではヘラに $5 \times 5\text{cm}$ の穴を開けたものをガイドとして用いて、メスで表面を切り取っています。

切り取ったお肉は検査所に持ち帰り、滅菌水と混ぜ合わせて、お肉に付いている菌を水の中へ溶かします。

そして、その水をシート状の特殊な培地に垂らして2日間培養します。

すると、右の写真のように菌が目に見える形で現れるので、その数を計測します。

枝肉を切り取る場所



シート状の特殊な培地



点の数を数えます

当所では、この検査を牛枝肉・豚枝肉でそれぞれ月に一度行っています。
また、この検査の結果を基にして、と畜場に対して衛生管理の点検を指示しています。



「HACCP ってなんだろう？」という方は、『食検だより第14号』を是非ご覧ください！