

広島市食検だより

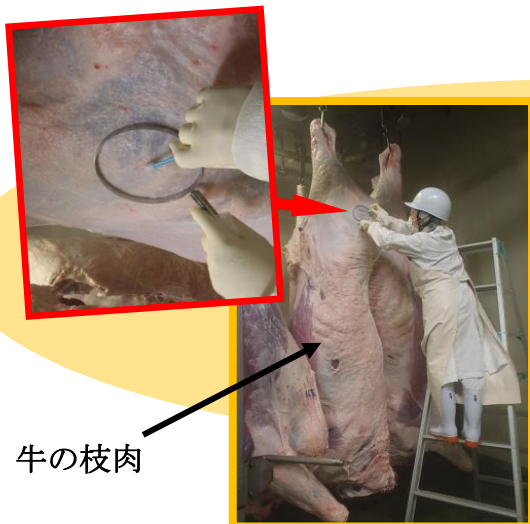
2014年11月 第10号



広島市食肉衛生検査所では、と畜解体の作業が衛生的に行われているかどうか、毎週チェックを行っています。その主な方法を紹介します。

枝肉のふき取り検査

と畜解体の作業終了後、牛や豚の体表や腸管にいる細菌で枝肉が汚れていないかどうかの目安として、枝肉の表面をふき取り、細菌数を調べます。(枝肉:と畜解体して、皮、内臓などを除いたもの)
平成25年度は、285頭の牛・豚について検査を行い、いずれも問題ありませんでした。



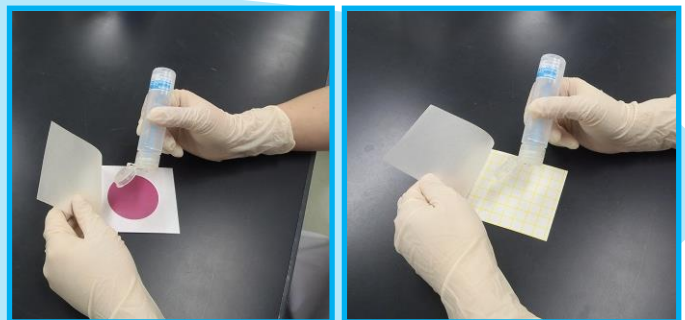
牛の枝肉

① 枝肉のふき取り

枝肉の表面に滅菌した型枠をあて、その内側(100 cm²)を滅菌めんぼうでまんべんなくふき取ります。

② 試験紙で培養

ふき取っためんぼうを生理食塩水に浸し、特定の菌のみを培養できる特殊な試験紙に浸み込ませます。



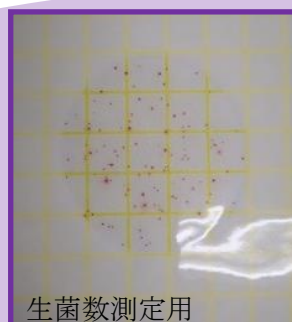
2日間温めると・・・

③ 細菌数の測定

コロニーと呼ばれる細菌の集落(点々と染まっているところ。1個の細菌が1つのコロニーへと成長します。)が現れます。これを数え、1 cm²あたりの細菌数(生菌数、大腸菌群数)を計算します。細菌数が多いほど汚れているという判定になります。



大腸菌群数測定用



生菌数測定用