

厚生労働科学研究費補助金（食品の安全確保推進研究事業）研究報告書概要

平成30～令和2年度「野生鳥獣由来食肉の安全性確保とリスク管理のための研究」

分担研究報告「わが国の野生鳥獣肉処理施設で処理された枝肉の拭き取り調査」

わが国の野生鳥獣肉処理施設で処理されたシカ枝肉及びイノシシ枝肉について拭き取り調査を実施し、衛生指標細菌（一般細菌、大腸菌群、大腸菌及び黄色ブドウ球菌）を計測して評価することで、異なる条件で解体処理された枝肉の衛生状態に関わる要因を検討した。

○結果と考察

- 1) 本研究で対象とした施設で実施されている処理方法は、処理方法、設備、器具、作業者の経験等において、きわめて多様性を示した。
- 2) 剥皮と内臓摘出の作業順の比較では、シカ、イノシシともに、「剥皮」「内臓摘出」の順で処理された枝肉は、「内臓摘出」「剥皮」の順で処理された枝肉に比べ、一般細菌数が多く検出された。これは、剥皮を先に行うことで、作業者が剥皮後の枝肉に、汚染した手指で直接あるいは間接的に接触する機会が多くなったためと考えられた。作業者には、剥皮後の枝肉に接触しないよう、改めて啓蒙する必要があると考える。
- 3) イノシシでは、「のせ台」を使用して剥皮する場合は、「懸吊」して剥皮する場合に比べ、全ての衛生指標細菌が多く検出された。衛生的な解体処理のため、懸吊装置の導入を推進するとともに、「のせ台」を使用して剥皮する場合は、高頻度に作業中に汚染した手指や表皮等を介して枝肉が細菌汚染する可能性が考えられるため、より意識して作業するよう指導する必要があると考える。
- 4) シカ、イノシシともに、剥皮の際に「ウィンチ」を用いて行くと、「手剥ぎ」に比べ、細菌汚染を受けやすいことが明らかとなった。特にシカでは、大腸菌群及び黄色ブドウ球菌においても同様の差が認められた。「ウィンチ」を用いる際には、周囲の汚染された土壌や細菌が舞い散る可能性が考えられ、周辺環境を汚染しないよう慎重に行うことが重要であると考えられた。
- 5) 一連の処理工程において、細菌汚染源と考えられるものとして、表皮、蹄、胃内要物及び肛門周囲部は多くの一般細菌や大腸菌が検出された。また、表皮洗浄前に比べ、表皮洗浄後では、一般細菌数及び大腸菌数の著しい減少が認められたことから、シカやイノシシの解体処理施設への搬入前に、十分な洗浄を行うことの重要性が改めて示された。
- 6) 糞便汚染の指標となる大腸菌については、蹄及び肛門周囲部において多く検出されることから、蹄は剥皮前に切除すること、また、肛門周囲部からの汚染防止対策が重要である。
- 7) 一連の工程の内、特に「剥皮工程」「内臓摘出工程」では、作業者の手指及びナイフが高度に細菌汚染されることが確認された。各作業中の汚染ごとに熱湯消毒及び手指消毒が重要であることが確認された。